

Tom Hillenbrand

Diabolský plod

Kulinárska krimi



Diabolský plod

Kulinárska krimi

Tom Hillenbrand

Z nemčiny preložila
Katarína Znamenáčková

Prológ

Aaron Keitel pozoroval, ako jeho ľavá ruka odist'uje záver poloautomatu Walther P99 a mieri dopredu. Zdvihol zbraň nad hlavu a nejasne zamieril na lístie korún stromov v džungli, v ktorom tušil jedného z tých prekliatych vtákov. Už celé hodiny škriekali, bez prestania zúrivo vrešťali na malý kúdeľ votrelcov, ktorí sa opovážili preniknúť do ich zapadnutého revíru.

Američan položil prst na spúšť a predstavil si, ako do jedného zo stromov vyprázdni celý zásobník P99-ky, všetkých pätnásť nábojov. V duchu videl, ako sa konáre, listy aj zakrvažené perie rozletia na všetky strany. A prečo vlastne nie? Bol by to ohlušujúci zvuk, o tom niet pochýb, ale aspoň by tie vtáky možno prestali ziapať.

Keitel zložil zbraň. Musí sa pozviechať. Rátal s tým, že expedícia do povodia Aramie v nezvykle odľahlej časti Papuy-Novej Guiney ho fyzicky vyčerpá a s nervami bude v koncoch. Spornou džungľou sa však predierali ešte len dva dni a navyše bolo ešte trochu priskoro, aby prišiel o rozum. Možno neskôr.

Zaistil waltherku a zase si ju zastrčil do puzdra na opasku.

Až teraz si všimol hmyz, obrovský ako päť, ktorý mu vyliezol až na holennú kosť a po chvíľke hľadania vhodnej polohy sa natočil tak, aby ďalej liezol v smere jeho krokov. Keitel potriasol nohou. Keď krvilačnú potvoru rozpučil kanadou, zavrždalo to.

Zastal a poobzeral sa okolo. Kam človek dovidel, všade len stromy opradené hustou spleťou popínavých rastlín a vysokánska neprierodná húština. V južnej provincii neboli takmer žiadne cesty ani osídlia, zato množstvo jedovatého hmyzu a zákerných močarísk. Nie nadarmo sa územie popri Aramii považovalo za najnehostinnejší kút Papuy-Novej Guiney.

Aaron Keitel sa brodil ďalej a keď si spotené ruky otieral o hnedozelenú vojenskú vestu, mimovoľne sa usmieval. V Papue-Novej Guinei nebolo zrejme jediné miesto, ktoré by nebolo nehostinné, možno s výnimkou hotela Crowne Plaza v hlavnom meste Port Moresby. Celý prekliaty ostrov bola jedna pekelné horúca a vlhká diera.

Keitel po chvíli znovu zastal a domorodému sprievodcovi naznačil, aby počkal. Odkrútil vrchnák z fľaše s vodou, poriadne si odpil a zvyšok si vylial na blond'avé vlasy zlepené špinou a potom. Nato zašliapol obzvlášť bizarného chrobáka veľkosti morského prasat'a. Zvyčajne si háved' nevšímali. Na svojich výpravách navštívil okrem iného aj Indočínu, Jávu či brazílsky prales, Papua-Nová Guinea však bola výzvou aj pre ostrieľaných svetobežníkov. Cez deň bolo horúco a vlhko, v noci vládol mrazivý chlad. Na spánok sa v divočine nedalo ani len pomyslieť – neumožňovalo to ani podnebie, ani všakovaký hmyz, ktorý sa neochvejne pokúšal preniknúť do akéhokoľvek otvoru na ľudskom tele.

Kývol na sprievodcu. „Sekou, ako je to ešte ďaleko?“ Útly Papuánc mal na rozdiel od Keitela v najmodernejšom outdoorovom oblečení na sebe len krátke nohavice a vyblednuté tričko futbalového klubu Manchester United. Nepotil sa ani nevyzeral unavene. „Teraz nie ďaleko, pane. Tábor Tulajovia

tam,“ povedal Sekou a rukou urobil neurčitý pohyb smerom k vysokej stene obrastenej listami, konármi a lianami. Keitel prikývol, odhodil umelohmotnú fľašu do kríkov a kráčal ďalej.

