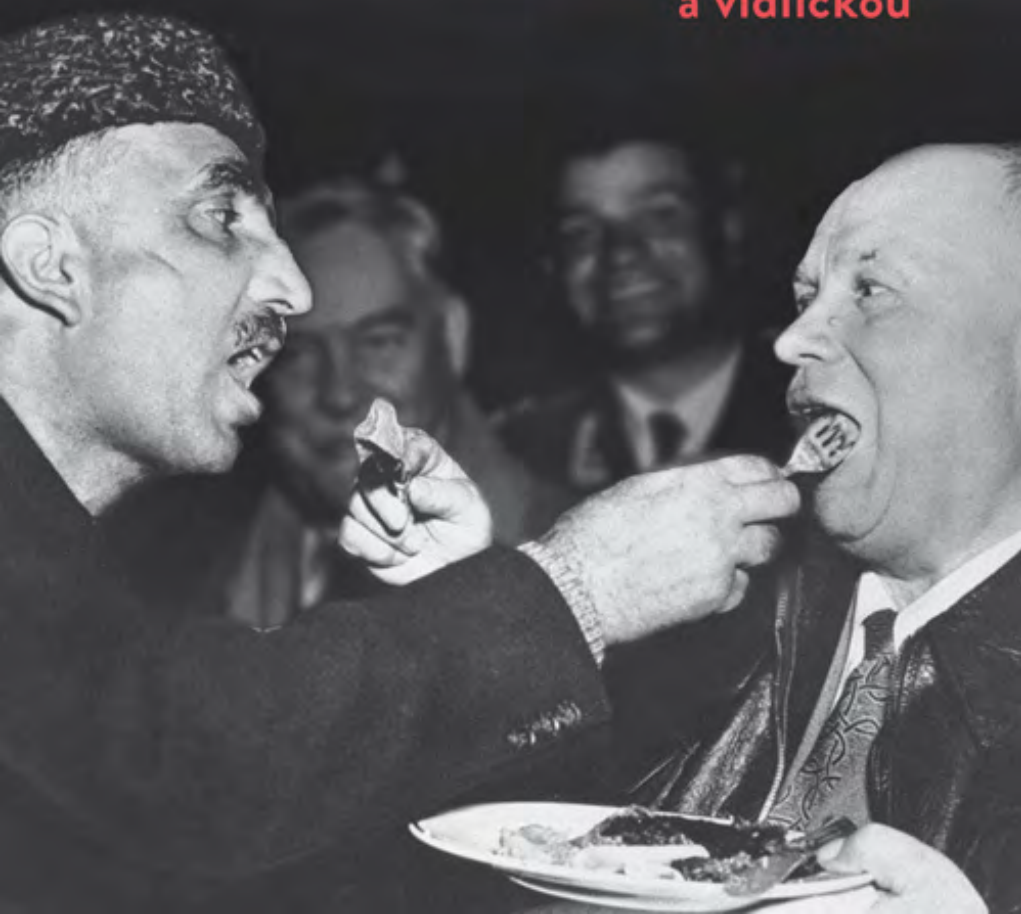


WITOLD SZABŁOWSKI

RUSKO POHLEDEM Z KUCHYNĚ

Jak budovat impérium
nožem, naběračkou
a vidličkou



WITOLD
SZABŁOWSKI
RUSKO
POHLEDEM
Z KUCHYNĚ

**Jak budovat impérium
nožem, naběračkou
a vidličkou**

DOKOŘÁN

WITOLD SZABŁOWSKI

RUSKO POHLEDEM Z KUCHYNĚ

Jak budovat impérium
nožem, naběračkou
a vidličkou

This book has been published with the support
of the © POLAND Translation Program

BOOK INSTITUTE



© POLAND

© by Witold Szabłowski 2021
Translation © Jaroslava Jiskrová, 2023

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této publikace nesmí být rozmnožována
a rozšiřována jakýmkoli způsobem bez předchozího písemného svolení nakladatele.

Druhé vydání v českém jazyce (první elektronické).

Z polského originálu *Rosja od kuchni. Jak zbudować imperium nożem, chochlą
i widelcem* přeložila Jaroslava Jiskrová.

Odpovědná redaktorka Alžběta Knappová.

Obálka, grafická úprava, sazba a konverze do elektronické verze Michal Puhač.

Vydalo v roce 2023 nakladatelství Dokořán, s. r. o., Holečkova 9, Praha 5,
dokoran@dokoran.cz, www.dokoran.cz.

ISBN 978-80-7675-164-4 (pdf)

ISBN 978-80-7675-165-1 (epub)

ISBN 978-80-7675-166-8 (mobi)

(pdf – 1253. publikace, 424. elektronická;

epub – 1254. publikace, 425. elektronická;

mobi – 1255. publikace, 426. elektronická)

Na památku Leokadie Szabłowské

Kulinární mapa Ruska a Sovětského svazu



1 Nový Athos, Abcházie

Tady stojí jedna z oblíbených Staliniových letních dač. V její kuchyni se zrodil nápad na tuto knihu.

5 Leningrad

Obléhání tohoto města stálo životy přibližně jednoho a půl milionu lidí. Mezi těmi, kteří v Leningradu našli svou smrt, byli také bratr a strýcové Vladimira Putina. My se o blokáde Leningradu dozvíme z příběhu paní Tamary, která tam byla v té době pekařkou.

9 Kucevo

Stalinova tajná dača na okraji Moskvy. Nacházelo se tu hospodářství s rybníky plnými ryb, aby mohl Stalin jíst pokrmy vylučně z důvěryhodných zdrojů.

13 Velyka Rostivka

Půlka této vsi zahynula během Stalinem řízeného hladomoru ve třicátých letech. Přezily dvě dcery kuchařek, poslední žijící svědkyně těch událostí.

2 Gori, Gruzie

Odtud pocházel Josif Stalin a jeho nevlastní bratr – pozdější ochutnávač jídla a osobní kuchař – Alexandr Egnatašvili. Ten vedl za druhé světové války nerovný zápas o život své milované ženy s Berijou.

6 Bajkonur

Odtud se vydal na cestu do vesmíru první člověk, Jurij Gagarin. Vařila pro něj Maria Kiritinina. Boršč podle jejího osobního receptu (s. 195–6) si dnes můžete uvařit doma.

10 Gorki Leninskije

Tady strávil poslední léta života Vladimír Iljič Lenin. Pohankovou kaši tu pro něj vařila – navzdory doporučením lékařů – jeho přísně utajená kuchařka Šura Vorobjovová.

14 Viskuli

V tomto místě svrhli vůdcové Ruska, Běloruska a Ukrajiny Sovětský svaz. Polina Ivanovna, kuchařka předsedy Rady ministrů Běloruské SSR, pro ně k té příležitosti připravila guláš z divočáka.

3 Pionýrský tábor „Pohádkový les“, Černobyl

V tomto táboře vařilo několik kuchařek z jaderné elektrárny v Kuzněcovsku pro první likvidátory černobylské havárie. Většina z nich už nežije.

7 Bagrám

Tady, na základně sovětských letců v Afghánistánu, vařila máma Nina, ševcová a šéfká stranické buňky z továrny na boty v sovětské Kubince.

11 Ilinskoje

V zdejším sanatoriu pro členy komunistické strany vařil Spiridon Putin, dědeček ruského prezidenta Vladimíra Putina. Nachází se tu také jeho hrob.

15 Jalta

V Jaltě proběhla konference, na níž si Spojenci rozdělili Evropu (Polsko připadlo Stalinovi). Z kulinářského pohledu byla konference majstrštyk; uspořádal ji Alexandr Egnatašvili. Odtud také v roce 1944 deportovali statisíce krymských Tatarů.

4 Moskva

Tady v Kremlu mnoho let vařil a později šéfoval kremelským kuchyním mistr kuchař Viktor Beljajev.

8 Jekatěrinburg

Tady strávil poslední měsíce života car Mikuláš II. se svou rodinou a nejvěrnějšími sluhy. Byl mezi nimi i kuchař Ivan Charitonov, který byl popraven spolu s carem.

