

**1.**

Letadla s vedoucími představiteli Spojených států a Velké Británie, Theodorem Rooseveltem a Winstonem Churchillem, přistávají na vojenském letišti Saki u Novofedorivky. Čeká tam na ně Vjačeslav Molotov, šéf sovětské diplomacie; ten, který před šesti lety podepsal pakt s Joachimem von Ribbentropem, v němž si rozdělili Evropu a slíbili si, že na sebe vzájemně nezaútočí.

Je únor 1945. Molotov se Stalinem budou Evropu znovu dělit.

Wehrmacht je na všech frontách v defenzivě. Spojenci se blíží k Rýnu, Berlín je neustále bombardován, Rudá armáda sotva před pár dny dobyla Lodž a osvobodila koncentrační tábor v Osvětimi. Ve stejné době delegace tří zemí čítající sedm set osob míří na letišti ke stanům s čajem a občerstvením. Stoly se tu prohýbají pod bílým a černým kaviárem, uzenými jesetery a dezerty, kterými kdysi proslula carská kuchyně. Nemocný Roosevelt jde spát, ale Churchill se s chutí cpe kaviárem a zapíjí ho krymským šampaňským.

A to je teprve začátek.

Stalin už ví, jakým dojmem působí na hosty bohatě prostřené stoly, a dobře si uvědomuje, jakou roli v diplomacii hraje pěkně naaranžované jídlo. Po teheránské konferenci věnoval Rooseveltovi velkého, více než metr dlouhého jesetera, s kterým si sice obdarovaný nevěděl rady, ale svědkové té události si ji budou pamatovat ještě mnoho let.

Tady v Jaltě dostane Roosevelt zase velkého krocana, jednoho z těch, které od třicátých let chová pro Stalina Saša Egnatašvili. Všechno, co se v nejbližších dnech objeví na stolech, zorganizoval právě on, kremelský specialista na nemožné. Těžko tomu může být jinak – vždyť to byl právě on, kdo Stalinovi připomněl, že když chce někdo v Gruzii někomu zaimponovat svým bohatstvím, pozve ho na hostinu. A teď, na Krymu, který byl ještě před sedmi měsíci v německých rukou a z něhož během pouhých dvou dnů NKVD deportovala dvě stě tisíc Tatarů, Egnatašvili denně pořádá nepředstavitelné hostiny pro stovky osob. Všechno je vždy nachystané včas. Všechno má odpovídající teplotu. Vždy je to nádherně upravené.

Asi jako jediný člověk byl Egnatašvili schopný připravit jaltskou konferenci po kulinární stránce na takové úrovni. Jenže za krásně aranžovanými pokrmy se skrývá velká tragédie. Egnatašvili při organizaci hostiny v Jaltě stále bojuje o život své ženy Liliany.

## 2.

Hlavní jednání hlav států probíhají v Livadijském paláci, v místě, kde zemřel Alexandr III. a kde se Mikuláš II. dozvěděl, že se ke své smůle stane ruským carem.

Kuchaři jedné jaltské restaurace, která se nachází poblíž paláce, kde se konference konala, zrekonstruovali jídelní lístek těchto mimořádných dnů. Na stolech se objevil mimo jiné krocان na pomerančích a kdoulích, smažený sled' z Kerče u Azovského moře podávaný s bramborem, vepřová krkovice s lesními houbami, zvěřina, aspik z jesetera a samozřejmě obrovská vědra plná kaviáru.

„Když se v hodovní síni Velkého livadijského paláce prostřely stoly, na nichž se lesklo stříbrné nádobí a blyštěl porcelán a nádoby plné

nejrůznějších pokrmů byly podávány s různými druhy prvotřídních nápojů, nejzkušenější politik – sir Winston Churchill – pochopil něco, co už pravděpodobně tušil: že Sovětský svaz je neporazitelný a vyjde z války silnější,“ píše ruský kulinární historik Viljam Pochlebkín ve své knize *Kuchnja veka* (Kuchyně století). Je těžké si přiznat, že má pravdu. Stalin vyjednal v Jaltě všechno, co chtěl.

Na základně byly postaveny dokonce speciální pekárny, které pekly výhradně pro konferenci. Přivezli sem tři tisíce sad nožů, lžic a vidliček, z toho víc než čtyři sta stříbrných.

Egnatašvili si vysloužil metál (který nomen omen získal za svou práci spolu s finanční odměnou). Tenhle hospodský, který začínal v Tbilisi tím, že házel svým zaměstnancům na hlavu pánve s míchanými vajíčky, dovedl své organizační schopnosti k dokonalosti a dokázal naplánovat pohoštění pro nejvýznamnější osoby světa. Jaltská konference byla třeshničkou na profesionálním dortu jeho života. V září navíc obdrží hodnost generála a krásnou novou uniformu.

