



Tom
Hillenbrand

ČERVENÉ ZLATO

kulinárska krimi



m
a
u
s

m a m
m a š

Červené zlato

Kulinárska krimi

Druhý prípad Xaviera Kieffera

Tom Hillenbrand

Z nemčiny preložila

Katarína Znamenáčková



Otcovi

1

Nemal si obut' tie nové topánky. Išiel celú cestu peši – od budovy parížskej opery Garnier dolu k Seine popri Vendômskom námestí, potom po Tuilerijskom nábreží. Zohnat' v sobotu večer taxík je takmer nemožné. Ďalšou možnosťou bolo dusné metro – ak teda človek chce na slávnostnú večer doraziť v prepotenej košeli pod smokinom, ktorému sa parí zo švíkov, a s kvapkami potu na čele. Xavier Kieffer sklonil hlavu, pozrel sa na seba a ľavou rukou si prešiel po tmavej látke nového obleku. „Na teba musím robiť aspoň týždeň,“ zamrmlal a siahol do náprsného vrečka po cigaretu.

Strčil si ducalku do úst a s ubolenými nohami prišiel do polovice Senghorovej lávky, chytil sa kovového zábradlia a pozrel sa hore prúdom k Eiffelovej veži. Odklepol popol ponad zábradlie a hľadel, ako vietor unáša sivé vločky. Pokrčil nosom. Podľa jeho názoru nie je Paríž na jar ani spolovice taký úchvatný, ako si väčšina ľudí myslí. Hlavne ak je tak vlhko a horúco ako celý tento týždeň. V meste potom necítiť kvety a lásku, ale výfukové plyny a odpadky.

Xavier Kieffer si vzdychol. V jeho domovskej štvrti Grund v dolnej časti Luxemburgu je v apríli vzduch vždy čistý a svieži, a Alzetta je na rozdiel od Seiny čistá. Tam by teraz mohol sedieť v altánku na brehu s pohárom vína a kúskom rizlingovej paštety... Xavier si od dohárajúcej ducalky pripálil ďalšiu a zhlboka z nej potiahol. „Prečo

tak namrzene, ‘pomyslel si. V podstate nemáš žiadny dôvod na zlú náladu, rozhodne nie.’

Koniec-koncov je v Paríži, v meste, ktoré má rád. Navyše s pozvánkou na nóbl večeru. A to nie hocikakú, ale na najexkluzívnejšiu večeru v parížskej metropole v ten večer. Jedlá pripravuje Rjúnosuke Mifune, najväčší majster v príprave suši vo Francúzsku, možno v celej Európe. Pozval ho François Allégret, starosta Paríža. Majú tam byť aj viacerí ministri, rôzni šéfredaktori, šéfovia veľkých korporácií a množstvo ďalších Allégretových zámožných priateľov.

Napriek tomu sa Kieffer necítil dobre. Na vine neboli len rámové spoločenské poltopánky nemilosrdne obopínajúce jeho ploché nohy. Bolo to jedno z tých podujatí, na ktorých sa kuchár z akéhosi Luxemburska cíti stratený ako myš v hviezdíčkovej kuchyni. Tak prečo tam potom ide? Starosta a jeho priatelia patriaci k smotánke Kieffera zaujímajú minimálne. Ale pochutiť si na jedle, ktoré pripravil japonský majster ako Mifune, to je už niečo, kvôli čomu bol ochotný vopchať sa do predraženého a pritesného obleku od Huga Bossa.

No pravým dôvodom bola, prirodzene, Valérie.