Tulajovia žijú na odľahlej planine Oriomo na juhozápade tichomorského ostrova. Keitel strávil v hlavnom meste a v provinčnej diere Daru takmer dva mesiace, kým sa mu podarilo nadviazať kontakt s Ratuom Kocom, náčelníkom kmeňa.

Americkí obchodníci – ani nikto iný – kmeň bežne nenavštevovali. Len raz za pár rokov sa do oblasti zatúlal nejaký etnológ alebo jazykovedec, aby preskúmal život plachých lovcov a zberačov alebo reč kmeňa. Takmer nikto sa nezaujímal o domorodcov s bojovne pomalovanými tvármi a čudným bujným porastom na hlave.

Prispela k tomu aj skutočnosť, že Tulajovia si ešte v roku 1952 pochutili na štyroch metodistických misionároch, teda v čase, keď ostatné kmene v Papue-Novej Guinei poväčšine už dávno kanibalizmus zavrhl. Nedalo sa s istotou povedať, či Tulajovia túto kulinársku tradíciu ešte stále dodržiavajú, čo dokonca aj tých zanovitejších návštevníkov džungle odrádzalo od svojvoľného vstupu na ich územie.

Ani Keitel sa o Tulajov až do apríla tohto roku nezaujímal. Presnejšie povedané o nich nikdy predtým ani nepočul, kým sa o kmeni nedočítal v knihe britského etnológa Leicestera Morrisa. Tento vedec strávil v sedemdesiatych rokoch u Tulajov niekoľko týždňov a študoval ich život a zvyky.

Keitel pravidelne čítaval cestopisy, z ktorých sa mohol dozvedieť o málo známej flóre a faune vzdialených území – patrilo to k jeho práci. Spočiatku sa pri čítaní Morrisovej monografie príšerne nudil a musel sa premáhať, aby ju hneď po prvej kapitole neodložil: poľovnícke metódy a rodinné štruktúry miestnych domorodých obyvateľov Keitela zaujímali asi ako výsledky Papuáncov v krikete. Neskôr však v Morrisovom rozprávaní narazil na pasáž, ktorá naňho zapôsobila ako elek-

trický šok: „Tulajovia sa živia predovšetkým plackami, ktoré si vyrábajú z drene palmy ságovej. Do ich jedálnička patria aj hady a kuskus sivý (*Phalanger orientalis*). Pri slávnostných príležitostiach sa okrem toho podáva plod podobný baklažánu, ktorý volajú chatwa. Mal som možnosť ochutnať ho na svadbe jedného z náčelníkových synov a bezpochyby to bolo to najznamenitejšie, s čím som sa doteraz na cestách stretol. Dokonca sa odvážim tvrdiť, že chatwa je tá najlahodnejšia pochúťka, akú som za celý svoj život vôbec jedol.“

Keitel vyštudoval karpológiu, takže bol botanikom špecializovaným na semená plodov a rastlín. O plode chatwa však nevedel vôbec nič. Ihneď sa obrátil na autora knižky. Profesor Morris bol už na dôchodku, vedel si však ešte veľmi živo vybaviť chuť a vzhľad záhadného plodu, ktorý Keitelovi v telefonáte opísal ako „nesmierne korenistý a mimoriadne chutný“.

Karpológ hneď nato preskúmal všetky databázy, ku ktorým sa len dostal – no bezvýsledne. Plod, o ktorom Morris tak básnil, bol vo vedeckých kruhoch úplne neznámy. Objav však v Keitelovi vyvolal horúčkovitú eufóriu, akú pocíťoval vždy, keď zacítil, že objavil nový plod, koreň alebo nejakú novú hľuzu, lenže tentoraz bolo jeho vzrušenie nepomerne silnejšie. Ovocie či plody, ktoré by ešte nikdy žiadny botanik nevidel, takmer neexistovali. Jedlé objavy boli ešte zriedkavejšie a v jeho povolání sa považovali za výhru v lotérii. A ak navyše patrili do kategórie „neobvykle chutné“, bol to priamo jackpot.