Ale od té chvíle bude jeho život už jen skomírat.

Těžko říct, kdy přesně se Egnatašvili dozvěděl, že jeho milovaná žena Liliana nežije. Berija ji zabil na samém počátku války – byla zastřelená ještě před započítím obléhání Leningradu.

Saša se o tom musel dozvědět krátce po konferenci. Od té chvíle v sobě nedokázal najít sílu dál žít.

Bývalý zápasník prohrál svou nejdůležitější životní bitvu.

### 3.

Zavraždění Egnatašviliho ženy však pro Beriju neznamenal, že by přestal vůči Gruzínci cítit zášť. A skutečnost, že si Saša vedl při jaltské konferenci tak dobře, mu paradoxně neprospěla.

Pomstychtivý šéf NKVD mu utahoval smyčku kolem krku stále silněji.

V roce 1948, tři roky po Jaltské konferenci, přijel do Moskvy na zápasnické závody Ivan Alichanov. Navštívil při té příležitosti svého otčima, ale našel ho ve velice špatném stavu. Egnatašvili byl stínem člověka, vysoký tlak a cukrovka ho upoutaly na lůžko. Ležel v něm ve své generálské uniformě, s vatou nacpanou za límec a manžety. V každém pokoji se nacházel teploměr a Saša se obsedantně staral o to, aby se teplota v bytě držela na dvaceti jedním, dvaceti dvou stupních.

Bydlel v centru Moskvy naproti městské radě, nad gruzínskou restaurací Aragvi, zvláštním místě na kulinární mapě města, protože si ji oblíbili agenti KGB v čele s Berijou, který tu často pobýval. Další agenti tu pořádali oslavy při odchodu ze služby a výzvedné služby cizích států si tu lámaly hlavu, jak přimět někoho z bývalých agentů ke spolupráci. Egnatašvili, zasloužilý generál KGB, zde měl výsadu předplacených obědů.

Stalin mu poslal kremelské lékaře, ale Egnatašvili toho v životě viděl příliš, než aby jim důvěřoval. Potají si přivedl soukromého doktora a naslouchal jen jemu. Léky si kupoval v běžné lékárně, bál se, že by mu v lékárně pro státní úředníky mohli dát jed.

Vařil si sám. Nedůvěřoval dokonce ani Njurii, negramotné Rusce, která pro něj pracovala více než deset let; dělala mu hospodyní ještě za života Liliany.

„Ten den, kdy jsem tam byl, uvařil Alexandr Jakovlevič k obědu krutí játra ve vodě,“ zapsal si Alichanov. A dále objasňuje Sašovo podivné chování: „Pracoval víc než sedmnáct let na Lubjance, věděl toho zřejmě hodně o laboratořích, kde vyráběli a aplikovali různé druhy jedů, stejně jako o různých způsobech otrav jídlu, léky

nebo pomocí teploty či plynu. Proto musel udržovat v místnostech stálou teplotu a proto potřeboval vatu. Můj otčím se Beriji smrtelně bál.“

Člověk, který Stalinovi zasvětil celý život, navíc byl pravděpodobně jeho nevlastním bratrem, který se staral o každý detail jeho kuchyně, krmil ho jako matka a ochutnával před ním jídla, aby se vůdce neotrávil, ztratil nejdřív milovanou ženu a pak sám umíral v žalostných podmínkách, kdy se bál vlastního stínu.

Berija Sašu odřízl od Stalina i Kunceva a je dost možné, že jen čekal na příhodný okamžik, aby svou pomstu dotáhl do konce. Saša zatím tesknil po Lilianě. Sotva spatřil svého nevlastního syna Alichanova, hodiny s ním rozprávěl o matce, jako by mu to přinášelo úlevu.

Když na ni vzpomínal, začínal zpívat ruskou romanci „Vrať se, všechno ti odpustím“.

Na podzim roku 1948, nedlouho po návštěvě nevlastního syna, přestal Saša Egnatašvili jíst.

Ivan Alichanov si myslí, že otčím chtěl zbytkem svých sil upoutat Stalinovu pozornost. Jako by doufal, že se dá vrátit čas; že když se Stalin dozví, co se děje člověku, kterého nazýval svým bratrem, vezme ho zpátky do Kujbyševa a bude se o něj starat.

Jenže nic takového se nestalo. Saša umřel poslední den roku 1948.