Nebyť jej, tak necestuje z Luxemburgu do Paríža kvôli studenej rybe s morským riasami, nech by bola akokoľvek majstrovsky pripravená. A bez pomoci šéfredaktorky a majiteľky legendárneho gastronomického sprievodcu Gabin by určite nikdy nedostal pozvánku na hrubom ručnom papieri so zlatým okrajom, ktorú mu pred dvomi týždňami priniesol kuriér do reštaurácie:

„François Allégret si Vás dovoľuje pozvať na súkromné soirée na počesť pána Rjúnosokeho Mifuneho 17. apríla o 21.00 hodine v Múzeu Orsay. Dress code: black tie. R.S.V.P.“

Kiefferovi bolo ihneď jasné, že v tom má prsty Valérie. Nielen preto, že parížsky starosta je jej dobrý priateľ, ale aj preto, že sa mu o tom ani slovom nezmienila. To bolo pre ňu typické: žiaden náznak, nijaké upozornenie vopred, nehovoriac o opatrne formulovanej otázke, či by mal vôbec chuť opäť s ňou stráviť večer. Namiesto toho

len táto pozvánka do Paríža ako z jasného neba, šikovne to naňho našla. Nepozvala ho na rande v romantickej taverničke v Saint-Germain, čo by mu bolo skôr po vôli, ale na *event* smotánky, ktorý v ňom vzbudzoval nevôľu, ešte sa ani nezačal.

Prečítal si pozvánku a pochytil ho hnev. Napriek tomu si ešte v ten večer kúpil lístok na vlak.

Z myšlienok ho vytrhla Eiffelova veža. Zrazu sa rozžiarila a začala blikať, zaliali ju tisíce svetielok. Toto predstavenie pre turistov sa opakovalo každý večer po zotmení, vždy v tú istú hodinu, čiže už muselo byť deväť. Luxemburčan odhodil cigaretu cez zábradlie a pohol sa. Na konci mostíka zabočil doprava a rýchlo sa pobral dolu Nábřežím Anatola Francea k vysvietenému Múzeu Orsay.

Vošiel do obrovského vestibulu bývalej železničnej stanice. Strážnik mu skontroloval pozvánku.

„Na konci hlavnej haly je výt'ah, tým sa *monsieur* vyvezie na tretie poschodie do Slávnostnej siene.“ Prikývol a vydal sa po schodoch k hlavnej galérii položenej o niečo nižšie. V strede hlavnej sály stálo niekoľko gréckych a antických sôch. Na stenách po ľavej aj pravej strane viseli maľby. Luxemburčan prešiel okolo rôznych bohov a hrdinov a zastavil sa pred obrovskou olejomaľbou s názvom Rimania v čase úpadku. Kieffer skúmal spleť ľudských tiel doplnenú o vínne krčahy a jedlá. Uvedomil si, že v hlavnej hale vysokej asi 30 metrov s priemerom vyše 100 metrov je zjavne sám. Pohol sa ďalej. Na konci sály pod secesným reliéfom s vílami uchvátenými tancom zbadal Valérie, ako sústredene hľadá do mobilu. Chvíľku ju bez slova pozoroval. Gabinova dedička mala oblečené nádherné nariasené šaty zo zlatého krepdešínu a modrú jemne šúchanú džínsovú bundičku, ktorá sa k nim napodiv hodila.

Keď Valérie zbadala Kieffera, rozbehla sa k nemu a hodila sa mu okolo krku. Mal pripravených pár viet, chcel povedať niečo k nevšednému spôsobu pozvania, no k tomu sa nedostal. Valérie ho ihneď vášnivo pobožkala a ruky mu ovinula okolo pása. „Ty si prišiel,“

zašepkala. Zahľadela sa naňho veľkými zelenými očami a prstom mu prešla po špičke nosa. „Máme celý víkend len pre seba, ak chceš.“

Kieffer sa rozhodol, že diskusiu o jej neprístojnom spôsobe komunikácie ponechá na neskôr a namiesto toho sa usmial. „To by bolo pekné. Hoci mám dojem, že dnes večer nebudeme sami ani minútu.“ Ukázal na vchod. Tam sa už zhromaždil dav ľudí a práve sa presúval z bočného krídla do hlavnej haly. Na jeho čele kráčal mimoriadne dobre vyzerajúci štíhly štyridsiatnik v sprievode dvoch mladších mužov s aktovkami.