12 Hvězdné městečko u Moskvy

Zde vařila pro budoucí kosmonauty jejich oblíbená jídla Fejna Kazetská. Juriji Gagarinovi tu dala vypít nesvařené mléko těsně před svým osudovým letem, při němž první kosmonaut zahynul.

16 Mariupol

Tady Natalia Babeušová déle než dva měsíce, od března do května roku 2022, vařila pro civilní zaměstnance uvězněné v továrně Azovstal během války, kterou 24. února 2022 rozpoutalo Rusko proti Ukrajině.

PŘEDMLUVA K ČESKÉMU VYDÁNÍ

Zatímco píšu tato slova, probíhá krutá válka, kterou rozpoutalo Rusko vůči Ukrajině. Právě proto je kniha, kterou držíte v rukou, bohužel mimořádně aktuální. Abych ji napsal, prošel jsem křížem krážíem Rusko, Ukrajinu a další bývalé sovětské republiky. Povídal jsem si s kuchaři z Kremly, například s Viktorem Beljajevem, který byl ředitelem všech kremelských kuchyní, ale poté, co se moci chopil Vladimir Putin, prodělal rozsáhlý infarkt a musel se té práce vzdát. Povídal jsem si také s účastníky z válečných konfliktů, s kuchařkami z Černobylu, ale i s lidmi, kteří pamatují hladomor vyvolaný Stalinem.

Dnes by napsání této knihy nebylo možné: nepustili by mě ani do Ruska, ani do Běloruska. A i kdyby mě pustili, tak jen proto, aby mě mohli uvěznit za to, co se na následujících řádcích dočtete – už během práce nad nimi jsem musel hodně věcí vysvětlovat policii, a vyslychala mě dokonce ruská státní bezpečnost. Knihu se mi podařilo dokončit jen díky tomu, že v zemi Vladimira Putina nikoho nenapadlo, že se dá prostřednictvím kuchyně velice spolehlivě odhalit mechanismus moci.

Já jsem o tom přesvědčen. Stejně jako jsem přesvědčen o tom, že kuchaři obou bojujících stran musí dnes použít veškerý svůj um, aby naplnili žaludky těch, o něž se starají.

Takovou kuchařkou je například Natalia Babeušová, pětatřicetiletá žena z Mariupolu s příjemným, vřelým úsměvem. Před válkou pracovala jako údržbářka vysokonapěťových transformátorů

v závodě Azovstal. Když válka začala a Rusové se přiblížili k centru jejího města, přestěhovala se s mužem do Azovstalu: místa, kde oba pracovali a které, jak se na závod vyrábějící ocel patří, mělo stovky podzemních chodeb a krytů, kde bylo jednodušší se schovat. Babeušovi se dostali do jednoho z podzemních bunkrů, kde se skrývalo čtyřicet osob, z toho osm dětí. Nejmladšímu byly dva roky.

Z Natalie se tam rychle stala kuchařka. Pro všech čtyřicet lidí vařila na primitivním ohništi v napůl připáleném hrnci. Jiný neměla.

V Azovstalu dělala to, co kuchaři dělají běžně – jak v téhle knize, tak na celém světě. Pozvedávala morálku. Žertovala. Pobízela lidi, aby jí pomáhali. Dokonce – když někde našla listy papíru a pastelky – organizovala pro děti soutěže v kreslení. Pomáhala lidem projít peklem obklíčení. Když si nejmladší děti nedokázaly vzpomenout na její jméno, řekla jim, ať jí říkají Teta polívka. A takhle si ji zapamatovali: Teta polívka z továrny Azovstal.

Manželům Babeušovým se podařilo evakuovat jen pár dnů předtím, než se obránci Azovstalu – na doporučení ukrajinského prezidenta a velitele štábu – vzdali. Strávili pod zemí více než dva měsíce. Za tu dobu se stali svědky úmrtí mnoha svých kolegů z předválečné doby. Natalia se dodnes při rozhovorech s novináři rozpláče. A diví se, když se jí někdo zeptá na nějaký recept. Jaké recepty v podzemním bunkru v Azovstalu? Jeden, maximálně dva kousky dušeného masa z konzervy, lančmítu, přelité třiceti litry vody. Pouze to měli k jídlu v továrně obklíčené Rusy, a tak tam byli všichni neustále hladoví. Vodu na vaření brala Natalia z průmyslových nádrží. Každý den, každá sekunda mohly být jejich poslední.

Lidé, kterým se odtamtud podařilo dostat, měli později, pokud šlo o jídlo, různá přání. Někdo měl chuť na pizzu, jiný na sushi. Další snil třeba o štavnatém bifteku.

To první, co snědla Natalia Babeušová, kuchařka z Azovstalu, byl krajíc chleba s máslem. Stejně jako hrdinky z kapitoly o hladomoru, pro které dodnes neexistuje větší pochoutka než obyčejný chléb.

Chutě lidí, kteří prošli peklem, se nemění, stejně jako se nemění politika Ruska; země, která svou moc buduje nožem, naběračkou, vidličkou a... hladem. Ve chvíli, kdy píšu tato slova, se Vladimir Putin pokouší tlačit na svět, aby mu dal ve válce s Ukrajinou volnou ruku, a hrozí, že jinak nedovolí ukrajinským lodím s obilím vyplout z přístavů. Kdyby se tak stalo, mnoha zemím Afriky a Blízkého východu by hrozil hlad. Rusko tak cíleně vydírá svět: buď nám půjdte na ruku, nebo budete hladovět – a pak nastanou v desítkách zemí politické krize a revolty. Moje kniha vysvětluje, proč právě v Rusku mohli přijít na tak ďábelský nápad.

Ale je tu světélko naděje. Naštěstí se z této knihy dozvíte i to, že Rusům po mnoha „bratrských pomocích“ – Vladimir Putin nikdy nepojmenuje válku s Ukrajinou válkou, stále mluví o „bratrské pomoci“ – padají z očí propagandistické klapky. Dobrým příkladem je máma Nina, kuchařka, o které si přečtete v kapitole věnující se válce v Afghánistánu. Až v armádě máma Nina pochopila, že jí politici lžou. Její příběh je úvahou o ztrátě iluzí o vládní moci. To, co pochopila ona, tehdy v zemi sovětů pochopily miliony občanů.

Jsem přesvědčen, že stejně tomu bude i tentokrát. Vladimir Putin udělal velkou chybu, když napadl Ukrajinu. Chybu, která ho může stát ztrátu moci, a možná i život. V Rusku diktátory odjakživa nesvrhává ulice, ale palácové převraty, kterých se účastní lidé z obsluhy – ochranka, kuchaři, řidiči.

Třeba už dnes v Kremlu pracuje kuchař, který mu do polévky přidává pár kapek jedu.

Doufám, že jednou budu mít příležitost zeptat se ho na recept na takovou polévku.

ÚVODEM

Do nosu mě udeřil zápach benzínu, ovocného vína a špatně strávené smažené ryby. Benzin pocházel z kutru, který vyplul na moře před necelou hodinou, a víno a ryba nepochybně z obsahu žaludku, který zvrátil pod mým oknem opilý hlídač. Ležel jsem na lůžku, za dveřmi šumělo Černé moře a já sledoval, ještě lehce nepřítomný, jak policie Republiky Abcházie – té samozvané, uznané pouze Ruskem, sirotkem po Sovětském svazu – prohledává můj pokoj. Ve dveřích stál rozčilený správce rekreačního střediska, v němž jsem přenocoval, a stále dokola mumlal věty, jež neadresoval přímo ani mně, ani policistům:

„Nemáte tady co prohledávat. Nevím, kde jste se tu vzal.“

Mluvil pravdu. Nevěděl.

Podruhé nebo už potřetí jsem tedy vysvětloval, že jsem přijel pozdě v noci, že mě sem pustil opilý hlídač – ten, který pak zpíval obscénní ruské písničky a později zvracel pod mým oknem – a řekl mi, abych se tady vyspal, že se ráno domluvíme.

