MURIEL
BARBERYOVÁ

Pochoutka



MURIEL
BARBERYOVÁ

Pochoutka

HOST

Muriel Barbery
Une Gourmandise

Copyright © Editions Gallimard, Paris, 2000
Translation © Petr Christov, 2009
Czech edition © Host – vydavatelství, s. r. o., 2009
ISBN: 978-80-7294-325-8

Stéphanovi, bez něhož…



CHUŤ

Ulice Grenelle, pokoj

Ke stolu jsem usedal jako vládce. Byli jsme králové, zářící jako slunce nad několikahodinovou hostinou, jež rozhodovala o slibné budoucnosti šéfkuchařů a vymezovala jim obzory, které se mohly nacházet tragicky blízko či zářit kdesi v dáli. Vstoupil jsem do sálu jako konzul, který přichází do arény proto, aby si mohl vychutnat potlesk, a poté jsem rozkázal, aby hostina začala. Kdo nikdy neokusil omamnou vůni moci, není schopen si představit ten náhlý příval adrenalinu, jenž ochromí tělo, spustí harmonii pohybů, setře veškerou únavu a všechny další okolnosti, jež se nepodřídily řádu vaší libosti. Dostaví se bezuzdná extáze moci, proti níž nelze bojovat, je možné se pouze radovat z vítězství a vychutnávat si nekonečné opojení, jež budí až obavy.

Takoví jsme byli. Královsky a velkopansky jsme vládli nad nejslavnějšími stoly Francie. Sytili jsme se skvostnými pokrmy, svou vlastní slávou a nikdy neukojenou touhou rozhodovat o zákonech výjimečnosti. Touhou, která byla vždy stejně vzrušující jako čerstvá stopa pro loveckého psa.

Jsem nejslavnějším kritikem jídla na světě. Díky mně se toto minoritní umění povzneslo do nejvyšších sfér. Mé jméno je známé všude na celém světě od Paříže po Rio, od Moskvy po Brazzaville, od Saigonu po Melbourne a Acapulco. Svou pověst jsem si budoval i kazil sám. Byl jsem uvědomělým a nelítostným stvořitelem veškerých okázale milostivých hostin. Do všech světových stran jsem svým perem trousil sůl a med: v novinách, ve vysílání a na rozličných fórech, kam mě bez ustání zvali, abych rozprávěl o tom, co bylo až dosud vyhrazeno intimitě specializovaných časopisů či týdennímu dávkování novinových rubrik. Na svůj lovecký štít jsem navěky

přišpendlil některé z nejvýznamnějších motýlů v kuchařské Čepici. Na mně a jenom na mně závisel věhlas a následný pád podniku Partaisových, krach Sangerrových či stále sálající sláva Marquetové. Navěky, ano, navěky jsem z nich udělal to, čím jsou.

Pod slupkou slov jsem vždy uchovával věčnost, a přitom sám zítra umřu. Za čtyřicet osm hodin umřu – ledaže bych ovšem už soustavně umíral osmašedesát let a uráčil jsem si toho všimnout až dnes. Ale ať je to, jak chce, včera zazněla tato věta z úst mého lékaře a přítele Chabrota: „Příteli, zbývá ti čtyřicet osm hodin." Taková ironie! Po desítkách let žranic, po přemíře vína a alkoholu všeho druhu, po životě plném másla, smetany, omáček, fritovacího oleje, po ustavičných vědomě inscenovaných a svědomitě opečovávaných excesech se ctihodná Játra s úslužným Žaludkem nacházejí stále ve výtečné formě, ale zrazuje mne srdce. Jak hořké poznání! Tolikrát jsem ostatním vyčítal, že jim v jejich kuchyni, v jejich umění chybí právě ono. Nikdy mi ale ani v nejmenším nepřišlo na mysl, že by se ho mohlo nedostávat zrovna mně. Srdce mě krutě zradilo a ani se nesnaží své pohrdání skrývat, čímž jeho ostří ještě čiperně přibrousilo…

Umřu, ale to není podstatné. Od včerejška, od té události s Chabrotem, mě zajímá pouze jedno jediné. Umřu, ale přitom si nejsem schopen vybavit chuť, která pulzuje mým srdcem. Vím, že tahle chuť je skutečnou a jedinou pravdou celého mého života a že v ní spočívá klíč k citům, jež jsem kdysi umlčel. Vím, že je to chuť kdesi z dětství či z doby dospívání. Nějaké neobyčejné, skvostné jídlo z časů před jakoukoli kritickou zkušeností, které předcházelo veškerým mým touhám a ctižádosti vypovědět rozkoš z jídla. Zapomenutá chuť uhnízděná v nejskrytějších hlubinách mého nitra, jež se za soumraku života odhaluje jako jediná pravda, která má být pronesena – či vykonána. Hledám, ale nenacházím.



»RENÉE«

Ulice Grenelle, domovnický byt

Tak co ještě?

Pořád jim to nestačí. Každý boží den uklízím bahno z jejich drahých bot, vysávám prach z jejich boháčských vycházek, poslouchám jejich rozhovory o problémech bohatých lidí, krmím jim pejsánky a micinky, zalévám jim květiny a zastřihuji nové výhonky, dostávám od nich dárečky k Novému roku, což je ostatně jediná chvíle, kdy si přestanou hrát na bohaté, nasávám jejich vůně, otvírám dveře jejich návštěvám, přebírám jim poštu prošpikovanou bankovními výpisy z tučných účtů, velkými důchody a úvěry pro bohaté, dělám si násilí, abych jim oplatila jejich úsměvy, a navíc – k tomu všemu – bydlím v domě pro bohaté Já, domovnice, tedy nic, věc za sklem, kterou člověk spěšně pozdraví, hlavně aby měl klid, protože není příjemné vidět, jak se ta stará věc krčí ve svém potemnělém úkrytu bez křišťálového lustru, bez lakovaných lodiček, bez převlečníku z velbloudí kožešiny, není to příjemné, ale zároveň to člověku dává jistotu, jakožto ztělesnění společenských rozdílů, které ospravedlňují nadřazenost jejich třídy, jakožto klín, který povznáší jejich štědrost, jakožto úrok, který navýší jejich eleganci – ne, pořád jim to nestačí, protože navíc k tomu všemu, navíc k životu ubíhajícímu den za dnem, hodinu za hodinou, minutu za minutou, a to je na tomto rok za rokem ubíhajícím bytí podivné poustevnice nejhorší, to, že bych měla *pochopit* jejich starosti, starosti bohatých.

Jestli se chtějí dozvědět něco nového o Majstrovi, můžou si na něj zazvonit.



MAJITEL

Ulice Grenelle, pokoj

Kam až moje paměť sahá, vždycky jsem rád jedl. Nedokázal bych přesně pojmenovat svá první gastronomická vzrušení, ale totožnost mé první oblíbené kuchařky, mé babičky, nenechává příliš prostoru pro pochybnosti nad tímto tématem. Na jídelníčcích domácích obědů a večeří bývala masa s omáčkami, brambory v omáčce a něco, v čem se to všechno dalo namáčet. Nikdy jsem později nezjistil, zda to bylo mé dětství či pečínky samotné, co mi zabránilo se k nim znovu přiblížit, ale nikdy jindy než na babiččině stole jsem si tak lačně nevychutnával – oxymóron, na něž jsem odborník – skvostné bochánky brambor přelité omáčkou. Byl by snad tento zapomenutý pocit tím, co cítím na své hrudi? Stačilo by, kdybych požádal Annu, aby dala marinovat několik hlíz do slepičího vývaru s domácím vínem? Bohužel velmi dobře vím, že nikoli. Dobře vím, že to, po čem pátrám, neustále uniká mé snaze, paměti i vzpomínkám. Úžasné vařené hovězí, slepice na divoko, po nichž se člověk může utlouct, ohromující kohouti na víně, fantastická drůbeží ragú, vy všichni jste byli souputníky mého masožravého a šťavnatého dětství. Vás zbožňuji, rozkošné kastrůlky se zvěřinovými výpary – ale v této chvíli vás nehledám.

Navzdory těmto starým a nikdy nezrazeným láskám se mé chutě následně vydaly do jiných kulinářských končin a láska k ragú byla s ještě větší rozkoší přehlušena spěšným voláním po střízlivějších chutích, což je zajisté znakem jejich vlastního eklekticismu. Jemné pohlazení úst prvním suši pro mě již není obestřeno tajemstvím, a stejně tak žehnám dni, v němž jsem na jazyce poznal sametovou, takřka erotickou opojnost ústřice, za níž následoval úlomek pečiva se slaným máslem. Vylupoval jsem onu magickou delikatesu z ulity s takovou zručností a bravurou, že se ono božské sousto stalo pro všechny svatým přijímáním. Mezi těmito dvěma extrémy, mezi vřelou

bohatostí dušeného masa a krystalickou vytříbeností lastuty, jsem prošel celým spektrem kulinářského umění. Jako encyklopedický estét jsem měl vždy před jídlem náskok – v srdci jsem však byl stále o krok pozadu.

Slyším, jak spolu Paul s Annou tiše hovoří na chodbě. Pootevřu oči. Můj pohled jako obvykle zavadí o dokonalou křivku Fanjolovy sochy, kterou mi Anna dala k šedesátinám, což už mi připadá jako věčnost. Do pokoje opatrně vejde Paul, jediný z mých synovců a neteří, kterého mám rád a kterého si vážím, jediný, jehož přítomnost v posledních hodinách svého života akceptuji, a – spolu s mou ženou – jediný, jemuž jsem se ještě předtím, než jsem přestal být takřka zcela schopen mluvit, svěřil se svým tápáním.

„Něco k jídlu? Dezert?" zeptala se Anna s pláčem v hlase.

Nemohu ji takto vidět. Svou ženu miluji, jako jsem ve svém životě miloval všechny krásné věci. Tak to je. Jako majitel věcí jsem žil, jako majitel věcí umírám. Nemám v sobě žádné sentimentální pocity ani touhy, netrpím výčitkami z toho, že jsem hromadil majetek a dobýval duše a těla, jako se získávají drahé obrazy. Umělecká díla mají duši. Možná je to proto, že vím, že je nelze zredukovat na pouhý anorganický život, rozložit na neživé části, z nichž se skládají. Proto jsem se nikdy nestyděl za to, že jsem považoval Annu za nejkrásnější ze všech věcí. Tu Annu, která po celých čtyřicet let svou vycizelovanou krásou a důstojnou něžností dokázala obveselovat mé království.

Nemám rád, když pláče. Na prahu smrti cítím, že na něco čeká, že se trápí blížícím se koncem, jenž se zjevuje na obzoru nadcházejících hodin, a že se obává mého zmizení v téže komunikační nicotě, kterou zažíváme od chvíle naší svatby – stejné, leč definitivní, tentokrát bez odvolání, bez naděje, bez výmluvy, že zítra možná přijde nový den. Vím–, že si to myslí nebo že to všechno cítí, ale nestarám se o to, Ona a já si nemáme co říct a bude lepší, když to vezme tak, jak jsem ji o to požádal. Chtěl jsem pouze, aby vše přijala, jak to je, aby zmírnila své utrpení a hlavně aby mi přestala dělat mrzutosti.

Nyní už nic nemá cenu. Kromě té chuti, kterou pronásleduji v předpeklí své paměti a která mi odolává a umíněně se vzpírá, jsouc rozzuřená zradou, na niž se navíc ani nemohu upamatovat.



»LAURA«

Ulice Grenelle, schodiště

Vzpomínám si na jedny prázdniny v Řecku, kde jsme byli ještě jako děti na ostrově Tinos, což je děsivě sežehlý a vysušený ostrov, který jsem nenáviděla od prvního pohledu, od prvního kroku na pozemek našeho letního sídla, od chvíle, kdy jsem opustila palubu lodi, od chvíle, kdy jsem za sebou nechala jadranské větry…

Tlustá šedobílá kočka vyskočila na terasu a odtud na zídku, která oddělovala naše sídlo od neviditelného sousedního domu. Na místní poměry to byla tlustá kočka, byla impozantní. Okolí oplývalo kočkovitými šelmami s povislými hlavami. Jejich vyčerpaný vzhled mi drásal srdce. Zdálo se však, že tahle velmi rychle pochopila zákony přežití: dokázala to na terase, když dorazila až ke dveřím do jídelny, odvážila se dovnitř a jako spravedlivý soudce se nestydatě vrhla na pečené kuře, které leželo na stole. Přistihli jsme ji, jak sedí na stole u našeho jídla s mírně vyděšeným výrazem, který nás zřejmě měl především uchlácholit. Bylo to právě ve chvíli, kdy krátkým, zkušeným škubnutím zubů utrhla kuřecí křídlo a svou kořist táhla v tlamě dveřmi ven, jako dětem se nám velice líbilo, že u toho strojově předla.

On tam přirozeně nebyl. O několik dní později se vrátil z Athén a my mu tu historku vyprávěli – tedy *maminka* mu ji vyprávěla – a neviděla v jeho tváři přezíravost ani absenci lásky. Vůbec ho to nezajímalo, v myšlenkách byl už daleko, na druhém konci zeměkoule, mířil opět za jinou zábavou: bez nás. Přesto se na mě podíval se záblesk zklamání kdesi hluboko v očích, ačkoli to byl možná pouze odpor nebo krutost – a snad i vše dohromady –, a řekl mi: „Vidíš, jak se dá přežít, ta kočka je toho živým důkazem.” Jeho slova zněla jako umíráček, byla to slova, která zraňovala, ubližovala, mučila ustrašenou holčičku, která byla tak slabá, tak nicotná: bezvýznamná.

Byl to krutý člověk. Krutý v gestech, ve způsobu, jakým se majetnicky zmocňoval věcí, v samolibém smíchu, v dravém pohledu. Nikdy jsem ho neviděla *uvolnit se*, vše pro něj bylo záminkou k napětí. Utrpení začínalo hned u snídaně, tedy v těch zřídkavých dnech, kdy nám obětoval trochu své přítomnosti. V atmosféře psychodramatu s trhanými výbuchy hlasů se diskutovalo o přežití Impéria: co bude dnes k obědu? Nákupy probíhaly v hysterii. Matka se obvykle podvolovala, vždy se mu podvolila. On poté odcházel, do jiných restaurací, za jinými ženami, na jiné dovolené, kde jsme my nebyli, kde na nás nemyslel. Tím jsem si jistá. Vzpomněl si snad pouze ve chvíli, kdy odcházel. Byli jsme jako mouchy, jako otravné mouchy, které člověk odhání hřbetem ruky, aby na ně okamžitě přestal myslet: byli jsme jeho hmyzem.

Bylo to večer, na sklonku dne. Královskými kroky a bez jediného ohlédnutí kráčel před námi s rukama v kapsách mezi turistickými stánky jedinou ulicí s obchody na ostrově Tinos. Mohla by se pod námi třebas propadnout zem, jemu by to bylo jedno. Postupoval stále vpřed a my se svýma vyděšenýma dětskýma nožičkama snažili překlenout propast, jež se mezi námi rozevírala. Tehdy jsme ještě nevěděli, že to budou poslední prázdniny, které s námi stráví. Příští léto jsme s ulehčením a nadšením přijali zprávu, že s námi nepojede. Museli jsme ale zase odolávat jiné pohromě – maminka bloudila jako bezduchá po místech naší dovolené, což nám přišlo ještě horší, protože i když tam nebyl, dokázal nám ubližovat snad ještě víc. Ale onoho dne tam rozhodně byl a nechutně rychle se hnal do kopce. Zastavila jsem se před nějakou putykou se svítícím neonem, ruku jsem si dala v bok, protože mě tam píchalo, a stále jsem se ještě snažila přerývaně popadnout dech, a tu jsem uviděla, že se vrací. Za ním se hnal Jean, byl bledý a díval se na mě uplakanýma očima. Dočista jsem přestala dýchat. Prošel přede mnou, ani se na mne nepodíval, vešel dovnitř do té hospody, pozdravil majitele, a zatímco jsme venku nerozhodně přešlapovali na chodníku, ukázal na něco za barem, zvedl ruku s několika vztyčenými prsty, které zřetelně znamenaly „tri", a pokynul nám rukou, abychom vešli dovnitř a posadili se ke stolu naproti baru.

Byly to loukoumades, což jsou takové dokonale kulaté koblížky, které se házejí do vroucího oleje tak, aby na povrchu krásně křupaly a uvnitř zůstaly jemné a nadýchané, protože se pak plní medem a podávají se ještě horké na talířku s vidličkou a sklenicí vody. No jistě, pořád je to stejné. Přemýšlím jako on. Stejně jako on odhaluji souslednosti pocitů, stejně jako on hromadím adjektiva, rozpínám je a stlačuji podle délky věty, podle melodie slov. Pokaždé už musím nechat pokrm projít slovy kouzelníka, aby čtenář uvěřil, že jej jedl s námi… Jsem jeho dcera…

Ochutnal svou koblihu, ošklíbl se, odstrčil svůj talíř a podíval se na nás. Na Jeana, který seděl po mé pravé ruce, jsem sice neviděla, ale cítila jsem, jak se horko těžko snaží polknout, já jsem oddalovala okamžik, kdy mělo přijít na řadu další sousto, ztuhla jsem a tupě jsem se dívala na otce, který nás pozoroval.

„Chutná ti to?" zeptal se mě hlasem padajícího kamení.

Zmatek a panika. Jean vedle mě potichu oddechoval. Přepadl mě vztek.

„Ano," zadrmolila jsem chabě.

„Proč?" pokračoval ještě sušším tónem, ale já jsem v jeho očích, které mě bedlivě sledovaly, poprvé po tolika letech zřetelně zahlédla jiskřičku něčeho nového, dosud nezveřejněného, jako prachové zrnko naděje a očekávání. Bylo to nepochopitelné, úzkostlivé a paralyzující, neboť jsem si za tu dlouhou dobu zvykla, že ode mě nic neočekával.

„Protože je to dobré?" odhodlala jsem se k odpovědi a pokrčila rameny.

Prohrála jsem. Kolikrát jsem si jen od té doby ve svých představách – a v obrazech – přehrávala tuto trýznivou příhodu, tento okamžik, kdy se něco mohlo změnit, kdy se vyprahlost mého dětství bez otce mohla proměnit v novou, skvělou lásku… Jednotlivé vteřiny defilují jako ve zpomaleném záběru na bolestném plátně mých zklamaných tužeb: otázka, odpověď, očekávání a následná zkáza. Jiskra v jeho očích vyhasla stejně rychle, jako se zažehla. Znechuceně se otočil, zaplatil a já opětovně zapadla do žaláře jeho lhostejnosti.

Ale co dělám tady na tomto schodišti a proč mi tak bije srdce při vzpomínce na dávno překonané hrůzy, které ho měly – a mělo se to

stát už dávno – donutit kapitulovat po tolika letech nuceného utrpení a uložit na divan a má ustavičná slova se měla postupně každým dnem domáhat svých práv, abych už nebyla ostudou, abych už nebyla hrozbou, ale pouze sama sebou. Laurou. Jeho dcerou… Ne. Nepůjdu tam. Budu držet smutek za otce, kterého jsem neměla.



MASO

Ulice Grenelle, pokoj

Vystoupili jsme z lodi do shonu, hluku, prachu a všeobecné únavy. Španělsko, jež jsme překonali během dvou vyčerpávajících dní, zůstalo pouhým přeludem, bloudícím kdesi na hranicích našich vzpomínek. Byli jsme upocení a znavení po kilometrech nebezpečných cest, neuspokojení uspěchanými zastávkami a společným stravováním, rozlámaní z horka přeplněného automobilu. Ve chvíli, kdy jsme už konečně pomalu připlouvali k přístavu, žili jsme stále ještě ve světě cestování, ale již jsme počínali cítit okouzlení z příjezdu.

Tanger. Možná nejmocnější město na světě. Mocné díky svému přístavu, díky statutu styčného bodu, města určeného k naloďování a vyloďování na půli cesty mezi Madridem a Casablankou. A mocné tím, že není – na rozdíl od města Algeciras na opačném břehu Gibraltarské úžiny – městem výhradně přístavním. Od první chvíle se nás Tanger zmocnil. Okamžitě nám vyjevil svou soudržnost, držel si svůj tvar, a to navzdory otevřeným, doširoka zejícím nábřežím. Proudil v něm soběstačný život, byl enklávou smyslu na křižovatce cest. Naše peripetie dospěly ke konci. A i když naším cílem byl Ribát, město, kde žila rodina mé matky a kde jsme po našem návratu do Francie trávil každé léto, již v Tangeru jsme vždy cítili, že jsme téměř u cíle. Automobil jsme zaparkovali před hotelem Bristol, což byl skromný, ale čistý hotýlek, který se nacházel ve stinné uličce vedoucí k medině. Posléze jsme se osprchovali a pěšky vyrazili za divadlem předem ohlášených chutí.

Bylo to u vchodu do mediny. Několik malých restaurací pod podloubím na náměstí rozverně lákalo kolemjdoucí. My jsme šli do té „naší“ a zamířili do patra, kde jediný velký stůl zcela zaplňoval úzkou

místnost se stěnami vymalovanými na modro, odkud byl výhled na křižovatku dole na náměstí. Usadili jsme se a naše sevřené žaludky byly vzrušeny představou stabilně neměnného menu, jež čekalo na naše vlídné přijetí. Jeden nebohý, leč snaživý ventilátor dodával místnost, půvab vzdušného prostoru, ačkoli nás příliš osvěžit nesvedl. Hbitý číšník položil na poněkud ulepený umakart skleničky a karafu vody s ledem. Matka objednala bezchybnou arabštinou. Neuběhlo ani pět minut a jídlo bylo na stole.

Je možné, že to, co hledám, nenajdu. Měl bych si teď však alespoň na něco vzpomenout: grilované maso, salát mechouia, mátový čaj a gazelí růžky. Já jsem byl Ali Baba a toto byla jeskyně pokladů, s dokonalým rytmem a zářivou harmonií mez:’ jednotlivými složkami, které byly samy o sobě vynikající, přičemž jejich přesně daný, až obřadní pořádek se blížil dokonalosti. Kuličky mletého masa opečené tak, aby byly pevné, ale zároveň aby po svém kontaktu s ohněm nevykazovaly žádné stopy vysušenosti, zaplavily má ústa profesionálního masožravce vlahou vlnou kořeněné, šťavnaté a plné žvýkací rozkoše. Čerstvé sladké papriky nasáklé olejem zjemňovaly mé chuťové pohárky, podmaněné mocnou silou masa, a připravovaly je na další silný útok. Všeho byla hojnost. Občas jsme vypili pár doušků oné minerální vody, kterou můžete dostat také ve Španělsku, avšak Francie ničím podobným nedisponuje: je to troufalá voda ostré chuti, je velmi osvěžující, není mdlá a přitom neobsahuje příliš bublinek. Když jsme se konečně nasytili a též trochu znavili, odsunuli jsme talíře a snažili se na lavici, na níž jsme seděli, najít neexistující opěradlo, abychom si odpočinuli, číšník přinesl čaj. Nalil ho, jak si žádá posvátný rituál, a na zběžně setřený stůl položil talíř gazelích růžků. Hlad už nikdo neměl, ale to je přesně ten nejvhodnější čas na sladkosti. Vychutnat si je v celé jejich dokonalosti lze totiž pouze tehdy, pokud je nejíme proto, abychom ukojili hlad a orgiemi sladké jemnosti uspokojili primární potřeby, ale když nám rozprostřou po celých ústech laskavost celého světa.

Ať mne má moje dnešní hledání dovést kamkoli, zřejmě to nebude daleko od tohoto kontrastu: od kvintesence naší civilizace, neuvěřitelného rozpětí mezi přímočarou, silnou neurvalostí masa a spikleneckou jemností přebytečné laskominy. Celé dějiny lidstva,

tedy kmene citlivých predátorů, jsou zhutněny v tomto jídle z Tangeru a naopak se jimi vysvětluje výjimečná síla jídla.

Už nikdy se nevrátím do tohoto krásného přímořského městečka, do nějž jsem připlouval, už nikdy se nevrátím do útočiště toužebně vyhlíženého v bouřlivých chvílích – už nikdy. Proč také? Jsem na cestě ke svému vykoupení. Na přechodových cestách člověk zakouší pravou podstatu lidského údělu. Daleko od věhlasu přepychových hostin mé kritické kariéry tak nyní musím hledat prostředky svého vysvobození.



»GEORGES«

Ulice de Provence

Poprvé to bylo u Marquetové. To člověk musí vidět, alespoň jednou za život musí člověk vidět, jak si ta velká šelma svým lvím majestátem podmaňuje celý sál, jak královským pokývnutím hlavy pozdraví šéfa podniku – jako štamgast, jako ctěný host, jako majitel. Stojí uprostřed sálu a hovoří s Marquetovou, která právě vyšla z kuchyně, ze svého doupěte. Položí jí ruku na rameno a oba se společně vypraví ke stolu. Okolo nich jsou lidé, mluví nahlas, všichni jsou báječně arogantní a přitom se chovají vznešeně. Nicméně je zjevné, že ho pokradmu sledují, vyhřívají se v jeho stínu, že mu visí na rtech. Mistr obklopený hvězdami svého dvora vládne, zatímco oni pouze žvaní.