Keitel vylovil z vrečka nohavíc marlborku. Takýto jackpot by sa mu skutočne hodil. Keď pred tromi rokmi v Andách objavil paro – plod pripomínajúci orech, jeho objav v USA a v Európe prerazil ako vitamínová bomba a zázrak proti starnutiu. Odvtedy však jeho pátranie nestálo za veľa – vodná kapucínka z Kambodže, ktorá sa dala použiť ako šalátová obloha, modrastý gaštan z Číny, ktorý obsahuje neobvyklé množstvo kalcia. Určite vítané novinky pre šéfkuchárov

v Tokiu, Paríži či Los Angeles bažiacich po originálnych prísadách, ibaže bez vidiny veľkého zárobku.

Sekou, ktorý išiel pred ním, zakričal niečo v jazyku, ktorý Keitel ešte nikdy predtým nepočul. Zdvihol zrak a uvidel troch mužov, ktorí vyliezli z húštiny a kráčali im v ústrety. Museli to byť bojovníci z kmeňa Tulajov. Nahé telá mali potreté čiernym blatom a na ňom bielou farbou namaľované ozdobné čiary v tvare V, ktoré Keitelovi pripomínali vzor rybej kosti na anglickom tvíde. Divosi boli úplne nahí, akurát na penisoch mali nastoknuté drevené rúrky. Každý z nich mal v ruke niekoľko oštepov.

Vymenili si s Keitelovým sprievodcom zopár slov, otočili sa a cudzincovi naznačili, aby ich nasledoval.

„Čo povedali, Sekou?“ zavrčal Keitel.

„Odvedú nás k náčelníkovi. Hovoria: Ratu Koca tešiť sa.“

„Jasné, že sa teší,“ zašomral Keitel, „s tým všetkým, čo vlečieme, spraví najlepší obchod svojho života.“ Územie kmeňa Tulajov bolo také odľahlé, že sa k nemu nedalo dostať ani len vzdušnými taxíkmi, ktoré boli v Papue-Novej Guinei inak úplne všade.

Súčasťou dohody, ktorú si Keitel cez sprostredkovateľov vopred vyjednal s náčelníkom, bola dodávka veľkého množstva tovaru, na prepravu ktorého musel najat' dovedna osem nosičov. Muži prenášali cez džungľu na chrbte drahocenný tovar z ďalekej civilizácie: hrnce, nože, háčiky na udice, ale aj niekoľko prenosných rádioprijímačov, ktoré fungujú aj bez batérií, a jednu paletu kokakoly s čerešňovou príchuťou. Zvlášť na nej Ratu Koca trval.

„Spýtal si sa ich na chatwu? Nazbierali dost' kusov? A vyhrabali aj tú jednu rastlinu, ako sme sa dohodli?“ Sekou neodpovedal, len prikývol. Keitela napriek horúčave striaslo od zimy. Do výpravy investoval celkove päťdesiat- či šesťdesiat tisíc dolárov, prevažne z vlastných úspor. Ak to neklapne,

bude s jeho doteraz veľmi sľubnou kariérou lovca delikates zrejme koniec.

Po ďalšej hodine a pol chôdze skupina dorazila na čistinu. Vľavo stáli dri drevené chatrče na koloch. Vpravo bolo na udupanej zemi táborisko z pletených rohoží. Na nich sedelo asi pätnásť Tulajov, ktorí si návštevníkov obzerali zvedavo a zároveň s bázňou.

„To je náčelník?“ spýtal sa Keitel a zrak obrátil na staršieho muža s bielou bradou, ktorý sedel uprostred táboriska. Na hlave mal vysoký slamený klobúk zdobený množstvom pestrých pier, svalnaté ramená a trup mal pomaľované žltou farbou. „Áno, to je náčelník,“ odpovedal Sekou.