Policie u mě nenašla nic podezřelého a správci začalo docházet, že udělal chybu a přivolal orgány na nevinného člověka. Strážníci se našťestí také omluvili. Zažertovali, vzali si ode mě pár ruských rublů na čaj a odešli.

Zůstal jsem sám se správcem. A jemu to bylo čím dál hloupější. Uvařil v malé konvičce kávu, nejdřív mně, pak sobě, chvíli jsme ji mlčky pili a on přemýšlel, jestli si mě má zkusit udobřit, nebo to nechat být. Rozhodl se to vyzkoušet a nabídl mi ke kávě

sklenku čači, velice silné pálenky z hroznového vína (odmítl jsem, bylo sedm ráno). A tehdy se mě zeptal, jestli vůbec vím, kde jsme.

„V Novém Athosu, v Abcházii,“ odpověděl jsem se závnutím.

Správce rychle přikývl a řekl, že to je sice pravda, ale ne celá, a abych šel za ním. A tak jsme dopili kávu a vyšli ven; nejdřív odemkl řetěz na nějaké bráně a pak mě vedl tajemným tunelem pod ulicí a ještě několik desítek metrů dál. Náhle jsme se nečekaně ocitli v rajské zahradě. Nepřeháním. Kolem rostly borovice promíchané s palmami; po chodníku teklo mléko z kokosů, které padaly a rozbíjely se o asfalt. Olizovali je z něj dva pěkní vraníci; další dva hnědáci se pásli opodál. Kráčeli jsme po tom chodníku, zatímco se mezi hloučky okolních keřů proháněli barevní ptáci. To vše jsme minuli a začali jsme stoupat do kopce.

Cestou jsme narazili na cedulku „Majetek prezidenta Abcházie – vstup zakázán“. Stáli u ní dva agenti, kteří areál hlídali, ale správce jim jen pokynul rukou a oni nás pustili dál. Zpod nohou nám prchaly zelenohnědé ještěrky a nad hlavami křičeli ptáci. Konečně asfalt skončil a my se ocitli před zeleným domem na úpatí hory. Výhled byl úchvatný: palmy, les a v dálce dole třpytící se tyrkysově modré moře.

„Tohle je přísně tajné místo. Někdejší Stalinova letní dača,“ řekl správce. „Jezdil sem ke konci života každý rok na dovolenou. Domek, ve kterém jsi spal, byl postavený později, ale patří k ní taky.“

A tehdy mi to všechno došlo. To místo bylo desítky let dostupné jen pro vyvolené. Stalin umřel, Sovětský svaz se rozpadl, ale nikdo nezrušil rozkaz držet to místo co nejdále od cizích očí. Určitě ty domky nelegálně pronajímali turistům – kdo ví, možná pronajímali dokonce i Stalinovu vilu? –, v zemích, jež neexistují, je

možné všechno. Ale něco jiného jsou turisté z Ruska, kterých je tu plno, a něco jiného někdo z Polska. Proto můj správce zpanikařil a zavolal policii.

Hned jsem začal přemýšlet, jak se dostat dovnitř, abych si daču prohlédl. A správce jako by četl mé myšlenky:

„Klíč nemám,“ rozhodil ruce. „Ale má ho můj kolega. Jestli chceš, poprosím ho, aby nás tam večer pustil.“

Tak jsem strávil den návštěvou památek Nového Athosu a večer jsem se vrátil. Správce už čekal a spolu s ním několik dalších mužů. Jeden se jmenoval Aslan, to on měl klíče. Byl vysoký, prošedivělý, kdysi, ještě za Sovětského svazu, nahrával rozhovory s lidmi, kteří ve Stalinově letním sídle pracovali. Pustil nás dovnitř a krok za krokem nám vyprávěl, jak dača vznikala, kdy přesně do ní Stalin jezdil a také v kterém pokoji a na jaké posteli spal.

Ostatní muži zatím rozdělali oheň a začali péct skopové šašliky. Na talíře naložili syrové cibule a k nim adžiku, omáčku k masu z papriky, česneku, bylinek a vlašských ořechů. Nalili také čaču – teď už na ni přišel ten správný čas. Všichni tady v areálu dači pracovali: jeden byl zahradník, druhý hlídač, třetí se staral o koně. Byli ve věku, že si museli pamatovat krvavou válku, která v roce 1992, brzy po rozpadu SSSR, vypukla mezi Abcházii a Gruzii, když se ta první – za pomoci Ruska – odtrhovala od té druhé. Připili jsme si na naše setkání a já jsem chvíli přemýšlel, jak se jich zeptat, co si myslí o válce a o tom, co přinesla jejich kvazizemi. Správce naštěstí znovu četl v mých myšlenkách:

„Rusko, Gruzie, ty samý kurvy,“ řekl a zakousl čaču melounem. „Jak jedni, tak druzí chtějí jen naše pláže a naše peníze. My proléváme krev, ale pak je jen hůř.“

Ostatní souhlasně pokývali hlavou.

Abcházie se po válce oddělila od Gruzie, ale země – kdysi bohatá, nazývaná sovětským Azurovým pobřežím – úplně zmrtvěla. Žijí tu pouze z mandarinek a z ruských turistů. Protože je nikdo kromě Ruska neuznal jako stát, téměř nikdo sem nejezdí; typickou scenérií jsou hory a bohatě zdobené stavby zarostlé křovinami.

„Dobře bylo jen za Stalina,“ pokračoval správce, když nám jeho společníci nalévali další skleničku čači. „On téhle zemi rozuměl. Jedl náš chleba, jedl naše ryby, jedl naši sůl.“

Ostatní znovu příkyvovali.

„Stalin byl jako my. Jedl to samé, co jedli obyčejní lidi,“ řekl ten od koní. „Za dačou stojí jeho kuchyně. Můj děda tam pracoval jako sluha, vyprávěl mi o tom.“

Znovu jsme se napili, čača mi zašuměla v hlavě. Na otevřeném ohni se dopékaly šašliky a já se šel vyčurát. Vybral jsem si místo hned za Stalinovou kuchyní, a když jsem se vracel, nahlédl jsem oknem dovnitř. Všechno tam bylo, stejně jako v celé dače, původní – hořáky, podlaha i stůl, dokonce hrnky a židle. Přemýšlel jsem, kým byl kuchař, který tu pracoval. Co Stalinovi vařil? Neměl chuť z toho místa utéct, anebo se naopak vyhříval na výsluní „Slunce národů“?

A právě tehdy, v lehkém rauši, mě poprvé napadlo, že bych se rád dozvěděl, jestli Stalin opravdu jedl „jako obyčejní lidé“. A pokud ano, tak proč? A pokud ne, proč si lidé myslí, že tak jedl? Bylo důležité, aby si to mysleli? Naplánoval to tak někdo?

Právě takhle se toho vlahého večera před asi deseti lety zrodil nápad na tuto knihu.

Dozrával ve mně několik let, a když jsem se mu začal konečně naplno věnovat, projel jsem křížem krážem několik někdejších sovětských republik. Hovořil jsem s kuchaři prvních tajemníků, kosmo-

nautů i frontových vojáků. Mluvil jsem s kuchařkami z Černobyli i z války v Afghánistánu. Brzy jsem zjistil, že Stalin vůbec nejedl to co běžní Abcházové, ani to co běžní občané SSSR. A při té příležitosti jsem odhalil taky pár jiných kuchařských tajemství – jeho i jeho následovníků.

Z mé knihy se dozvíte, jak, kdy a taky proč Stalinův kuchař učil Gorbačovova kuchaře zpívat kynutému těstu. Nebo jak se Nina, kuchařka z války v Afghánistánu, snažila při vaření myslet na něco příjemného, protože chtěla, aby její dobrá nálada přešla na vojáky. Nebo jak několik týdnů po havárii vyhlásili v Černobyli soutěž o nejlepší kantýnu a kdo ji vyhrál.

