

Pražská šunka

„Tak dobrá, vyšlu vás tam, ale jistě chápete, že na ten výjezd potom budu potřebovat nějaké zdůvodnění,“ sdělil mi prominentní představitel Polsko-rakouské obchodní komory.

„Samozřejmě, postarám se o co nejlepší,“ odpověděl jsem nesmírně šťasten. Byla totiž polovina devadesátých let a právě jsem byl vyslán na proslulý vinařský veletrh do Vídně a na návštěvu několika významných vinic a vinopalen v různých částech Rakouska. Navíc, což pro mě bylo nejdůležitější, všechno platil rakouský daňový poplatník.

Měl jsem doprovázet Wojtka, tehdy začínajícího sommeliera a publicistu zaměřeného na tematiku alkoholu, který si už v oboru udělal jméno, takže jeho zdůvodnění bylo zaručené. Se mnou to bylo mlhavější, asi jako s listopadovým ránem pod Dębnickým mostem nebo s budoucností řeckého hospodářství. Výjezd novináře regionální přílohy deníku *Gazeta Wyborcza* recenzujícího krakovské hospody a oslavujícího kuchyně Mitteleuropu vytvářel jistou šanci na vhodné zdůvodnění, ale nijak je nezaručoval.

Vyrazili jsme mým Hyundai Pony, který sice neměl posilovač řízení, ale připadal mi dostatečně moderní. Vyjeli jsme

hned po poledni, a když jsme v Olomouci bohatě poobědvali, dorazili jsme pozdě večer do Vídně. První noc jsme strávili v apartmá v centru. V celé čtvrti bylo jen jedno parkoviště, navíc nepřiliš velké, a přes veškerou mou snahu přední kola přesahovala čáru nakreslenou na asfaltu a vyznačující povolený parkovací prostor. Přesto jsem však bez váhání auto zaparkoval a vydali jsme se na udanou adresu. Nejprve jsme chvíli zkoumali obrovský mezonetový byt, potom jsme se však věnovali specialitám, které jsme pořídili v Čechách, specialitám, které můj přítel Mario nazývá „spodní polička“ nebo také „kvalita plus cena“. Wojtek ochutnával a s profesionální přesností určoval druhy vonných silic a barviv, které byly použity při tvorbě těchto lihovin. Tvrdil například:

„Jistě, meruňkovice, ale meruňky neviděla, etanol, ostatně dost ordinérní, s přídavkem cukrářských silic, a ani barvivo není karamel, ale E1550.“

Ráno nás trochu bolela hlava, ale vstali jsme časně, protože jsme se museli ohlásit v hotelu, který měl být naší vídeňskou základnou, a potom se vypravit na trhy. Sešli jsme proto dolů, abychom odjeli, ale znemožnila nám to policejní botička na kole. Za stěračem byl zastrčen lístek s informací, co je třeba v takové situaci dělat. Lístek byl napsaný polsky, česky, chorvatsky, slovensky, slovinsky, rumunsky a maďarsky čili skoro ve všech jazycích monarchie, chyběla jen italština a ukrajinština. Na ukrajinštinu zřejmě zapomněli, ale italština být musí. Zřejmě v závislosti na místě registrace vozidla zastrkují za stěrače buď východo-, nebo západoevropskou verzi. Ta bude mít informaci psanou německy, anglicky, italsky, francouzsky, španělsky a portugal-

sky a dám ruku do ohně za to, že právě tak tomu je, protože nejdůležitější z toho, co být musí, je pořádek.

Telefonicky přivolaná hlídka přišla brzy. Čekal jsem na ni netrpělivě, protože jsem si představoval, že vypisování pokuty bude chvíli mého triumfu – policista bude dlouho vypisovat slovanské znění mého jména a adresy, nedokáže je napsat a bude bezradný jako gestapák hraný Emilem Karewiczem, kterému se Marian Kociniak představil jako Grzegorz Brzęczyszczkiwicz, a dokonce jsem poprvé litoval, že se nejmenuji Mściwój, Krzesimir nebo alespoň Przemysław.