Keitel sa usmial, urobil pár krokov smerom k náčelníkovi a potom sa uklonil. „Pozdravujem veľaváženého náčelníka a je mi ct'ou s ním obchodovať.“ Kým Sekou prekladal zdvorilostné frázy, Keitel sa ukradomky poobzeral. Nebadane ukryté v kroví odhalil to, v čo dúfal: v akejsi drevenej kadi ležali tucty lesknúcich sa plodov modrastej farby.

Tvarom pripomínali baklažány, ale boli výrazne väčšie, dlhé asi ako predlaktie. Plod chatwa. Presne taký, ako ho opísal profesor Morris.

Keitela vytrhol z myšlienok Sekouov hlas. „Náčelník prosí, sadnúť si k nemu.“ Američan sa teda posadil vedľa usmiateho náčelníka a gestom vyzval nosičov, aby otvorili ruksaky. Potom ukázal náčelníkovi veci, ktoré mu chcel ponúknuť na výmenu. Ratu Koca si tovar poriadne poprezeral a jedného zo svojich chlapov vyzval, aby mu podal čerešňovú kolu. Otvoril plechovicu a napil sa. Neprehltol však hneď – najskôr si teplú malinovku v ústach poprelieval zľava doprava. Pritom sa tváril ako kritický someliér, ktorý sa chce uistiť o kvalite mimoriadne drahého bordeaux. Ratu Koca sa usmial – umelá čerešňová príchuť ho zjavne presvedčila. Keď náčelník skončil s degustáciou, Keitel prerušil mlčanie: „Sekou, povedz mu, že som

po dlhej ceste trochu hladný a rád by som ochutnal chatwu.“

Keď náčelník začul slovo chatwa, dal pokyn jednej zo žien, sediacich za ním. Ihneď položila pred Keitela na zem veľký list. Na provízornej tácke ležali štyri chatwy pozdĺžne rozkrojené na polovicu. Plody boli očividne opečené na ohni. Keitel si jeden kúsok vzal a zahryzol sa doň.

Musel sa veľmi premáhať, aby to, čo mal v ústach, rovno nevyplul. Mäkký dužinatý plod mal konzistenciu prezretého avokáda a horkastú, až olejnatú chuť. Zvraštil tvár. Ratu Koca a jeho poddaní si vymenili skúsené pohľady a začali sa chichotať.

Náčelník prehodil niekoľko slov so Sekouom a to pretlmočil Keitelovi: „Mister z USA moc nedočkavý, myslí Ratu Koca. Povedať: chatwa tak nejest.“ V tej chvíli priniesla ďalšia žena misku so žltkavou pastou, z ktorej sa ešte parilo. Náčelník urobil zopár gest a vzal jednu polovicu plodu. Kúskom kôry, ktorá ležala vedľa misky, nabral trochu z tej žltkavej hmoty a natrel ju na chatwu. Takto pripravený plod podal Keitelovi. Ten si ho zobral a opäť sa zahryzol.

Až keď ním Sekou zatriasol, uvedomil si, že mu po líkach prúdom tečú slzy. Z plodu, ktorý držal v ruke, bola polovica preč. „Vy v poriadku, pane?“

„Áno, Sekou, som v pohode.“ Keitel si znovu odhryzol z chatwy. „Je mi veľmi dobre.“ Koniec vety zanikol vo vzlykoch.

Xavier Kieffer mal z malej terasy reštaurácie *Deux Églises* úžasný výhľad na cestu, ktorá sa kľukatila od európskej štvrte na návrší Kirchberg do dolnej časti mesta zvané Clausen. Bolo už neskoro popoludní, a predsa nebolo nikde takmer žiadne auto. Kieffer si povzdychol a vyzbrojený vlhkou utierkou sa vybral k dreveným stolom na terase.