„To je on? Naš hostiteľ?“ spýtal sa Kieffer.

„Áno, to je François osobne, v plnej kráse.“

Parížsky starosta schádzal uvoľnene, ale rázne dolu schodmi k hlavnej galérii. Obratne sa vyhol mramorovému faunovi, niekoľkokrát sa otočil a pokynul host'om, ktorí sa za ním tlačili cez dvere. Zároveň diskutoval s niekým po telefóne a jednému z mladých asistentov dal rukou znamenie. Allégret mal na sebe dokonalý, na mieru ušitý tmavomodrý oblek a bielu košeľu bez kravaty. Opálenú tvár lemovali gaštanovohnedé vlasy popretkávané prvými šedinami, akoby ho vystrihli z katalógu: výrazná brada, široké lícne kosti, trošku zakrivený nos.

„Váš starosta by sa dobre vynímal aj na módnjej prehliadke.“

„To áno, je to fešáček,“ pritakala Valérie Gabinová a zavesila sa do Kieffera. „Ale môžem ťa uistiť, že ani jeden nemáme šancu.“

„Ani jeden? Ako to myslíš?“

„Ja som žena a ty si pristarý.“

Kieffer pochopil. „Tak preto tí dvaja... asistenti?“

Prikývla. „Dost' bolo klebiet, ide sem.“

François Allégret zbadal šéfkú Gabina, podal mobil jednému z asistentov a ponáhlal sa k nej. Mierne sa uklonil, uchopil Valériinu vystretú ruku a jemne ju pobožkal. „Aká ste opäť očarujúca, drahá!“ Hodil obdivný pohľad na jej šaty. „Ste ako stvorená pre Diora.“

Potom sa otočil ku Kiefferovi a oboma rukami ho chytil za pra-

vú ruku. „*Monsieur* Kieffer, som veľmi rád, že sa konečne môžeme zoznámiť. Valérie o vás tak často rozpráva. Chcem vedieť všetko o vašej kuchyni, som nesmierne zvedavý.“ Allégret po celý čas rozžiarené hľadel na luxemburského kuchára a ešte pevnejšie mu zovrel ruku aj predlaktie.

„Ste veľmi láskavý, pán starosta,“ odvetil Kieffer. „Čo sa kulinárstva týka, s Parížom sa rozhodne my v Luxemburgu nemôžeme merať.“

Allégret káravo pokrútil hlavou, pričom celý čas naďalej pevne zvieral Kiefferovu pravú ruku. „Ale prosím vás! Pre vás som François! Paríž má 111 hviezd, Luxemburg 14. A to nie je ani taký veľký ako štvrť Marais! V prepočte na hlavu máte náskok!“

Nato Allégret nečakane a bez jediného slova pustil Kiefferovu ruku, otočil sa na opätku o 180 stupňov smerom k hosťom, ktorí sa tmolili po hlavnej galérii, a zatlieskal. „Vážení, nechajte teraz Cézanna a Degasa, tí sú tu stále. Ale náš drahý Rjúnosuke Mifune je tu len dnes večer. Poďme, prosím, hore. Na prehliadku bude čas aj neskôr. Múzeum je naše celú noc.“

S niekoľkými ďalšími hosťami sa vyviezli na najvyššie podlažie a prešli dlhou chodbou, ktorá, pokiaľ si Kieffer dobre pamätal, viedla k západnému krídlu. Jeho priateľka očividne pozná cestu, a tak ju spolu s ostatnými návštevníkmi nasledoval. „Pri akej príležitosti sa vlastne koná toto soirée?“

„Mifune dostane vyznamenanie. Budúci týždeň dostane Rad veliteľa Čestnej légie.“

Kieffer uznanlivo potichu hvizdol: „Tým sa nemôže pochváliť veľa kuchárov.“

„To je pravda, okrem Bocusa mi nikto nenapadá,“ odvetila Valérie. „Napokon, Mifune nie je hocikto. Je jedným z najlepších suši kuchárov na svete. A okrem toho práve on priniesol toto jedlo v osemdesiatych rokoch do Európy. François je jeho veľký fanúšik. Takže využil príležitosť a zorganizoval akciu, aby mu Mifune navaril.“