Jméno samozřejmě prošlo hladce, mám je dostatečně kosmopolitní, ale když policista vypisující pokutu řekl: „Příjmení, prosím,“ odpověděl jsem „Makłowicz“ pomalu a zřetelně, abych ho ještě víc pokořil. Pohlédl na mě a potom je zapsal, ani nepožádal o opakování. Pořád jsem doufal, že uklouzne na jménu ulice, ve které jsem tehdy v Krakově bydlel, ale spolkl Jabłonkowskou ihned a bez chyby. Při pokutování k nám přistoupil jeden muž, který právě procházel ulicí, a zeptal se mě – samozřejmě německy – jestli ve Varšavě také zanechávám špatně zaparkované auto, na což jsem rychle odpověděl, že jsem z Krakova. Chvíli přemýšlel a pak řekl:

„V Krakově tedy také zanecháváte špatně zaparkované auto?“

Zaplatil jsem pokutu, a přišel tak o většinu peněz vyhrazených na výjezd, odšroubovali mi botičku a odjeli. Mají tedy nejen mnohajazyčné lístky, ale i lingvisticky vyškolené policisty. Ovšem, vždyť to neobyčejně usnadňuje policejní práci a zavádění pořádku, který je zde ze všeho nejdůležitější.

Ohlásili jsme se v hotelu přímo u Dunaje, nejluxusnějším hotelu ze všech, které jsem dosud poznal, a dostali jsme sice jeden pokoj, zato velký a se samostatnými lůžky. Odvezl jsem vůz do podzemních garáží, a přestože jsem na své autíčko neobyčejně hrdý, dobře jsem viděl, že působí mezi vozy ostatních hostů maličko disonantně. Tato osvědčená korejská značka totiž nemá v Rakousku nejlepší pověst. O mnoho let později, když jsem vlastnil terénní model Hyundai Terracan a v Innsbrucku po telefonu hlásil, že mi ho ukradli z parkoviště u obchodního centra, sloužící policista se nevěřicně vyptával:

„Tvrdíte, že vám ukradli Hyundai s polskou poznávací značkou? Hyundai? Ukradli vám v Rakousku Hyundai?“

„Ano, ale je to Hyundai s pohonem na čtyři kola,“ pokoušel jsem se zbořit zeď nedůvěry zdůrazněním předností vozu.

Nakonec oznámení přijal, ale poradil mi, abych ještě jednou pořádně prohledal parkoviště. A měl pravdu, spletl jsem si křídla budovy, můj Terracan stál osamocen na právě zavíraném parkovišti v druhé části budovy. Okamžitě jsem o tom uvědomil policii, měli jej už totiž v registru kradených vozů a víc než ztráty auta jsem se obával, že mě zadrží jako podezřelého, že jsem ukradl vlastní auto.

Ale přiveďme opět bystrý proud vyprávění do patřičného koryta: rychle jsme opustili hotel a vydali se pěšky do výstavních pavilonů, kde probíhal veletrh Vinova, největší veletrh vína ve střední Evropě. Wojtek, který byl už dříve na podobných akcích, hlavně ve Francii, mi udílel poslední pokyny.

„Nezapomeň vyplivovat. Vyplivovat se musí. Vyplivování a usrkávání jsou nezbytnými podmínkami zdařilé degustace,

při usrkávání totiž polykáš vzduch a pouze spolu se vzduchem dobře rozptýlíš víno na chuťových pohárcích a správně pocítíš jeho chuť. Vyplivovat musíš, nedokážeš totiž všechno vypít, je tam několik set nebo možná několik tisíc stánků a na každém nejméně deset druhů vína, takže všude stojí plivátka. Tady jde o chuť, jen o chuť, ne o chlast,“ vysvětloval ještě při předávání akreditací.

Potom jsme vstoupili do gigantické haly, kterou procházeli jen novináři a lidé z branže, protože se jednalo o uzavřený den, přecházeli od výrobce k výrobcí, všude dostali něco k pití, na tom totiž všechno spočívalo. Výrobci se podrobovali hodnocení těch, kteří budou následně radit obyčejným konzumentům, který *Grüner Veltliner* je v tomto roce nejlepší a komu se nejlépe podařil *Eiswein*.