Jeho reštaurácia *Deux Églises*, v ktorej bol zároveň šéfkuchárom, bola obľúbeným miestom mnohých úradníkov z európskych inštitúcií. Kirchberg na východe mesta bol husto zastavaný administratívnymi budovami a boli tam samé predražené nábl podniky pochybnej povesti a jedna kaviareň, ktorá zatvárala už o pol šiestej. Kiefferov lokál na úpäti kopca bol preto lákavým miestom pre mnohých úradníkov, ktorí si chceli cestou domov dať niečo malé pod zub alebo za pohárik rivanera.

Bolo preto zvláštne, že Kieffer vytrvalo odmietal čo i len trošku prispôbiť svoje kulinárske umenie všetkým tým Nemcom, Britom alebo Španielom, ktorí sa sem prist'ahovali. Márne hľadali na jedálnom lístku *Zwou Kierchen*, ako sa jeho podnik volal v luxemburčine, tapas alebo viedenský rezeň. Labužník Kieffer zanovito zotrúval na svojich názoroch a host'om tvrdošijne servíroval tradičné pokrmy franského regiónu v okolí rieky Mosela, ako je bravčové mäso *Judd mat Gaardebounnen** alebo vyprážené ryby *Friture de la Moselle*, a najmä svoje obľúbené zemiakové placky *Gromperekichelcher*, z ktorých ešte kvapkal olej.

* Miestne názvy jedál, ako aj vybrané kulinárske výrazy sú vysvetlené v Kulinárskom glosári v závere knihy.

Kieffer využíval všetky stoly na terase, i keď vlastne neočakával, že by večer prišlo veľa hostí. Možno sa neskôr objaví niekoľko domácich, aby si dali nevšedné špeciality ako *Kuddelfleck* alebo *Träipen*, ktoré síce nie sú na jedálnom lístku, na požiadanie ich však vždy rád pripraví. Tento večer bude skôr bez zákazníkov. Neukáže sa ani jeho priateľ a štangast Pekka Vatanen. Ako všetci dôležití úradníci Únie v Luxemburgu je aj on tento týždeň v Bruseli, kde zasadá Európsky parlament.

Kirchberg býval v takýto týždeň ako vymretý. Sídliť tam totiž okrem iného sekretariát Európskeho parlamentu, ktorého hlavnou úlohou bolo vyzbrojiť poslancov číslami a faktami. Väčšina zamestnancov musela ľuďom zvolených poslancov nasledovať do Bruselu; tam sa totiž konajú schôdze výborov. Hĺstka tých, ktorí tu ostali, využila neprítomnosť nadriadených a hneď po obede sa potíchučky vytratila z opustených kancelárií.

Celý putovný cirkus Európskej únie sa do Luxemburgu vráti až budúci týždeň. A potom *Deux Églises* znovu zaplnia solventní Nemci, Litovci či Taliani. Kiefferovi neostávalo nič iné, ako zatiaľ trochu poupratovať, vybaviť pár restov v účtovníctve a skontrolovať zásoby potravín, korenín a vína. Najmä s vínom sa v takýto slnečný septembrový deň spájali sľubné vyhliadky na večer.

Práve utrel posledný stôl, keď dvere na terasu otvorila Claudine. Mladá žena vyzerala nervózne. Claudine pracovala uňho v kuchyni už štyri roky a ako *garde-manger* bola zodpovedná za prípravu studených jedál. V podstate už vedela pripraviť všetko, čo bolo na jedálnom lístku. Kieffer jej hodlal v ten večer zveriť kuchyňu a sadnúť si na slnkom zaliatu terasu k zoznamom objednávok a k fľaši ovocného auxerrois. Keď sa im však stretli pohľady, vytušil, že z toho nič nebude.