Dočtete se o Stalinově ochutnávači jídla, který s ním vedl nerovný zápas o život své ženy. Dozvíte se recept na první polévku, jež letěla do kosmu. A na hrdličky s těstovinami, které večeríval poslední car, Mikuláš II. Dozvíte se, proč Brežněv nenáviděl kaviár.

Dočtete se také o kuchyni lidí, kteří nemají co jíst: o Ukrajincích, jimž se Stalin pokoušel zlomit vaz hladem. A o blokádě Leningradu.

A hlavně pochopíte, jak může jídlo sloužit propagandě. V zemi, jako byl Sovětský svaz, jí sloužil každý smažený řízek podávaný v každé jídelně a restauraci od Kaliningradu po polární kraje, od Kišiněva po Vladivostok. Dozvíte se, že to, co jedl první tajemník komunistické strany, stejně jako to, co jedl běžný občan, bylo politikum. A protože je Rusko důstojným nástupcem SSSR, stále krmí lidi propagandou, jako to dělalo dřív.

Není náhoda, že tam vládne Vladimir Putin, vnuk kuchaře Spiridona Putina. O nich obou se v této knize také dočtete.

Stalinovu daču v Novém Athosu je dnes prý možné navštívit i legálně, jen je třeba koupit si za několik rublů vstupenku. Ale jak



Pohled ze Stalinovy dači

mi hlásili moji známí, kteří se tam dostali pár let po mně, vstup do Stalinovy kuchyně je nadále zakázán – a dveře zabeďněné.

Tato kniha, svědectví kuchařů rozdělené na osmnáct talířů, se je snaží trochu pootevřít.

Má pečlivě vyžehlený kostýmek a vlasy obarvené na blond. Pozvala mě do bytu, protože ji bolí nohy, a tak raději nevychází, ale první dvě hodiny si ode mě drží odstup: sedíme v obýváku, popijíme čaj ze samovaru a k tomu přikusujeme tvrdé sušenky.

Alexandra Igorjevna Zalivská pracovala celý život na univerzitě, a aby se s člověkem sblížila, musí si na něho nejdřív udělat názor. A to chce čas. Dvě hodiny mi vypráví o pradědovi Fjodoru Zalivském, který pracoval v kuchyni posledního ruského cara Mikuláše II., o pradědovi, na kterého si nepamatuje, ale po němž zůstal rodině památeční pohár s vyobrazením cara a jeho ženy. A jako by četla nahlas knihu, pokaždé pečlivě vysloví „Jeho Výsost Mikuláš II.“, nikdy neřekne pouze „car“, a když mluví o všech, Mikuláši, jeho ženě a pěti dětech, říká „svatá carská rodina“. A hledí na mě, jak budu reagovat. Protože Polák je pro Rusa vždycky trochu hádanka: jsme zdánlivě podobní, a přesto stejné věci nazýváme a chápeme úplně jinak. Ví, že s ní chci mluvit o známém jejího děda, posledním carově kuchaři Ivanu Charitonovovi. A ví taky, že s rozhovorem nesouhlasili Charitonovovi potomci. Paní Zalivská si to všechno musí srovnat v hlavě.

Až konečně něco přeskočí, nějaký algoritmus v hlavě Alexandry Igorjevny rozhodne, že ačkoliv jsem Polák, tak ne zrovna nejhorší, a že mi může důvěřovat. A začne se dít něco, co v Rusku zažiji



Mikuláš II. Romanov



Ivan Michajlovič Charitonov

ještě mnohokrát. Paní Alexandra vytáhne z baru dvě štamprata a láhev vodky Moskovskaya a prohlásí, že povídání v obýváku už bylo dost, že se přesuneme do kuchyně. Netuším jak, ale v kuchyni během necelé čtvrt hodinky zaplní stůl pohoštěním, *zakuskami* neboli chuťovkami: od nakládaných hříbků přes paštiku *macédoine* – pokud někdo neví, co to je, ať čte trpělivě dál – a nakládané okurčičky a zelí, povinné na každém ruském stole, až po salát Olivier, kterému v Polsku říkáme kachní žrádlo nebo prostě zeleninový salát. A ještě několika dalšími talíři a talířky, jež měla jistě připravené už dlouho před mým příchodem, jenže nejdřív si na mě musela udělat názor, aby mě mohla pozvat z obýváku do měkkého podbríšku každého ruského domu, kde se přijímají hosté blízcí srdci a kde je člověk nejvíc sám sebou.

„Začněte prosím paštikou, Witolde Miroslovoviči,“ vybidne mě. „Je to originální recept pradědečka přímo z carské kuchyně. V mé rodině se připravuje vždycky na Velikonoce.“

A tak si namažu na prst tlustě paštiku, protože to tak mám zaprvé rád a zadruhé tím udělám radost hostitelce. Na paštiku položím okurčičky. Připíjíme si – na setkání, na to, že jsme se poznali – a o chvíli později už si mé chuťové pohárky vychutnávají masovou směs, téměř přesně takovou, jakou jídávali nešťastný car Mikuláš II. a jeho rodina, než je bolševici postavili ke zdi a postříleli.

1.

Příběh o nejvěrnějším carově kuchaři je nejlépe začít od konce, od posledního večera jeho života. Takže začněme takhle:

Připravil pro ně večeři, oni se pokřížovali, pojedli.

Ivan Michajlovič Charitonov, energický osmačtyřicátník s dozadu sčesanými vlasy, měl jako vždy plné ruce práce. Od chvíle, kdy bolševici uvěznilí bývalého cara a jeho rodinu, byl jediným kuchařem, který u něj setrval. Ze stovek lidí zaměstnaných do té doby u dvora zůstala jen pětice nejvěrnějších, mezi nimi kuchař Charitonov a jeho pomocník Ljoňka Sedněv. Bolševici jim mnohokrát navrhovali, aby cara opustili a zachránili si život, oni ale vždy odmítli. Velitel skupiny, jež je hlídala a později popravila, po letech vzpomínal: „Tvrдили, že chtějí sdílet monarchův osud. Neměli jsme právo jim v tom bránit.“

Ale toho večera poslali bolševici neplnoletého Ljoňku do města. Řekli mu, že se tam setká se strýcem, který také léta pracoval pro cara.

Ljoňka nemohl tušit, že strýček už mnoho týdnů nežije.

Kuchař Charitonov znal cara odmala – u dvora panoval zvyk, že si děti Romanovců hrály s dětmi služebnictva, a Mikuláš a Ivan, jehož otec sloužil Alexandrovi III., byli téměř vrstevníky. Alexandr, proslulý přísnou výchovou dětí, chtěl, aby tímhle způsobem poznaly takzvaný prostý život.

Čas her ale brzy skončil. Ivan Charitonov se už jako dvanáctiletý stal kuchtíkem. Jeho otec se těžkou prací, zarputilostí a talentem vypracoval z dítěte ze sirotčince na vysokou pozici u dvora a od imperátora dostal dokonce šlechtický titul. To on poradil synovi, aby se věnoval kuchařskému řemeslu. Zařídil mu dokonce pobyt ve Francii, kde se mladý Charitonov učil od nejlepších kuchařů a stal se kuchařským mistrem.

Ale to vše ve vězení v Jekatěrinburgu, kam bolševici bývalého cara zavřeli, nemělo sebemenší význam. Od okamžiku, kdy car abdikoval, jeho kuchyně postupně upadala a ani nejlepší kuchař s tím nedokázal nic udělat. Mohl se nanejvýš snažit, aby to bylo co nejméně bolestivé. A protože skutečný kuchařský mistr si poradí v každé situaci, dosáhl Charitonov i v tomto směru mistrovství.

Večeři snědli ten večer v osm a hned poté si bývalý car zahrál s bývalou carevnou *bésigue*, lízaný mariáš, kterým ubíjeli ve vězení čas. V té chvíli převzali jejich strážci v kanceláři velitele šest pistolí a osm revolverů. Carevna šla spát v půl jedenácté. Do svého deníku si ještě stačila poznamenat větu o kuchtíku Ljoňkovi: „Přemýšlíme, jestli toho chlapce ještě uvidíme,“ napsala s obavou, protože stejně jako kdysi mladý Charitonov vyrůstal s Mikulášem, kuchtík Ljoňka byl oblíbeným druhem na hraní jejich jediného syna, careviče Alexeje.