„Eiswein čili ledové víno se lisuje z hroznů sbíraných po prvních mrazících, kdy mráz spojí vodu v hroznech, čímž se získá samotná esence chuti, neobyčejně sladký koncentrát, pilulka nádherné vůně,“ vysvětloval dál Wojtek, když už jsme chodili mezi stánky a všichni vystavující nás vyzývali, abychom se u nich na chvíli zastavili, protože viděli na našich akreditacích, že jsme novináři z Polska. Také v Polsku přece lidé jednou přestanou pít jen vodu – to si určitě mysleli – a bude možné jim prodávat víno. Přitom je to země dost velká; zvali nás tedy všude, a Wojtek ještě jednou zdůraznil nezbytnost usrkávání za účelem polykání vzduchu, neříkal však už nic o vyplivování, protože plivátka skoro nikdo neměl, s výjimkou jakýchsi nadutých Francouzů. Všichni prostě kroužili halou a usilovně popíjeli a občas to zajedli, v některých stáncích totiž vystavovali i regionální pochoutky, proto

jsme například dlouho postávali u stánku Štýrska, kde měli domácí uzené z divočáka. Všichni byli neobyčejně zdvořilí a milí, vinaři na celém světě totiž zpravidla takoví jsou, a to nejen proto, že chtějí prodat plody své práce. Ke svému vínu se chovají jako k vlastním dětem, měli jich s sebou obstojný kapalný houf a každý chtěl nechat ohodnotit svou ratolest, což je naprosto pochopitelné, protože dítko je třeba chválit, když si to zaslouží. V takovém případě jsme nemohli udělat nic lepšího než po vypití čísky pronést několik uznalých slov, a současně jsme věděli, že i nejvýmluvnější pochvala znamená prosbu o dolití. Dobře jsem chápal, jak bych jim ublížil, kdybych nepožádal o repete, chápali to ostatně všichni a středoevropští vinaři zakrátko začali vytahovat i destiláty, protože tyto produkty vznikající z hroznových výtlačků jsou také jejich dětmi a také se dožadují pochvaly. Jen Francouzi seděli načuření, a když si přečetli moji akreditaci, odmítli mi dát číši burgundského se slovy, že není posíláno na polský trh. Kolegové z Čech velmi často mizeli v místnosti tiskového střediska, obdivovali jsme jejich pracovitost a fakt, že posílají korespondenci tak horlivě, jako kdyby sledovali převrat v nějaké banánové republice, ve které se mění situace stejně často jako kdysi vlády v Itálii; potom se však ukázalo, že kromě faxů a počítačů jsou tam také velké ledničky s pivem a chlebičky, samozřejmě zadarmo jako všechno ostatní.

O existenci této místnosti nám řekli už na začátku při přebírání akreditace, úplně jinak než ve Francii, kam jsme rok předtím jeli autem s Piotrem a Sławkem, abychom podali zprávu o Poháru regionálních jídel, který probíhal v Poitiers a blízkých La Rochelle a Cognacu. O akci mě informoval

krakovský francouzský konzulát s ujištěním, že organizátoři touží po příjezdu novinářů z Polska a čekají na nás, pospíšili jsme si tedy a už po dvou dnech cesty jsme se večer blížili k městu, u kterého Karel Martel porazil Araby, což změnilo osudy světa. Přišli jsme na radnici na zahajovací banket s mírným zpožděním, rychle jsem proto vyhledal hlavní organizátorku, jejíž jméno jsem obdržel v Krakově, a už předtím ji informoval o našem příjezdu. Zeptala se, proč jsme opravdu přijeli, a hned prohlásila, že můžeme mít problémy sehnat ubytování. A skutečně, skoro denně jsme museli měnit hotel, navíc se druhý den ukázalo, že nás připojili ke skupině kuchařů a ne novinářů. Místo sledování kulinářské konkurence jsme jeli autobusem s těmi kuchaři, kteří právě měli volno, do velkých skopových jatek, která organizátoři vybrali jako cíl prohlídky. Rituální zabíjení bylo tehdy v Evropské unii už zakázáno, ale Francouzi s početnou muslimskou menšinou museli tento zákaz nějak obejít. S velkou hrdostí nám tedy ukazovali zařízení, které chytalo jehňata za čtyři nohy, zvedalo je do výše hlavou dolů, přitom jim druhé zařízení obratně podřezávalo krky a to vše na pásu. Pravděpodobně dříve poráželi zvířata jinak, ale tento způsob zabíjení se v zásadě nelišil od starého islámského, stejně jako židovského příkazu požadujícího usmrcení zvířete vypuštěním krve.