Šéfka podniku mu zřejmě musela do ucha špitnout: „Dnes je zde jeden z vašich mladých kolegů, pane." Otočil se ke mně, krátce si mne změřil pohledem, až jsem cítil, jak rentgenuje mé vnitřní vady, a zase se odvrátil. Záhy mě vyzvali, abych si přisedl k jeho stolu.

Bylo to mistrovské školení, jeden z těch dnů, kdy na sebe vzal roucho duchovního vůdce, pozval mladé evropské kritiky jídel, květy v rozpuku, aby s nimi společně povečeřel a mohl jim z výše své stolice jako nejvyšší velekněz kázat á předávat své řemeslo několika málo ohromeným posluchačům. Papež na trůnu mezi svými kardinály: na těchto gastronomických koncilech, při nichž bez výjimky vládl vybrané elitě, bylo cosi z pompézní velikosti mše. Pravidla byla prostá. Jedlo se, vy jste mohli cokoli říkat a komentovat, co vás napadlo, on poslouchal, slova padala pod stůl. Byl jsem paralyzovaný. Zkameněl jsem jako ambiciózní, leč plachý mladík, jenž je poprvé před staven svému Kmotrovi, jako venkovan na svém prvním pařížském večírku, jako vyplašený fanoušek, který se náhle setká se

svou milovanou Hvězdou, jako obyčejný švec, který se podívá do očí princezně, jako začínající autor, který poprvé pronikne d o chrámu svého vydavatelství. On byl Kristem a u této Poslední večeře jsem já byl Jidášem, ne proto, že bych chtěl zradit, ale proto, že jsem lhal. Zbloudil jsem na Olympu, byl jsem pozván omylem a tato skoupá banalita se přece musela každým okamžikem dostat na světlo boží. Během jídla jsem tedy raději mlčel a on mě k ničemu nepobízel. Bič či pohlazení svého soudu si nechával pro skupinu svých pravidelných hostí. U dezertu mne však v tichosti vyzval. Všichni se bez úspěchu snažili glosovat kopeček pomerančového sorbetu.

Bez úspěchu – všechna kritéria jsou subjektivní. To, co se podle obecného názoru zdá báječné a velkolepé, se pateticky roztříští o skaliska útesů génia. Jejich konverzace byla ohromující: umění hovořit nahradilo umění degustační. Vytříbeností svých mistrovských komentářů a virtuozitou umných tirád, jež probodávaly sorbet syntaktickými blesky a poetickými blýskavicemi, byli všichni příslibem, že se jednoho dne stanou mistry kulinářského slova, které aura jejich stařešiny pouze dočasně udržovala ve stínu. Nicméně nepravidelná naoranžovělá koule s chuchvalcovitými žmolky se na talíři stále roztékala a vnášela do této tiché laviny trochu jeho nesouhlasu. Nic se mu nezamlouvalo.

Byl podrážděný, hrozilo, že se dostane do velice špatné nálady, že sebou dokonce začne pohrdat za to, že se nechal uvrhnout do okovů tak trudné společnosti... Jeho temné oči se upnuly na mne, vyzvaly mne… poškrábal jsem se na krku, byl jsem vyděšený, zmatený, celý rudý, protože sorbet mě inspiroval k mnoha věcem, ale nic z toho rozhodně nemohlo být řečeno zde, na koncertě věhlasných skladeb, uprostřed parteru gurmánských stratégů, tváří v tvář živému géniu s nesmrtelným perem a očima jako řeřavé uhlíky. A přesto v této chvíli musím něco říct, vlastně okamžitě, neboť z celé jeho osobnosti vyzařuje nedočkavost a neklid. Znovu si přejedu rukou po hrdle, zvlhčím rty a pustím se do toho:

„Připomíná mi to sorbet, který dělala moje babička.

Na samolibé tváři mladíka sedícího naproti mně se objevil náznak posměchu, dokonce se mu mírně nafoukly tváře, jako předznamenání prvotřídního pohřbu výbuchem vražedného smíchu: dobrý den, pane,

nashledanou, děkujeme, že jste přišel, odejděte a už se nevracejte, pěkný večer přeju.

On se na mě ale usmál s netušenou vřelostí. B}4 to upřímný úsměv, úsměv vlčí, ale úsměv vlka na vlka, úsměv souznícího spiklenectví, přátelský, uvolněný, který jako by říkal: dobrý den, příteli, jsem rád, že se vidíme. A řekl mi: „Ale tak mi něco o své babičce povězte."

Je to výzva a hrozba zároveň. Zdánlivou blahosklonnost této žádosti vyvažuje skutečnost, že se musím předvést, a nebezpečí, že jej po tak povedeném úvodu zklamu. Má odpověď ho uspokojivě překvapila, rozsápala na kousky bravurní výkony virtuózních sólistů, což se mu zamlouvalo. Alespoň pro tuto chvíli.

„Kuchyně mé babičky…," řek1 jsem a zoufale hledal slova, abych našel přesvědčivou formulaci, která by dokázala mou odpověď i mé umění – a můj talent.

Ale zcela neočekávaně mi přišel na pomoc.

„Věřil byste (usmál se na mě takřka láskyplně), že i já jsem měl babičku, jejíž kuchyně pro mě byla kouzelnou slují? Myslím, že počátek celé mé kariéry leží ve výparech a vůních, jež z ní vycházely a po nichž jsem jako dítě šílel touhou. Obrazně řečeno jsem šílel touhou. Máme totiž jen chabou představu o tom, co je to touha, myslím opravdová touha, která vás hypnotizuje, zmocní se celé vaší duše, obklopí ji ze všech stran, a to do té míry, že zešílíte, jste posedlí, připravení ke všemu pro jediné sousto, pro obláček toho, co je s takovou péčí připravováno a uchvacuje vaše čichové buňky ďábelskou vůní! Navíc překypovala energií, nakažlivě dobrou náladou, nadpřirozenou životní silou, která celé kuchyni dodávala svatozář oslnivé vitality, a já měl pocit, že se nacházím přímo uvnitř kynoucího těsta. Celá zářila a svými vřelými a voňavými paprsky mě zahalovala!"

„To já jsem spíš míval pocit, jako bych se snažil vniknout do chrámu," řekl jsem s ulehčením, *když* jsem opětovně získal vládu nad svými pocity a potažmo nad svým vyjadřováním (a zhluboka jsem si uvnitř oddychl). „Moje babička nebyla, dávno již tomu, tak veselá a rozzářená. Spíše byla zosobněním přísné a podřízené důstojnosti, byla to protestantka do morku kostí a vždy vařila s klidem a přesností,

neochvějně bez emocí, v polévkových mísách a na talířích z bílého porcelánu, které se objevovaly na stole před mlčenlivými stolovníky, kteří beze spěchu a bez viditelných emocí pojídali pokrmy, vzbuzující v nich pocity lehkosti a rozkoše."

„To je zvláštní," povídá mi, „kouzlo a úspěch oné kuchyně, jíž jsem přisuzoval dobromyslnost a chuť, jsem vždy spatřoval právě v babiččině náladě a její středomořské vnímavosti. Dokonce jsem se občas domníval, že právě její nevědomost a nevalné vzdělání a výchova způsobovaly to, že její kuchyně byla tak dokonalá, že totiž veškerá energie mohla napájet tělo, aniž by musela živit jejího ducha."

„Nikoli," odvětil jsem po chvilkovém přemýšlení, „to, co konstituovalo jejich umění, nebyl jejich charakter ani životní elán, nebyla to prostota jejich mysli, láska k dobře vykonané práci ani jejich přísnost. Myslím, že aniž by o tom kdykoli mluvily, byly si vědomy toho, že plní vznešený úkol, v němž mohou vyniknout a který je pouze zdánlivě podřadný, přízemní či nízce utilitární. Navzdory všem ponižujícím útrapám velmi dobře věděly, že když se muži vrátí domů a usednou ke stolu, vláda žen může začít. Nedokázaly to sice pojmenovat, ale z pozice svého ženského údělu to cítily. Ale nejednalo se o uchvácení ‚vnitřní správy', jíž se mohly zmocnit, aby se pomstily mužům za to, že ‚venku' mají moc oni. Věděly, že konají hrdinské činy, které míří přímo do srdcí a těl mužů, a do očí jim svěřovaly více vznešenosti, než jich bylo v intrikách moci a peněz i v manifestech společenských hnutí. Své muže nedržely na vodítku vedení domácnosti, skrze děti, úctu nebo postel – ale skrze jejich chuťové pohárky, a to s takovou jistotou, jako by je uvrhly do klece a oni přicházeli sami ze své vůle."

Velmi pozorně mně naslouchal a já u něho odhalil vlastnost, která je u mocných lidí poměrně vzácná. Vlastnost, která umožňuje rozpoznat, kde končí předvádění se, hovor, v němž si mluvčí pouze značkuje své území a dává na odiv znaky své nadřazenosti, a kdy začíná skutečný dialog. Naopak okolo nás se vše začalo rozpadat. Mladý domýšlivec, který se už už chystal rozprášit mne svým posměchem, náhle zesinal a tupě hleděl před sebe. Ostatní ani nemukli, balancovali na hraně propasti zoufalství. Pokračoval jsem dál.

„Co vlastně tito muži nasáklí sami sebou cítili? Co tyhle ‚hlavy' rodiny, drezírované od rozbřesku patriarchální společností, aby se staly jejími pány, cítily, když nesly k ústům první sousto prostých, ale neobyčejných pokrmů, jež jim ženy připravily ve svých tajných laboratořích? Co cítí člověk, jehož jazyk se do této chvíle sytil kořením, omáčkou, masem, smetanou a solí, když je náhle zchlazen kontaktem s dlouhou zmrzlinovou a ovocnou lavinou, jež je jemně hrubá, mírně žmolkovitá a jejíž pomíjivost je jen o málo menší. Zvolna ji pak brzdí pomalejší tempo rozpouštění ovocných ledových hrudek, jež se v ní pozvolna uvolňují… Tito muži zkrátka a dobře pocítili chuť ráje, i když si to nemohli přiznat. Věděli, že sami svým ženám něco takového dát nedokážou, neboť navzdory veškeré své nadvládě a při vší své pánovitosti je nemohou omráčit tak, jako ony dokáží ohromit jejich ústa!"

Nenásilně mě přerušil.

„To je velice zajímavé," řekl, „pozorně sleduji, co říkáte. Ale vy zde vysvětlujete nadání skrze nespravedlnost, dar našich babiček skrze jejich utiskovanost, nicméně existovali přece velcí kuchařští mistři, kteří netrpěli ani třídním útiskem, ani osobní touhou po uznání či moci. Jak se vaše teorie vyrovná s tímhle?"

„Žádný kuchař nevaří a nikdy nevařil tak jako naše babičky. Všechny ty, o nichž zde hovoříme (a lehce jsem zdůraznil ono ‚hovoříme', abych dal jasně najevo, že v této chvíli tu kážu já), vytvořily velmi specifickou kuchyni, kuchyni žen v domácnosti, která se rodila v lůně jejich soukromí: tato kuchyně možná někdy postrádá vytříbenost, vždy si však zachovává něco ze své ‚rodinnosti' je plnohodnotná a výživná, je připravovaná proto, aby ‚zasytila břicho' – ale má v sobě také, a to je základem všeho, palčivou citlivost, díky níž rozumíme tomu, že když hovoříme o ‚těle', pak se nám nikoli náhodou vybavuje zároveň rozkoš z jídla i rozkoš milostná. Jejich kuchyně jim sloužila k témuž jako jejich vnady a šarm, používaly ji ke svádění – což je přesně to, čím nás inspiruje a co z ní činí kuchyni, jíž není rovno."

Znovu se na mě usmál. Přímo přede všemi svými zaraženými epigony, omráčenými tím, že ničemu nerozuměli, protože porozumět by mohli až poté, co přestanou žonglovat s gastronomickými výrazy a

dostaví chrámy ke slávě bohyně Žranice. Byli přemoženi nedomrlým podvraťákem, který jim s velkou pompou ve své nevymáchané tlamě přitáhl až pod nos starou ohlodanou kost, úplně holou a zažloutlou. Přímo před nimi mi řekl: „Potěšilo by mě, kdybyste se mnou zítra zašel povečeřet k Lessierovi, abychom mohli v této velmi zajímavé debatě nerušeně pokračovat."

Před chvilkou jsem volal Anně a pochopil jsem, že nikam nepůjdu. Už nikdy. Nikam. Tak končí příběh mého učednictví, jako v iniciačních románech, z okouzlení se stane ctižádost, po ctižádosti přijde ztráta iluzí a po ztrátě iluzí cynismus. Z trochu stydlivého a velmi upřímného mladíka, jímž jsem byl, se stal vlivný, obávaný a přijímaný kritik, který sice vzešel z té nejlepší školy a vstoupil do nejlepšího světa, ale den za dnem pociťoval, že se předčasně stává čím dál tím starším, línějším, zbytečnějším: tlachajícím a zahořklým gerontem, který omílá to nejlepší ze sebe sama a který se neúprosně rozpadá a na stará kolena se vidí jako jasnozřivý a politováníhodný starý hlupák. Cítí něco v této chvíli? Dokázalo by mu to do očí znavených smutným podezřením kápnout špetku nostalgie? Kráčím v jeho stopách, budu proto litovat stejných věcí, podstoupím stejná bloudění? Nebo se mám snad nyní slitovat nad osudem, jenž je tak vzdálen lesku svých intimních putování? To se nikdy nedozvím.

Král je mrtev. Ať žije král.



RYBA

Ulice Grenelle, pokoj

Každé léto jsme se setkávali v Bretani. To bylo v době, kdy výuka ve škole začínala až v půlce září. Moji rodiče, kteří v té době zbohatli, si vždy koncem sezony pronajímal i na pobřeží nějaký velký dům, do něhož se sjížděla celá rodina. Byla to čarovná doba. Nebyl jsem ještě natolik dospělý, abych docenil to, že se tito prostí lidé, kteří celý život tvrdě pracovali a k nimž se osud po mnoha letech zachoval příznivě, rozhodli, že své peníze budou utrácet za svého života spolu se svými blízkými, zatímco mnozí jiní si je ukládají pod vlněné matrace. Nyní už vím, že jako malé nás hýčkali s takovou moudrostí, až mne to dosud omračuje, neboť já sám jsem dokázal své děti pouze rozmazlit – rozmazlit a zkazit v pravém smyslu slova. Nechal jsem ty tři nevýrazné bytosti, jež vzešly z lůna mé ženy, shnít a rozpadnout. Jsou zde díky mé nedbalosti, vyměnil jsem je za to, že jsem se zřekl okrasné role své ženy – jejich přítomnost je děsivá, protože když na to dnes pomyslím, tak co jiného jsou děti než hrozivé pupeny nás samých, ubohé náhražky našich nerealizovaných přání? Lidem, jako jsem já, nestojí za pozornost, lidem, kteří již vědí, jak si užívat života, kteří se už vydali na cestu a stali se něčím jiným než vašimi syny a dcerami. Nemám je rád, nikdy jsem je rád neměl a nepociťuji kvůli tomu žádné výčitky. Ať si plýtvají svou energií na to, aby mne ze všech sil nenáviděly, mě se to netýká – jediné otcovství, které si nárokuji, je to, jež náleží mému dílu. Ačkoli: kvůli té prchající a nepolapitelné chuti o tom začínám pochybovat.

Moji prarodiče nás měli rádi svým vlastním způsobem: nerozdělně. Ze svých vlastních dětí učinili neurotické a zdegenerované rozmazlence – trudnomyslný syn, jedna dcera hysterka, druhá spáchala sebevraždu a můj otec, jemuž se podařilo vyhnout šílenství za cenu nasazení veškeré představivosti a který si dokázal vzít ženu podle svých představ:

ochranou mých rodičů před šílenstvím byl jejich klid a jejich obyčejnost, jichž využívali a jimiž se chránili před excesy, tedy před pádem do propasti. V životě mé matky byl jediný paprsek světla, byl jsem jejím bohem a bohem jsem zůstal, leč neponechal jsem si v sobě nic z její smutné tváře, z její kuchyně bez života ani z jejího lehce naříkavého hlasu. Uchoval jsem si naopak celou její lásku, která mne naplňovala královskou jistotou. Byl jsem svou matkou hýčkán… Díky ní jsem dobyl impéria, zakousl se do života s tak neodolatelnou krutostí, že mi otevřela brány ke slávě. Kdybych jako dítě dostával vše, mohl se ze mne stát politováníhodný člověk, kterého láska jedné fúrie nakonec kvůli nedostatku ambicí donutila rezignovat na něhu.

Ve vztahu ke svým vnoučatům byli moji prarodiče naopak nejmilejší ze všech bytostí. Dobrotivá zlomyslnost povahy v jejich hlubokém nitru, pevně svázaná s břemenem jejich rodičovství, se v jejich prarodičovském působení vytrácela. Léto bylo cítit volností. Ve světě plném průzkumných cest a zábavných, rádoby tajných nočních výprav k útesům na pláži se zdálo být všechno možné. V atmosféře neobvyklé šlechetnosti byli k našemu stolu zváni všichni náhodní sousedé našich letních pobytů.

Babička mívala službu u plotny, vykonávajíc ji s rozvážným klidem. Vážila dobrých sto kilo, měla knír, smála se jako chlap, a kdykoli jsme se odvážili do kuchyně, okřikla nás s grácií závozníka. Ale pod vlivem jejích zkušených rukou se bezvýznamné věci proměňovaly v zázraky víry. Bílé víno teklo proudem a my jedli a jedli a jedli. Ježovky, ústřice, slávky, grilované krevety, kraby v majonéze, kalamáry s omáčkou, ale také („toho se člověk nepřejí”) dušené maso, bílé maso, paellu, kuřata grilovaná, pečená na pekáči, na smetaně. Bylo toho spousta.

Jednou za měsíc se dědeček u snídaně choval vážně a slavnostně. Beze slova se zvedl a vyrazil na trh. Tak jsme poznali, že nadešel den D. Babička pozvedla oči k nebi, zahudrovala, že „to zas bude smrdět celou věčnost”, a zamumlala něco nepříliš přívětivého o kulinářských schopnostech svého chotě. Já byl k slzám dojat představou toho, co bude následovat. Mohlo mi být nad slunce jasnější, že žertovala, ale přesto jsem se na ni prchlivě zlobil, že v tomto posvátném okamžiku nesklopila pokorně oči k zemi. Za hodinu se dědeček vrátil z přístavu s

ohromným košíkem, který byl cítit čerstvou rybinou. Nás „caparty" vyhnal na pláž a my jsme sice šli ven, ale protože jsme byli plni očekávání, v myšlenkách už jsme se viděli zpátky doma. Byli jsme ale hodní a snažili jsme se, abychom ho nepohněvali. Když jsme se za hodinu vrátili po poněkud odbyté koupeli v moři, netrpělivě jsme vyhlíželi připravený oběd a už za rohem jsme nasávali nebeskou vůni. Nejraději bych plakal štěstím.

Grilované sardinky ozvláštnily celou čtvrť svou oceánsko–popelovou vůní. Zpoza túj, které obklopovaly zahradu, stoupal hustý šedý kouř. Lidé ze sousedních domů přišli dědečkovi nabídnout svou ruku k dílu. Křupavoučké stříbřité rybky spočívaly v poledním vánku na velikých roštech. Smáli jsme se, povídali si, otevřely se lahve dobře vychlazeného bílého vína, muži se usadili a ženy přinesly z kuchyně hromadu nablýskaných talířů. Babička zručně uchopila baculaté tělíčko, přivoněla k němu a položila ho s několika dalšími na talíř. Podívala se na mě svýma hodnýma, hloupýma očima a řekla: „Tumáš, kluku, ta první je tvoje! Panenko skákavá, jak ten je má rád!" A všichni se začali smát a poklepávat mě po zádech, zatímco přede mnou přistála božská mana. Nic dalšího jsem už neslyšel. S očima navrch hlavy jsem upřeně pozoroval objekt své touhy: popraskaná šedá kůže, zvrásněná dlouhými Černými čarami, již nepřiléhala natěsno k boku, který zakrývala. Nožem jsem rozřízl hřbet a pečlivě rozpůlil bělavé, tak akorát propečené maso, jež se bez sebemenší stopy odporu rozpadalo na pevné plátky.

V pečeném rybím mase je cosi, co uniká všem kulturám, ať se jedná o nejponíženější z makrel či nejvytříbenějšího z lososů. Když se lidé učí péct ryby, jsou v této hmotě, v níž oheň odhalí esenciální čistotu i divokost, poprvé nuceni zakusit své člověčenství. Musí říci, že je to maso jemné, že má křehkou a přitom rozpínavou chuť, že stimuluje dásně, že se nachází na půli cesty mezi silou a něhou. Musí říci, že jemná hořkost opečené kůže se snoubí s výjimečnou mastnotou vzájemně propojených, hutných tkání oplývajících bohatostí, která naplňuje ústa jedinečnou chutí. Musí z opečené sardinky stvořit apoteózu kulinářství, srovnatelnou s evokací omamné moci opia. Neboť to, oč se zde hraje, není ani jemnost, ani lahodnost, ani síla, ani

mastnota, nýbrž divokost. Musíte být silnou osobností, abyste této chuti dokázali čelit. Zcela přesně v sobě skrývá primitivní krutost, s níž od počátku bojuje naše lidství a z níž se rodí. Musíte mít čistou duši, abyste ji dokázali silou pokořit, aniž byste využili jakékoli jiné potraviny. Pohrdal jsem bramborami i slaným máslem, jež mi babička položila na stůl vedle talíře, a ustavičně jsem pořádal kusy rybího masa.

Maso je silné a mocné, ryba je zvláštní a krutá. Přichází z jiného světa, ze záhadného světa moří, který nám nikdy nesvěří svá tajemství. Dokazuje nám absolutní relativitu našeho bytí, a přesto se nám oddává a pomíjivě odhaluje neznámé končiny. Když jsem si autisticky vychutnával grilované sardinky, nemohlo mne v té chvíli nic vyrušit. Věděl jsem, že se stávám člověkem právě díky neobvyklému střetávání se s pocitem čehosi, co přichází odjí nud a co mě na oplátku poučuje o mých lidských vlastnostech. Moře nekonečné, kruté, primitivní, rafinované, z tvých lačných úst lapáme plody tvého tajuplného konání. Grilovaná sardinka osvítila má ústa jasnou a exotickou chutí, s každým soustem jsem o něco povyrostl, při každém polaskání jazyka mořským popelem popraskané kůže jsem se stával o něco poučenějším.

Ale ještě to není to, co hledám. Pošimral jsem ve své paměti zapomenuté vjemy pohřbené pod velkolepostí královských hostin, oživil jsem si první kroky svého poslání, exhumoval jsem vůně ze své dětské duše. Ale není to ono. Tlačí mě čas a přítomnost vykresluje v nejasných, leč děsivých obrysech můj závěrečný neúspěch. Nehodlám se vzdát. Vynakládám nezměrné úsilí, abych se rozpomněl. A co když nakonec to, co se mi teď vysmívá, vlastně není vůbec chutné? Co taková odporná Proustova madlenka, onen prazvláštní, rozpadající se zákusek pojídaný v nevýrazném, pošmourném odpoledni. A co teprve – jako výraz nejvyšší urážky – její houbovité zbytky na čajové lžičce. Má konečná vzpomínka bude možná navěky spojená pouze s podprůměrným pokrmem, jehož jedinou hodnotou jsou emoce, které ve mně vzbuzuje. Ale možná mi tak odhalí dar života, jenž mi doposud zůstával neznámým.