Rodina odvezla jeho tělo do rodného Gori. Ivan Alichanov hleděl na Egnatašviliiho tělo v rakvi a nevěřil, že patří jeho otčímovi, kdysi jednomu z nejmocnějších lidí v Gruzii.

V rakvi ležel malý, seschlý stařeček.

„Dne 31. prosince 1948 zemřel po dlouhé a těžké nemoci věrný syn bolševické strany a sovětské vlasti, generálporučík soudruh Alexandr Jakovlev Egnatašvili,“ přečetli si sovětští občané o dva

dny později v deníku *Pravda*.<sup>\*</sup> „Orgány státní bezpečnosti ztratili v osobě soudruha Egnatašviliho schopného a neúnavného pracovníka, oddaného ze všech sil službě vlasti. Světlá vzpomínka na bolševika-čekistu, věrného syna našeho národa, skromného soudruha bude žít v paměti všech, kdo ho znali.“

#### 4.

Sovětský svaz vyhrál válku, ale ztratil v ní nejvíc obyvatel ze všech zemí: více než 25 milionů.

Stalin se po válce cítil stále starší a vyčerpanější. Krutí játra už mu nestačila. Síly doplňoval obrovským množstvím jídla. Jednoduše řečeno, jedl jako nezavřený.

Dřív by to pro toho asketického Gruzínce bývalo nemyslitelné. Po válce však „vzal hluboký talíř, smíchal v něm dvě polévky a pak do něj podle zvyku, který jsem znal z rodné vesnice, nadrobil chleba a přikryl ho dalším talířem – a potom to všechno snědl do poslední lžice. Následovaly předkrmy, hlavní jídlo a spousta masa,“ vzpomínal Anastas Mikojan, jeden z generalissimových nejbližších spolupracovníků.

Měl ale tak zkažené zuby, že mohl jíst jen nejjemnější maso a přezrálé ovoce. Ačkoliv mu rostlo břicho, posmíval se obžerství jiných.

Během takových obědů, které se často zvrhávaly v nevázané pitky, se rozhodovalo o osudu společnosti a životě milionů lidí. Stalin, opět podle gruzínské obyčeje, nařizoval spolustolovníkům pít do němoty. A přestože sám pil málo, neustále je bedlivě sledoval,

---

\* *Pravda* 2. ledna 1949, s. 4. Nekrolog podepsala „Skupina soudruhů“.

a když někdo pítí flákal – káral ho. Pak nutil všechny tancovat – to byl další z jeho způsobů, jak ponižovat nejbližší spolupracovníky.

Stalin umřel osm let po válce, pomočil se do kalhot a pak vydechl naposledy. Toho dne přijel na ranní směnu do dači nicnetušící mladý kuchař Vitalij Alexejevič. Ale dlouholetá Stalinova hospodyně Valentina Istomina, kterou přijal do práce ještě Egnatašvili, ho zachytila ve dveřích a řekla mu, že vůdce zemřel a Berija začal popravovat všechny, kdo pro něj pracovali. Bočním východem dovedla kuchaře ke dveřím, u nichž parkovalo auto. Povedlo se. Utekl.

Po Stalinově smrti převzal vládu Berija a ukázal se – což všechny překvapilo – jako mnohem liberálnější než jeho politický vzor. Propustil politické vězně a byl připraven jednat se západními zeměmi o sjednocení Německa.

Jenže bývalí soudruzi mu nedokázali zapomenout časy, kdy velel sovětskému teroristickému aparátu. Po sto dnech byl obviněn ze zrady a zabit spiklenci, mezi nimiž byl i Nikita Chruščov. Tento malý, jak bečka tlustý aparátčík z Ukrajiny, který byl spoluzodpovědný za hladomor, převzal kormidlo moci. Nyní stál v čele změn: přednesl tajný projev ke členům strany, v němž rozebral bod po bodu chyby stalinismu.

Takzvaným *ličníkem* neboli osobním kuchařem Chruščova (z ruského *ličnyj povar* – osobní kuchař) byl mnoho let Alexej Alexejevič Salnikov, podplukovník KGB (všichni osobní kuchaři nejvyšších představitelů Sovětského svazu, počínaje Alexandrem Egnatašvilim, měli v KGB vojenské hodnosti; budu o tom ještě psát v dalších kapitolách). Salnikov vzpomínal, že Chruščov snídal kolem šesté ráno obvykle dva krajíčky černého chleba naháté na pánvi a k tomu jogurt v malých skleničkách (někdy si ho míchal s tvarohem).

Mezi jídly pil čerstvou šťávu: pomerančovou, hroznovou, rybízovou nebo švestkovou.