„Je tu jeden hosť, na ktorého by si sa mal ísť radšej pozrieť, Xavier.“

„Prečo? Je na ňom niečo zvláštne? Z veľ'kovojvodskej rodiny? Alebo ešte horšie – z Európskej komisie?“

Claudine prevrátila oči. „Myslím si, že je kritik. Vyzerá tak. Francúz, nepríjemný, jedálny lístok skúma ako dáky audítor.“

Kieffer zložil stoličky a prekvapene sa na ňu pozrel. „Prišiel autom? Pozrela si si poriadne jeho auto?“

„Samozrejme. Veľký peugeot s francúzskou ešpézetkou.“

„A departmán?“

„38. Isère.“

Kieffer zamyslene prikývol a zapálil si ducalku. Mnohí Francúzi ohŕňali nad luxemburskou kuchyňou nos, pretože sa im zdalo, že je priveľmi ľudová, nevyberaná alebo inak povedané: príliš nemecká. Napriek tomu neboli Francúzi v *Deux Églises* raritou. Väčšina z nich však mala poznávaciu značku z parížskeho departmánu s číslom 75. Alebo zo Štrasburgu s číslom 67.

Z departmánu Isère a jeho hlavného mesta Grenoble sa naproti tomu do odľahlej reštaurácie zatúlal málokto. Turisti či obchodníci, ktorí mestom prechádzali, sem zavítali len zriedkakedy. Prevažná väčšina výletníkov uviazla v pasciach na turistov v centre mesta na Place d'Armes. A aj podnikavejší turisti, ktorí sa vypravili z hornej časti mesta do dolnej, skončili vo vychytenejších krčmičkách či pivárňach, roztrúsených okolo zrekonštruovaného pivovaru v centre štvrte Clausen v údolí.

Nájsť Kiefferovu reštauráciu s miestnymi špecialitami bez toho, aby sa tu človek dobre vyznal, bolo takmer nemožné. Príležitostných hostí nemával – zriedka sem niekto zavítal len tak a dostať sa autom do jeho svojrázneho podniku bolo tiež ťažké. Nachádzal sa síce len niekoľko sto metrov od centra mesta, lenže horné mesto oddeľovali od dolného strmé skalnaté steny. Takže najskôr bolo treba vyjsť z centra, vydat' sa smerom na Kirchberg vo východnej časti, potom prejsť nenápadným podjazdom vedľa budovy filharmónie a vzápätí sa pustit' prudko dolu cestičkou Milliounewee, ktorá sa točila dolu strmým, bujne porasteným svahom do údolia Alzetty.

Serpentína sa po niekoľkých sto metroch skončila pred malou stredovekou mestskou bránou, ktorá bola pre väčšie autá takmer neprejazdná. Ak sa aj vodičovi podarilo prejsť uzučkou bránou, rýchlejšie ako krokom sa ďalej ísť nedalo – cesta dolu svahom sa stále zužovala a navyše nebola osvetlená, takže človek ľahko minul dva malé modré lampáše, ktoré osvetľovali vjazd na parkovisko reštaurácie.

Kieffer si zapálil ešte jednu cigaretu. Sem len tak niekto náhodou nečakane nevpadne a poznávacia značka peugeota bola nanajvýš podozrivá. Bolo všeobecne známe, že väčšina francúzskych áut, kúpených na lízing alebo prenajatých, mala číslo 38, pretože najväčšia francúzska autopožičovňa si dávala registrovať osobné autá práve v departmáne číslo 38. A navyše každý gastronóm vedel, že recenzenti dvoch najväčších gastronomických sprievodcov Guide Gabin a Levoir-Brillet jazdili na autách – najčastejšie na peugeotoch – s číslom 38.

„Nuž, Claudine,“ povedal Kieffer a zašliapol ani nie do polovice vyfajčenú ducalku. „*Op an d'Schluecht*“*

* Hor sa do boja! (lux.)

Kiefferova reštaurácia sa nachádzala v trojposchodovom kamennom domčeku, ktorý vďaka šindľovej streche, strieľni a dubovým dverám s kovaním vyzeral ako malý kaštieľ. Francúzi ho postavili vo svahu, keď v 19. storočí mesto okupovali napoleonské vojská, aby sa hliadky mali kam uchýliť a mohli vyzerat', či sa neblíži nepriateľ.