»JEAN«

Café des Amis, 18. pařížský obvod

Starý hnusný nadutče. Hnijící mrtvolo. Chcípni, tak už chcípni. Chcípni si v těch svých hedvábných peřinách, v tom svém pašovském pokoji, v té buržoustské kleci, chcípni, chcípni, chcípni. Aspoň dostaneme tvoje prachy, když už jsme nedostali tvou lásku. Prachy, který ti vyneslo žrádlo a který ti už na nic nebudou, který přijdou někomu jinýmu, tvoje majetnický prachy, zkorumpovaný prachy z toho tvýho příživnictví, všechno to žrádlo, všechen ten luxus, takový plýtvání… Chcípni… Všichni se kolem tebe točí – maminka, maminka by tě spíš měla nechat umřít samotnýho, opustit tě, jako tys opustil ji, ale ona to neudělá, zůstane, nebude k utišení, bude si myslet, že přichází o všechno na světě. To nikdy nepochopím, to zaslepení, tu rezignaci a tu její schopnost neustále se přesvědčovat o tom, že měla život, jaký si přála, ten její obdiv k svatýmu umučení, do prdele, hnusí se mi to, mami, maminko… A pak je tady ten sráč Paul, co se tváří jako marnotratnej syn a pokrytecky se snaží shrábnout duchovní dědictví. Určitě se taky úslužně plazí kolem postele a nechceš polštářek, strýčku, nechceš přečíst pár stránek z Prousta, Danta, něco od Tolstého? Nemůžu toho týpka vystát, pořádnej humáč, spořádaná střední vrstva, co se tváří jako vážená osoba, ale peleší se s kurvama z ulice Saint-Denis, sám jsem to viděl, no jasně, viděl jsem ho, jak vychází z jednoho z těch baráků tam… No ale co to má za smysl, jakej má smysl to tady všechno vytahovat, tahat na světlo mou zahořklost ošklivýho káčátka a dávat mu tím za pravdu: moje děti jsou pitomci, říkal bezostyšně před náma, všichni se styděli, ale on ne, on ani netušil, že *šokující* je nejenom to říkat, ale dokonce si to jen myslet! Moje děti jsou pitomci a můj syn obzvlášť. S tím nikdo nic nenadělá. Ale ano, tatínku, tys s těma svýma ratolestma něco udělal, stal se z

nich tvůj výtvor, rozsekals je najemno, rozkrájel, utopil v hnusné omáčce – a přesně to se z nich stalo: bahno, ztroskotanci, slaboši, ubožáci. A přece! A přece jsi z nás, ze svých dětí, mohl udělat bohy! Pamatuju si, jak jsem byl hrdý na to, že jsem s tebou mohl jít ven, když jsi mě vzal na trh nebo do restaurace: byl jsem malinký a tys byl obrovský, tvá velká hřejivá ruka mě pevně držela a ten tvůj profil takhle odspodu vypadal jako profil nějakého císaře – a ta tvoje lví hříva! Působil jsi ohromně hrdě a já byl hrdý, byl jsem hrdý, že mám otce, jako jsi ty… A teď tady popotahuju, přeskakuje mi hlas, bolí mě u srdce, jsem v háji; nenávidím tě, mám tě rád a nenávidím sám sebe, až se mi z té dvojznačnosti chce křičet. Tahle zatracená ambivalence mi zpackala život, protože jsem zůstal, tvým synem, protože jsem nebyl ničím jiným než synem netvora.

Utrpení není opustit ty, kteří vás milují, utrpení je vzdálit se od těch, kteří vás rádi nemají. A já svůj život strávil tím, že jsem si toužebně přál získat tvou odmítanou lásku, tu lásku, která nikdy nebyla, božská dobroto, copak nemám nic lepšího na práci než naříkat nad svým osudem nebohýho nemilovanýho chlapečka? jsou mnohem důležitější věci, já taky brzo umřu a každýmu to bude jedno, i mne to bude jedno, kašlu na to, protože v téhle chvíli umírá on a protože já toho hajzla mám rád, do prdele, já ho mám rád…



ZÁHONKY

Ulice Grenelle, pokoj

Dům tety Marty bylo staré, zpustlé, břečťanem obrostlé stavení, které díky své fasádě ozdobené zazděným oknem vypadalo tak trochu jako jednooké a naprosto ladilo s místem, kde stálo, i se svou obyvatelkou. Teta Marta byla nejstarší z matčiných sester a také byla jediná, která nezdědila nějakou přezdívku. Ve skutečnosti to byla nepohledná, smradlavá, ošklivá stará panna, která žila mezi kurníkem a králičími kotci v neuvěřitelném morovém hnízdě. Tak nějak se rozumělo samo sebou, že neměla uvnitř ani vodu, ani elektriku, ani telefon, ani televizi. Ale hlavně, krom těchto prohřešků proti moderní pohodlnosti, vůči nimž jsem byl díky své lásce k vycházkám po venkově lhostejný, jsme u ní trpěli jinými pohromami, které nás velmi trápily: v jejím domě nebylo nic, co by nebylo upatlané, nic, co by se vám hned nepřilepilo na prsty, když jste vzali do ruky nějaké náčiní, či na loket, když jste o něco nešikovně zavadili. Pouhým okem jste mohli vidět, obrazně řečeno, mazlavý film ulpívající na všem okolo vás. Nikdy jsme s ní neobědvali ani nevečeřeli a byli jsme šťastní, že můžeme vyrážet na naléhavě žádoucí pikniky („Když je venku tak hezky, tak to by byl zločin neobědvat na břehu Golotty") a s radostí v srdci jsme mizeli ven.

Venkov. Celý svůj život jsem prožil ve městě, opájel jsem se mramorem, jímž byla vydlážděna chodba mého bydliště, červeným kobercem, který na něm tlumil kroky a vášně, nádobím z delfského porcelánu, který zdobil výklenky na schodišti, a přepychovým dřevěným obložením, jež diskrétně dekorovalo drahocenný budoár, jemuž se říká výtah. Každý den, každý týden, když jsem se navracel od svých venkovských pokrmů a znovu se střetával s asfaltem, důstojným nátěrem svého městského sídla, jsem svůj hlad po zeleni zavíral mezi čtyři stísněné stěny mistrovského díla a čím dál víc jsem

zapomínal na to, že jsem byl zrozen pro stromy. Venkov… Má zelená katedrála… Mé srdce by v ní vyzpívalo ty nejvroucnější písně, mé oko by se v ní poučilo o tajemství pohledu, mé chuťové buňky o chuti zvěřiny a zeleniny a můj nos o eleganci vůní. Neboť navzdory tomu doupěti, z něhož se vám mohlo udělat zle, vlastnila teta Marta poklad. Setkal jsem se s největšími odborníky na vše, co se týká světa chutí, s těmi zblízka i s těmi zdaleka. Kuchařem může člověk být pouze tehdy, zapojí-li plně všech svých pět smyslů. Jídlo musí být potěšením pro zrak, čich, přirozeně pro chuť, ale také pro hmat, který má v mnoha případech značný vliv na rozhodování mistrů a hraje svou roli při gastronomických slavnostech. Je pravdou, že sluch je v tomto tanci o krok pozadu; člověk však její v naprostém tichu, ale ani v hluku. Každý zvuk, který zazní při ochutnávání jídla, ho doplní či mu oponuje, pročež jídlo je v tomto směru zcela jednoznačně kinestetické. Nejednou mě také k dobrému pohoštění dovedli odborníci na libé vůně, kteří se původně zabývali vůněmi rostlin a které zlákaly vůně vycházející z kuchyně.

Žádný se ale nikdy nevyrovnal jemnému čichu tety Marty. Ta stará čarodějnice totiž měla Nos, skutečný, obrovský, ohromný Nos, který to sice nevěděl, ale který by – kdyby k tornu měl příležitost – svou neuvěřitelnou citlivostí porazil jakoukoli konkurenci. A tak tato neohrabaná, takřka negramotná žena, tento lidský odpad, jenž kolem sebe šířil hnilobný zápach, tato žena navrhla zahradu nebeských vůní. Mezi promyšlenou spletí lučních květin, zimolezu, stalých moudře opečovávaných růží mdlých barev, zeleninovými záhonky opepřenými rozzářenými pivoňkami a modrým šalvějem pyšně rostl nejkrásnější hlávkový salát v celém kraji. Dále tam byly závěsy petúnií, trsy levandule, několik neproniknutelných křovisek a letitá vistárie na Štítu domu. V tomto spořádaném nepořádku se zrcadlilo to nejlepší z ní, co nedokázala zakrýt ani špína, smrduté výpary, ani odpudivá existence předurčená k prázdnotě. Kolik stalých venkovanek je asi podobně obdařeno mimořádnou intuicí vnímání, kterou dávají do služeb zahradničení, bylinkových směsí nebo dušených králíků na tymiánu. Umírají jako zneuznaní géniové a jejich jména se nikdo nikdy nedozví – protože zpravidla netušíme, že to, co se nám jeví jako ohavné a směšné, taková chaotická zahrada kdesi

daleko na venkově, v sobě může skrývat nejkrásnější umělecká díla. V tomto květinově-zeleninovém snu jsem svýma opálenýma nohama ušlapával rozbujelou suchou trávu na zahradě a opájel se jejími vůněmi.

V první řadě vůní listů kakostu, který se plazil po zemi mezi rajčaty a hráškem. Třel jsem je mezi prsty a omdléval rozkoší: listy byly mírně nakyslé, poměrně pronikavé troufalostí octa, ale ne zase natolik, aby zároveň nepřipomínaly jemnou hořkost citronové marmelády a nedaly se podezírat z kyselého nádechu rajčatových listů, z nichž si ponechaly nestydatost i ovocnou chuť. Tím vším jsem se opájel, leže při tom na břiše v hlíně zeleninových záhonků s hlavou mezi rostlinkami, do nichž jsem s dychtivou smyslností nořil svůj nos. O, báječné vzpomínky na doby, kdy jsem byl pánem v bezelstném království… na jednotlivé bataliony, legie rudé, bílé, žluté či růžové, které rok od roku houstly novými rekruty, dokud se z nich nestala armáda se souvislými šiky. Ve všech čtyřech rozích dvorku se hrdě tyčily hvozdíky, které se nějakým zázrakem svou vlastní vahou neohýbaly na příliš dlouhých stoncích, ale kurážně vytahovaly vzhůru svou legrační vytříbenou korunku, jež do této upjaté a zachmuřené sestavy nezapadala a rozprašovala kolem sebe vůni, kterou vyluzuií krásné dívky, když vyrážejí večer na ples…

Ale především tam byla lípa. Byla obrovská, rozpínavá a každým rokem stále více a více hrozba, že pohltí dům svým chapadlovitým větvovím, které teta odmítala nechat přistřihnout, bylo naprosto vyloučeno jen se o tom zmínit. V nejteplejších letních dnech nabízel její všudypřítomný stín nejvoňavější altán na světě. Sedával jsem na malé, červotočem prolezlé dřevěné lavičce opřené o kmen a velkými žíznivými doušky jsem vdechoval hedvábnou vůni čirého medu, která se linula z lehce nazlátlých květů. Vůně lípy na sklonku dne je okouzlení, které se do vás nesmazatelně vepíše a do hlubin vašeho bytí vtiskne stopu takového štěstí, že je ani něžný červencový večer nedokáže vysvětlit. Ve vzpomínkách nasávám z plných plic vůni, která od té doby už dávno nepolechtala mé chřípí. Pochopil jsem, co vytvářelo její aroma: bylo to souznění medu a oné prazvláštní vůně, kterou získávají listy stromů, když je dlouho teplo a když na nich ulpí prach krásných dní, který v nich vybudí tento absurdní, ale skvostný

vjem, jímž ve vzduchu cítíme koncentrované léto. Šťastné dny! Tělo osvobozené ze zimních pout konečně zažívá pohlazení lehkého vánku na obnažené kůži a obětuje se světu a v extázi znovunalezené svobody se mu široce otevírá… V nehybném vzduchu naplněném bzučením neviditelného hmyzu se zastavil čas… Topoly podél úvozu pozpěvují vánku melodii zelenavého mručení na pomezí světla a laskavého stínu… Katedrála, ano, svou přímočarou a průzračnou krásou mne obklopovala katedrála sluncem ozářené zeleně… Dokonce ani jasmín za soumraku v uličkách Ribátu by nedokázal překonat sílu této vzpomínky… Postupuji po vláknu vůně svázaném s lípou… Za nyvého pohupování větví se na okraji mých představ usídlila včela… Vzpomínám…

To ona ho utrhla, ona jediná, bezpochyby to byla ona. Tehdy jsem přišel na to, že právě toto je ona dokonalost, ten dojem lehkosti a zjevnosti, o němž víme, že je k němu zapotřebí několikasetleté zkušenosti, ocelové vůle a mnišské disciplíny. Odkud ale teta Marta měla všechny ty znalosti? Kde se v ní vzaly znalosti hydrologie, slunečního svitu, biologického zrání, fotosyntézy, geodetického zaměřování a spousty dalších faktorů, jež se má nevědomost ani neodváží pojmenovat? Ona totiž všechno to, co běžný člověk získává zkušeností a rozumem, poznávala instinktivně. Její bystré oko přelétlo záhonky, přičemž vzalo v potaz klimatické podmínky, v nepostřehnutelné mikrosekundě dokázalo vnímat běh času – a už věděla. Věděla s takovou jistotou a s takovou nenuceností, jako kdybych já říkal: je hezky; ona hned věděla, které z jejích červených dětí potřebuje *právě teď* utrhnout. A už spočívalo v její špinavé ruce, poznamenané prací na poli; mělo na sobě hedvábnou karmazínovou soupravičku, pěkně vypnutou, takřka bez jediného záhybu, pouze s několika drobnými, měkčími důlky; mělo dobrou náladu a chtělo si povídat, jako dáma při těle upnutá ve večerních šatech, která tuto upjatost vyvažuje odzbrojující baculatostí, jež neodolatelně vybízí k nakousnutí krásnými zoubky. Rozvaloval jsem se na lavičce pod lípou, ukolébán zpěvem listoví, dokud jsem nebyl z rozkošnické siesty probuzen a pod tímto medově sladkým přístřeškem se nezakousl do onoho plodu. Do rajčete.

Do salátu, do trouby, v ratatouille, zavařená, grilovaná, nadívaná, nakládaná, cheny, velká a vláčná, zelená a nakyslá, poctěná olivovým olejem, solí, cukrem, paprikou, rozmixovaná, oloupaná, v omáčce, jako kompot, jako pěna nebo jako sorbet: myslím, že jsem si prošel celou trasu a při vícerých příležitostech jsem pronikal do jeho tajemství skrze kritické sloupky, inspirované recepty těch nejslavnějších. Taková hloupost, taková smůla… Hledal jsem tajemství tam, kde nebylo, abych hájil ubohý obchod. K čemu psát, byť i sebelepší články, pokud nic nevypovídají o skutečnosti, nestarají se o srdce a ochotně se předvádějí? A rajče jsem přitom znal odjakživa, díky zahradě tety Marty, díky létu, které svým stále hřejivějším sluncem vyživovalo zpočátku chabou hlízu, díky prasklině, kterou v něm způsobily mé zuby, aby se můj jazyk mohl osvěžit velkorysostí jeho vlahé a bohaté šťávy, kterou chlad ledničky, octová pohana a falešná ušlechtilost oleje zbavuje její pravé vznešenosti. Cukr, voda, ovoce, dužnina, tekuté nebo pevné skupenství? Syrové rajče spořádané ihned po svém utržení na zahradě je rohem hojnosti prostých chutí, záplavou, která se rozlije v ústech a propojí všechny rozkoše. Jemný, ale dostatečný odpor napjaté slupky, šťavnatost vnitřku s jeho jadernatým likérem, stékajícím koutky úst, jejž však lze bez obav osušit dotykem prstů, masitá kulička skrápějící nás venkovskými bystřinami: tak toto dobrodružství, to je rajče!

Pod stoletou lípou, mezi vůněmi a chuťovými pohárky, jsem se zahryzával do rubínových krasavců vybíraných tetou Martou a zmateně si přitom uvědomoval, že se dotýkám nejvyšší pravdy. Nejvyšší pravdy, která však stále není tím, co se snažím nalézt před branami smrti. Říká se, že dnes ráno vypiji číši beznaděje do dna, neboť budu bloudit jinými cestami, než kam mne volá mé srdce. Syrové rajče to také není… ale na obzoru je již jiná syrovost.



»VIOLETTA«

Ulice Grenelle, kuchyně

Chudák paní. Když ji tak vidím, dušinku utrápenou, už ani neví, co si počít. Pravda je, že on na tom není vůbec dobře... Ani jsem ho nemohla poznat! Nedokážete si představit, jak se člověk může za jeden den změnit. – Violetto, povídá mi paní, chce se najíst, chápeš, chce něco k jídlu, ale neví. Hned jsem to nepochopila. Tak chce něco k jídlu, paní, nebo nechce? Snaží se, snaží se přijít na to, co by ho potěšilo, odpověděla mi, ale nedaří se mu to, a zalomila rukama. Nemáte představu, jak se člověk může mučit kvůli jednomu jídlu, když už stejně umírá. Kdybych já měla zítra umřít, tak bych si s jídlem určitě hlavu nelámala!

Já tady dělám všechno. Teda skoro všechno. Přišla jsem k nim před třiceti lety na výpomoc v domácnosti. Pán s paní měli čerstvě po svatbě, měli nějaký ten majetek, teda aspoň myslím, ale rozhodně ne tolik co teď. Zkrátka tak akorát na to, aby si vzali paní na výpomoc třikrát do týdne. Peníze přišly později, spousta peněz. Viděla jsem, že to šlo rychle a že počítali s tím, že jich bude čím dál víc, protože se přestěhovali do tohohle velikého bytu, do toho, ve kterém jsou teď, a paní měla ohromnou spoustu práce a pořád byla veselá, byla Šťastná, to se pozná, že byla spokojená! A když měl pán své dobré místo hezky zajištěné, tak přijali i další lidi do domácnosti a mě si paní nechala jako „guvernantku" – platila mi ještě víc a zaměstnala mě na celý úvazek – měla jsem za úkol „dohlížet" na ostatní: hospodyni, majordoma, zahradníka (a to mají jen velkou terasu; ale práce pro zahradníka se vždycky najde – a navíc je to můj manžel, tak má alespoň stálou práci). Ale pozor: nesmíte si myslet, že to není žádná práce, celý den pořád někde běhám, mám seznam úkolů, které je třeba vyřídit, několik seznamů, rozdávám úkoly; nechci se holedbat, ale

kdybych tady nebyla, tak upřímně řečeno v tomhle domě nic nefunguje.

Mám pána ráda. Vím, že má své mouchy, třeba že nechal nebohou paní trpět, nemyslím jen dneska, ale od samého počátku, protože byl pořád někde pryč, a když se vrátil, o nic se nezajímal, díval se na ni, jako by byla neviditelná, a když jí něco přinesl, tak to bylo, jako kdyby dával tuzér. A to nemluvím o dětech. Ptala jsem se, jestli přijde Laura. Dřív jsem si myslela, že se to na stará kolena všechno srovná, že se nakonec umoudří, protože vnoučata většinou rodiče s dětmi usmíří, a on tomu nebude moct odolat. Jenže Laura samozřejmě děti nemá. Ale stejně. I tak by klidně mohla přijít…

Mám pána ráda ze dvou důvodů. Zaprvé proto, že na mě a na mého muže Bernarda byl vždycky milý a příjemný. Milejší a příjemnější než na svou ženu a děti. Je prostě takový, dá si záležet, aby mi třeba řekl: „Dobrý den, Violetto, jakpak se vám dnes po ránu vede? Synkovi je již lépe?", zatímco svou ženu nezdraví už víc než dvacet let. Nejhorší je, že tím jeho příjemným, dobrácky hrubým hlasem to zní upřímně, vůbec nepůsobí namyšleně, to ani náhodou, vždycky k nám byl velmi milý. Dívá se na mě, poslouchá, co říkám, usměje se, protože já mám pořád dobrou náladu, stále mám něco na práci, nikdy si neodpočinu, a přitom vím, že vnímá, co mu odpovídám, protože když se ho na něco zeptám, tak mi taky odpoví: „A jak se dnes máte vy, pane?" „Dobře, dobře, Violetto, ale jsem pozadu se svou prací a ta se sama neudělá, musím už jít," mrkne na mě a zmizí na chodbě. Se svou ženou to nedělá. Pán má rád lidi, jako jsme my, je znát, že nás má radši. Myslím, že se cítí líp mezi námi než mezi lidmi z lepší společnosti, se kterými se stýká: je jasné, že mu dělá dobře, když se jim může zalíbit, ohromovat je, krmit, pozorovat je, jak mu naslouchají, ale nemá je rád: není to jeho svět.

Druhý důvod, kvůli kterému mám pána ráda, ono se to těžko říká… je to proto, že prdí v posteli! Když jsem to slyšela poprvé, tak jsem nechápala, co to bylo, co jsem to vlastně slyšela, abych tak řekla… A pak se to ozvalo znovu, bylo sedm hodin ráno a přicházelo to z chodby od malého salonu, kde pán někdy spával, když se vrátil domů pozdě v noci; bylo to něco jako výbuch, takové malé prasknutí, ale pěkně hlasité, nic podobného jsem nikdy neslyšela! Pak jsem to

najednou pochopila a rozesmála se, vyprskla jsem smíchy! Prohýbala jsem se v pase, až mě bolelo břicho, byla jsem ale natolik při smyslech, že jsem dokázala dojít do kuchyně, posadit se na lavici, ale myslela jsem, že už nikdy nepopadnu dech! Od toho dne mi byl pán sympatický, ano, sympatický, protože můj manžel v posteli taky prdí (i když ne tak nahlas). Člověk, který prdí v posteli, říkávala moje babička, je člověk, co má rád život. A navíc, já nevím, ale: nějak mi ho to přiblížilo…

Já dobře vím, co pán chce. Není to jídlo, není to nic k jídlu. Je to ta krásná blondýnka, která sem přišla před dvaceti lety. Byla trochu smutná, krásná, elegantní a zeptala se mě: „Je pán doma?" A já odpověděla: „Ne, ale paní je." Nadzvedla obočí. Jasně jsem viděla, jak ji to překvapilo; otočila se a už jsem ji nikdy znovu neviděla, ale jsem si jistá, že mezi nimi něco bylo. A jestli svou ženu nemiluje, tak je to možná právě proto, že je mu smutno po té vysoké blondýnce v kožichu.



SYROVÉ MASO

Ulice Grenelle, pokoj

Návrat je znamením dokonalosti. A proto jsou na něj upadající civilizace tak citlivé: v Japonsku dosáhla dokonalost nepřekonatelných výšin. Návrat k syrovosti jako k poslednímu činu byl možný právě v srdci tisícileté kultury, která lidstvu přispěla tím nejcennějším. Bylo to však v lůně staré Evropy, která – stejně jako já – umírá, kde člověk poprvé v dějinách pojedl syrové maso okořeněné pouze několika ochucovadly.

Syrové maso. Jak jen se mýlí ten, kdo se domnívá, že se jedná o brutální požírání nepřipraveného pokrmu! Porcovat syrovou rybu je jako porcovat kámen. Učňům se mramorový kvádr může zdát jednolitý. Když se ale pokusí přiložit dláto na náhodně vybrané místo a seknout, vyskočí mu nástroj z ruky a kámen zůstane netknutý, zachová si svou celistvost. Dobrý kameník však svůj materiál zná. Dokáže vycítit, kde je puklinka, která čeká na své odhalení, na to, aby se podvolila jeho na milimetr přesnému ataku. Je schopen odhadnout, jak bude vypadat podoba vysochané tváře, kterou nevědoucí přisuzují výhradně sochařově libovůli. Tvůrce ji však pouze odhaluje – jeho talent totiž nespočívá ve schopnosti tvary vymýšlet, ale v umění odhalovat a vyjevovat ty, jež jsou skryté.

Japonští kuchaři, které znám, se stali mistry v práci se syrovými rybami až po dlouhých letech tréninku, při němž krok za krokem postupně odhalovali kartografii těla. Někteří přirozeně mají talent vycítit pod svými prsty linie puklin, jež je vybízejí k přetvoření zvířete v lahodné sašimi, které odborníci dokáží vydolovat z jeho útrob, aniž by v něm zůstala chuť rybiny. Ale umělci se mohou stát až poté, co dokáží zkrotit svůj vrozený dar a poznají, že samotný instinkt nedostačuje: navíc je třeba šikovnost pro krájení, schopnost rozpoznat

a vidět ty nejlepší a nejkvalitnější části, aby bylo možno odstranit ty průměrné. I nejlepšímu ze všech, mistru Tsunovi, se podaří z obrovského lososa vydolovat pouhý jeden kousíček, který vypadá zdánlivě legračně. Rozmáchlost v této oblasti neznamená nic, vše je podřízeno dokonalosti. Stačí jeden jediný prostinký kousek čerstvého, syrového masa: který je dokonalý.

Poznal jsem ho, když už byl poměrně starý, opustil svou kuchyni, své hosty pozoroval zpoza baru a připravovaných jídel se ani nedotkl. Čas od času, na počest nějakého váženého hosta či při zvláštních příležitostech, se však přece jen na chvíli vrátil ke své práci – přičemž se to týkalo výhradně přípravy sašimi. V posledních letech jeho života byly tyto chvíle stále vzácnější, až se z nich staly události zcela výjimečné.