Měla pravdu. Hocha už nikdy nespatri. Věta o kuchtíkovi byla posledním zápisem v carevničě deníku.

2.

Instrukce pro tým „domu pro speciální účel“, květen roku 1918

„Velitel služby je odpovědný za správné plnění svých povinností [...].

Velitel musí mít na paměti, že Mikuláš Romanov a jeho rodina jsou sovětskými zajatci, a proto se v místě jeho zadržení stanovuje příslušný režim.

Režimu podléhají: a) samotný bývalý car a jeho rodina; b) osoby, které projevíly přání sdílet s ním jeho osud.

Od okamžiku přemístění osob zmíněných v článku 1 pod jurisdikci oblastní rady musí být ukončeno jakékoliv jejich svobodné konání.

Velitel musí být ve styku s vězni zdvořilý.

Rozhovory se zadrženými mohou mít pouze následující obsah:

1) přijímání jejich ústních výpovědí všeho druhu; 2) úřední vyhlášky a nařízení; 3) informace, o které požádají a které mají za cíl vysvětlení režimu; 4) informace o dodání proviantu, jídla a nezbytných předmětů; 5) informace o poskytování lékařské pomoci.“

3.

„Na carově dvoře se vyskytovaly samé nevšední postavy,“ říká mi mezi nakládaným hříbkem a další sklenkou vodky Alexandra Zalivská, pravnučka dvorního kuchaře. „A tak jako byli dynastií Romanovci, byly také celé dynastie kuchařů, cukrářů nebo číslníků. Zdálo se, že i kdyby se v Rusku žilo sebevíc chudě, u cara hlad nikdy nebude, takže otcové zaučovali své syny a dcery. Můj pradědeček Fjodor tam pracoval, protože ho zaučil jeho otec. Nevím, jak se jmenoval, ale vím, že ho z okolí města Suzdal do

Petrohradu vyhnala bída. A byli i tací, kteří tam pracovali od dob Kateřiny Veliké. Pradědeček se například přátelil s cukrářem Potupčikovem, o němž se tvrdilo, že jeho rodina slouží carovi už dvě stě let. Potupčikov ho naučil podávat mražené jahody ochucené šťávou z citronu, mandlemi a květy fialek.“

Cukrářů bylo na dvoře víc než dvacet a odpovídali za zákusky, ale taky za ovoce, nealkoholické nápoje a za housky, které zbožňovala Alexandra Fjodorovna, manželka a velká láska posledního ruského cara. Vládl jim pekař Jermolajev, který měl ruce vyholené až k loktům a který po práci hrával v jednom z petrohradských divadel.

„Carevnu můj pradědeček rád neměl,“ pokračuje Alexandra Igorjevna. „Byla to Němka, mluvila špatně rusky a taky se chovala špatně ke služebnictvu. To ona popletla carovi hlavu a přivedla ke dvoru Grigorije Rasputina. A jím přece začalo všechno to zlo, kvůli kterému nakonec Romanovce popravili. Určitě víte, že s Rasputinem bylo spojeno mnoho skandálů, byl dokonce obviněn z románu s carevnou. Ale o samotném carovi můj pradědeček neřekl nikdy jediné zlé slovo. Říkal vždycky, že to byl hodný člověk. Až moc hodný na to, aby vládl Rusku. Co znamená moc hodný? Byl příliš citlivý, všechno si bral osobně. A doba byla taková, že Rusko potřebovalo někoho tvrdšího.“

Za silnější nápoje a také za udržování chlebového kvásku odpovídalo oddělení alkoholu, kde pracovalo čtrnáct lidí. Car v mládí rád popíjel – jeho deník z tehdejších let je téměř plný mladických zábav s alkoholem v hlavní roli. Když nastoupil na trůn, usadil se, ale i jako dospělý pil po obědě několik skleniček portského a na cestách sklenku silné polské slivovice, kterou mu posílal místodržitel Varšavy.

V samotné kuchyni, jež se zabývala vařením jídel pro carské stoly, pracovalo kolem sto padesáti lidí, z toho deset vařilo výhradně pro cara, jeho rodinu a jejich osobní hosty. Čtyři kuchaři se specializovali na pečení, další čtyři – mezi nimi Ivan Charitonov – na polévky. Vedle nich tam byly celé zástupy pomocníků, kteří byli každý den přesouváni z piškotového těsta na kváskové, z kváskového těsta na huspeninu, z huspeniny do skupiny zdobící pokrmy. V té době to byla jedna ze dvou, možná tří nejlepších kuchyní na světě.

Vezměme si podrobněji například snídaňový jídelníček. 10. října roku 1906 dostala carská rodina ke snídani krémovou chřestovou polévku, humra, kýtů z divoké kozy, celerový salát, broskve a kávu. 9. září 1907 byla podávána kroupová polévka (s kyselou okurkou, mrkví a hráškem), bramborové placky, pomazánka z lososa, rostbíf, řízky z kuřecích prsou, hrušky v sherry a také koláč s brusinkami a s cukrem.

Obědy nebyly o nic horší. Obvyklé menu z 28. května 1915, tedy rok po začátku první světové války, vypadalo takto: rybí polévka, candát, pečínka, zeleninový salát a vanilkový krém. 26. června 1915: paštika, pstruh, knedlíky, pečená kachna, salát, zmrzlina. 30. prosince 1915: opět rybí polévka a navíc knedlíky, studená šunka, pečené kuře, opět salát a zase zmrzlina.

Pak následovaly ještě svačina, v níž hrály hlavní roli moučníky, a večeře. Car jedl dost pozdě: snídani obvykle v jednu odpoledne. V pět odpoledne se scházela celá rodina na čaj – ten zvyk zavedla Alexandra, která byla vnučkou královny Viktorie a byla vychovávána u britského dvora. Oběd byl podáván kolem dvacáté hodiny a večeře často hodně po půlnoci.

Ale stávalo se, že i při tak bohatě prostřeném stole bylo jediné, co car snědl, jedno či dvě vejce a jeho žena jen trochu zeleniny.

Oba dbali na svou postavu a Mikuláš se posedle každý den několikrát vážil.

„Vyhazovali tam strašně moc jídla,“ Alexandra Igorjevna rozpráhne ruce. „No, ale byl to car. Nedalo se prostě podat mu k snídani dvě vajíčka. Bylo třeba zachovat určitý ceremoniál.“

Když už si Mikuláš dovilil najíst se trochu víc, jeho oblíbeným pokrmem byly těstoviny s hrdliččím masem – recept uvádím v MENU na konci kapitoly.

Maitre d'hôtel čili šéfem obsluhy carského stolu, který odpovídal za kuchaře, za to, co se podávalo na stůl, a taky za práci číšníků, byl v době Mikuláše II. Jean Pierre Cubat. Kuchař Ivan Charitonov se s ním seznámil už ve Francii. Byl to jeho mentor a taky přítel, s kterým si vyměňovali dopisy a sdíleli vzpomínky z dovolené na Krymu.

O tom všem si vyprávíme a Alexandra Igorjevna Zalivská, pravnučka jiného dvorního kuchaře, mi vnutí další přípitek – za polsko-ruské přátelství – a další kousek paštiky. Pak vnutím já jí plnou sklenku na památku a věčný odpočinek jejího zemřelého pradědečka.

„Pradědovi se ani nesnilo o tom, že by se mohl stát kuchařem první velikosti,“ prozrazuje mi a utírá si po přípitku ústa. „Byl synem kuchaře druhého řádu a následování dráhy jeho otce mu úplně stačilo. Francouz Cubat rezignoval na práci pro cara v roce 1914, když začala první světová válka. V těch neklidných dobách dal přednost návratu do vlasti, do Francie. Ale na jeho místo hned nastoupil další Francouz, který se jmenoval Olivier.“

Olivierovi se někdy chybně připisuje autorství nejslavnějšího ruského bramborového salátu (ve skutečnosti ho vymyslel jiný Francouz s tím samým jménem, ale o půlstoletí později).