Samotná reštaurácia bola na prízemí, kuchyňa na prvom poschodí. Tam teraz stál Xavier Kieffer na svojom mieste vedľa výt'ahu a čakal na zvonček, ktorý ohlasoval príchod kabínky s jedlom. Keď sa ozvalo zvonenie, otvoril sklápacie dvierka a vybral malú tácku, na ktorej bol pripevnený rukou popísaný lístok s objednávkou.

„Čo chce?“ zakričala Claudine zo zadnej časti kuchyne bez toho, aby zdvihla pohľad od pracovnej dosky, na ktorej neuveriteľne rýchlo veľkým nožom krájala mrkvu na tenúcke pásiky.

„Šalát.“

„Len šalát?“

Kieffer pozrel na lístok, kam Jacques poznačil objednávku záhadného Francúza. Čašník naň perom načmáral celý rad skratiek: „2 šal, 3 faz p, C4 pašt, 17 hues lux zem, 26 que“. Kieffer poznal svoj jedálny lístok naspamäť. Na objednávke bolo toto menu:

Listový šalát

Polievka *Bouneschlupp*

Paštéta *Rieslingpaschtéit*

Ragú *Huesenzivvi*

Koláč *Quetscheftued* s vanilkovou zmrzlinou

„Chce fazuľovú polievku, potom paštétu, zajačie ragú a ako dezert slivkový koláč.“

„Podľa mňa to bude kritik.“

„Alebo je len veľmi hladný a nevie, aké máme porcie.“

Kieffer zanechal Claudine nad zeleninou a zišiel strmými kamennými schodmi do vínnej pivnice. Medzitým pribudli ešte traja hostia, inak bol lokál prázdny. Chytil vínnu kartu a spýtavo ju nastrčil čašníkovi Jacquovi. Ten pokrútil hlavou.

Kieffer si ju dal pod pazuchu a vybral sa za údajným gastro-nomickým kritikom. Muž usadený pri rohovom stole na drevenej lavici mal nagélované čierne vlasy a na Kieffera hľadel cez staromódne hnedé okuliare so slonovinovým rámom. Mohol mať takých 40 rokov. Na sebe mal košeľu so zapínacím golierom, kordové sako čokoládovej farby a anglickú kravatu. Francúz, čo chce vyzerat' ako anglický vidiecky šľachtic? To môže znamenať problémy.

Keďže by si pri pohľade na tento zjav nevedel odpustiť úškľabok, nasadil radšej svoj najširší úsmev profesionálneho šéfkuchára. „Dobrý večer, *monsieur*. Môžem vám predstaviť našu ponuku vín?“

„Áno, ďakujem,“ odvetil Francúz, lenže tónom, ktorý prezrádza opak záujmu. Vzal si vínnu kartu, znudene pozrel na stranu, na ktorej bola otvorená, a vzápätí ju zatvoril. Skúmavo si prezeral Kieffera. „Čo by ste mi odporučili *vy*?“

„K vášmu predjedlu a hlavnému jedlu by sa hodil moselský rizling, povedzme z vinohradu Wormeldanger Stiercherg. K zajačovi možno červené...“

„Aké máte rulandské modré?“ prerušil ho Francúz, ktorý znovu začal listovať v karte bez toho, aby Kiefferovi venoval jediný pohľad.

„Mám tam niečo zo schengenského vinohradu Markusberg.“

„Môže byť.“

„A k zákusku možno mirabelku?“

„Z ktorej pálenice?“

„Z Tasselbachu pri Septfontaines, 5 000 fliaš ročne, len tak ju nezoženiete. Podľa môjho názoru najlepšia.“

„Hmmm. Dobre, tak ju prineste.“

Dobre. Kieffer cítil, že to v ňom začína vriet'. Mal hrošiu kožu a neurazilo ho len tak hocičo. Okrem dvoch vecí: po prvé, nemohol vystáť hrubý, pohrdavý tón. A po druhé, vytáčali ho pochybnosti o kvalite produktov, ktoré používal. Možno bola jeho reštaurácia malá a na jedálnom lístku mal relatívne jednoduché klasické jedlá, ale ak bol na niečo hrdý, tak to bol výber surovín.