Byl jsem tehdy mladý kritik s velmi slibnou kariérou před sebou a svou aroganci, která by v té době mohla být považována za domýšlivost, jsem ještě skrýval, neboť ta se poznávacím znakem mého génia stala teprve později. S předstíranou pokorou jsem tedy sám usedl v baru Oširi k večeři, již jsem považoval za výraz úcty. Do té chvíle jsem nikdy v životě nejedl syrovou rybu, a těšil jsem se proto na nový požitek. Zatím nic v mé dosavadní kariéře kritika-zelenáče mne na to nepřipravilo. Na jazyku jsem měl pouze spojení „rodná hrouda", aniž bych přitom rozuměl jeho významu – dnes ale vím, že „rodná hrouda" existuje pouze v mytologii našeho dětství, a když si vymyslíme tradiční svět spojený s půdou a identitou jednoho kraje, je to proto, že se snažíme upevnit a zobjektivizovat kouzelná a navěky neměnná léta, jež předcházela hrůzám dospělosti. Víru v existenci „rodné hroudy" může ospravedlnit snad jen zběsilá touha uchovat ztracený svět navzdory ubíhajícímu času – svět, který zmizel, soubor chutí, vůní, roztroušených vzpomínek a dojmů, v nichž rodinné zvyky a místní jídla zaplňují praskliny provizorní paměti, která se snaží písek proměnit ve zlato a čas ve věčnost. Skvělá kuchyně však nevznikne bez vývoje, bez eroze, bez zapomnění. Je třeba se bez ustání sklánět nad pracovním stolem, na němž se bude mísit minulost s budoucností, tady s tam, syrové s pečeným, slané se sladkým. A vývoj nelze udržet při životě, pokud ustrne na posedlosti těch, kteří odmítají zemřít.

Nestačí ale říci, že jsem od dušeného ragú a hrnců se zelím přicházel do baru Oširi zcela netknutý japonskou kuchyní – zároveň jsem byl také zcela bez předsudků. V onom podniku pracovala celá četa kuchařů, za nimiž se kdesi vpravo vzadu takřka ztrácel malý mužík usazený na židli. Byla to restaurace zcela oproštěná od veškeré výzdoby, se spartánským sálem a malými židličkami a vládl tam radostný zmatek, jaký bývá k vidění na místech, kde jsou strávníci spokojeni s jídlem i obsluhou. Nic překvapivého. Nic zvláštního. Proč to udělal? Věděl, kdo jsem? Doneslo se sluchu starého blazeovaného pána jméno, které jsem si začínal budovat na gastronomickém zapadákově? Bylo to kvůli němu? Bylo to kvůli mně? Co přimělo zralého muže, nezatíženého žádnými emocemi, aby v sobě probudil skomírající plamínek a ještě jednou ho zažehl v plné síle? Co se odehrává při osobním setkání tváří v tvář toho, kdo abdikuje, a toho, kdo ovládá? Je to spříznění, je to rezignace? Tajemné hlubiny – krom samého závěru se na mě ani jednou nepodíval – byly to oči prázdné, unavené, které nevypovídaly vůbec o ničem.

Když se zvedl ze své židličky, rozhostilo se mezi všemi po celé restauraci kamenné ticho. Nejprve zkameněli překvapením kuchaři a následně se neviditelná vlna rychle rozlila po hostech u baru, poté do sálu a zasáhla i ty, kteří právě vešli a beze slova této scéně přihlíželi. Mlčky vstal a zamířil k pracovní ploše naproti mně. Ten, o němž jsem se původně domníval, že celému týmu velí, se mírně uklonil oním charakteristickým gestem absolutní oddanosti, vypůjčeným z asijských kultur, a pozvolna ustoupil se všemi ostatními do pozadí, směrem k prostorám otevřené kuchyně. Nevstoupili však dovnitř, nýbrž strnuli před vstupem a zbožně zůstali stát. Mistr Tsuno pak přede mnou stvořil svou kompozici – jeho gesta byla úsporně jemná a jejich šetrností byla chudoba povýšena, neboť jsem sledoval, jak se pod jeho dlaněmi rodí a rozkvétá nachový lesk se záblesky červeného, bílého a šedého masa. Byl jsem fascinován zázrakem, jehož jsem se právě stal svědkem.

Bylo to ohromující. To, co proniklo za hradbu mých zubů, nebylo ani pevné, ani tekuté, byla to přechodná konzistence, jež si z jednoho zachovala masitost a hutnost odolávající nicotě a z druhého získala

plynulost a zázračnou jemnost. Pravé sašimi se nekouše, ale ani se nesmí rozpustit na jazyku. Vybízí k pozvolnému, lehkému žvýkání, jehož cílem není proměnit podstatu potraviny, ale výhradně umožnit, abyste si mohli vychutnat provzdušnělou měkčinu. Ano, měkčinu: není to měkké, ani rozměklé. Sašimi je sametový pel na pomezí hedvábnosti, který přináší od obojího trochu a díky neobyčejné alchymii svých nadýchaných přísad si uchovává mléčnou hutnost, kterou oblaka postrádají. První sousto, jež ve mně vyvolalo takové rozrušení, byl losos, ale musel jsem se ještě seznámit s kambalou, svatojakubskými mušlemi a chobotnicí. Losos je navzdory své bytostné štíhlosti šedý a sladký, chobotnice je rázná, přísná a houževnatá ve svých skrytých vazech, jež se poddají zubům až po dlouhém odporu. Než jsem se do jídla pustil, pozoroval jsem zajímavou, krajkovanou, růžově a fialově mramorovanou hmotu s takřka černými vroubkovanými konečky. Neobratně jsem ji uchopil hůlkami, na něž jsem si obtížně zvykal, a donesl na jazyk, který byl ohromen nesmírnou plností. Zachvěl jsem se rozkoší. Mezi lososem a chobotnicí se v ústech objevila celá škála vjemů, ale vždy byla přítomna ona plná jemnost, která jazyku ukazovala cestu do nebe a vedle níž byl jakýkoli nápoj zbytečný, ať by to byla voda, japonské pivo Kirin či teplé saké. Pokud jde o srdíčko svatojakubské mušle, když na ně přijde řada, zmizí v útrobách s lehkostí a prchavostí sobě vlastní. Později si ale ústa vzpomenou na jeho hluboké pohlazení. A nakonec kambala, která zcela mylně působí nejobyčejnějším dojmem ze všech – je to však delikatesa citronové chuti, jejíž výjimečná struktura nabude mezi zuby ohromující plnosti.

To je sašimi – kosmický úlomek na dosah vašich tužeb, bohužel však na hony vzdálený oné vůni či chuti, která uniká mému rozumu nebo snad mé nelidskosti… Domníval jsem se, že zpřítomnění tohoto křehkého syrového dobrodružství, na tisíce mil vzdáleného barbarským požíračům zvířat, dokáže vyvolat vůni, jež osvěží mé vzpomínky, zapomenuté vzpomínky, které se mi, obávám se, nedaří polapit… Nebo že by to – zas a znovu – byly plody moře?



»CHABROT«

Ulice de Bourgogne, lékařská ordinace

Jsou tři možné cesty.

Cesta asymptotická: nevalný příjem, zelený plášť, dlouhé služby na oddělení, pravděpodobná kariéra, cesta za mocí, cesta za uznáním, pan profesor na kardiologii, veřejná nemocnice, zápal pro věc, láska k vědě: zapotřebí jsou ambice, zdravý úsudek a schopnosti. Na to jsem byl příliš dospělý.

Cesta střední: rutina. Hodně, opravdu hodně peněz. Zazobaná klientela depresivních měšťáků, starých bohatých hamounů, toxikomanů ve vatě, angíny, chřipky, dlouhodobá nevyzpytatelná nuda. Po bělostném receptu klouže plnicí pero značky Montblanc, které dostávám pravidelně od ženy k Vánocům. Zvednu hlavu, občas se usměju, přidám trochu útěchy, trochu dobrého vychování, spoustu falešné lidskosti a vyúčtuji paní Dervillové, manželce předsedy advokátní komory, odpuštění jejích nevyléčitelných hysterických úzkostí.

Cesta tangentní: léčit duše, ne těla. Novinář, spisovatel, malíř, šedá eminence, vlivný myslitel, archeolog? Kdokoli, kdekoli mimo dřevem obložené zdi mé soukromé , lékařské ordinace, mimo slavnou a zámožnou anonymitu mého léčivého údělu, v ulici pro bohaté, ve svém ministerském křesle…

Přirozeně: střední cesta. Bodavá nespokojenost a vnitřní vření nabírají staletých rozměrů, někdy hnisají, někdy je napadnou viry, někdy zarostou – ale stále tu jsou.

Když ke mně přišel poprvé, spatřil jsem svou spásu. Vše, čím jsem nemohl být já, neboť jsem měl příliš zkaženou měšťáckou krev, které jsem se nedokázal zbavit, mi věnoval jako dárek jediným němým přitakáním, když se stal mým klientem, svými pravidelnými příchody do mé čekárny, obyčejnou slušností pacienta, který nemá potřebu

vyprávět vám žádné příběhy. Později mi velkoryse nabídl další dar: konverzaci. Začaly se vynořovat dosud netušené světy: a to, po čem má vášeň odjakživa tak zaníceně toužila a o čem jsem se domníval, že toho nikdy nebudu schopen dosáhnout, jsem najednou, díky němu, díky jeho zplnomocnění, prožíval.

Život jako zplnomocnění: plodit šéfkuchaře, stát se jejich hrobníkem, ze spousty jídla extrahovat slova, věty, symfonie jazyka a nechat jídla povstávat v celé jejich pronikavé kráse; být Mistrem, být Průvodcem, být Božstvem; dotýkat se ducha nedosažitelných sfér, pronikat pokradmu do labyrintů inspirace, blížit se dokonalosti, setkat se s Géniem! Popravdě, čemu by měl člověk dát přednost? Žít si svůj ubohý život konformního jedince druhu homo sapiens, bezcílný, neslaný, protože člověk je příliš slabý na to, aby byl objektivní? Anebo se odhodlat až skoro k loupeži a bezmezné si užívat opojení díky někomu, kdo ví, co chce, kdo se již na svou pouť vydal, kdo zkrátka má svůj vrcholný cíl hraničící s nesmrtelností?

Ještě později přišla další dávka štědrosti: přátelství. Pohled, kterým se na mě díval, soukromí společných hovorů mezi dvěma muži. V ohnivém zápalu své vášně pro Umění jsem se stával svědkem, žákem, ochráncem i obdivovatelem zároveň, přičemž se mi mé souhlasné podřízení stonásobně vrátilo. V jeho přátelství! Kdo by si někdy nepřál přátelit se s někým skutečně Slavným, kdo si někdy nepřál tykat si s Hrdinou, kamarádsky se obejmout se zázračným talentem, s Velmistrem kulinářských orgií? Být jeho přítelem! Jeho přítelem a důvěrníkem, který je nakonec poctěn i privilegiem, ach, jak vzácným a bolestným zároveň, oznámit mu jeho vlastní smrt… Zítra? Za úsvitu? Nebo dnes v noci? Dnešní noc… Bude to i moje noc, neboť svědek také umírá, když už nemá, o čem by podával svědectví, neboť žák umírá na utrpení ze ztráty, ochránce umírá proto, že selhal, a obdivovatel umírá, aby nadále uctíval mrtvolu, předurčenou ke klidu hřbitova… Moje noc…

Ale ničeho nelituji a všeho se naopak dovolávám, protože to byl on a protože jsem to byl já.



ZRCADLO

Ulice Grenelle, pokoj

Jmenoval se Jacques Destréres. Bylo to na samém počátku mé kariéry. Právě jsem dokončil článek o specialitě podniku Gersonů, právě ten, který v prostředí mé profese způsobí převrat a vyšle mne mezi kritiky jídel k nebesům. Vzrušen očekáváním toho, co přijde (a doufaje přitom v úspěch), jsem se uchýlil ke svému strýci, staršímu bratrovi mého otce, což byl starý mládenec, který uměl žít a v rodině byl považován za svéráze. Nikdy se neoženil, vlastně ho ani nikdy nikdo neviděl po boku nějaké ženy, pročež ho můj otec dokonce podezíral z toho, že je „na kluky". Obchody mu kdysi docela vynášely, takže se na stará kolena stáhl do ústraní na úchvatný statek poblíž lesíku Rambouillet, kde v klidu trávil dny zastřihováním růží, venčením psů, pokuřováním cigaret ve společnosti několika starých obchodních přátel a kuchtěním staromládeneckých pokrmů.

Seděl jsem v kuchyni a pozoroval ho. Bylo to v zimě. Posnídal jsem brzy ráno u Groersových ve Versailles a pak jsem se ve více než příjemném rozpoložení vydal na cestu po zasněžených křivolakých silničkách. Na ohništi praskal vlídný oheň a strýček připravoval jídlo. V babiččině kuchyni jsem si zvykl na hlučnou a horečnatou atmosféru, v níž rachocení hrnců, prskání másla a klapání nožů předvádělo v transu zběsilý tanec, jemuž až dlouhá zkušenost mohla přiřknout auru vyrovnanosti – podobně jako si mučedníci přivyknou na plameny pekelné. Jacques naopak prováděl vše s rozvahou. Nikam nespěchal, ale ani se zbytečně neloudal. Každý pohyb měl své místo.

V stříbrném cedníku pečlivě propral thajskou rýži, nechal ji odkapat, vysypal do hrnce, zalil půldruhou odměrkou slané vody, přikryl pokličkou, nechal vařit. Krevety zatím spočinuly v keramické misce. Zatímco si se mnou povídal – zejména o mém článku a mých dalších

plánech –, tak je pečlivě a soustředěně vyloupal. Ani v jednom okamžiku nezrychlil tempo, ani na okamžik nezpomalil. Když obnažil poslední oblinku z ochranného obalu, omyl si svědomitě ruce mýdlem, které vonělo po mléce. Se stejně klidnou jednotvárností položil na plotnu litinovou pánev, nalil do ní olivový olej, nechal ho rozpálit a vhodil do něj oloupané krevety. Obratně je obkličoval dřevěnou stěrkou, takže nedal jemným rohlíčkům možnost úniku, dostával se k nim ze všech stran a nechal je tančit na libě vonící plotně. Pak trochu kari. Ani málo, ani moc. Smyslný prášek svou exotickou nazlátlostí okrašloval narůžovělou měděnost korýšů: znovuobjevený Orient. Sůl a pepř. Nůžkami odstřihl nad plotnou jednu větvičku koriandru. Nakonec ještě rychle stopička koňaku a zápalka: z nádoby vytryskl hašteřivý plamen – jako výzva, jako konečně osvobozený výkřik, odpoutaný vzdech, který vyvanul stejně rychle, jako vzplanul.

Na mramorovém stole poklidně ležel porcelánový talíř, sklenice z křišťálového skla, nádherný stříbrný servis a vyšívaný lněný ubrousek. Na talíř dřevěnou lžící pečlivě nakladl půlky krevet a rýži, kterou předtím vsypal do drobné misky, z níž vyklopil buclatý kopeček a navrchu jej ozdobil lístkem máty. Do sklenice velkoryse nalil obilně průzračný nápoj.

„Dáš si skleničku sauvignonu?"

Zavrtěl jsem hlavou, že ne. Usedl ke stolu.

Jídlo na míru. Jacques Destréres tomu říkal jídlo na míru. A já věděl, že nežertuje, neboť dennodenně si připravoval jedno soustíčko ráje, aniž by si uvědomoval vytříbenost obyčejnosti. Byl opravdovým gurmetem, skutečným estétem neexistující režie organizující jeho všednodennost. Sledoval jsem ho, jak jí, a sám jsem se jídla, které před mýma očima připravil, ani nedotkl. Jedl se stejně odtažitou a křehkou pečlivostí, s jakou se pouštěl do vaření, a toto jídlo, které jsem neochutnal, pro mne zůstalo jedním z nejlepších v celém mém životě.

Ochutnávání jídla je aktem rozkoše, psaní je aktem uměleckým, ale jednoznačně jediným opravdovým uměleckým dílem je hodování někoho druhého. Jídlo Jacquesa Destrérese se stalo dokonalým, protože nebylo mým, protože nepřesahovalo ani zepředu, ani zezadu mou všednodennost, a jako uzavřená a soběstačná jednotka tak mohlo zůstat v mé paměti jako jedinečný okamžik vrytý mimo čas a prostor,

jako perla v osvobozeném nitru mých životních vzpomínek. Stejně jako když pozorujeme místnost, jež se odráží v kouzelném zrcadle a stane se obrazem, jenž se neotevírá jinam, ale působí dojmem světa, který nemá žádné jinde, který je striktně vepsán v rámu zrcadla a izolován od okolního života, stejně tak je jídlo někoho jiného uzavřeno rámem našeho pozorování a vyňato z linie nekonečného běhu našich vzpomínek či představ. Býval bych chtěl prožít onen život evokovaný zrcadlem či Jacquesovým talířem, život bez perspektiv, v nichž mizí možnosti toho, aby se stal uměleckým dílem, život bez jinde a zítra, bez okolí a obzorů: tady a teď, to je krásné, to je celistvé, to je uzavřené.

Ale není to ono. To, co veliké stoly přinesly mému živitelskému géniu a co Destréresovy krevety vnesly do mého uvažování, není schopno naplnit mé srdce. Splín. Temné slunce.

Slunce…



»GIGI«

Roh ulice Grenelle a ulice du Bac

Ty i já, oba jsme ze stejného těsta.

Jsou dva typy chodců. Nejdřív ten nejčastější, i když i tam jsou drobné rozdíly. Tak ti se mi nikdy nepodívají do očí, když mi dávají drobné, nebo jen tak letmo. Občas se trochu usmějou, ale vždycky se přitom tak trochu stydí, takže když splní svůj úkol, rychle zase uhnou. Anebo se ani nezastaví a co nejrychleji projdou a celých sto metrů je žere svědomí – nejdřív padesát přede mnou, od chvíle, co mě zdálky zahlídnou a snaží se otáčet hlavu na druhou stranu, a padesát potom, co projdou okolo toho šupáka; pak se zase vrátí do svého obvyklého tempa – potom na mě zase zapomenou, znova se svobodně nadechnou, a to píchnutí u srdce z lítosti a studu, co pocítili, zase pomalu zmizí. Vím, co si pak říkají večer, když se vrátí domů, jestli si na to vůbec vzpomenou, co jim zní někde v koutku jejich svědomí: „To je hrůza, je jich čím dál víc, trhá mně to srdce, jistě, něco jim dám, ale u druhého toho zase nechám, já vím, je to jenom věc náhody, to je hrůza, ale člověk nemůže pořád jenom dávat, všechny ty daně, co člověk platí, přece to nemusíme být my, kdo jim něco dá, stát by to měl mít na starosti, stát tady neplní svou roli, ještě štěstí, že máme levicovou vládu, jinak by to bylo ještě horší, no jo, co že bude dneska k večeři, těstoviny?"

Na takový zvysoka kálím. A to jsem ještě slušný. Seru na ty buržousty, co si hrajou na socany, co chtějí bio máslo a mají máslo na hlavě, co chtějí předplatný do divadla Châtelet a taky zachránit chudý lidi od bídy, co chtějí čaj od Mariage a rovnoprávnost na celým světě, co chtějí jezdit na dovolenou do Toskánska a mít chodníky neposkvrněné použitými stříkačkami svých hříchů, co si chtějí načerno zaplatit paní na výpomoc a mají plnou hubu keců o tom, jak milujou všechny lidi. Stát, stát! Nevzdělaný lid miluje krále a ze všeho

zla, kterým trpí, obviňuje zkorumpované ministry: jako Kmotr, který instruuje svoje pochopy. „Tenhle člověk se mi nelíbí," a už nechce slyšet, že to, co takhle koutkem úst řekl, je rozsudek smrti; a přitom je to týraný syn nebo týraná dcera, kdo nadává sociální pracovnici, která přijde skládat účty hanebným rodičům! Stát! Stát má pevná záda, když jde o to žalovat někoho jiného, tím však není nikdo jiný než člověk sám!

A pak je ještě druhý typ. Hajzlové, opravdoví brutální hajzlové, kteří nezrychlí, neuhnou pohledem, kteří mě chladně a bez lítosti sledují, máš smůlu, milej zlatej, jen si chcípni, jestli si nedokážeš poradit, žádný slitování s póvlem, s plebsem, co vegetuje na svých kartonech, žádný milosrdný dary, buď vyhraješ, nebo prohraješ, ale jestli si myslíš, že se za svý prachy stydím, tak jsi na omylu.

Celých deset let, ráno co ráno, vychází ze svého paláce, namíří si to kolem mě, vykračuje si jako spokojený boháč a moji prosbičku doprovodí klidným pohrdavým pohledem.

Kdybych byl na jeho místě, dělal bych to stejně. Nesmíte si myslet, že všichni žebráci jsou socani a že chudoba dělá z lidí revolucionáře. A když to teď vypadá, že má na kahánku, tak mu chci říct: „Chcípni si, chlapče, chcípni na všechny ty prachy, cos mi kdy nedal, chcípni na předražený polívky, chcípni si na svůj velkej vliv, ale já z toho žádnou radost mít nebudu. Ty i já jsme oba ze stejného těsta."



CHLÉB

Ulice Grenelle, pokoj

Když jsme se udýchali, museli jsme z pláže. Již tehdy mi čas připadal rozkošně krátký i dlouhý zároveň. Pobřeží na onom místě tvořilo dlouhý, líně se roztahující písečný půlměsíc ukusovaný vlnami, v nichž se ti nejodvážnější mohli vykoupat – byla v tom špetka nebezpečí a hodně radosti. Od samého rána jsme se s bratranci neúnavně vrhali pod válce vln, abychom se zadrženým dechem unikali jejích hřbetům. Opájeli jsme se nekonečností vln, které se nikdy nevracely z místa společného setkání. Pod velkým slunečníkem jsme se skrývali pouze tehdy, když jsme se chtěli zakousnout do koblihy či do hroznu vína, ale okamžitě jsme se sprintem vraceli zpět k oceánu. Někdy jsem se však svalil do horkého, skřípajícího písku, kde jsem na okamžik zůstal nehybně zpitomělý ležet, přičemž jsem si plně uvědomoval únavu svých údů i roztodivné zvuky pláže, od křiku ptáků až k dětskému smíchu – v tomto neobyčejném omámení štěstím bylo cosi velmi intimního. Nejčastěji jsem ale splýval s vodním proudem, nořil jsem se a vynořoval z oné vlhké, pohyblivé hmoty. Dětské okouzlení: kolik let strávíme zapomínáním tohoto nadšení, které pak vnášíme do čehokoli, co nám slibuje trochu radosti? Jakého totálního zapáleni pro věc pak už nejsme schopni dosáhnout, jakých radostí, jakého vzepětí okouzlujícího lyrismu? V oněch dnech plných koupání bylo tolik nadšení, tolik jednoduchosti… a tak rychle bylo toto vše nahrazeno čím dál většími obtížemi hledání radosti…

Okolo jedné hodiny po poledni jsme zvedli kotvy. Návrat do deset kilometrů vzdáleného Ribátu ve výhni automobilu mi dával možnost obdivovat se mořskému pobřeží. Nikdy mne to nenudilo. Později, jako mladíkovi, který už neměl možnost užívat si pravidelně marockého léta, se mi občas přihodilo, že jsem si ve vzpomínkách vybavoval i ty nejmenší podrobnosti cesty, která vedla od Zlatých písků do města, ve

kterém jsem se pak znovu mohl s důkladným nadšením procházet uličkami a zahradami. Byla to krásná cesta, která na mnoha místech nabízela výhledy na Atlantik: vily obklíčené oleandry, zpoza nichž místy prosvítaly za zdánlivě průhlednými železnými mřížemi pohyby sluncem ozářeného života; v dálce pak okrová pevnost tyčící se za smaragdovými přívaly vln, o níž jsem se až mnohem později dozvěděl, že sloužila jako přísná věznice pro zvláštní případy; dále pak byla vklíněna malá pláž v Temaře, která byla chráněna před větrem a víry a kterou jsem proto přehlížel pohledem člověka, který má na moři rád právě jeho dynamiku a ruch; další pláž, která byla naopak na koupání příliš nebezpečná, osídlovalo několik odvážných rybářů, kterým vlny smáčely promodralé nohy, a zdálo se, že je oceán pohltí svým bouřlivým rykem; pak jsme již dorazili na okraj města, k trhu plnému ovcí a světlých plachet stánků pleskajících ve větru, na předměstí hemžící se veselými, hlučnými lidmi, kteří byli chudí, ale díky jodizovanému vzduchu překypovali zdravím. Měl jsem písek na kotnících, pálily mne tváře, byl jsem zpomalený horkem kabiny auta a nechával se kolébat zpěvnou a přitom tak útočnou intonací arabštiny, respektive těmi nesrozumitelnými drobky, které pronikaly dovnitř otevřeným okénkem automobilu. Něžná kalvárie, nejněžnější ze všech: každý, kdo trávil léto na mořském pobřeží, zná onu beznadějnou nutnost *vrátit se*, vyměnit vodu za zemi, snášet nepříjemný návrat v potu a únavě – zná to, zakusil to a vzpomíná na to, v jiných Časech, jako na požehnané chvíle. Prázdninové rituály jsou zážitky, o něž vás nikdo nemůže připravit: slaná chuť v koutcích úst, varhánkovitá bříška prstů, rozpálená, suchá kůže, slepené vlasy, které se ještě trochu lepí na krk, zrychlený dech, bylo to nádherné, tak prosté… Když jsme přijeli domů, vrhli jsme se do sprchy, z níž jsme se vrátili jako znovuzrození, rozzáření, s jemnou kůží a zkrocenými vlasy; odpoledne pak začínalo jídlem.