Francouzi pozvedli carskou kuchyni na takovou výši, že se zdálo, že se u dvora těžko někdy stane *maitre d'hôtel* ruský kuchař.

„Charitonov o tom snil,“ říká Alexandra Igorjevna Zalivská. „Každý na dvoře, včetně mého děda, o tom věděl. Ale všichni byli přesvědčeni, že každý další šéf carské kuchyně bude zase Francouz. Dvorní kuchyně byla pod velkým vlivem kuchyně francouzské a bylo přirozené, že za vaření musí být odpovědný někdo odtamtud. Nikdo nečekal, že se Charitonov přece jen stane *maitre d'hôtel*. A že se tak stane za těch nejdramatičtějších okolností, jaké je možné si představit.“

4.

Historici se většinou shodují v názoru, že Mikuláš II. byl hodný člověk, ale špatný car. A když si uvědomíme, že se musel potýkat s největší krizí v celé historii Romanovců, nemůžeme se divit, že si s ní nedokázal poradit. Narodil se v den, kdy si církev připomíná svatého Joba, starce, na něhož Bůh přivolal všechna neštěstí světa, a car od mládí rád opakoval, že to není náhoda. Také asi není náhoda, že ho Lev Tolstoj nazval „nešťastným, ustrašeným chlapcem“.

Už jeho inaugurace byla katastrofa. Osmnáctého května roku 1896 se shromáždilo na Chodynském poli půl milionu Rusů, protože jim slíbili jídlo a památeční servis zdarma. Když se ráno otevřely stánky, dav se na ně vrhnul takovým způsobem, že bylo ušlapáno k smrti více než tisíc lidí a dalších tisíc bylo v tlačení zraněno. Car toho večera tančil na plesu pořádaném na jeho počest francouzským velvyslancem, jako by se nic nestalo.

Rusové mu to nikdy nezapomněli. Příkop mezi ním a jeho poddanými byl vykopán právě toho dne a z roku na rok se prohluboval.

Všechno zhoršoval fakt, že carský pár se po mnoho let nemohl dočkat mužského potomka. Alexandra porodila popořadě čtyři dívky: Olgu, Taťanu, Marii a Anastázii. A s narozením dlouho očekávaného chlapce problémy nejenže neskončily, naopak se přidaly nové. Malý carevič Alexej trpěl od dětství hemofilii – nebezpečnou nemocí, která brání srážlivosti krve. Každá modřina, každé poranění ho mohlo zabít. Car s carevnou hledali pomoc nejdřív v konvenční medicíně, později u různých šarlatánů, mágů a léčitelů. Takhle se u jejich dvora objevil Grigorij Rasputin, venkovský kazatel, člověk, který svými sexuálními excesy přikládal další cihličky k už tak pošramocené reputaci carské rodiny.

A tak se nad rodinou Romanovců dlouho stahovala mračna, až přišel nejtěžší okamžik, vypuknutí první světové války. Rusko se k ní připojilo v červenci roku 1914 a od počátku sklízelo jen porážky. Dvacátého srpna 1914, v den bitvy u Gumbinnenu, dostal car k obědu paštiku, vepřový guláš, pilaf z raků a pularda nadívaného slukou a broskvemi; pulard je speciálně vykrmené mladé kuře zabité před dosažením pohlavní dospělosti, aby bylo získáno co nejlepší maso, sluka je divoký tažný pták a broskve jsou prostě broskve.

Katastrofa byla stále blíž.

5.

Vláda se Mikulášovi vymykala z rukou téměř ze dne na den. Lidé byli unavení neschopně vedenou válkou. Vojáci se bouřili. Když v roce 1917 vystoupila proti carovi dokonce i Státní дума, rozhodl se Mikuláš abdikovat.

Prozatímní vláda poslala cara do jeho rezidence v Carském selu, kde se zpočátku životní standard Romanovců příliš nezměnil –

stále byli obklopeni kuchaři, číšníky a strážci. Nejdůležitější změnou bylo, že se po carově abdikaci vytratil jeho francouzský *maitre d'hôtel* Olivier. A najednou se zjistilo, že u dvora nezůstal jediný Francouz, kterého by bylo možné pasovat jako jeho nástupce.

„Ten titul získal Ivan Charitonov,“ říká Alexandra Zalivská. „Bylo to vyvrcholení jeho kariéry, i když vyvrcholení poněkud smutné: stal se šéfem kuchyňského personálu cara, který už nebyl carem. Můj pradědeček stále ještě pracoval u dvora. Charitonov pozval všechny podřízené na sklenku koňaku. Ale byla to opravdu jen jedna sklenka: obsluha bývalého cara se musela chovat důstojně.“

První týdny se v práci u dvora moc nezměnilo. Několik dní po abdikaci objednal Ivan Charitonov do kuchyně ještě například tři jablka, osm hrušek, šest meruněk a půl funtu džemu a k tomu karafu višňového dezertního vína Kagor. Ale brzy nato vláda začala s represemi. Nejdřív zakázala podávat rodině Romanovců ovoce a z pokojů nařídila odklidit květiny. Snížil se také rozpočet na jejich stravu. Později zašly věci ještě dál – premiér Alexandr Kerenskij při přípravě procesu, který měl ruský lid vést proti carovi, zakázal prý dokonce carovi a carevně spát v jedné posteli – měli spolu trávit co nejméně času, aby se nebyli schopni společně připravit na obhajobu. Naštěstí pro ně to netrvalo dlouho.

A tak k snídani podával Charitonov carské rodině dietní ovesnou kaši, kroupovou kaši s houbami (1,50 rublu za porci) anebo rýžové karbanátky. K obědu v té těžké době připravoval kotlet Požarského čili obalované mleté kuřecí nebo telecí maso – jeden po 4,50 rublu. Pro ty, kteří dbali o linii, dělal těstovinové placky v hodnotě 1,50 rublu. A když se blížila účetní uzávěrka – rozpočet cara na jídlo byl stanovován každých deset dní –, podával

brambory pečené v popelu, které carská rodina zbožňovala, aby nepřekročil stanovené částky.

Ke konci července roku 1917 začal Charitonov servírovat carovi taky *macédoine*, makedonský salát, levný a efektní pokrm, který se určitě naučil dělat ve Francii. Je to salát ze zeleniny nebo ovoce pokrájeného na drobné kostky, často v podobě rosolu. Zeleninový připravoval Charitonov například z mrkve nebo řepy: nakrájel mrkev i řepu na tří- až čtyřmilimetrové kousky, k nim přidával fazole nebo hrášek a dochutil máslem.

Sladký *macédoine* je na kostky nakrájené ovoce: banán, grapefruit, pomeranče, jahody, jablka, vše skrápěné rumem nebo želatinou. Tento pokrm, přezdívaný prostě ovocný salát, se takhle připravuje v mnoha domácnostech. Už tehdy si musel Charitonov hodně lámat hlavu, aby Mikuláše a jeho rodinu nakrmil.

Po několika měsících života v bývalé rezidenci vláda rozhodla, že je třeba Romanovce odvézt z Carského sela do Tobolska na Sibiři – z paláce se museli odstěhovat do někdejší gubernátorovy rezidence. A nový *maitre d'hôtel* přestal dostávat prostředky na Mikulášovu stravu ze státní kasy: od té chvíle měl občan Romanov živit sebe, svou rodinu a svůj doprovod z vlastních peněz.

Romanovci jedli zatím ještě celkem normálně, přinejmenším nehladověli. Charitonov jim vařil k obědu tu boršč, těstoviny, brambory a rýžové karbanátky, jindy zas soljanku, brambory, kaši z řepy a rýže anebo kyselou polévku šči a pečené selátko s rýží. Ale od té doby se jim vedlo čím dál tím hůře. Zvláště pak po říjnu 1917, kdy v Petrohradě vypukla revoluce a všichni moc převzali bolševici v čele se svým charismatickým vůdcem Leninem.