Kieffer investoval veľa času a energie do ich vyhl'adávania. Podnikal rozsiahle výpravy do gurmánskych regiónov, ako je oblasť okolo Lyonu alebo luxemburské údolie Mosely. Za svoj život už ochutnal určite aj 80 rôznych páleniek z mirabelky a tá z Tasselbachu bola najlepšia. Tento chlap o tom očividne nemal ani šajnu. Kieffer sa zhlboka nadýchol a povedal: „S radosťou, *monsieur*. Nech sa páči.“

Nahnevaný sa vrátil do kuchyne, aby skontroloval zajaca. Ak je ten Francúz naozaj reštauračný kritik, tak mu treba predostrieť poriadne menu, aj keď je to obmedzenec, navyše nesympatický. Takí sú asi všetci kritici. Kieffer otvoril rúru a pozrel na kastról, v ktorom v červenom víne bublali marinované kúsky zajaca s vyúdenou slaninkou a šalotkou. V podstate si pre nejakého gastrokritika nemusel robiť starosti. Jeho štamgasti sem nechodili preto, že by ich zaujímal prípadný zápis v sprievodcovi Gabin, a chodiť budú aj naďalej. Ale samozrejme, keď už kritik raz prišiel, nechcel si ho rozhnevať. Išlo predsa aj o jeho kuchársku česť.

Aj keby zajačie ragú na kritika zapôsobilo, pre reštauráciu *Deux Églises* by to nič zásadné neznamenalo. Kiefferovi bolo

úplne jasné, že jeho malá reštaurácia sa nikdy nedostane do Gabinovho alebo Levoirovho-Brilletovho sprievodcu. Vyučil sa v reštaurácii Renard Noir* v oblasti Champagne – v podniku s jednou hviezdíčkou, ku ktorej jeho šéf neskôr získal ešte druhú. Preto poznal kritériá francúzskych gastrokritikov dost’ dobre nato, aby vedel, že jeho reštaurácia v podstate nespadá do ich záberu.

Vedieť uvariť niečo chutné je jedna vec. Ale stať sa šéfkuchárom s hviezdíčkou nie je len vecou talentu. Predpokladá to najmä schopnosť predviesť každý boží večer mimoriadne divadielko. A k tomu neodmysliteľne patrí noblesné zariadenie, drahý riad a vínna pivnica s rozmermi luxemburských kazemát. Pred jedlom treba podávať *amuse-gueules*, ku káve rafinované sladké kreácie *petits fours*. To všetko bolo nevyhnutné, ak človek túžil po Gabinovej hviezdíčke. Ašpirant na hviezdíčku navyše potreboval na prípravu zložitého menu s množstvom chodov celú brigádu *sous-chefov*, *saucierov* k omáčkam, cukrárov a ďalších pomocníkov na rôznych postoch. Ďalej železnú disciplínu, organizačný talent a osobnosť autokrata. Kieffer si spomenul na svojho majstra, šéfkuchára Čiernej líšky Paula Boudiera. Starý Francúz bol príšerný tyran. Svojim pracovníkom neustále vtíkal do hlavy, čo od nich očakáva: „Musíte bezpodmienečne poslúchať, mojich receptov sa držte presne a svoje vlastné kulinárske nápady si strčte do zadku.“

Nič pre Kieffera. Šéfkuchári s hviezdíčkami si nemôžu na pol večera sadnúť k hosťom s fľašou rizlingu. Ani tradičné hutné jedlá ako *Bouneschlupp* alebo *Gromperekäichelcher* neprichádzali do úvahy. Kieffer proste radšej varil tak, ako varil – vo svojom malom pohostinstve, kde mal hrstku jedál na jedálnom lístku, pár zamestnancov, nijaké hviezdíčky ani vznešené vysoké čiapky. Ale prečo tu potom gastrokritik je? Čo ten muž v jeho reštaurácii vôbec hľadá?

* Čierna líška (franc.)