K obědu měl nejradši ukrajinský boršč s kynutými knedlíky. Mezi chody on i jeho rodina přikusovali podle ukrajinského zvyku suchary ze sušeného chleba. Pokud jde o oficiální recepce, Chruščov měl rád alkohol, ale čím byl starší, tím se snažil méně pít. Kreml pro něj objednal v jedné sklářské huti speciální sklenice: měly tlustší dno, a i když vypadaly jako půldecky, ve skutečnosti byly jen třicetigramové.

Podplukovník Salnikov byl svědkem mnoha historických okamžiků, například i Chruščovova slavného projevu na Valném shromáždění OSN v New Yorku, kdy šéf SSSR mlátil botou do řečnického pultu. Rovněž s ním byl, když se v Abcházii dozvěděl, že jeho srdeční záležitost – projekt kosmických letů – se dočkala realizace. A že do kosmu letěl a bezpečně se z něj vrátil Jurij Gagarin.



## MENU

Na závěrečné večeři 10. února 1945 snědli vůdcové Velké Británie, Sovětského svazu a USA mimo jiné solené sledě, jesetera v aspiku, mořského okouna v omáčce ze šampaňského a kýtu z kamzíka. Jedli také pečené tetřevy a koroptve, steaky z mléčného selátka v omáčce z mladých ředkviček a trhákem konference byl krocan s kdoulemi a s pomerančovou šťávou.

V Polsku zatím ještě nikdo nevěděl, že náš osud byl zpečetěn a že se na dalších více než čtyřicet let ocitneme v sovětské sféře vlivu.

Jako dezert se v Jaltě podávala zmrzlina a *petits fours* – krásně zdobené francouzské zákusky z piškotů a marcipánu.

### Krocan s kdoulemi

- 250 g krocaního masa (mohou se vzít jen játra, jako pro Stalina)
- ½ kg kdoulí
- sůl
- kari
- 100 ml čerstvé pomerančové šťávy
- 2 vlašské ořechy

Kdoule nakrájej na plátky, osmaž z obou stran na oleji, vyndej z pánve.

Na stejném tuku osmaž krocaní maso, posol, posyp kari. Po 5 minutách přidej k masu kdoule, vše zalej pomerančovou šťávou, zamíchej a vař na středním plameni 6–7 minut.

Před podáváním posyp nasekanými vlaškými ořechy.

## Jeseter v aspiku



- 1 kg jesetera
- 30 g želatiny
- 1 mrkev
- 1 pastinák
- 1 cibule
- 4 raci
- kapary
- petrželová nat'
- křen, ocet, majonéza

Vař rybu se zeleninou, dokud mrkev, pastinák a cibule dostatečně nezměknou. Z rybího bujonu připrav asi 3–4 sklenice čistého rosolu.

Sced' ho a nech vychladnout.

Uvařenou rybu nakrájej na tenké plátky a rozlož na pečící plech nebo do velké zapékací mísy; mezi plátky ponech mezery. Rybu ozdob lístky petržele, kolečky mrkve nebo okurky, kousky krabího nebo račího masa a ka-

pary. Dekorace připevni na rybě tím, že ji pečlivě po lžících zaleješ vychladlým rosolem. Když první vrstva ztuhne, nalij na ni rovnoměrně zbytek rosolu, aby se vytvořila další. Když je aspik hotový, opatrně vyřízni plátky ryby špičkou nože a nalož na talíř. Dozdob z jedné strany nebo ze všech stran vařenou mrkví, pastinákem, bramborami či zeleným hráškem.

Podávej s křenem, octem a majonézou.

## Mořský okoun v omáčce ze šampaňského

- 700 g filé z mořského okouna (můžeš ho nahradit treskou nebo pražmou)
- ½ sklenky 20% smetany
- 1½ sklenky suchého šampaňského
- zelené natě ze 2 cibulí
- 1 okurka
- 1½ lžičky soli

Rybu nafiletuj.

Na pánev nalej šampaňské a ohřívej na mírném ohni. Přidej sůl, nadrobno nakrájenou zelenou cibulku a nakonec nakrájené filety. Zmírni plamen a dus 5 minut.

Nakrájej na malá kolečka okurku. Přidej k rybě a dus dalších asi 5 minut, dokud ryba nezměkne.

Rybu a okurky přendej na talíř, přikryj fólií a drž v teple. Šťávu, která zůstala na pánvi, ohřej a pak dej pryč z plamene a přidej smetanu. Rybu a kolečka okurky rozlož na talíři, polej šťávou a podávej.