Koupili jsme ho v malém obchůdku před hradbami, a než jsme ho přinesli do auta, pečlivě jsme ho zabalili do novinového papíru. Po očku jsem ho pozoroval. Byl jsem ještě příliš otupělý, abych si jeho přítomnost dokázal řádně vychutnat, ale uklidňovalo mě vědomí, že tu je na „potom", na „poledne". Zvláštní… Jak se mi dnes, ve chvíli

smrti, vybavuje v hloubi duše vepsaná vzpomínka na marocký chléb *kesra*, na onu vlídně zplacatělou hroudu, která má svou konzistencí mnohem blíže k zákuskům než k bagetě. Musím se ptát proč. Ale ať je to jak chce: umytý a oblečený jsem zasedal ke stolu s radostnou představou, že mne ještě po koupání v moři čekají procházky po medině. Matka mi podala chléb a já si vítězoslavně odtrhl první sousto a ve vykynuté vláčnosti zlatavého pokrmu jsem odhaloval konzistenci písku, jeho barvu i jeho bytostnou přítomnost. Chléb a pláž: dvě spojité vroucnosti, dvě spřízněná lákadla. Na naše vnímání pokaždé zaútočil celý svět venkovských radovánek. Sotva si dokážeme domyslet, čeho všeho je vznešený chléb schopen. Dokáže si vystačit sám a zároveň může doprovázet všechny ostatní pokrmy. Jestliže si chléb dokáže „vystačit sám", je to proto, že je mnohotvárný, nikoli však množstvím svých druhů, nýbrž samou svou podstatou, neboť chléb je bohatý, chléb je pestrý, chléb je svět o sobě. Ztělesňuje ohromující rozmanitost, jako zmenšený vesmír, který po celou dobu pojídání odhaluje svá zákoutí. Útok, který je zastaven nárazem na kůrkovou hradbu, užasne ve chvíli, kdy se mu tuto překážku podaří překonat, a čerstvá střída uvnitř mu neklade naprosto žádný odpor. Takový propastný rozdíl zeje mezi rozpraskanou kůrkou, která je někdy tvrdá jako kámen a někdy zase slabá jako kašírka ustupující rychle před silou útoku, a jemnou vnitřní esencí, jež se tvaruje v ústech s takovou mazlivou poslušností, až vás to vyvádí z míry. Puklinky obalu se chovají stejně jako eroze na poli: mohlo by to připomenout úmornou práci, vyvolat vzpomínku na venkovana ve večerním slunci; vesnický zvon právě odbil sedmou hodinu; muž si osuší čelo rubem své košile; padla.

Na pomezí kůrky a střídy nám vrozená představivost začne vykreslovat obrázek mlýna: okolo mlýnského kamene poletuje vzduchem obilný prach, vzduch je sužován rozptýleným prachem; a další změna scény, neboť na patro právě dorazila alveolární tekutina vypuštěná ze svých zásobníků, aby mohly začít žvýkací práce. Je to dobré jako chléb a přitom to chutná jako zákusek. Ale na rozdíl od sladkostí nebo dortů je žvýkání chleba zakončeno překvapivým výsledkem, a to výsledkem… lepivým. Je nezbytné, aby se kulička rozkousaného a rozžvýkaného chleba spojila v jednolitou lepivou

hmotu, do níž se nemá kudy dostat vzduch. Chléb lepí, ano, dokonale lepí. Kdo se nikdy nepustil do dlouhého hnětení chlebové střídy za pomoci zubů, jazyka, patra a tváří, ten v sobě nikdy nemohl pocítit radostné zapálení pro lepivost. To, co žvýkáme, již není ani chléb, ani střída, ani zákusek, podobá se to nám samým, takhle nějak musí chutnat naše nejhlubší nitro, které jsme uhnětli ve svých zkušených ústech, v nichž jsme v podvojné spřízněnosti mísili sliny s kváskem.

U stolu jsme v tichosti soustředěně žvýkali. Někdy vznikají velmi podivná společenství… Ač daleko od obřadů a okázalosti zavedených mší, mimo dosah zbožného aktu lámání chleba a vzdávání díků tomu na Nebesích, jsme se přesto spojovali v posvátné pospolitosti, v níž jsme mířili – aniž bychom o tom věděli – za nejvyšší pravdou, za tou nejpodstatnější ze všech. A jestli si někteří z nás toto mystické proroctví letmo uvědomovali a zběžně ho považovali za radost z toho, že jsme byli spolu a nerozdělně jsme sdíleli posvátný pokrm v atmosféře společného prázdninového odpočinku a pohostinnosti, pak já věděl, že se mýlí pouze proto, že se jim nedostává slov a úsudku k tomu, aby dokázali vypovědět a vysvětlit takové zjevení. Venkov, vesnice, radost ze života a organická pružnost: to vše v sobě chléb má, jak místní, tak tamější. A to z něho bez sebemenšího stínu pochybnosti činí privilegovaný nástroj, s jehož pomocí se skrze sebe sama vydáváme na průzkum nás samých.

Po tomto iniciačním setkání jsem musel čelit sledu nepřátelských útoků. Čerstvé saláty – je zcela bez debat, že mrkev a brambory nakrájené na drobné pravidelné kostičky a vhodně okořeněné koriandrem získávají na chutnosti oproti jejich spřízněncům nakrájeným nahrubo – plnokrevné tadžiny: olizoval jsem se a cpal se jako anděl, bez výčitek a bez slitování. Ale má ústa nezapomínala, má ústa vzpomínala na to, že tato slavnostní jídla byla zahajována tancem čelistí s bělostnou střídou, a já – abych jim prokázal svou vděčnost – jsem si proto pospíšil, abych ho znovu přizval zpět do talíře se zbytkem omáčky. Dobře jsem přitom věděl, že jeho nitro už bude pryč. S chlebem je to jako s čímkoli jiným – vždy záleží na tom, co je uvnitř.

Vzpomínám si na rozkvetlý přepych čajovny v (Dudaje, odkud jsme pozorovali Salé a moře a v dálce ústí řeky protékající pod

hradbami: jasmínové závěsy na zdech dvorků, jež jsou bohatstvím chudých, na hony vzdáleným přepychu výrobců parfémů ze Západu; život pod sluncem, který vůbec není stejný jako jinde, protože když žijete venku, pracujete jinak s prostorem… a chlebové placky, divoké zastaveníčko spojené s tělesností. Cítím to, dobře to horko cítím. Něco z toho, co hledám, v tom je. Něco, ale ještě to není ono… chléb… chléb… Ale co dál? Čím jiným kromě chleba je člověk na zemi živ?



»LOTTE«

Ulice Delbet

Vždycky jsem říkala: já tam nechci, mám ráda babičku, ale nemám ráda dědečka, mám z něj strach, má obrovské černé oči a vůbec není rád, když nás vidí, vůbec se mu to nelíbí. Proto je to dnes takové podivné. Protože tentokrát bych tam ráda šla, chtěla bych vidět babičku a taky Ricka, ale teď zase nechce maminka, říká, že dědeček je nemocný a že bysme ho rušili. Dědeček a nemocný? To není možné. Jean nemocný je, to ano, ten je hodně nemocný, ale to je jedno, stejně jsem s ním ráda, ráda s ním chodím v létě na procházky na pobřeží, vždycky vezme do ruky nějaký kamínek a vymyslí k němu příběh, když je velký a kulatý, tak to je pán, co tak hodně jedl, že teď už nemůže ani chodit, a tak se jenom kutálí a kutálí, no anebo když je malý a placatý, tak na něj někdo Šlápnul a šup a byla z něj placka, jako palačinka, a vůbec má spoustu takových podobných historek.

Dědeček mi nikdy žádné příběhy nevyprávěl, nemá příběhy rád; a taky nemá rád děti a nemá rád hluk; pamatuju si, jak jsem si jednou, to bylo v Grenelce, hezky hrála s Rickem a pak taky s Anikou, to je dcera Paulovy sestry, a něčemu jsme se začali smát a on se na nás otočil a podíval se na nás tak zle, ale *opravdicky* zle; mně se z toho chtělo brečet a chtěla jsem se někam schovat, už jsem se vůbec nechtěla smát; a pak řekl babičce: „Ať se ztiší," ale ani se na ni přitom nepodíval. Babička z toho byla zase smutná, ale nic mu na to neřekla a šla si s námi promluvit; řekla nám: „Běžte, děcka, jděte si hrát ven, dědeček je unavený." Když jsme se vrátili zvenku, dědeček byl pryč, už jsme ho neviděli; večeřeli jsme pak s babičkou a taky s maminkou a s Adélou, Paulovou sestrou, zase jsme se smáli, ale já jsem viděla, že je babička smutná.

Když se zeptám maminky, tak mi vždycky odpoví, že ne, že je všechno v pořádku, že to jsou záležitosti dospělých lidí, že si s tím

nemám dělat vůbec starosti a že mě má moc a moc ráda. To já vím. Ale taky vím spoustu jiných věcí. Vím, že dědeček už babičku nemá rád, že babička už nemá ráda sama sebe, že babička má Jeana radši než maminku nebo Lauru, ale že Jean nemá rád dědečka a že dědečkovi se Jean hnusí. Vím, že si dědeček myslí, že tatínek je pitomec. Vím, že se tatínek zlobí na maminku za to, že je dědečkova dcera, ale taky proto, že mě chtěla a že on žádné děti nechtěl, nebo aspoň zatím ne: taky vím, že mě má tatínek hodně rád a možná se na maminku zlobí i proto, že mě má tolik rád, takže se na mě vlastně vůbec nezlobí, a taky vím, že se na mě občas zlobí maminka, protože ona mě chtěla a tatínek mě nechtěl. Jo, tohle všechno třeba vím. Vím, že jsou všichni nešťastní, protože nikdo nemá rád toho, kdo je hodný, jak by měl, a že si nerozumějí, protože se vlastně většinou zlobí sami na sebe.

Lidi si myslí, že děti nic nevědí. Až se člověk někdy musí ptát, jestli vůbec byli dospělí taky někdy dětmi.



STATEK

Ulice Grenelle, pokoj

Nakonec jsem po dvou hodinách neúspěšného pátrání po nově otevřeném podniku, který podle toho, co mi říkali, měl být někde poblíž Colleville a amerického hřbitova, uvízl na jednom docela pěkném statku na Perleťovém pobřeží. Tuto část Normandie jsem měl rád odjakživa. Ne kvůli cidru, ani kvůli jablkům, smetaně či kuřatům flambovaným na kalvádosu, ale pro její rozlehlé pláže, které jsou při odlivu hluboko obnažené. Tam jsem skutečně pochopil, co znamená rčení „mezi nebem a zemí". Dlouze jsem se procházel po Omaha Beach, poněkud překvapen osamělostí a rozlehlostí místa, pozoroval jsem racky a psy pobíhající po písku, z dlaní jsem si před očima vyrobil dalekohled a pozoroval obzor, na němž jsem nic neobjevil. Cítil jsem se šťastný a sebevědomý. Tento tajný únik mne znovu posílil.

Bylo zrovna krásné letní dopoledne, jasné a svěží. V nedobré náladě, která se stále zhoršovala, jsem bloumal krajem a hledal onen podnik, přičemž jsem se ztratil na neuvěřitelně zapadlých cestách, kde jsem průběžně potkával pouze samé protichůdné ukazatele. Nakonec mne jedna silnička dovedla až na sám svůj konec, který se nacházel na dvoře místního statku s kamennými zdmi, s chlívkem porostlým impozantními vistáriemi, okny pohlcenými červenými pelargoniemi a s nedávno nabílenými okenicemi. Ve stínu lípy před domem stál prostřený stůl a u něj sedělo pět osob (čtyři muži a jedna žena), kteří dojídali oběd. Adresu, kterou jsem hledal, neznali. Když jsem se – žádná lepší otázka mě nenapadla – optal na nějaké nepříliš vzdálené místo, kde bych mohl pojíst, zatvářili se pohrdavě. „Lepší je jíst doma," řekl jeden z mužů s jasným podtextem. Muž, jehož jsem považoval za pána domu, položil ruku na střechu mého vozu, naklonil se ke mně a bez okolků mě vybídl, abych pojedl s nimi. Souhlasil jsem.

Posadil jsem se pod lípu, která voněla tak výrazně, že jsem skoro přestal mít hlad. Poslouchal jsem, jak si povídají u kávy s kalvádosem, a zatím mě hospodyňka, mladá baculatá žena s půvabnými dolíčky u obou koutků, s úsměvem obsluhovala.

Čtyři průzračné, vychlazené, slané ústřice bez citronu a bez přísad. Pomalu jsem je polykal a blahořečil jsem jejich skvostné chladivosti, jež zaplavila má ústa. „Už nám zbyly jen tyhle, byl jich veletucet, dvanáct tuctů, ale to víte, když se mužský vrátěj z práce, tak jim vyhládne," řekla a mile se zasmála.

Čtyři ústřice bez jakýchkoli umělých přísad. Dokonalá a nekompromisní předehra, královská ve své skromnosti. Sklenička vychlazeného suchého bílého s rafinovanou ovocnou vůní – „Víte, máme bratrance v Touraine, ten nám ho lacino prodává!"

Jednohubka. Muži vedle mě se neslýchané rozpovídali o autech. O těch, co táhnou. A o těch, co netáhnou, í o těch, co rachtají, co se vzpírají, co se mračí, chrchlají, drhnou, o těch, co supí do kopců, co nedotáčejí, co cukají, kouří, škytají, kašlou, vzpínají se, i o těch, co trucují. Obzvláště vzpomínka na vzpurnou Simcu co si vysloužila právo na dlouhé monology. To byla strašlivá mrcha, která měla studenej zadek i v nejparnějším létě. Všichni s opovržením potřásli hlavami.

Dva tenké plátky dušené a uzené šunky, hedvábné a zvlněné jemnými záhyby, slané máslo, čtvrtka chleba. Dolití bujaré lahodnosti: neobvyklé, ale rozkošné. Další sklenička téhož bílého, které mě neopustí. Vzrušující, okouzlující a inspirativní prolog.

„Ale jo, v lese je toho spousta," odpověděli mi na zdvořilostní otázku ohledně zvěřiny ve zdejším kraji. „A taky," řekl Serge (ještě tam byl Claude a Christian, pán domu, ale nedaří se mi přiřadit jméno tomu poslednímu), „je z toho spousta bouraček."

Několik velkých, zelených stonků chřestu, který byl tak jemný, že by se po něm člověk mohl utlouct. „To jen tak, abyste něco měl, než se to ohřeje," ozvala se hned mladá žena, neboť se musela domnívat, že se zajisté budu podivovat nad tak skoupým jídlem. „Ne, ne," odpověděl jsem, „je to úžasné." Skvostně rurální, ba takřka bukolická tónina. Začervenala se, zasmála a zase zmizela uvnitř.

Kolem mne se dál vesele mluvilo o zvěřině, která si to nepředvídatelně štráduje přes silnice v lese. Byla řeč o jistém Germainovi, který jednou za temné noci srazil odvážného divočáka. V té tmě se domníval, že je po něm, naložil ho do auta („Taková skvělá příležitost, no ne?") a jel dál. Ale zvíře pomalu přišlo k sobě a začalo se v autě vrtět („mrskat sebou na korbě"), silným rypákem se mu podařilo vypáčit postranici a zmizet v přírodě. Chechtali se tomu jako malí kluci.

„Zbytky" (najedla by se z nich celá armáda) představovala slepice. Spousta smetany, slanina, špetka černého pepře, brambory, tipoval bych, že pocházely z Noirmoutier – a ani gram tuku.

Konverzace se vrátila na svou původní trasu a vydala se křivolakými zákrutami místních alkoholických nápojů. Dobrých, horších, otevřeně nepitelných; nezákonné palírny, cidre příliš fermentovaný, cidre z jablek shnilých, nemytých, špatně rozdrcených, špatně uskladněných, kalvádos ze supermarketu, který připomíná spíš sirup, a pak taky parádní kalvádosek, který vám spálí krk, ale krásně ovoní patro. Doušek proslulého cidru značky Pěre Joseph odstartoval nádherný výbuch smíchu: očistný, to v každém případě, ale nikoli digestivní!

„Je mi to hloupé," řekla mladá žena, která nemluvila stejným akcentem jako její muž, „ale dosel nám sýr, budu muset jít odpoledne nakoupit."

Dozvěděl jsem se, že pes Thierryho Coularda (statečné zvíře, které každý znal pro jeho klidnou povahu) se jednoho dne zapomněl a vychlemtal vodu z kaluže pod nějakým sudem a buď z toho vzrušení, nebo kvůli otravě padl k zemi jako podťatý a vyvázl ze spárů smrti jen díky své neobyčejné konstituci. Smáli se, až se za břicho popadali, a já nemohl popadnout dech.

Jablečný koláč, jemně křupavé listové těsto, ovoce se zlatým nádechem troufale vykukující zpod diskrétního karamelu s krystalovým cukrem. Dopil jsem láhev. V pět hodin odpoledne mi naservírovali kávu s kalvádosem. Muži vstali, poplácali mě po zádech s tím, že jdou pracovat, a že jestli tu budu večer, tak mě rádi uvidí. Objali jsme se jako bratři a já slíbil, že se někdy vrátím s lahví něčeho dobrého.

Před stoletým stromem na statku u Colleville, pod ochranou prasat mrskajících se na korbě, která tak výtečně bavila rozprávějící mužskou společnost, jsem se setkal s jedním ze svých nejkrásnějších jídel. Jídlo bylo lehké a chutné, ale co jsem hltal především – čímž odsunu samotné ústřice, šunku, chřest i slepici mezi druhořadé podružnosti –, byla rozkoš z jejich rozhovorů, jejichž syntax byla sice krutě obnažená, ale tryskala z nich vřelost mladické autenticity. Pochutnával jsem si na slovech, ano, na slovech, která pramenila z jejich venkovsky bratrského setkání, na slovech, která přinášela potěšení z tělesných věcí. Slova: schránky, v nichž se shromažďuje sama skutečnost a v jediném okamžiku metamorfuje na básnickou sbírku; kouzelníci, kteří mění tvář skutečnosti a okrašlují ji z toho titulu, aby ji učinili zapamatovatelnou, uchovatelnou v knihovně našich vzpomínek. Celý náš život není ničím jiným než osmózou slov a činů, v níž ta první odívají ty druhé svým slavnostním šatem. A tak slova mých náhodných přátel, která prozářila jídlo skryté dokonalosti, dokázala sama o sobě, takřka navzdory mně samému, naplnit podstatu mého jídla, a to, co jsem s takovou radostí oceňoval, nebylo maso, nýbrž právě slovo.

Ze snění mě vytrhl tlumený zvuk, který si mé uši nemohou s ničím splést. Přivřenýma očima jsem zahlédl Annu, jak se tiše vykradla ven z pokoje. Tato dovednost mé ženy, její schopnost přemisťovat se, aniž by musela kráčet, aniž by musela narušovat svůj plynulý pohyb obvyklými kroky, ve mně vždy vzbuzovala podezření, že tato aristokratická ladnost byla stvořena výhradně pro mě. Anno… Kdybys věděla, s jakou rozkoší si vybavuji ono vratké odpoledne mezi pálenkou a lesem, v němž jsem na ex popíjel věčnost slov! Možná je právě toto energie mého povolání, pohyb mezi slovem a jídlem… a proto mi ona chuť stále závratně uniká… Myšlenky mne táhnou k mému životu na venkově... velký dům… procházky po polích… spokojený a nevinný pes u mých nohou…



»VENUŠE«

Ulice Grenelle, pracovna

Jsem pohanská Venuše, bohyňka tělesné plodnosti. Mám tělo z alabastru, velkoryse široké boky, vypouklé břicho, prsa svěšená až k zavalitým stehnům, jež se k sobě navzájem tisknou v poněkud směšně cudném postoji. Spíše žena než gazela: vše ve mně vybízí k tělesnosti a ne k prohlížení. On si mě přesto prohlíží, neustále si mě prohlíží, vždy když zvedne oči od papíru, vždy když přemýšlí a nevidí mě, dlouze na mě zamíří svůj temný pohled. Někdy mě naopak zase pečlivě zkoumá, pokouší se proniknout do mé duše nehybné sochy. Cítím, že je jen chloupek od toho, aby se mnou navázal kontakt, aby pochopil, aby se mnou promluvil. Pak se ale náhle odvrátí a já jsem rozhořčena, že jsem musela být přítomna výstupu člověka, který pozoruje sám sebe v zrcadle a ani náznakem si neuvědomuje, že ho zezadu kdosi sleduje. Jindy mne pohladí prsty, prohmatá záhyby na těle rozverné ženy, nechá přeběhnout své dlaně po mé neposkvrněné tváři a já na svém slonovinovém povrchu zakouším fluidum jeho nezkrotné povahy. Když usedá ke stolu ve své pracovně, když zatáhne za šňůrku velké měděné lampy a pramen teplého světla zaplaví má ramena, zjevím se náhle z nicoty a v tomto stvořitelském světle se vždy znovu zrodím. A tak je to v jeho životě i s živými lidmi z masa a krve, kteří zmizí z jeho paměti, jakmile se k nim otočí zády, a když se poté opět dostanou do jeho zorného pole, jsou zde, aniž by on dokázal pochopit, kde se tam vzali. Taky se na ně dívá, a přitom je nevidí, loví je v prázdnu, jako slepec, který před sebou tápe rukou a který se domnívá, že něco zachytí, a zatím jen máchá rukama do prázdna a objímá nicotu. Jeho bystrozraké a přitom inteligentní oči jsou odděleny od toho, co vidí, neviditelným závojem, jenž překáží jeho úsudku, jenž činí matným to, co by naopak mohlo být snadno ozářeno jeho zápalem. Tento závoj zapříčinil jeho pomatenou autokratickou

strnulost. Neustálé obavy z toho, že ten druhý naproti němu by se mohl stát něčím jiným než jen objektem, jejž je možno dle libosti vymazat z vnímaného obrazu. Neustálé obavy z toho, aby ten druhý zároveň nebyl stejně svobodný a nevyzradil jeho svobodu…

Když mě hledá a nemůže mě odhalit, když se vzdává a klopí oči nebo bere do ruky šňůru, aby popřel jistotu mé existence, tak uniká, uniká, uniká tomu, co nelze vydržet. Touze po tom druhém, strachu z toho druhého.

Umři, starče. Na tomto světě pro tebe není místo a nikdy v životě zde nebudeš mít klid.



PES

Ulice Grenelle, pokoj

Od prvních hodin našeho parťactví mě nepřestávala fascinovat nesporná elegance, s níž si sedal na zadek; mezi zadními packami pečlivě stažený ocas, který s pravidelností metronomu kmital po zemi, narůžověle holé břicho se zkrabacenou kůží pod ochlupeným hrudníkem – hbitě si sedl a zvedl ke mně vlhké, oříškově hnědé oči, v nichž jsem – jak se mi nejednou zdálo – spatřoval něco jiného než jen nízké choutky.

