

POVÍDKY Z ČERVENÉ KUCHYNĚ

napsal Simocles Quo



čkolí jsem jinak skromné povahy, musím říct, že mi tuze polichotilo, když mne kdysi otec našeho císaře, nebožtík Pelagius IV., nazval "nejlepším kulinářským znalcem v celé Tamriel". Byl také tak laskav a jmenoval mě prvním -- a dosud jediným -- mistrem kuchařem na císařském dvoře. Jiní císaři samozřejmě také měli mezi svým personálem různé mistry kuchaře a šéfkuchaře, ale pouze za vlády císaře Pelagia zde byl zaměstnán znalec vybraných chutí, jehož úkolem bylo plánovat jídelníček a vybírat ty nejlepší lahůdky, které se budou u dvora podávat. Jeho syn Uriel mne požádal, abych ten úřad zastával i nadále, ale musel jsem jeho nabídku zdvořile odmítnout, neboť jsem již velmi stár a zdraví mi neslouží.

Tato kniha však nemá být životopisná. Prožil jsem jako rytíř bohatě prostřené tabule nesčetná dobrodružství, ale tyto řádky píšu s mnohem konkrétnějším záměrem. Mnohokrát se mne v životě ptali: "Jakou nejlepší krmi jste za celý život okusil?"

Odpověď na tuto otázku není snadná. K potěšení z dobrého jídla nepřispívá jen potrava jako taková: záleží také na způsobu jeho podávání, společnosti a celkové náladě. Budete-li jíst žalostně obyčejnou pečinku nebo prostý gulášek společně s láskou svého srdce, nikdy na takové jídlo nezapomenete. Dopřejte si ale vynikající hostinu o dvanácti chodech v prachmizerné společnosti, když se necítíte právě nejlépe, a buď na ni brzy zapomenete, nebo na ni budete vzpomínat s nechutí.

Někdy se na jídlo pamatujeme čistě díky předchozím zážitkům, po nichž bezprostředně následovalo.

Poměrně nedávno mě v severním Skyrimu potkala tak trochu smůla. Byl jsem tam se skupinou rybářů a sledoval jsem, jakým způsobem se loví velmi vzácné a velmi, velmi chutné ryby -- merringaři. Ryby se vyskytují pouze daleko od pobřeží, a tak jsme se plavili asi týden daleko od civilizace. Pravda, našli jsme hejno merringarů, ale když je rybáři začali lovit kopím, zkrvavená voda přilákala rodinku dreughů, kteří loď převrhli a všechno včetně nás z ní vysypali do vody. Sice se mi podařilo zachránit, ale ztratil jsem se rybářům a zůstal jsem zcela bez zásob. Z námořní plavby jsem toho bohužel nikdy předtím mnoho nepochytil, a tak mi trvalo tři týdny bez pořádného jídla, než se mi podařilo doplout zpátky na Samotu. Sice jsem si uměl nachytat spoustu menších rybek, které se daly jíst syrové, ale i tak jsem hladem a žízni skoro šilhal. Na pevnině jsem si dal jako první jídlo pečeného kance na nordský způsob, jazbajské víno a ano, filet z merringara by byl vynikající za jakýchkoli okolností, ale vzhledem k tomu, že jsem předtím málem pošel hladu, to tehdy byla přímo nepopsatelně božská krmě.

Někdy si jídlo pamatujeme díky zážitkům, které následovaly po něm.

V jedné hospodě ve Falinesti jsem kdysi objevil prosté rolnické jídlo zvané kollopi, vynikající malé masové kuličky, silně kořeněné, šťavnaté a tak lahodné, až jsem se majitelky hostince zeptal, z čeho je dělá. Matka Paskostová mi vysvětlila, že kollopi jsou lesní hlodavci, kteří okusují jen ty nejměkčí a nejšťavnatější výhonky grahtových dubů, a že jsem prostě měl to štěstí, že jsem do Valenského lesa zavítal právě během lovecké sezóny. Dovolila mi, abych se přidal k malé skupině opiček imga, cvičených ke sběru těchto malých chutných myšek. Kollopi žijí pouze na nejtenčích větvích stromů a okusují jejich konce, a tak musí opičky vyšplhat na nějaké místo v okolí a pak myšky "sbírají" během skoku z větve na větev. Imgy jsou samozřejmě od přírody šikovné, ale já jsem byl v té době mrštný mladík, a tak jsem jim zkusil trochu pomoci. Sice jsem nedokázal doskočit tak vysoko jako opičky, ale nacvičil jsem si, že když nebudu hýbat hlavou a horní částí těla a odrazím se od země nůžkovým kopem, snadno dosáhnu na kollopi na nejspodnějších větvích. Pokud se pamatuji, ulovil jsem tehdy tři kollopi úplně sám, i když uznávám, že to byla dřina.

Dodnes se mi sbíhají sliny, když si vzpomenu na kollopi, ale vybaví se mi k tomu vzpomínka, jak s několika tucty opiček imga poskakují ve stínu grahtových dubů.

A pak jsou tu samozřejmě ta vzácná jídla, která si pamatujeme kvůli tomu, co se stalo předtím, potom i v průběhu jídla, což mne přivádí zpět k tomu nejlepšímu pokrmu, jaký jsem kdy okusil; pokrmu, kterým začala má celoživotní posedlost výbornou kuchyní.