Další důmyslný stroj usekával jehňatům hlavy a směřoval je na pás, na jehož konci stála žena s nádhernými karmínovými rty; jejím jediným úkolem bylo odebírat hlavy a každou narazit na velký kovový hrot, který neomylně odloupl temeno, aby dostal ven mozek. Stála tam, vyprávěla nám o detai-

lech své práce a každých několik sekund uchopila za uši další hlavu a obratně ji narazila na onen dokonale kalibrovaný kousek kovu, aby se mozek dostal z lebky v neporušeném stavu, protože jehněčí mozky jsou velkou pochoutkou a bylo by hříchem nadělat z nich kaši.

Po prohlídce jatek nás vzali na oběd do vybrané restaurace, kde podávali jehněčí, a tehdy se ukázalo, jak velkým štěstím byla přítomnost šéfkuchařů, protože jeden z nich odhalil v růžové pečení cysty tasemnice, takže jsme odtud odešli hladoví. Navečer, kdy jsme už měli volno, jsme se rozhodli pojízt v Poitiers na vlastní pěst. Pokud město neznáš, je třeba se v takových případech vyhýbat turistickým hospodám, těm hrůzám gastronomie usilujícím o rychlý zisk a náhodné návštěvníky, kde si nikdo na nic nestěžuje, protože už přichází další skupina vedená podplaceným průvodcem, a kde podávaná jídla mají k opravdové kuchyni stejně daleko jako babiččin bylinný likér k benediktýnce, jako štetínská papriková slanina k portugalským sardinkám a dnešní Rakousko k habsburské říši.

Šli jsme tedy městem a hledali lokál pro domácí, plný místních gurmánů, a všechny, které jsme míjeli, nám připadaly málo živé, a to přestože měly výklady plné ústřic, humrů a langust. Vládla tam však ceremoniální, nábožná, přímo katedrální atmosféra, která byla pro nás příliš nabubřelá. Nakonec jsme na velkém náměstí zdálky spatřili dav lidí, které spojoval prastarý, radostný rituál konzumace.

„Tam půjdeme, vždyť tam baští půl města, a Francouzi vědí nejlíp, co je dobré,“ dodávali jsme si odvahy v rychlé chůzi, kterou žádný z nás nemá moc rád.

Když jsme došli k cíli, ukázalo se, že ony davy Francouzů, pozdních vnuků Karla Martela, Godefroye de Bouillon a Krále Slunce, žáků Brillat-Savarina* a Curnonského** a synů Paula Bocuseho***, baští svorně hamburgery nabízené francouzskou sítí Quick, která je odpovědí na americký McDonald's. Jiné lokály mezitím zavřely, takže jsme si v rodné zemi dobré kuchyně, v oné dílně zázračných chutí, objednali pokleslé hambáče a potom zašli na belgické pivo.

I nadále vše probíhalo skvěle. Na jedné večeři nám dáma z radnice například sdělila, že jejich partnerským městem je Koszalin, „jeden z největších polských přístavů“. Kolem nás neustále kroužili šéfkuchaři z celé Evropy, ale nikde jsme neviděli Italy, přestože figurovali na seznamech. Zeptali jsme se tedy, kam se poděli představitelé la bella Italia.

„Bydlí někde jinde,“ vysvětlila nám dáma z radnice.

„Proč?“

„My tady Italy nemáme noc rádi,“ odpověděla bez zábran.

Na jednu z tiskových konferencí přijel samotný Jöel Robuchon, vedle Paula Bocuseho nejslavnější žijící francouzský šéfkuchař, ale moc jsme nevěděli, o čem mluví, protože tato tisková konference – ostatně jako všechny ostatní – probíhala výlučně francouzsky, bez sebemenších vložek v angličtině.

* Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) byl francouzský právník, politik, ekonomický myslitel a houslista, dnes známý především jako gurmán a gastronom, autor knihy *Fysiologie chuti*.

** Curnonsky (1872–1956) byl významný francouzský gastronom, vlastním jménem Maurice Edmond Sailland.

*** Paul Bocuse (*1926) je legendární francouzský kuchař, jeden z tvůrců takzvané *nouvelle cuisine* (nová kuchyně, též lehká kuchyně).