Měl jsem psa. Nebo spíš lanýže na nožičkách. Skladišťátko antropomorfních představ. Věrného společníka. Ocas vrtící se dle momentální nálady. Klokana překypujícího v brzkých ranních hodinách energií. Zkrátka a dobře psa. Když přišel do domu, mohly jeho bachraté oblinky vzbuzovat připitomělé rozněžnění. Po několika týdnech však z boubelaté kuličky vyrostl mrštný pejsek s jasně zřetelnou tlamou, s průzračně čilýma očima, podnikavým čenichem, mocným hrudníkem a svalnatými packami. Byl to dalmatin a pojmenoval jsem ho Rhett – na počest svého zbožňovaného filmu *Jih proti Severu*, protože kdybych byl žena, tak bych byl Scarlett – ta, která přežila agónii světa. Jeho bělostná srst pečlivě doplněná černými fleky byla neuvěřitelně hebká. Dalmatin je vůbec příjemný pes, na dotek i na pohled. A přitom není ani trochu umaštěný – ve spontánních reakcích, které vyvolává jeho fyziognomie, není nic úlisného ani netečného, pouze a jenom velká náklonnost k oddané upřímnosti. A když navíc ještě sklonil hlavu na stranu, uši měl nastražené dopředu a z tlamy mu po převislé kůži odkapávaly sliny, tak jsem nikdy nezalitoval, že jsem poznal, jak láska, kterou člověk zvířeti věnuje, má vliv na obraz člověka samého – v takových chvílích byl neodolatelný. Ostatně také není takřka třeba diskutovat o tom, že po určité době

soužití si člověk se zvířetem navzájem propůjčí své špatné vlastnosti. Protože byl Rhett poměrně málo vychovaný (kdybych byl upřímný, musel bych říct, že nebyl vychovaný vůbec), postihla ho jistá patologičnost, která však nebyla nijak překvapivá. Označit za žravost to, co bylo obsesivní bulimií, by znamenalo pohybovat se hluboko mimo dosah reality. I když na zem spadl byť jediný list salátu, vystartoval za ním jako raketa s impozantním nasazením, které se završilo sklouznutím se po zadních packách, polknutím bez sebemenšího náznaku žvýkání a s nadšením z něčeho zakázaného – a jsem si jist, že mu až po chvíli docházelo, čím se prohřešil. Jeho motto muselo znít: nejdřív se najíst, pak se uvidí. Občas jsem si říkal, že musím mít jediného psa na světě, který by si zasloužil spíše cenu za toužení po jídle než zajedení samo. Většina jeho každodenní činnosti totiž spočívala v tom, že byl tam, kde by to *mohlo* hodit něco k žrádlu. Jeho důvtipnost naštěstí nešla tak daleko, že by si začal vymýšlet výmluvy, aby se k němu dostal. Ovládal však umění strategického přesunu přesně na místo, odkud se dal ukrást párek zapomenutý na grilu či rozlámaný chips, které coby pozůstatky po spěšné svačince unikly pozornosti pána domu. Poněkud závažnější na této nezadržitelné vášni po jídle bylo, že se výrazně (a docela dramaticky) projevila během jedněch Vánoc v Paříži u mých prarodičů, kde se dle prehistorického zvyku jídlo završovalo vánočním dortem, který moje babička pečlivě a s láskou sama připravila. Byla to obyčejná roláda plněná máslovým krémem – kávovým a čokoládovým. Obyčejná roláda, ale zatížená věhlasem úspěšného dílka. Rhett byl tenkrát v dobré kondici, prohánět se po bytě, tu a tam se nechal od někoho podrbat, na někom jiném si zase podloudně vydobyl nějakou sladkost ledabyle položenou na koberec za otcovými zády – a od samého začátku našeho jídla se pohyboval po pravidelných okružních trasách (chodba, salon, jídelna, kuchyň, opět chodba atd.), které doplnil několika zdvořilými olíznutími. Jako první si jeho nepřítomnosti všimla tatínkova sestra Marie. Také já jsem si zároveň s ostatními uvědomil, že jsme již poměrně dlouhou dobu neměli možnost zaregistrovat pravidelný návrat hbité bílé šošolky, jejíž pohyb za křeslem znamenal, že tudy prochází pes. Po krátké prodlevě, během níž jsme si já, otec i matka nekompromisně uvědomili, k čemu

pravděpodobně mohlo dojít, jsme všichni tři vyskočili, jako by nás vymrštila jedna společná pružina, a hnali jsme se do pokoje, kam babička z opatrnosti – neboť jsme znali její kuchyňské šprýmy a lásku k vaření – uschovala drahocenný moučník.

Pokoj byl otevřený… Někdo (viník nebyl nikdy odhalen) za sebou zapomněl, přes důrazné připomínání, zavřít dveře a pes, po němž s ohledem na jeho povahu nikdo nemohl chtít, aby odolal tomu, před čím si nemůže pomoci, došel přirozeně k závěru, že moučník patří jemu. Matka zoufale vykřikla: vyděšený orel by zajisté nekřičel pronikavěji. Dle očekávání byl Rhett svým lupem příliš znaven, aby jednal jako obvykle, tedy aby se protáhl mezi našima nohama a zmizel do radostnějších končin. Zůstal na místě, díval se na nás očima bez výrazu a vedle něj ležel nyní už prázdný tác, který překonal jeho očekávání. Ačkoli říct, že byl prázdný, není úplně přesné. Na základě pečlivě zvolené metodiky, bezesporu proto, aby nebyl předčasně vyrušen, se do rolády pustil nejprve zprava doleva, následně zleva doprava a takto střídavě postupoval po celé její délce. Když jsme dorazili na místo činu, zbylo z jemného máslového triumfu jen pár roztahaných cárů, u nichž bylo nad slunce jasnější, že je na talířcích servírovat rozhodně nemůžeme. Tak jako Pénelopa párala své dílo, nitku po nitce, od konce k počátku, ač bylo zjevné, že je nakonec dotvoří, Rhett usilovnou prací svých čelistí a pečlivým pohybem z jednoho konce na druhý tkal rozkoše svého znaleckého žaludku.

Babička se tomu jenom smála, takže z onoho neštěstí, z galaktické pohromy, se stala šťavnatá anekdota. Tato žena měla talent rozpoznat sůl bytí v tom, v čem ostatní viděli překážky. Byla přesvědčená, že pes se sám potrestal tím, jak se přejedl, když zhltal dort určený pro patnáct strávníků, a že se nebude moci ani pohnout. Ale mýlila se. Navzdory viditelně vypouklému břichu, jímž ještě několik hodin poté disponoval, zpracoval Rhett své vánoční jídlo zcela bez potíží a zakončil je spokojeným odpočinkem, přerušeným pouze několika málo blaženými vzdechy. A na druhý den se ani nijak nepohoršoval nad svou prázdnou miskou, kterou mu jako nepříliš povedené protiopatření naordinoval otec, jemuž se jeho lumpárna pranic nezamlouvala.

Je třeba z této příhody vyvodit nějaké ponaučení? Chvíli jsem se na Rhetta zlobil za to, že mě připravil o avizované potěšení. Ale také jsem se z plna hrdla smál této do očí bijící urážce, kterou psisko spáchalo na pracovním zápalu dračice, jež byla mou babičkou. A hlavně mě napadla jedna myšlenka, kterou jsem považoval za velmi zábavnou. Při této příležitosti sedělo u stolu tolik příbuzných, jimiž jsem přinejlepším pohrdal, v horším případě jsem k nim cítil přímo odpor – a mně přišlo skvostné, že dezert určený jejich ubohým chuťovým buňkám potěšil tlamu mého psa, jehož jsem považoval za labužníka. Přesto nepatřím k těm, kteří mají raději svého psa než lidi, jež neznají. Pes je hýbající se věc, která štěká, vrtí ocasem a prochází sem a tam prostorem naší každodennosti. Když se ale má vyjádřit opovržení nad někým, kdo si ho zaslouží, tak – popravdě – je nejlépe to učinit prostřednictvím těchto chlupatých zvířat, která jsou opominutelná, ale zároveň také báječná silou své bezvýznamnosti, neboť? e navzdory sobě samým pohybují zcela nevinně.

Klaun, dárek, klon: byl vším najednou, směšný choulostivou vytříbeností své legrační siluety, dárek si dal sám sobě s nestrojenou šlechetností své vyčůrané duše a byl klonem mne samého, aniž by mnou skutečně byl: již jsem v něm neviděl psa, ale ani jsem z něj neudělal člověka. Byl to Rhett. Rhett to byl především, více než pes, anděl, zvíře či démon. Ale to, že na něj vzpomínám ve chvílích svého konce, je způsobeno tím, že jsem spáchal velký hřích, když jsem ve svém předešlém pátrání zapomněl na přírodní vůně. Rhett byl čichovým požitkem sám o sobě. Ano, můj pes, můj dalmatin vyzařoval omamnou vůni: věřte tomu nebo ne: na kůži na krku a na vršku hlavy se mu usadila vůně nahřátého pečiva, která patří k vůni ranní kuchyně společně s máslem a mirabelkovou marmeládou. Rhett voněl po teplé briošce, po vlahém droždí, a ta vůně okamžitě vzbuzovala chuť zakousnout se… jen si to představte: celý den se potuloval po všech možných zákoutích domu a zahrady, více než činorodě pobíhal mezi salonem a pracovnou, tryskem pádil na druhý konec louky, aby prohnal tři domýšlivé vrány, nebo naopak přešlapoval v kuchyni v očekávání nějakého pamlsku – a stále přitom kolem sebe šířil podmanivou vůni, a vytvářel tak věčnou a ustavičně živou ódu na rozpečenou briošku a na nedělní rána, kdy jsme si ve

stavu jisté otupělosti, ale zároveň štěstí z pozvolna začínajícího dne odpočinku na sebe navlékli staré, vytahané, leč pohodlné oblečení a šli si dolů připravit kávu a koutkem oka jsme pozorovali tmavou kouli na stole. Cítili jsme se spokojeně, i když jsme se špatně vyspali. Užívali jsme si toho, že se ještě nemusíme podvolit pracovním povinnostem. S uspokojením ze sebe sama si člověk protřel oči, když tu se rozlila prostorem pronikavá vůně horké kávy. Posadili jsme se ke kouřícímu šálku, stiskli přátelsky briošku, která se jemně natrhla, utržený kousek jsme vložili do misky s moučkovým cukrem, která stála uprostřed stolu, a s ještě napolo zavřenýma očima a bez potřeby slov jsme rozpoznávali hořkosladké štěstí. Toto všechno evokoval Rhett svou voňavou přítomností a svými příchody a odchody a v mém vztahu k němu rozhodně sehrála svou roli také jeho skrytá pojízdná pekárna.

Tím, na co mne přivedl Rhett skrze dávno zapomenutou příhodu, na niž jsem si nevzpomněl celé věky, jsem si oživil vůni, která mi unikla: vůni vlahého a voňavého pečiva, která se usídlila na hlavě mého psa. Jednu vůni a také další vzpomínky, jako je ta na toast s máslem, který jsem jedl po ránu ve Spojených státech a žasnul nad symbiózou pečiva a másla, které se dávaly opékávat *společně.*



»ANNA«

Ulice Grenelle, chodba

Co si jenom počnu, bože, co si počnu? Už nemůžu, jsem u konce s dechem, jsem prázdná, bez krve.

Vím, že to nemohou pochopit, snad kromě Paula, vím, co si myslí… Jeane, Lauro, Klementýno, kde jste? Proč to ticho, proč ta vzdálenost, proč tolik nedorozumění, když jsme mohli být šťastní všichni pohromadě? Vidíte jenom nesnášenlivého a panovačného starce, nikdy jste neviděli nikoho jiného než tyrana, utlačovatele, despotu, který znemožňoval žít vám i mně – spokojili jste se s tím, že jste byli úslužnými rytíři, kteří mě utěší v úzkostech opuštěné manželky, a já vás taky nakonec nezklamala, nechala jsem vás, abyste mi zkrášlovali mé všední dny svým milujícím a útěšným dětským smíchem, mlčela jsem před vámi o své lásce, mlčela jsem před vámi o svých pohnutkách. Mlčela jsem před vámi o tom, kdo jsem.

Vždy jsem si uvědomovala, jaký život společně vedeme. Od prvních dnů jsem vnímala pocty, které mu byly nabízeny daleko ode mne, jiné ženy, zázračnou kariéru šíleně talentovaného svůdce. Kníže, panovník, který je neustále na lovu a rok od roku se čím dál více vzdaluje a takřka vůbec se se mnou nevidí, probodával mou štvanou duši očima sokola, aby mne z dálky objal pohledem, který přede mnou unikal. Vždy jsem to věděla a nebrala to v potaz. Důležité byly pouze jeho návraty, vždy se vrátil a mně to stačilo, stačilo mi být tou, k níž se vrací, roztržitě, letmo – ale s jistotou. Kdybyste věděli, kdybyste mohli pochopit… Kdybyste věděli, co jsem prožila nocí, co nocí jsem prožila v jeho náruči, chvěla se vzrušením, umírala touhou, drcena jeho královskou tíhou, jeho božskou silou, ano, Šťastná, tak šťastná jako milující žena v harému onoho večera, kdy na ni přijde řada, kdy poníženě přijme dar, jímž jsou perly jeho pohledu – protože žije pouze pro něho, pro jeho objetí, pro jeho světlo. Možná mu připadá plachá,

stydlivá, dětinská; venku má jiné milenky, tygřice, smyslné kočky, chlípné panterky, s nimiž řve blahem v hlučných prostopášnostech plných erotické gymnastiky, a když to skončí, má pocit, že objevil svět, naparuje se pýchou, naparuje se vírou ve svou mužnost – ale ona, ona se raduje z mnohem hlubších rozkoší, němých rozkoší, ona dává, dává se celá, zbožně přijímá, v nábožném tichu Čeká na vrchol, téměř na zapřenou, protože to je to jediné, co potřebuje: jeho přítomnost, jeho objetí. Je šťastná.

A pak jsou tu jeho děti… ona je miluje, o tom není pochyb. Poznala radosti mateřské i vychovatelské; také zakusila hrůzu z toho, že musí vychovávat děti, které jejich otec nemiluje, utrpení z toho, když musela sledovat, jak ho ponenáhlu začínají nenávidět, pohrdat jím a ji opouštět… Ale hlavně se cítí vinna, neboť je miluje méně než jeho, neboť nemohla, nechtěla je ochránit před tím, na koho čekala plna probuzené energie, až v ní nezbyl ani kousek pro nic jiného, pro ně… Kdybych odešla nebo kdybych se dokázala nenávidět, tak bych je byla zachránila, byly by vysvobozeny z okovů, do nichž jsem je uvrhla, z okovů mé rezignace, z okovů bláznivého toužení po svém vlastním katovi… Vychovala jsem své děti k tomu, aby měly rády svého mučitele… Ale dnes mi kanou krvavé slzy, protože umírá, protože odchází navždy…

Vzpomínám si na krásné společné chvíle, držel jsi mě pod paží, usmívala jsem se do vlahého večera, na sobě jsem měla černé hedvábné šaty a byla jsem tvou ženou a všichni se za námi otáčeli a něco si říkali, obdivně si cosi šeptali v našich šlépějích, které nás všude provázely, které nás věčně následovaly jako lehký vánek… Neumírej, neumírej... Miluj u tě…



TOAST

Ulice Grenelle, pokoj

Bylo to během studijního pobytu, v době, kdy jsem už byl uznávaný a kdy jsem přijel na pozvání francouzské společnosti do San Franciska. Přechodně jsem tam pobýval u jistého francouzského novináře usídleného na pobřeží Pacifiku, který bydlel v jihozápadní čtvrti města. Prvního dne ráno jsem dostal ohromný hlad a mí hostitelé až příliš dlouze diskutovali o mých chutích a o tom, kam mne vezmou, abych zažil nejlepší „breakfast" v životě. Otevřeným oknem jsem si na menší budově z upravených panelů všiml cedule s nápisem: John's Oceán Beach Cafe – a rozhodl se, že se s tím spokojím.

Uchvátil mne už samotný vstup. Cedulka s nápisem „open" zavěšená na zlatém řetízku na zárubni dveří velmi dobře ladila s lesklým měděným knoflíkem a dodávala vstupu do kavárny jakési drobné přívětivé cosi, které na mě velmi příznivě zapůsobilo. Když jsem následně vstoupil dovnitř, byl jsem unešen. Takto jsem si Ameriku vysnil a oproti veškerému očekávání, kdy jsem nad svými představami chtěl lehce mávnout rukou, jsem spatřil všechna vysněná klišé. Bylo to tam přesně takové: velký obdélníkový sál s dřevěnými stoly a lavice potažené červenou koženkou; na stěnách visely fotografie herců, obrázek z *Jihu proti Severu*, na němž je Searlett se Rhettem na lodi, která je veze do New Orleansu; obrovský vyleštěný dřevěný barový pult zaplněný máslem, karafami s javorovým sirupem a lahvemi kečupu. Zamířila k nám blonďatá servírka s výrazným slovanským akcentem a s konvicí kávy v ruce; šéfkuchař John, který vypadal jako italský mafián, se za barem pustil do přípravy hamburgerů, tvářil se přitom opovržlivě a vypadal poněkud rozčarovaně. Interiér popíral exteriér: tady bylo vše zanesené patinou, nábytek byl staromódní a čpěl vůní božských hranolek. Ach, Johne! Seznámil jsem se s jídelním lístkem, vybral si „Scrambled Eggs with

Sausage and John’s speciál Potatoes” a sledoval, jak se přede mnou na stole objevil vedle šálku nepitelné kávy talíř či spíše tác překypující míchanými vejci a česnekovými opečenými bramborami ozdobenými třemi tlustými, voňavými párečky. Půvabná Ruska položila stranou ještě jeden menší talířek plný toastů s máslem a kalíšek borůvkové marmelády. Říká se, že Američané jsou tlustí proto, že jedí hodně a špatně. Je to pravda, ale z jejich přecpávání nelze vinit snídani. Spíše se přikláním k opačnému tvrzení, že ji totiž člověk potřebuje, aby měl sílu popasovat se s novým dnem, a že naše chabá francouzská úvodní jídla dne, jež se v poněkud snobském nedostatku dobré vůle snaží vyhýbat všemu slanému a uzeninovému, jsou urážkami našich tělesných potřeb.

Od okamžiku, kdy jsem se zakousl do krajíčku pečiva a ukojil svůj hlad, až do posledního hrábnutí vidličkou v obloženém talíři, jsem byl uchvácen nepopsatelnou spokojeností. Proč se u nás tak umíněně trvá na tom, že se toasty potírají máslem až poté, co se opečou? To, že se obě entity společně podrobují postrannímu setkání s ohněm, je z toho důvodu, že v intimním okamžiku opékání dosáhnou totožného souznění. Máslo ztratí svou mazlavou konzistenci, ale nerozteče se, jak by se mu to přihodilo, kdyby se rozpouštělo samo ve vodní lázni v kastrůlku. Podobně pak toast pozbude své posmutnělé suchosti a promění se ve vláčnou, teplou substanci, která není ani houbovitá, ani chlebovitá, ale někde na pomezí mezi jedním a druhým, a obdaří chuťové buňky vybranou lahodností.

S hrozivou obavou cítím, že už jsem velmi blízko. Chléb, brioška… zdá se, že jsem se vydal správnou cestou, tou, která mě přivede k pravdě. Anebo jsem znovu zabloudil, sešel na špatnou cestu, která vede pryč a snaží se mě přesvědčit, aby mne nakonec mohla lépe oklamat a sarkasticky se vysmát mé porážce? Zkusím něco jiného. Poker.



»RICK«

Ulice Grenelle, pokoj

Pelech, spánek, to mám rád, pána jenom když mám hlad, chacha… Styl pro kočku!

Jmenuju se Rick. Můj pán má sklony dávat svým domácím zvířatům filmová jména, ale hned na úvod musím upozornit, že mě má ze všech nejradši. No jo. Prošlo tady už pár koček, některé neměly pořádnou sílu a rychle zmizely, jiné se staly oběťmi tragických nehod (jako ten rok, co se musel dát spravit okap, který se propadl pod váhou sympatické bílé kočičky jménem Scarlett), dalším byla dopřána dlouhověkost, ale teď jsem tu zůstal jenom já, já a devatenáct let, které jsem po kocouřím proflákal na orientálním koberci ve svém bydlišti, já, nejoblíbenější, já, alter ego svého pána, jediný, jedinečný, jediný, jemuž se jednoho dne svěřil se svými plamennými myšlenkami. Polehával jsem zrovna pod velkou hřející lampou na jeho poslední kritice, která ležela na pracovním stole – „Ricku," řekl mi a báječně mě přitom drbal dole na zádech, „Ricku, můj nejmilejší, ty jsi ale nádherný kocour, no ano, no ty… ty, ne že bych si to zrovna přál, ale ty můžeš tenhle papír třeba roztrhat a já se na tebe nebudu zlobit… kocourku s podivuhodnými vousy… s lesklou srstí… s muskulaturou Adonise… s herkulovskými plecemi… s opálově duhovýma očima… ano… krásný kocoure… můj jedinečný…"

Asi si říkáte, proč Rick? Tuhle otázku jsem si kladl často, ale protože neumím mluvit, abych to vyjádřil slovy, zůstala až do onoho prosincového večera němá jako dopis, který nikdo neposlal. Bylo to před deseti lety, kdy se ho ta pomenší rusovláska, která s pánem doma popíjela čaj, zeptala, jak na to jméno přišel, a jemně mě pošimrala pod krkem (měl jsem tu paní rád, vždycky s sebou přinesla vůni uzené zvěřiny, což je u žen velmi neobvyklé, neboť jí podobné jsou

nevyhnutelně prosyceny těžkými, opojnými parfémy a není na nich ani stopa po něčem zvěřinovém, co by opravdovou kočku uspokojilo). Odpověděl: „To je podle Ricka z *Casablanky*. To je muž, který se dokáže vzdát jedné ženy, protože je mu milejší jeho svoboda.” Dobře jsem si všiml, že při tom poněkud ztuhla. Ale také jsem ocenil, že svou gentlemanskou odpovědí na mne pán přenesl část své svůdcovské mužnosti.

Samozřejmě že dnes už o tom nemůže být řeč. Dnes pán umírá. Vím to, slyšel jsem, jak mu to říkal Chabrot. Když pak odešel, vzal si mne pán na kolena, podíval se mi do očí (moje unavené oči musely být určitě plné žalu, protože i když kočky neumějí plakat, smutek vyjádřit umějí) a s velkými obtížemi mi řekl: „Doktorům nesmíš věřit, zlatíčko.” Ale já vím, že je konec. Jeho i můj, protože já vždycky věděl, že musíme umřít společně. A když teď jeho pravá ruka leží na mém svěšeném ocase a já zasunul své polštářky do načechraných peřin, vzpomínám.

Vždycky to bylo stejné. Ozvaly se jeho rychlé kroky na dlažbě v chodbě, pak bral po dvou schody k výtahu. Okamžitě jsem vyskočil na své sametové tlapky, zamířil rychle do haly a chytře si počkal na okrovém kelimu mezi věšákem a mramorovou policí.

Otevřel dveře, sundal si kabát, rychle ho pověsil, všiml si mě a natáhl ruku, podrbal mě a usmál se. Velice rychle přišla také Anna, ale on se na ni ani nepodíval a pořád mě hladil a jemně se se mnou mazlil. „Anno, nezhubl ten kocour?” zeptal se s mírným znepokojením v hlase. „Ale ne, můj milý, to ne.” Šel jsem za ním do pracovny, předvedl mu jeho oblíbené číslo (přikrčit se, odrazit a neslyšně, s lehkostí jemné kůže, přistát na kožené podnožce) – „Pojď sem, kocoure, a pověz mi, co se tu dělo… mno ano… mám zatracenou spoustu práce… ale to je tobě ukradené a máš pravdu… ty jeden hedvábný břicháči… tak si pojď lehnout a já budu pracovat…”

Takže jeho pero už nebude pravidelně kroužit po bílém papíře, už nebudou žádná deštivá odpoledne, kdy kapky bušily do oken a já jsem vedle něho malátně lehával v uzavřeném pohodlí jeho neproniknutelné pracovny a věrně provázel zrod jeho grandiózního díla. Už nikdy.



WHISKY

Ulice Grenelle, pokoj

S mým dědou spolu bojovali za války. Od té památné doby si spolu sice neměli mnoho co říct, ale stmelilo je nehynoucí přátelství, jež neskončilo ani dědečkovou smrtí, neboť Gaston Bienheureux – tedy šťastný, jak znělo jeho jméno – nadále navštěvoval jeho vdovu po celou dobu, co byla naživu, aby v mlčenlivě poslušnosti zemřel pár týdnů po ní a dovršil tím své poslání.

Občas jezdíval pracovně do Paříže a nikdy se přitom neopomněl zastavit u svého přítele s kartonem lahví plných nejnovější úrody. Dvakrát za rok, na Velikonoce a na Dušičky, jezdil zase děda „dolů" do Burgundska. Jezdil sám, bez manželky, na tři dny, které, jak jsme se domnívali, celé propil. Po návratu nebýval nijak výřečný, pouze se uráčil sdělit, že si „pěkně pokecali".

Když mi bylo patnáct, vzal mě děda s sebou. Burgundsko je proslavené především vínem z místních vinic, které tvoří úzkou stezku plnou zeleně mezi Dijonem a Beaune, propojující udivující paletu věhlasných názvů: Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Aloxe-Corton a zcela na jihu pak Pommard, Monthélie a Meursault, jež jsou už takřka v exilu za hranicemi kraje. Gaston Bienheureux těmto boháčům nezáviděl. Narodil se v Irancy, v Irancy žil, v Irancy také umřel. Byla to malá vesnička v kraji Yonne, skrytá za roztančenými kopci, která se skrz naskrz upsala hroznům vyrůstajícím z jejich úrodné půdy. Nikdo v ní nežárlí na vzdálené sousedy, neboť nektar, který se zde s láskou vyrábí, netouží po tom s někým soupeřit. Zná své síly a zná svou cenu: k tomu, aby zdárně prospíval, nic víc nepotřebuje.