Vyrostl jsem v Cheydinghalu a jako dítě jsem se o jídlo příliš nestaral. Samozřejmě, chtěl jsem, aby ho bylo hodně a aby bylo výživné -- takový hlupák jsem zase nebyl -- ale neřekl bych, že jsem měl z jídla nějaký zvláštní požitek. Částečně za to samozřejmě mohla naše domácí kuchařka, která upřímně věřila, že všechno koření je daedrický vynález a že slušným občanům říše musí stačit jídlo hezky rozvařené, prosté jakékoli chuti a struktury. Sice si myslím, že náboženský podtext tomu přičítala jenom ona sama, ale podle toho, co jsem ještě kde ochutnal z tradiční cyrodiilské kuchyně, je tento politováníhodný přístup v mé vlasti naneštěstí poměrně běžný.

Ačkoli jsem neměl rád jídlo jako takové, jinak jsem jako dítě nebyl žádný morous a neustále jsem se pídil za dobrodružstvím. Samozřejmě se mi líbily boje v aréně a ze všeho nejradši jsem se potuloval po ulicích města a představoval jsem si všechno možné. Při jedné takové příležitosti, mohlo to být někdy začátkem Prostředníku, jsem učinil objev, který se mi vryl do srdce a změnil celý můj život.

Na ulici kousek od našeho domu bylo několik starých opuštěných budov, kolem kterých jsem si často hrával a představoval jsem si, že tam sídlí tlupa zoufalých psanců nebo že tam straší stovky zlých duchů. Nikdy jsem ale neměl odvahu zajít dovnitř. Upřímně řečeno, kdybych byl toho dne nezahlédl tlupu dětí, které mě s oblibou trápily a otravovaly, ani tehdy bych byl dovnitř nešel. Ale potřeboval jsem se někam schovat, a tak jsem utíkal do nejbližšího domu.

Budova byla uvnitř ve stejně špatném stavu jako zvenčí, další důkaz toho, že tu nikdo nebydlí a že je opuštěná už delší čas. Když jsem zaslechl kroky, myslel jsem si prostě, že mě sledoval dovnitř některý z těch odporných spratků, kterým jsem se chtěl vyhnout. Nejdřív jsem se schoval do sklepa, a odtud jsem se odplížil podél zřícené zdi, která vedla ke studni. Stále jsem nahoře slyšel kroky, a rozhodl jsem se, že se těm trapičům rozhodně postavit nechci. Odsunul jsem zrezivělé zámky na studni a proklouzl jsem dovnitř.

Studna byla vyschlá, ale zjistil jsem, že rozhodně nebyla prázdná. Ukázalo se, že dům měl něco jako spodní sklepení: tři velké místnosti, čisté, zařízené nábytkem a rozhodně ne dlouho opuštěné. Připadalo mi, že v tom domě nakonec někdo přece jen bydlí: ne podle toho, co jsem viděl, ale díky tomu, co jsem cítil. Protože jedna z těch místností byla velká, na červeno vymalovaná kuchyně, a nad tichým uhlím na plotně byla rozložená pečeně, naporcovaná na malé kousky. Prošel jsem kolem nádherné, vkusné dřevorezby, na které připravovala matka pečínku pro své děti, a vstoupil jsem do kuchyně, mezi zázraky, které skrývala.

Jak už jsem říkal, nikdy předtím jsem se o jídlo nezajímal, ale tohle mě ohromilo, a i teď, když píšu tyto řádky, se mi nedostává slov, kterými bych popsal bohatou vůni, jež se vznášela ve vzduchu. Nepodobalo se to ničemu, co jsem kdy cítil v kuchyni u nás doma, a nemohl jsem si pomoci - sebral jsem jeden ten voňavý, horký kousek masa a šup s ním do úst. Chuť byla přímo kouzelná, maso jemné a sladké. Než jsem se vzpamatoval, zhltal jsem všechno, co na sporáku bylo, a v tom okamžiku jsem také zjistil pravdu o tom, že jídlo může a mělo by být vynikající chuti.

Poté, co jsem se nacpal k prasknutí a zažil jsem kulinařské osvícení, jsem byl na rozpacích, co bych měl dělat dál. Na jedné straně jsem chtěl zůstat v červené kuchyni, dokud se nevrátí šéfkuchař, abych se ho mohl zeptat na tajný recept na tak vynikající maso. Zároveň jsem si ale uvědomoval, že jsem se právě někomu vloupal do domu a sežral jsem mu večeři, a že by asi bylo lepší zmizet, dokud to ještě jde. A to jsem taky udělal.

Tu a tam jsem se snažil na to zvláštní, úžasné místo vrátit, ale Cheydinghal se časem změnil. Staré domy někdo koupil, přestavěl a nastěhoval se tam, a místo nich lidé opustili jiné, novější domy. Víím, co bych měl v takovém domě hledat -- studnu, krásnou rytinu ženy, která se chystá nakrájet dětem pečení, samotnou červenou kuchyni -- ale už nikdy se mi nepodařilo ten dům najít. Po nějaké době, když jsem byl starší, jsem to přestal zkoušet. Je lepší, když si zachovám tu vzpomínku takovou, jaká je -- vzpomínku na to nejdokonalejší jídlo, jaké jsem kdy jedl.

Odtud tedy pochází inspirace pro celý můj další život. Získal jsem ji spolu s tím vynikajícím masem, právě tam, v červené kuchyni.