O mnoho let později napsal ve svých vzpomínkách Vasilij Pakratov, který cara v Tobolsku hlídal, že říjnová revoluce – událost,

jež ve svém důsledku vedla k tragické smrti carské rodiny – cara nijak zvlášť nevzrušila. Jediné, co ho pobouřilo, byla zpráva, že dav vtrhnul do petrohradského Zimního paláce a vyplenil... vinný sklep. Sběrka vín, která tam byla shromážděná, měla hodnotu celého jmění – více než pět milionů dolarů. Bolševici nařídili všechny alkohol vylít do Něvy, a i když všichni neuposlechli a mnohým z nich se podařilo pořádně opít, velká část vína otekla do Baltu. Car nedovedl pochopit, jak může někdo vylít tak drahé víno do řeky.

Rozdíl mezi tím, co se událo v Petrohradě, a tím, kolik z toho pochopil Mikuláš II., ukazuje, jak velice byl už tehdy odtržen od reality.

Charitonov měl zatím stále větší problém nakoupit pro něho základní suroviny. Mikuláš byl odříznutý od svých financí, většinu majetku mu zrekvíroval stát. A tak musel kuchař obcházet domy bohatších lidí a prosit je, aby podpořili carskou kuchyni dary. Často od nich odcházel s prázdnou: mnoho občanů, dokonce i těch zámožnějších, carství nepodporovalo, a už vůbec ne „krvavého Mikuláše“, jak tehdy posledního cara Rusové nazývali.

„Můj praděd ještě stačil odjet za carem do Tobolska,“ vzpomíná Alexandra Igorjevna, pravnučka kuchaře Fjodora Zalivského. „Ale tam mu, stydím se to přiznat, bolševici začali vymývat mozek. A dělali to důkladně. Říkali, že car už nevládne, že už nejsou žádní mocní, že teď jsou si všichni rovni. A že děda nemusí být celý život kuchařem, ale může se stát třeba profesorem, generálem nebo ministrem. Takové ty, víte, Witolde Miroslavoviči, typické nesmysly. My jsme už vůči tomu odolní, ale ubohý Fjodor je slyšel poprvé v životě a uvěřil jim. Opustil cara, odjel k rodině do Petrohradu a na nějaký čas se stal zapáleným komunistou. Ale není na nás, Witolde,

abychom soudili činy našich předků, i když se za něj trochu stydím. V každém případě pro mě skutečným hrdinou není můj pradědeček, ale Ivan Charitonov, který zůstal s carem až do konce.“

6.

Po vítězné bolševické revoluci čekalo bývalého cara a jeho rodinu ještě jedno stěhování: z Tobolska se museli přesunout do Jekatěrinburgu. Tady už nebyli bývalou carskou rodinou, ale vězni. Smyčka kolem jejich krků se svírala čím dál těsněji.

Odjeli tam postupně – nejdřív Alexandra a Mikuláš, potom děti, které kvůli Alexejově nemoci zůstaly v Tobolsku o něco déle, a s dětmi teprve kuchař Charitonov. Nepovedlo se mu dokonce ani rozloučit se se svou ženou. Jevgenije, která ho dosud spolu s šesti dětmi statečně následovala, mu stihla jen zamávat z okna. Kdosi navrhl, aby jí nechal zlaté hodinky, vedle manžetových knoflíčků s carským orlem nejhodnotnější dárek, jaký kdy dostal za věrnou práci. Ale kuchař jen mávl rukou. „Vždyť se brzy vrátím,“ měl říct. „A jestli se nevrátím, proč jí mám přidělovat starosti už teď?“

Nechal doma pouze bibli s osobním věnováním od carevny.

V Jekatěrinburgu se vrhnul do práce. Díky tomu mohli Mikuláš II. a jeho blízcí znovu obědovat domácí stravu, a ne to, co jim bolševici přinesli z místní kantýny. Takhle vzpomíná car, který ve svém neskutečně nudném deníku rád psal o jídle, na jeho návrát: „5. června. Úterý. Od včerejška pro nás připravuje jídlo Charitonov. Dcery se od něj učí vařit, večer zadělávat těsto a ráno péct chleba! Skvělé!“

Kuchařův návrat zaznamenala také mnohem lakoničtější Alexandra: „Oběd. Charitonov připravil zapékané těstoviny.“

Charitonov se pokoušel fungovat jako dřív. Ale v Jekatěrinburgu nic nebylo jako dřív.

„Car byl vězeň a bolševici se k němu chovali stále neochotněji: museli strážce prosit dokonce i o uvaření čaje,“ vypráví Alexandra Igorjevna Zalivská. „K jídlu začali dostávat skromné vojenské příděly a někdy nedorazily ani ty.“

Kuchař znovu zkoušel látat zásobovací díry nákupem na dluh u místních rodin, často jednoduše žebral. A většinou se setkával s odmítnutím. Jen řeholnice z místního Novotichvinského kláštera opatrovaly Romanovcům základní potraviny: mléko, vajíčka a smetanu.

U oběda rodině bývalého cara často dělali společnost strážci. Stávalo se, že zalovili lžící v polévce některé z velkokněžen a poznamenali: „Teda nekrmí vás vůbec špatně.“ A velitel zakazoval řeholnicím nosit vězňům vejce a smetanu. „Přivezli maso na šest dní, ale tak málo, že to stačilo sotva na polévku,“ poznamenala si jednoho dne v deníku Alexandra.

Jiného dne, měsíc a půl před popravou, carevna vzpomíná, že jedna z jejích dcer, Taťána, začala číst careviči Alexejovi *Křížáky* od Henryka Sienkiewicze. Polský nobelista byl tehdy v Rusku velice populární.

7.

Patnáctého července se stala překvapivá věc: velitel nejenže dovolil řeholnicím přinést z kláštera vejce, ale nařídil jim také připravit dalších padesát na příští den. Pro koho měly být? To nikdo netušil.

O den později byl čtrnáctiletý Ljoňka Sedněv vyslán do města, aby se tam setkal se strýcem, který donedávna také pracoval

pro Romanovce. Kuchtík byl jedinou osobou z vězňených v Jekatěrinburgu, jež odtamtud vyšla živá. Všechno ukazuje na to, že se ho bolševikům zželelo a tím, že ho poslali na smyšlené setkání se strýcem, mu zachránili život.

Zbytek vězňů probudili uprostřed noci. Nařídili jim, aby se sbalili – tvrdili, že bělogvardějská vojska, protivníci bolševiků, se blíží k městu. A skutečně, celý den bylo v domě inženýra Ipatjeva, kde byli vězňeni, slyšet střelbu.

„No co, tak se odstěhujeme,“ řekl car. Přešli dvůr. Dvoukřídlymi dveřmi vešli do suterénu. První šel Mikuláš s Alexejem na rukou, za ním Alexandra, velkokněžny, za nimi služebnictvo. Ve sklepě se lokaj Trupp a kuchař Charitonov postavili vedle velkokněžen.

Až do konce si mysleli, že je tam přivedli jen kvůli přestěhování. Teprve chvíli před popravou jim Jakov Jurovskij v krátké řeči prozradil skutečné záměry. Jeho lidi začali střílet.

Jako první zahynul car. Hned po něm kuchař Charitonov a lokaj Trupp. Ale velkokněžny měly v šatech zašité drahokamy a kulky se od nich odrážely. Bolševici je museli dobýjet střelami zblízka.

Padesát vajec uvařených řeholnicemi z Novotichvinského kláštera byl proviant pro skupinu místních rolníků, kteří měli pro Romanovce vykopat hrob.

Po popravě carské rodiny vyvezli vrazi těla nákladákem za město. Jenže místo, jež k uložení ostatků vybrali, bylo rozbředlé a pozůstatky každou chvíli vyplouvaly na povrch. Navíc lidi, kteří měli kopat jámy, zajímalo víc okrádání mrtvol cara, carevny a jejich dětí a také ohmatávání jejich intimních partií než pomoc při pohřbívání.