Co se vína týče, jsou Francouzi často plní až směšných formalit. O pár měsíců později mne otec vzal na návštěvu do vinných sklepů v Château de Meursault: to je vrchol okázalosti! Oblouky, klenuté stropy, přepychové etikety, lesknoucí se měděné stojany a křišťálové sklenice snášely dohromady množství argumentů pro kvalitu vína, ale také množství překážek, abych si je dokázal vychutnat. Tak mocně mě napadli luxusní vetřelci, dekorace a dekorum, že jsem nebyl schopen rozeznat, co více škádlí můj jazyk přepychovými pobídkami, zda nápoj či okolní prostředí. Je pravda, že jsem tehdy ještě nebyl k půvabům vína natolik vnímavý, ale velmi jasně jsem si uvědomoval, že každý spokojený člověk by si ho měl denně vychutnávat, a doufal jsem, že vše půjde správnou cestou a že se nebudu moci vycvičit jinak než průměrnými radostmi. Přirozeně, že od té doby, co jsem byl zasvěcen do vinařského bratrstva, jsem ho pochopil a následně rovněž odhaloval ostatním jeho mocnou plnost, která pulzuje v ústech a zaplaví je třískovinovým buketem, jenž posílí jeho chuť. Ale já byl tehdy příliš nezkušený na to, abych se s dědou mohl srovnávat, a tak jsem popíjel mlčky a netrpělivě jsem čekal, kdy se se mnou konečně podělí o své nesporné zkušenosti. Takže jsem si možná tolik neužíval toho, že mi byl děda laskavým příslibem alkoholických zkušeností, ale zase jsem se těšil z jeho společnosti a objevoval venkov, který mi byl neznámý.

Už tehdy se mi ten kraj líbil. A líbily se mi také Gastonovy sklepy. Prostý, velký, vlhký sklep bez příkras s podlahou z udusané hlíny a křivými zdmi. Žádné klenby, žádné lomené oblouky. Tady zákazníky nevítal žádný zámek, nýbrž půvabný burgundský dům, rozkvetle přívětivý a diskrétně lákavý; pár sklenek na stopce postavených na sudu u vchodu do sklípku. A právě tam – jen co jsme vystoupili z auta – jsme zahájili degustaci.

Povídalo se a povídalo. Metodicky popíjeli jednu sklenku za druhou podle toho, jak vinař otevíral láhev za lahví, a zjevně pohrdali plivátky, která byla v místnosti pro ty, kdo hodlali, ochutnávat a přitom neměli v plánu se opít. Svá opakovaná vyprávění bezesporu smyšlených vzpomínek čistě falického charakteru doprovázeli neuvěřitelným splávkem. Neoplýval jsem proto přílišnou jistotou, když na mě Gaston, jenž mou přítomnost do té doby sotva registroval,

zaostřil svou pozornost a povídá dědečkovi: „Tomu mladťochovi víno moc nejede, že?" Byl jsem příliš opilý, abych obhajoval svou nevinnost. A navíc jsem nechtěl lhát tomu sympatickému chlapíkovi, oblečenému v pracovních kalhotách s širokými černými kšandami, v červené kostkované košili, která měla stejnou barvu jako jeho nos a tváře, a s černým baretem na hlavě. Neprotestoval jsem.

Každý člověk je svým způsobem pánem svého zámku. Nejneotesanější vesničan, nejméně vzdělaný vinař, nejnuznější robotník, nejotrhanější trhovec, největší vyvrhel mezi všemi vyvrheli, kteří kdy byli společenským míněním zapuzeni a zneuznáni, nejobyčejnější z lidí – každý má uvnitř v sobě vlastního génia, jenž mu dopřeje jeho hodinu slávy. A o to víc Gastonovi, který žádný vyvrhel nebyl. Byl to obyčejný pracovitý člověk, kterému šly obchody, to ano, ale mezi všemi vesničany osamocenými na svazích svých vinic se pro mne na okamžik stal knížetem mezi knížaty, neboť v každé ušlechtilé či hanobené činnosti je vždy prostor pro všemocný, ohromující záblesk.

„Neměl bys ho naučit žít, Alberte?" zeptal se. „Je ten darebák připravený na naše archivy?" Dědeček se jemně pousmál. „Víš, chlapče," pokračoval Gaston, povzbuzený náhlou představou toho, že se bude moci podílet na mé výchově, je pravda, že všechno, cos tu dneska pil, bylo dobré. Ale vinař neprodává všechno, nechává si taky něco pro sebe, když dostane sám žízeň, ne aby to zpeněžil (jeho dobromyslná pusa se roztáhla od ucha k uchu do úsměvu prohnaného lišáka), to ti garantuju. Někde v koutě si nechává takový archiv. A když je ve společnosti, myslím v hodně dobré společnosti, sáhne do svého archivu." Náhle se vytrhl ze svého pokročilého popíjení. „No tak pojď, jdeme," povídá netrpělivě a já se klátivě snažil zvednout; oči mi šly šejdrem, jazyk jsem měl ovinutý vinnými zábaly. Šel jsem za ním dozadu do sklípku, a ačkoli jsem se velmi těšil na poznání něčeho nového, archivu, který mi mohl otevřít netušené obzory života zkušených a znalých mužů, přesto jsem tušil, že mě čeká další klokotání vínka, což mne stačilo poněkud vyděsit. „Jsi přece jen ještě trochu moc malý na něco pořádného," prohlásil před opevněnou skříní, ozbrojenou obrovským visacím zámkem, „a protože se od tvých rodičů nedá nic moc očekávat (pozvolna se podíval na dědečka

pohledem vyztuženým skrytým podtextem – Albert na to neřekl ani muk), je myslím potřeba protáhnout ti trubky něčím trošku svíravějším. Je mi jasné, že něco tak dobrého jsi ještě nepil. To je dobře. Bude to tvůj křest. A jak říkám: to bude teprve ta správná škola."

Ze své bezedné kapsy vykouzlil svazek těžkých klíčů, jeden z nich vnořil do gigantického zámku a otočil. Děda se náhle začal tvářit o poznání vážněji. Uvědomil jsem si, že je to chvíle svým způsobem slavnostní. Nervózně jsem popotáhl, narovnal pitím zmožená záda a klidně jsem čekal a bedlivě sledoval, jak Gaston velice důležitě vytahuje z truhlice láhev obalenou něčím černým. Nevypadalo to jako víno. Zároveň vytáhl nízkou skleničku bez ozdob.

Archiv. Nechával si dovézt skotskou whisky z jedné z nejlepších tamních palíren. Majitel byl chlapík, kterého poznal v Normandii někdy těsně po válce a se kterým okamžitě začali společně poznávat zakřivení atomů vysokoprocentních alkoholů. Každoročně se pak bedna drahocenné whisky přidala k několika lahvím vína uloženým stranou pro osobní potřebu. Od vína k rašelině, od rubínu k jantaru, od alkoholu k alkoholu – sbližoval oba světy před jídlem i během jídla, které sám označoval v podstatě za evropské.

„Dobré věci prodávám, ty nejlepší jsou ale pro mě." Díky péči, kterou věnoval několika přeživším jedincům vinobraní a whisky svého přítele Marka (svým obvyklým hostům nabízel zpravidla velmi dobrou whisky zakoupenou v tuzemsku; ta se však k té skotské měla jako rajčata v konzervě ke svým sourozencům ze zahrádky), v mých dospívajících očích okamžitě stoupl na žebříčku uznání. Už tehdy jsem se domníval, že velikost a mistrovství se měří skrze výjimky a ne skrze pravidla, byť by to byla pravidla a zákony královské. Tento domácký sklípek pro mne z Gastona Bienheureuxe učinil mocného umělce. Od té doby jsem vlastně nikdy nepřestal podezírat všechny restauratéry, u nichž jsem jedl, že mi na stůl přinášejí průměrná dílka ze své kuchyně a že tajemství svého kulinářského soukromí, ony božské pokrmy nedostupné obyčejným smrtelníkům, si nechávají pro sebe. V dané chvíli však filozofické úvahy nebyly na pořadu dne. Zadumaně a upřeně jsem pozoroval skoupě nalitou zlatohnědou tekutinu a zmítán obavami jsem se v sobě snažil najít odvahu jí čelit.

Nadmíru mě rozrušila již ta neznámá vůně. Báječně agresivní, mocně výbušná, strohá, suchá a ovocná zároveň, jako dávka adrenalinu, která zmizela z tkání, v nichž obvykle pobývala, a vypařila se na úrovni nosu; vzdušný kondenzát smyslových závanů… Ke svému údivu jsem zjistil, že se mi tato rázná, fermentovaná vůně zamlouvá.

Smočil jsem obezřetně rty v tomto rašelinném magmatu jako éterická markýza… hmm, krutě působivé! V ústech náhle vybuchne kořeněná exploze rozpoutaných složek; orgány přestávají existovat, pozbudete patra, čelistí i sliznice: uvnitř pouze a jenom bouřlivě vnímáte válku živlů. V záchvatu nadšení jsem první doušek krátce zbrzdil na jazyku, soustředné vlnění však pokračovalo ještě po velmi dlouhou dobu. To je první způsob, jak pít whisky: sveřepě popíjet, abyste si vychutnali její neodvolatelně drsnou chuť. Druhý lok je naopak založen na rychlosti: když jsem ji polkl, zahřála mě na solar plexu až se zpožděním – ale bylo to nějaké zahřátí! Stereotypní pohyby silných pijáků pálenky jsou druhým způsobem, jak pít: uchopí objekt své žádostivosti, chvíli posečkají, pak naráz zavřou oči a ulehčené a zároveň otřeseně vydechnou. Tento způsob je založen na takřka naprostém znecitlivění chuťových pohárků, neboť alkohol hrdlem pouze projde, a na značné citlivosti solar plexu, jenž je zasažen žárem jako etylenovou bombou. Zahřeje, ohřeje, počechrá, udělá dobře. Je jako slunce, jehož dobromyslné paprsky ujišťují tělo o své rozzářené přítomnosti.

Tak se stalo, že jsem uprostřed burgundských vinic pil svou první whisky a poprvé vyzkoušel její sílu probouzet mrtvé. Ironie běhu věcí: to, že mi ji dal Gaston ochutnat, mě mělo přivést na cestu za žárem pravdy. Po celou kariéru jsem ji ale považoval za nápoj, který může být chutný pouze až ve druhém plánu a nejsilnější chvalozpěvy a výroky jsem věnoval takřka výhradně oslavě vína. Běda… až dnes jsem na to přišel: víno je rafinovaný šperk vyhovující ženám, které je mají raději než třpytivou bižuterii, již obdivují mladé dívky; já se naučil mít rád to, co za to stojí, ale opomenul jsem zmínit, že náhlé vzplanutí vášní uniká veškerým danostem výchovy. Doopravdy mám rád pouze pivo a whisky – byť uznávám, že víno je božské. A protože dnešního dne je mým úkolem dlouze se kát, hned je tu další kajícný

příspěvek: ach, mefistofelská whisky, zamiloval jsem si tě u první sklenky a u druhé jsem tě zradil – ale v přemíře chutí, které mi mé postavení nabízelo, jsem nikdy nezažil jaderný výbuch, který by má ústa přivedl k takovému štěstí…

Zhouba: obléhal jsem svou ztracenou chuť ve špatném městě… Ani vítr, ani zvuky opuštěné krajiny, ani hluboká jezera či zdi z tmavého kamene. Všechno to postrádá shovívavost, laskavost, střídmost. Led a nikoli oheň: byl jsem vehnán do slepé uličky.



»LORI«

Nice

On est bien peu de chose, et mon amie la rose me l'a dit ce matin… Bože, to je ale smutná písnička… a já jsem taky smutná… a vyčerpaná, tolik vyčerpaná…

Narodila jsem se v jedné staré francouzské rodině, která vyznává stejné hodnoty jako kdysi. Žulově pevné. Nikdy mě ani nenapadlo, že by bylo možné je zpochybnit. Byla jsem mladá, hloupá a staromódní, trochu staromódní, trochu průhledná. Čekala jsem na krásného prince a dávala na odiv svůj portrét na kameji při slavnostních příležitostech. Pak jsem se vdala, což byla přirozeně příležitost pro to, aby si moji rodiče vzali pod svou kuratelu rodiče mého muže. Všechny naděje vzaly za své a přede mnou stál bezvýznamný život ženy starající se o domácnost, oddávající se bridži a pořádající večírky – zkrátka zahálka, pro niž neexistuje skutečné pojmenování.

Tak jsem se s ním potkala. Byla jsem mladá, hezká, štíhlá jako laňka, zkrátka velmi snadná kořist. Vzrušení z něčeho zakázaného, adrenalin nevěry, horečka po zakázaném sexu: našla jsem svého prince, dala svému životu smysl, užívala jsem si to, na pohovce, krásná znavenost, nechala jsem ho, aby se obdivoval mé dlouhonohé, plnokrevné kráse, konečně jsem byla, existovala jsem, v jeho očích jsem se stala bohyní, stala jsem se Venuší.

Samozřejmě že z mladé dívky udělal sentimentální citlivku. To, co pro mne bylo přestupkem, bylo pro něj pouhým prchavým rozptýlením, rozkošným pobavením. Nezájem je mnohem krutější než nenávist. Z nebytí jsem vzešla, do nebytí jsem se navrátila. K nudnému manželovi, k mdlé frivolnosti, k erotičnosti bílé husy, k prázdným myšlenkám půvabné slepice: ke svému kříži, ke svému Waterloo.

Tak ať umře.



ZMRZLINA

Ulice Grenelle, pokoj

Na Marquetové se mi zamlouvala její velkorysost. Nesnažila se za každou cenu hledat něco nového tam, kde se mnozí jiní velcí šéfkuchaři obávali nařčení z nehybnosti. Na druhou stranu se ale nespokojovala se svými aktuálními kreacemi, a pokud stále neúnavně pracovala, bylo to pouze a jenom proto, že to byla její přirozená potřeba a že měla svou práci ráda. U ní bylo možné probírat se neustále omlazovaným jídelním lístkem, stejně jako si objednat jídlo, které jste si dali před lety. Paní domu konala vše s ladnou grácií zbožňované primadony, již obecenstvo přemlouvá, aby znovu zazpívala árii, která jí přinesla věhlas a renomé.

Chodil jsem k ní jíst celých dvacet let. Mezi všemi významnými osobnostmi, s nimiž jsem se blíže stýkal, byla jediná, která ztělesňoval a můj ideál tvůrčí dokonalosti. Nikdy mě nezklamala: její jídla mě vždy zcela jistě dokázala vyhodit ze sedla, zdolat mě; možná to bylo proto, že originalita a uvolněnost jejích pokrmů, neustále hýřících novými nápady, byla u ní zcela přirozená.

Onoho červencového večera jsem zasedl ke *svému* stolku venku a byl vzrušený jako malé dítě. Marna pod mýma nohama tiše šplouchala. V blížící se temnotě tu a tam probleskovalo bílé kamení z rekonstruovaného starého mlýna, které leželo po obou stranách řeky, místy obrostlé jemným mechem, který vrůstal do sebemenší trhlinky. Po krátké chvíli se na terase rozsvítil o. Vždy jsem si obzvláště cenil úrodné půdy či řeky, pramenu, říčky bublající po louce, neboť dodávaly místu jakousi vlhkomilnou atmosféru. Dům u vody: to je křišťálový klid, půvab spící vody, kamenná lhostejnost splavu, hned je tu a hned zase tam, čímž neustále relativizuje lidské starosti. Ale onoho dne jsem nebyl schopen vychutnat si půvaby místa. Byl jsem

takřka hermeticky uzavřen v sobě a s potlačovanou netrpělivostí jsem očekával příchod místní vládkyně. Takřka v okamžení byla na místě.

„Tak tedy," řekl jsem jí, „dnes večer bych si dal něco poněkud neobvyklého." A vyjmenoval jsem svá přání.

Jídelní lístek. 1982: *Královsky mořský ježek na sečuánském pepři, králičí hřbet, ledvinky a játra s mušličkami. Palačinka z tmavé mouky.* 1979: *Makarius z Agrie á la treska; maco violet du Midi, velké ústřice Gillardeau a pečená foie gras. Pórek přelitý vývarem z makrely.* 1989: *Kostky z kambaly dušené v hrnci na koření; rozehřáté domácím cidrem. Čtvrtky hrušky srdcovky na zelené okurce.* 1996: *Holubí pastis Gauthier s muškátovým květem, sušeným ovocem a foie gras s ředkví.* 1988: *madlenky s tonkovými semínky.*

To je výběr uměleckých skvostů. Roky skládání kulinářských fug přivedly na světlo světa nadčasové kouzlo a já je spojil v jedinou věčnou objednávku. Z beztvaré hmoty nahromaděných jídel jsem vyextrahoval několik pravých zlatých valounků, perel navlečených do náhrdelníku bohyně, jež z nich vytvářejí legendární dílo.

Okamžik triumfu. Chvíli na mě nechápavě zírala, potřebovala čas, aby mohla *pochopit*, sklopila oči k mému stále ještě prázdnému talíři a poté na mne pomalu pohlédla. Ach, jak jen byl ten pohled znalecký, výmluvný, obdivný a zároveň plný respektu. Pokývala hlavou a na důkaz uctivého uznání našpulila rty. „Ale ano, jistě," řekla, „samozřejmě; to se rozumí…"

Přirozeně to byla hostina plná toho nejlepšího a byl to zřejmě jediný okamžik v našem společném gastronomickém soužití, kdy jsme byli skutečně spřízněni nadšením z jídla. Nebyli jsme kritik a kuchařka, byli jsme zkrátka a dobře znalci vysoké drezúry, v níž se setkává lehkost s nadšením. Nicméně ačkoli tato vzpomínka na slavné představitele rodu polichotila především mým schopnostem stvořitele, není to onen důvod, proč jsem ji nechal vynořit z mlh mého podvědomí.

Madlenky s tonkovými semínky neboli jezdecké umění přehlídkového kroku! Bylo by urážlivé domnívat se, že dezert u Marquetové by se mohl spokojit s tím, že by na talíři leželo pár nedomrlých madlenek, navrchu ozdobených tonkovými boby. Zákusek byl spíše pouhou

záminkou, sladkým, medovým, rozplývajícím se žalmem, který sloužil jako základ, na němž rozehrávaly svou šílenou hru sušenky, zavařeniny, polevy, palačinky, čokoláda, šodó, lesní ovoce, zmrzliny a sorbety. Postupně se zde střídalo teplé se studeným a můj znalecký jazyk urputně mlaskal blahem a s obrovskou lehkostí tančil zběsilý ďábelský tanec. Především zmrzliny a sorbety měly veškerý můj obdiv. Zbožňuji zmrzlinu: smetanová zmrzlina se spoustou tučného mléka, zmrzlina s umělými ochucovadly, s kousky ovoce, kávovými zrnky, rumem, sametově pevná italská zmrzlina a dále pak ještě nad nimi vanilková, jahodová, čokoládová, ale také kopečky zmrzliny roztékající se pod tíhou polevy, broskvovou, mandlovou a všech jiných druhů, v obyčejných křupavých kornoutcích, jemných a pevných zároveň, do nichž se člověk zakousne přímo na ulici, mezi dvěma schůzkami, nebo v létě večer u televize, protože už je jasné, že to zkrátka a dobře bude tak a ne jinak, že se tím člověk alespoň trochu zchladí, že alespoň trochu zažene žízeň, a nakonec také sorbety, zdařilé sloučeniny ledu a ovoce, robustní osvěžovadla, jež se v ústech rozpustí jako ledovcová záplava. A právě talíř, který se přede mnou objevil, na sobě nesl několik ukázek sorbetu vlastní výroby. Jeden byl rajčatový, druhý, velmi klasický, s lesními a zahradními plody a třetí pomerančový.

Již v samotném slově „sorbet" je ztělesněn snad celý svět. Zkuste si udělat takové cvičení a řekněte nahlas: „Dáš si zmrzlinu?", pak bezprostředně navažte otázkou: „Dáš si sorbet?" a uvažte ten rozdíl. Je to stejné, jako když jen otevřete dveře a řeknete: „Zajdu pro něco sladkého," zatímco byste se stejně dobře, bez přemáhání a bez obav z jakkoli banálního vyznění mohli trochu snažit: „Zajdu koupit zákusky," (a pěkně přitom oddělit jednotlivé slabiky: „zá-kus-ky" a dát si záležet na dlouhém „á") a díky kouzlu poněkud zaprášeného, leč krásného výrazu tak s minimálními náklady vstoupit do světa lehce staromódní harmonie. A nabízet „sorbet" tam, kde se ostatní zmůžou pouze na „zmrzlinu" (která se může stejně dobře připravovat na bázi mléka i vody), znamená, že se rozhodnete pro lehkost, že zvolíte rafinovanost, že upřednostníte vzdušnou cestu na úkor tíživé pozemské pouti s omezeným obzorem. Ano, vzdušný; sorbet je vzdušný, takřka nehmotný, při kontaktu s naším tělesným teplem

krátce zašumí a následně je přemožen, potlačen, roztaven, vypaří se nám v hrdle a na jazyce zanechá pouze půvabnou stopu po ovoci a vodě, která z něj stekla.

Zaútočil jsem tedy na pomerančový sorbet a ochutnal ho jako člověk, jenž je připraven. Byl jsem si jistý tím, co mne čeká, ale zůstal jsem pozorně připravený na pocity, které se přece jen stále proměňují. Najednou mě však něco zarazilo. Všechny ostatní zmrazené vody jsem popíjel s klidem člověka, který ví, co činí. Tato pomerančová však všechny ostatní překonávala zrnkem své extravagance, přebujelou vodnatostí, jako by někdo pouze naplnil malou nádobku vodou a vymačkaným pomerančem, vložil na přesnou dobu na chladné místo a stvořil ochucené ledové kostky, na povrchu zkrabatělé, jako jsou všechny ochucené tekutiny, které dáme zamrazit a které připomínají chuť hrbolaté sněhové kuličky, jakou jsme jako děti v ruce olizovali, když jsme si pod průzračnou mrazivou oblohou hráli venku. Stejně to dělala i babička, když bylo v létě tak velké horko, že jsem občas zanořil hlavu do objetí ledničky a zpocená, reptající babička si za krk musela vyždímat mokrý hadr, čímž občas také zahubila líné mouchy, které se zapomněly tam, kde neměly co dělat. Když byl led pevný, převrátila nádobku, prudčeji vyklepla, rozřízla oranžový ledový blok a nabídla nám cosi zvláštního v širokých miskách, které jsme brali do ruky jako svaté relikvie. Uvědomil jsem si, že jsem večeřel vlastně jenom kvůli tomu: abych se dostal k pomerančovému sorbetu, k rampouchům z dětství, abych onoho večera mezi všemi prověřil hodnotu a oprávněnost svých gastronomických vášní.

Později jsem se Marquetové v soukromí šeptem zeptal:

„Jak ho děláš? Jak děláš ten pomerančový sorbet?”

Pootočila se na polštáři a její vlasy se obtočily kolem mého ramene.

„Jako moje babička,” odpověděla a rozesmála se.

Už to skoro mám. Oheň… led… smetana!



»MARQUETOVÁ«

Restaurant Marquet, okolí Meaux

Jasně že je to pěkný hajzl. Zničil by nás, mě i mou kuchyni, ten samolibý pitomec, jako by to bylo samozřejmé, že Marquetová hned při první příležitosti nadšeně nabídne své jídlo a rovnou roztáhne i nohy… Byl to hajzl, ale bylo nám spolu občas moc hezky, a to mi nemůže vzít, protože mi to patří, navěky, to, že jsem si povídala s opravdovým géniem jídla, že jsem si užívala s výjimečným milencem a že jsem zůstala svobodná… hrdá žena…

Neříkám: kdyby byl svobodný a kdyby to byl chlap, který z ženy udělá něco víc než jen husičku, povolnou v kteroukoli hodinu – ano, to neříkám… Ale to už by pak zase nebyl on, ne?



MAJONÉZA

Ulice Grenelle, pokoj

Není nic skvostnějšího než sledovat, jak se řád světa sklání před našimi touhami. Je nebývalou drzostí investovat do kuchyňského chrámu kvůli pocitu bezuzdného štěstí, abyste si mohli užívat všech možných jídel. Skrývané chvění ve chvíli, kdy se majitel podniku po špičkách přibližuje; jeho nezúčastněný pohled, křehký kompromis mezi respektem a diskrétností, je poctou vašemu společenskému kapitálu. Jste Někdo, protože nejste jen tak někdo. Nikdo vás tady nepozoruje, nikdo vás nesoudí. Samotný fakt, že jste mohli proniknout do těchto míst, je vám dostatečnou zárukou. Drobné, tlumené poskočení srdce ve chvíli, kdy otevřete jídelní lístek na zrnitém velínovém papíře, utkaném jako staré damaškové ubrousky. Správně dávkované ohromení, když poprvé očima namátkou přelétnete šepot jídel. Pohled vám sklouzne stranou, na okamžik odmítne nechat se pohltit drahocennou básní, jen letmo z ní zachytí několik rozkošných zlomků, zmítá se přepychovým bohatstvím náhodně polapených pojmů. Mléčné zadní hovězí… pistáciová italská zmrzlina… plátek mořského ďasa s humrem… štítník červený po rybářsku… přírodní… jantarový aspik s lilkem… ochucené kremžskou hořčicí… nakládaná šalotka… dušené po námořnicku… zmrzlinové šodó… s bohatou rozinkovou... humr na modro… pekingská kachna… A konečně vás naláká extatické vnadidlo, jako by v tom hrála svou roli samotná magie, a vy věnujete pečlivou pozornost tomuto řádku:

Pekingská kachna po berbersku pečená na pánvi;
drobenkový koláč s jamajským grapefruitem
a nakládanou šalotkou.

Potlačíte nemístné sliny, vaše soustředění dosahuje vrcholu. Dobýváte nejvyšší notu symfonie.

To, co vás tak elektrizuje, však není ani samotná kachna, ani způsob její přípravy, ani grapefruit, ačkoli toto vše ozvučuje věhlasný pokrm tóninou prosluněnou, kořeněnou a sladkou a jeho chromatická škála sahá kamsi mezi bronzovou, zlatou a mandlovou. Ale nakládaná šalotka, velmi aromatická a rozplývající se, vrhla na váš stále ještě nedotčený jazyk předzvěst chuti čerstvého zázvoru, nakládané cibule a mletého muškátového květu. Svou jemností a rozmařilostí předčila vaše očekávání. Toho jste se ani nenadáli. Nebylo to však všechno. Bylo zapotřebí nesouměřitelné poezie této „pečeně na pánvi", která probudila čichovou záplavu vůní drůbeže opékané na čerstvém vzduchu na dobytčích trzích, smyslového šarivari čínských tržišť, neodolatelného křupavě jemného masa, které je pod svou opečenou kůrkou tuhé a vláčné, rodinného tajemství oné pánve, která není ani grilovacím roštem, ani grilovací vidlicí, jež by připravovanou kachnu probodla. Toto vše by člověk musel vzít v úvahu, skloubit všechny vůně a chuti, aby mohl posoudit a zhodnotit svou momentální volbu. A tak vám zbývá pouze kroužit okolo.

Kolikrát jsem se jen ponořil do jídelního lístku, jako se člověk vrhá do neznáma? Bylo by zbytečné snažit se vést o tom účetní záznamy. Pokaždé jsem při tom zakoušel neposkvrněnou rozkoš. Ale nikdy tak výrazně jako onoho dne, v kuchyni šéfkuchaře Lessièra, při nejposvátnějším z posvátných gastronomických zkoumání. Pohrdl jsem jídelním lístkem ohlušeným delikatesami, abych se oddal prostopášnostem obyčejné majonézy.

Ledabyle, jakoby náhodou, jsem v ní smočil prst, jako si člověk osvěží ruku v chladné vodě, když sedí na loďce brázdící hladinu. Obklopeni vlnou přizvaných hostí jsme společně diskutovali nad novým jídelním lístkem a já se v jeho kuchyni cítil jako v kuchyni své babičky: známý cizinec pozvaný do harému. Překvapilo mě, co jsem ochutnal. Nade vši pochybnost to byla majonéza. A právě to mě trápilo: ovečka zatoulaná mezi lví smečku, obvyklé přísady zde stvořily cosi vytříbeně starobylého. „Co to je?" zeptal jsem se a myslel jsem tím: jak to, že se obyčejná domácí majonéza ocitla právě „Ale to je přece

majonéza," odpověděl mi a smál se, „neříkej, že nevíš, co je to majonéza." „Prostě jenom obyčejná majonéza?" Málem mě to vyvedlo z míry. „Ano, úplně obyčejná. Neznám žádný jiný způsob, jak ji udělat. Vajíčko, olej, sůl, pepř." Trval jsem na svém. „A k čemu se bude podávat?" Obezřetně se na mě podíval. „Povím ti," odpověděl pomalu, „povím ti, k čemu se bude podávat." A řekl jednomu kuchtíkovi, aby mu donesl zeleninu a studenou vepřovou pečeni. Dotyčný okamžitě vyrazil očistit zeleninu.

Zapomněl jsem, zapomněl jsem, že jsou to kvality tvůrce díla, nikoli jeho kritika, co zapříčiní, že navěky nebude zapomenuto to, co chybně nazýváme „základy" jeho kuchyně. Tvůrce vytváří její nosnou konstrukci a mne pověří, abych ji připomínal, což je poněkud ponižující úkol, jímž mi projevuje svou laskavost, neboť kritikové a kuchaři jsou jako hadry a ubrousky – doplňují se, navštěvují, pracují společně, ale v podstatě se nemají rádi.

Mrkev, celer, okurky, rajčata, papriky, ředkvičky, květák a brokolici: všechno podélně rozkrájel, tedy alespoň to, co k tomu bylo nakloněno, což znamenalo vše kromě dvou posledně jmenovaných, které se díky své květnatosti daly uchopit za stonek, podobně jako se člověk chápe jílce meče. A k tomu rovněž několik jemných plátků studené, šťavnaté přírodní vepřové pečeně. Zahájili jsme namáčení.

Nikdy mi z paměti nevymizí pocit, že čerstvá zelenina s majonézou má v sobě cosi bytostně sexuálního. Tuhá zelenina se vnoří do jemné majonézy. Není v tom žádná chemie, která by zbavila jeden ze dvou pokrmů jeho přirozenosti a nechala ho nasáknout tím druhým, jak bývá obvyklé u většiny způsobů přípravy jídla. Je to jako vztah chleba a másla. Osmoticky vznikne nová, skvostná substance. Majonéza i zelenina setrvají nezměněny a samy sebou, leč – stejně jako při tělesném aktu – ve vzájemném opojení. Co se týká masa, tak to nabízí ještě něco navíc. Jeho struktura se rozpadá, rozkládá se pod tlakem zubů a přispívá kořeněnou chutí, dle toho, jak ho člověk žvýká. Bez uzardění lze prohlásit, že je to sevřené srdce zkropené hedvábností. K tomu všemu se přidá vytříbená pokojná chuť, neboť majonéza v sobě nemá nic pronikavého, žádnou pikantnost; podobně jako voda, překvapuje v ústech svou laskavou neutrálností. Navíc tu

jsou ještě výjimečné nuance té či oné zeleniny: neobyčejná výraznost ředkvičky a květáku, sladká vodnatost rajčete, diskrétní kyselost brokolice, v ústech se rozpínající mrkev, chroupavá anýzovitost celeru… zkrátka požitek.

Ve chvíli, kdy vzpomínám na tento nepatřičný pokrm, jako by se jednalo o letní piknik na pasece v lese během některého z nádherných dní, kdy svítí slunce, fouká lehký vánek a na odiv se staví všechna možná klišé, se mi však na mysl vkrádá nová vzpomínka a podmaňuje si mé rozpomínání. Náhlý záblesk světla vnáší do mé paměti hlubinu autentičnosti, zvedá v mém srdci uragán emocí, jako by se vzduchové bublinky hnaly vzhůru k hladině a svobodně chtěly vybuchnout v oslavném koncertu. A jelikož, jak už jsem řekl, byla má matka špatnou kuchařkou, podávala nám také poměrně často majonézu, ovšem byla to majonéza, kterou kupovala již připravenou v obchodě, ve sklenici, což sice byla urážka její skutečné chuti, přesto však ve mně dokázala vzbudit nevypověditelnou náklonnost. Upravená majonéza, která by měla pohřbít uměleckou pečeť chuti, jež náleží té pravé, však nabízí jednu vlastnost, kterou ta pravá nedisponuje. I nejlepší kuchař si musí dříve či později uvědomit jednu věc: každé koření, i to nejkompaktnější a nejjemnější, se velmi rychle mírně rozloží, jemně se rozpadne, inu, mírně, opravdu mírně, leč přesto dostatečně na to, aby krémovitá konzistence byla napadena velmi jemnými kontrasty, takřka mikroskopických rozměrů, a musí přestat být taková, jaká byla původně: jemná, jemná, absolutně jemná. Majonéze z obchodu se daří této viskozitě unikat. Nejsou v ní žádné žmolky, žádné nečistoty, žádné hrudky. To jsem na ní měl vášnivě rád, že nechutná po ničem, že je to hmota bez páteře a bez kostí, že nedává prostor, jak by se mohla proměnit, že mi klouže po jazyku a s lehkostí se rozpouští.

Ano, to je ono, to už je skoro ono. Někde mezi pekingskou kachnou a konzervovanou hmotou, mezi lůnem génia a regály s kořením v obchodě. Volím to druhé, jsem pro malý ošklivý supermarket, kde se v trudných, uniformních řadách skrývají viníci mého potěšení. Supermarket... Je s podivem, jak velkou vlnu vášně ve mně dokáže vzbudit… Ano, možná… možná…



»PAUL«

Ulice Grenelle, chodba

Taková škoda.

Kudy prosel, všechno ničil. Všechno. Děti, ženu, milenky, a dokonce své dílo: v posledním okamžiku je popřel prosbou, které nerozumí ani on sám, ale která dehonestuje celé jeho vědění, popírá jeho závazky, jež nám adresoval jako žebrák, jako pobuda, co sedí na kraji silnice, ztratil smysl svého života a pozbyl schopnosti porozumět sám sobě – je děsivé poznat v této svrchované chvíli, že se hnal za přeludem a kázal nesprávná slova. Jídlo… Co si myslíš, ty starý blázne, co si myslíš? Že najdeš jednu chuť, smažeš všechna nedorozumění a ocitneš se tváří v tvář pravdě, která vykoupí vyprahlost tvého kamenného srdce? Přitom měl v rukou všechny zbraně, které mají velcí bojovníci: pero, neohroženého ducha, Štít! Jeho styl… jeho styl, to byl nektar, to byla ambrózie, óda na jazyk; vždycky mi při tom kručelo v břiše a bylo úplně jedno, jestli psal o jídle nebo o čemkoli jiném; kdo si myslí, že předmět je důležitý, ten se mýlí: zářivý byl způsob, jak to říct. Jídlo bylo jenom záminkou, možná dokonce způsobem úniku před tím, kam ho jeho zlatnické nadání mohlo jednoho dne dovést: precizní ovládání emocí, nesmlouvavost a utrpení. A nakonec neúspěch… A přitom mohl díky své genialitě předat následujícím generacím výsledky pitvání svých vlastních emocí, jež jím zmítaly. Vydal se po vedlejších cestách, protože byl přesvědčený, že je zapotřebí mluvit o podružných věcech a ne o těch zásadních. Taková škoda… Takový zármutek…

Co se mne týká, byl oslepen pomyslným úspěchem a neviděl, jak to se mnou doopravdy je. Neviděl obrovský rozpor mezi ambicemi zapáleného mladíka a poklidným životem váženého muže, který jsem navzdory svým představám a snům vedl. Neviděl mé odvážné sklony vrhat se do debat, skrývat pod cynismem celou soustavu návyků

smutného dítěte. Hrál jsem vedle něho komedii, která byla zcela smyšlená, aby vůbec mohla zapůsobit. Paul, zázračný synovec, oblíbené dítě, oblíbený proto, že si dovolil odmlouvat, že si dovolil přestoupit zákony tyranského vládce, že si dovolil mluvit nahlas a zřetelně tehdy, kdy si před tebou ostatní pouze šeptali: ale, 1y starý blázne, i ten nejbouřlivější, nejkrutější, nejodbojnější syn je takový pouze díky výslovnému svolení svého otce. A je to navíc ještě otec, který z nějakého neznámého důvodu *má potřebu* takového buřičství, potřebu ostnu zabodnutého uprostřed domova, potřebu odbojného ostrova, čímž jsou naprosto popřeny všechny jednoduché kategorie vůle a charakteru. Byl jsem tvou prokletou duší pouze proto, že sis to přál. A který mladík by dokázal odolat takovému pokušení, pokušení stát se oblíbeným vykonavatelem vůle všemocného stvořitele a přijmout roli protivníka, která mu byla psána přímo na tělo? Ty starý blázne, starý blázne… Jeanem pohrdáš a mě vynášíš do nebes, a přitom jsme oba výsledkem tvých tužeb, což mi dělá radost… až na to, že Jean kvůli tomu trpí a umírá.

Už je ale příliš pozdě, je příliš pozdě říct pravdu, abychom zachránili, co by se ještě zachránit dalo. Nejsem takový křesťan, abych věřil v obrácení, natož v poslední minutě. Mým pokáním je, že budu žít zatížen svou zbabělostí, kvůli níž jsem hrál to, čím jsem nebyl a co mě bude provázet až do mé smrti.

Ale stejně si o tom s Jeanem promluvím.



OSVÍCENÍ

Ulice Grenelle, pokoj

Najednou si vzpomínám. Do očí se mi derou slzy. Potichu si nadšeně opakuji pár slov, jež jsou pro mé okolí nesrozumitelná. Pláču a zároveň se směji, pozvednu ruce a několikrát jimi křečovitě zakroužím. Okolo mne je živo, všichni jsou neklidní. Vím, že musím vypadat přesně tak, jaký doopravdy jsem: zralý muž ve smrtelné agónii, jenž se na samém konci života vrátil zpět do dětství. Za cenu nadlidského úsilí se mi dočasně podaří zkrotit své emoce – je to titánský souboj s mým nadšením, neboť mi naprosto nutně musí být rozumět.

„Můj… milý… Paule," podaří se mi s obtížemi pronést, „můj… milý… Paule… udělej… pro… mě… něco."

Sklání se nade mnou, jeho nos se takřka dotýká mého, jeho úzkostí mučené obočí mu kolem propadlých modrých očí vykresluje rozkošný motiv, je celý napjatý, jak se mi snaží porozumět.

„Ano, strýčku, ano," povídá, „co chceš, co chceš?"

„Dojdi… mi… koupit… buchty," řeknu a s hrůzou si uvědomím, že radost, která zaplavila mou duši, když jsem pronesl ta skvostná slova, mě mohla klidně na místě zabít. Zarazil jsem se v očekávání nejhoršího, ale k ničemu nedošlo. Znovu jsem nabral dech.

„Buchty? Ty chceš buchty?"

Pokývnu hlavou a chabě se pokusím o úsměv. Na jeho zatrpklých rtech se také jeden letmo objeví.

„Tak ty chceš buchty, starý blázne?" Nadšeně mi tiskne ruku. „Už jdu. Hned pro ně dojdu."

Vzadu za ním se pohnula Anna. Vidím ji a slyším, jak říká: „Zajdi k Lenótreům, to je nejblíž."

Srdce se mi sevře v hrůzné křeči. Jako v nejhorších nočních můrách se mi zdá, že mým slovům náhle trvá nekonečně dlouhou

dobu, než se jim podaří vyjít z úst, zatímco všichni lidé okolo se začnou pohybovat závratnou rychlostí. Cítím, že Paul zmizí za dveřmi dříve, než se má slova dostanou na vzduch, na vzduch mé spásy, na vzduch mého konečného vykoupení. I lýbu se, gestikuluji, shodím na zem polštář, ach, nekonečné smilování, ach, zázraku boží, ach, nevýslovná úlevo, otáčejí se ke mně:

„Copak je, strýčku?"

Dvěma kroky – jak jen to dělají, že jsou tak hbití, tak rychlí, já už asi musím být na jiném světě, odkud se mi zdají být zachváceni frenetickými pohyby jako v počátcích filmového promítání, kdy se herci pohybovali zrychleně a šíleně trhaně – je opět v dosahu mého hlasu. S ulehčením škytnu, vidím, jak se všichni kroutí strachy, a tak je směšným gestem uklidním. Anna jde zatím zvednout polštář.

„Ne… k… Lenótreům… ne," pronesu krákavým hlasem, „hlavně… ne… k… Lenótreům… Nechoď… do… cukrárny… Chci… buchty… balené… z… obchodu." Křečovitě se nadechnu. „Bu… buch… bale… Chci… buchty… ze… supermarketu."

A podívám se mu hluboko do očí, zabořím do nich pohled veškerou silou své touhy a svého zoufalství, protože poprvé je to – v pravém smyslu slova – otázka života a smrti. Vidím, že mi rozumí. Cítím to, vím to. Přikývne a v tom kývnutí hlavou je letmá vzpomínka na naše dávné spiklenectví, jež se znovu rodí v bolestech, v bolestech radostných a uklidňujících. Už nemám, co bych řekl. Když vyběhne ven, nechám se obalit šťastnou vatou vzpomínek.

Čekaly na mne v průhledném plastikovém obalu. V dřevěném regálku, vedle zabalených baget, celých bochníků chleba, briošek a závinů, čekal, nikým nerušen, balíček buchet. Protože je tam naházeli jen tak a nebrali ohled na umění cukrářovo, který by je s láskou jemně vystavil za sklem svého pultu a nechal jim volný prostor, ležely na dně balení, namačkané jedna vedle druhé jako spící štěňata v příjemně vyhřátém chumlu. Ale hlavně byly do svého posledního útočiště vloženy ještě teplé, když se z nich ještě kouřilo. Na stěně jejich shromaždiště se tudíž kondenzovala pára a vytvořila adekvátní prostředí pro jejich změknutí.

Kritériem pro hodnocení skvělé buchty je především samotné těsto. To je důležité. Musí se vyvarovat přílišné vláčnosti i přílišné tuhosti. Nesmí být ani moc pružné, ani rozčvachtané, ani křehké, ani příliš vysušené. Svůj věhlas mohlo vystavět na tom, že je jemné, aniž by bylo mdlé, a přitom pevné, aniž by bylo tuhé. Při vkládání náplně se cukrář musí vyvarovat toho, aby těsto nakazil vlhkostí náplně. Napsal jsem již spousty mstivých a zničujících kritik o těstě, které vymřelo po přeslici, báječné stránky o zásadní důležitosti hranice mezi náplní a těstem – o špatných buchtách, které byly nakaženy zevnitř a jejichž identita se ztratila kvůli nedostatečnému zájmu o hmotu, jíž se přitom měla odhodlaně a vytrvale bránit. A tak podobně.

Jak tedy mohu zrazovat sám sebe? Jaký větší úpadek může být, než když nás nějaká síla dovede k tomu, abychom popřeli své zjevné touhy, zhanobili to, co jsme milovali, a zdeformovali tak své chutě? Bylo mi patnáct let, šel jsem ze školy a měl jsem hlad, jaký jen Člověk v tom věku může mít – o ničem jsem nepřemýšlel, byl jsem nezkrotně divoký a přitom spokojeně klidný, na což dnes jen vzpomínám, a právě to tak krutě scházelo mému dílu. Mému dílu, jež bych dnes večer bez špetky lítosti a bez stínu výčitek, hořkosti či nostalgie vyměnil za jedinou a poslední buchtu ze supermarketu.

Bezohledně jsem otevřel obal, roztáhl plastikový sáček a tím ještě ohromně zvětšil propast, kterou vyhloubila má netrpělivost. Vnořil jsem ruku do sáčku. Nemám rád, když se ruka dotkne lepkavého cukru zachyceného díky kondenzaci páry na vnitřní straně. Opatrně jsem oddělil jednu buchtu od jejích soukmenovců, nábožně jsem ji přenesl k ústům, zavřel oči a vložil dovnitř.

Hodně se toho napsalo o prvním soustu, o druhém, o třetím. Na toto téma zaznělo mnoho slov. Všechna jsou pravdivá. Ale ani zdaleka se nepřibližují tomu nevypověditelnému pocitu letmého dotyku a následného skousnutí poddajného těsta, které v ústech způsobí orgastický pocit. Vodou navlhlý cukr nekřupal: krystalizoval na zubech, jeho částice se bez zadrhnutí harmonicky rozpouštěly, čelisti ho nerozbíjely, jemně ho rozptylovaly v nepopsatelném baletu křupání a tání. Buchta se oddala mým nejintimnějším sliznicím, její jemná vláčnost se snoubila s mými tvářemi, jejichž až neslušná pružnost z nich bez prodlení vytvářela celistvé, hebké těsto, které cukr ještě

povyšoval blíže k dokonalosti. Spořádal jsem ji velmi rychle, neboť mě ještě čekalo seznámení s dalšími devatenácti. Až ty poslední byly rozžvýkány v beznaději z blížícího se konce. Uklidňoval jsem se tím, že jsem se těšil na poslední dar tohoto božského sáčku: krystalky cukru ležící úplně na dně, bez adresáta, nemohouce již najít těsto, k němuž by se přilepily. Ulepenými prsty z nich vytvaruji několik kouzelných kuliček, abych hostinu zakončil sladkou explozí.

V kvazimystickém spojení mého jazyka s buchtami ze supermarketu, ze strojově připraveného těsta a s cukrem, z něhož se stává melasa, jsem čekal na Boha. Do této chvíle jsem ho ztratil a obětoval touhám po slávě, které vlastně mými touhami nebyly a ještě mi to – za soumraku mého života – chtěly zatajit.

Bože, tedy ryzí rozkoši, jíž není rovno, která vycházíš z nitra nás samých a která bereš ohledy výhradně na naše vlastní potěšení a k němuž nás opět navracíš. Bože, tedy tajuplná krajino našeho soukromí, v němž jsme sami sobě vrcholnou apoteózou autentické touhy a s ničím nesmíšené rozkoše. Takovým ústředním pupkem skrytým v našich nejhlubších představách, jež napájí pouze naše já, byla buchta, která byla nanebevzetím mé touhy po životě a bytí. Po celý život bych býval mohl psát o ní, a přitom jsem celý život psal proti ní. Přicházím na to však až po letech bloudění teprve v hodině své smrti. A nakonec je úplně jedno, jestli mi ji Paul přinese dřív, než umřu.

To není otázka jídla, to není otázka života, jde pouze o to vědět proč. Ve jménu otce i syna i buchty, amen. Umírám.

Děkuji Pierru Gagnairovi jídelní lístek a jeho poesii.



OBSAH

CHUŤ *Ulice Grenelle, pokoj* 4
»RENÉE« *Ulice Grenelle, domovnický byt* 6
MAJITEL *Ulice Grenelle, pokoj* 7
»LAURA« *Ulice Grenelle, schodiště* 10
MASO *Ulice Grenelle, pokoj* 14
»GEORGES« *Ulice de Provence* 17
RYBA *Ulice Grenelle, pokoj* 23
»JEAN« *Café des Amis, 18. pařížský obvod* 27
ZÁHONKY *Ulice Grenelle, pokoj* 29
»VIOLETTA« *Ulice Grenelle, kuchyně* 34
SYROVÉ MASO *Ulice Grenelle, pokoj* 37
»CHABROT« *Ulice de Bourgogne, lékařská ordinace* 41
ZRCADLO *Ulice Grenelle, pokoj* 43
»GIGI« *Roh ulice Grenelle a ulice du Bac* 46
CHLÉB *Ulice Grenelle, pokoj* 48
»LOTTE« *Ulice Delbet* 53
STATEK *Ulice Grenelle, pokoj* 55
»VENUŠE« *Ulice Grenelle, pracovna* 59
PES *Ulice Grenelle, pokoj* 61
»ANNA« *Ulice Grenelle, chodba* 66
TOAST *Ulice Grenelle, pokoj* 68
»RICK« *Ulice Grenelle, pokoj* 70
WHISKY *Ulice Grenelle, pokoj* 72
»LORI« *Nice* 78
ZMRZLINA *Ulice Grenelle, pokoj* 79
»MARQUETOVÁ« *Restaurant Marquet, okolí Meaux* 83
MAJONÉZA *Ulice Grenelle, pokoj* 84
»PAUL« *Ulice Grenelle, chodba* 88
OSVÍCENÍ *Ulice Grenelle, pokoj* 90



Pochoutka

Přeložil Petr Christov

Obálka, typografická úprava a ilustrace Martin Pecina
Sazba písmem Jannon Text Modeme Jaroslav Bulíček
Redaktorka Olga Trávníčková
Tisk a knihařské zpracování
CPI Moravia Books s. r. o., Pohořelice

Vydal Host – vydavatelství, s. r. o.
Radlas 5, 60200 Brno, tel.: 545 2t2 747
roku 2009 jako svou 432. publikaci
První vydání, 128 stran

www.hostbrno.cz
e-mail: redakce@) hostbrno.cz