Velitel skupiny Jakov Jurovskij tak měl s těly velký problém. Nejprve nařídil všechny svléct donaha a shromáždit veškeré drahokamy z šatstva (Alexandra měla v podprsence zašitý zlatý náramek

o váze jednoho funtu, velkokněžny zase spoustu velkých diamantů), pak jim polámal kosti a tváře polil kyselinou. To všechno jen proto, aby ostatky cara, jeho rodiny a služebnictva nikdo nepoznal.

Carovo tělo hodili na tělo jeho kuchaře. Carská žebra dopadla Charitonovovi na hlavu.

V roce 1991, sedmdesát let po smrti cara, jeho děti a jejich nejvěrnějších sloužících, vyzvedli archeologové z jámy vedle bažiny více než devět set kostí. Několik měsíců jim trvalo, než zjistili, že patří devíti osobám.

Uběhly další dlouhé měsíce, než vědci určili, komu která kost patří.

Nejsnadněji to šlo s carevnou a její komornou Annou: byly to jediné ženy středního věku, jež tam ležely, a vedle Alexandřiny lebky se našla velice moderní zubní protéza, kterou si Anna nemohla dovolit.

Později byly pozůstatky zkoumány pomocí srovnávání lebek s fotografiemi. Bylo to pracné, už jen proto, že lebka, která byla nakonec identifikována jako Charitonovova, měla jen horní část s okraji očních důlků. Buď ho střelili přímo do tváře, anebo mu bolševici zmasakrovali hlavu hned po smrti.

Porovnání koster s fotografiemi zabitých přineslo nejlepší výsledky. Podařilo se tak určit nejdůležitější kosti hlavních postav toho dramatu, který se odehrál v Jekatěrinburgu v roce 1918. Jenže každá kůstka se identifikovat nedala, jak neoficiálně přiznávají i patologové.

„Witolde Miroslavoviči,“ Alexandra Igorjevna Zalivská pije už jen po půl sklenkách, protože má zvýšený cholesterol a triglyceridy. A přísahá, že tahle už je poslední, ale na to, co mi chce ještě říct, se prostě napít musíme. „Měl byste vědět jednu věc. Ta záležitost s Charitonovem mě velice zajímala, protože pracoval

s mým pradědou a dobře se znali. Mluvila jsem s každým člověkem, který měl k té věci jakýkoliv poznatek. Četla jsem všechno, co se dalo. Chodila jsem na setkání s vyšetřovateli, s antropology.“ Tady se paní Alexandra významně odmlčí, protože je to velice delicate záležitost. „A ti všichni neoficiálně tvrdí, že to, co je dnes pohřbené v Petrohradě jako ostatky svatého Mikuláše II., posledního ruského cara, to jsou ve skutečnosti kosti cara smíchané s kostmi jeho kuchaře.“

„Kuchař leží v jedné rakvi s carem?“ ujišťuji se.

„Oni to tvrdí.“ Paní Zalivská smutně rozhodí rukama. „Je to symbolické, vidíte?“ zeptá se ještě.

A sama si odpoví, že to je symbolické.

MENU

Recepty z carské kuchyně

Štrasburská paštika

- 400 g husích jater
- 5 středně velkých cibulí
- 400 g telecího masa
- 2 žampiony
- 5 syrových vajec
- 400 g kuřecího masa
- 200 g másla (rozdělit na 3 stejné části)
- majonéza na ozdobení
- sůl, pepř
- bylinky

Játra pokrájej na kousky, osmahni na másle a cibuli. Telecí maso nakrájej a smaž na másle dozlatova. Když maso zhnědne, rozklepni na něj vejce a počkej, až ztuhnou. Maso, játra a dušené žampiony umel v masovém mlýnku. Přidej pepř, sůl, dobře promíchej. Ve vrstvách naskládej do hluboké mísy.

Polej rozpuštěným máslem, odlož na 12 hodin do ledničky, ozdob bylinkami a majonézou.

Salát Olivier – verze s tetřívkem

- ½ tetřívka
- 3 brambory

- 1 okurka
- 3 listy salátu
- 1 lžička provensálského koření
- 3 račí hřbítky
- ¼ sklenky želatiny
- 1 lžička kaparů
- 3–5 oliv

Tetřívka upeč a pak jeho maso nakrájej na kostky. Přidej brambory a plátky okurky. Příhod' k tomu kapary a olivy. Přelej želatinou a nech ztuhnout v ledničce. Po vyjmutí z ledničky ozdob račími hřbítky a salátem.

Tetřívka je možné zaměnit za maso telecí, koroptví nebo kuřecí.

Salát Olivier – verze s jeřábky



- 2 jeřábci
- telecí jazyk
- ¼ sklenky želatiny
- cca 100 g kaviáru – červeného nebo černého
- cca 200 g čerstvého salátu
- 25 vařených raků
- ½ plechovky čalamády
- ½ plechovky sójové omáčky (dá se nahradit worcesterskou omáčkou)
- 2 čerstvé okurky
- 1 lžička kaparů
- 5 vajec uvařených natvrdo

Maso jeřábků smíchej s vařeným jazykem a čalamádou a vše zalej sójovou nebo worcesterskou omáčkou. Přidej plátky okurek a na plátky nakrájená vejce. Zalej želatinou, vlož do ledničky a nech zatuhnout. Po vyndání ozdob kapary, kaviárem a pár listy salátu.

Kotlety Požarského po carsku

- 400 g kuřecích prsou
- krajíc chleba (nebo houska)
- 1 vejce
- 10% smetana
- rostlinný olej
- strouhanka
- ½ kostky másla
- sůl



Maso umel v mlýnku najemno. Chleba nadrob a zalej smetanou, odstav na 10 minut. Pak vymačkej a promíchej s mletým masem. Přidej žloutek, dochuť solí, promíchej, občas přilej lžící studené vody. Míchej, až se maso přestane lepit na ruce.

Máslo nakrájej na kostičky. Maso rozděl na 12 kousků. Z každého vytvářej karbanátek. Doprostřed dej kousek másla.

Obal ve strouhance a smaž.

Račí polévka pro 6 osob

- 15–20 živých raků
- 5 vajec
- 1 sklenice drcených sušenek
- 1 sklenice studené šlehačky

- 100 g másla
- 1 citron
- 10 nastrouhaných mandlí
- cukr
- 1 svazek kopru
- 1 lžice smetany
- 3 bobkové listy

Raky vhod' do vroucí vody, přidej sůl, pepř, bobkový list, pak vylej vodu, raky zchlad', oloupej krunýře a dej stranou ocasy a klepeta.

Smíchej račí maso se sušenkami, smetanou, vejci, šťávou z půlky citronu, nastrouhanými mandlemi, lžicí cukru a solí a takto připravenou směs vlož zpátky do krunýřů a větších klepet. Hřbety raků vař dalších 10 minut ve vodě.

Hrdličky s nudlemi

Ruský deník *Komsomolská pravda* požádal známého kuchaře Igora Šurupova, aby zrekonstruoval oblíbený recept Mikuláše II. na hrdličky s nudlemi. Problém je v tom, že tihle ptáci střední velikosti od carovy smrti téměř vyhynuli a jsou dnes přísně chráněni. Šurupov je doporučoval nahradit masem holubím nebo křepelcím.

Aby chutnaly stejně dobře jako carovi, je třeba nechat několik křepelek přes noc v octovém nálevu, pak scedit, nakrájet na menší kousky, prošpikovat je tenkými plátky slaniny a smažit půldruhé hodiny na pánvi.

Car si k takto připraveným ptákům dával domácí nudle z bílé mouky a brambor.

Hrdličky pro cara se nestřílely, aby v nich nešťastný Mikuláš II. nenacházel broky. Sedláci najatí dvorem házeli na ptáky, kteří vy-
zobávali na poli slunečnice, velké sítě. Pak hrdličky ručně dusili.