„Mifune má predsa v Paríži reštauráciu. Tam si môže starosta dať jeho suši, ako často len chce.“

Prikývla. „To áno, volá sa *Ue no Tai*,“ odpovedala Valérie. „Ale tam François nedostane určite také *omakase* ako tu. Vieš, čo to je?“

Kieffer si nahnevane povzdychol. „Samozrejme, štyri roky som bol *sous-chef* v *La Houle*, ak ti to niečo hovorí.“

„Pravdepodobne najlepšia rybacia reštaurácia v Paríži, aspoň pred pätnástimi rokmi. Alebo to bolo dávnejšie?“

„Ďakujem, že mi pripomínaš môj pokročilý vek.“ Omakase je japonské označenie menu, pri ktorom je zákazník úplne vydaný na milosť kuchárovi. Ak niekto v suši bare zakričí „omakase“, je na kuchárovi, čo sa bude podávať. Presne tak to bude pri dnešnej slávnostnej večeri – bez možnosti vyberať si pri jednotlivých chodoch. Mifune od nikoho nedostal zadanie, čo má menu obsahovať. Všetci budú jesť to, čo im majster naservíruje.

„Ešte stále však nechápem zmysel celej tejto parády,“ povedal Kieffer.

„François neustále jedáva v trojhviezdičkových chrámoch ako *Tour d'Or*. Je zvyknutý len na to najlepšie z najlepšieho. Napriek tomu alebo práve preto mi pravidelne hlási, že ho to príšerne nudí. Nepretržite hľadá niečo nové, nápadité. Preto si vymyslel túto malú párty.“

Kieffer tušil, čo tým jeho priateľka chce povedať. Ako mu prezradila, François Allégret je náruživý labužník a pravidelne sa na ňu obracia s prosbou o tipy na reštaurácie. Z vlastnej skúsenosti však vedel, že pôžitkárstvo na najvyššej úrovni sa človeku môže po určitom čase zunovať. Sám to zažil – po niekoľkých rokoch komplexná a náročná francúzska kuchyňa ovenčená hviezdami v jeho chuťových pohárikoch už nevzbudzovala žiadnu zvedavosť. Kedysi dávno to bolo inak, dnes však dá oveľa radšej prednosť krajcu čerstvého sedliackeho chleba so syrom alebo luxemburskej *Bouneschlupp** pred

* Miestne názvy jedál a vybrané kulinárske výrazy sú vysvetlené v Kulinárskom glosári v závere knihy.

kulinárskymi príšernosťami ako *pigeon en feuilleté au chou nouveau et au foie gras*. Naproti tomu François Allégret, ktorý bol zjavne extravagantnejší než Kieffer, o radosť z haute cuisine ešte neprišiel, ale ako mnohí labužníci neustále vyhľadával niečo ešte ohurujúcejšie.

„Ako presne mu táto párty pomôže pri uspokojovaní kulinárskych fantázií?“ spýtal sa Kieffer.

„Vyvíja na Mifuneho tlak, nie je to jasné? François k jeho prijatiu do čestnej légie trochu dopomohol. To on upozornil prezidenta na jeho hrdinské výkony. A potom tento honosný event za účasti japonského veľvyslanca, predsedu predstavenstva nejakého amerického internetového gigantu...“

„Dokonca aj šéfka najslávnejšieho gastronomického sprievodcu sa unúvala,“ doplnil ju Kieffer. „Čo je praktické, veď chudák Mifune-san ešte nemá tretiu hviezdu, pokiaľ dobre viem.“ Dovolil si úškrnok, za čo od Valérie ihneď schytl štuchanec lakt'om.

„Si hrozný.“

„Lenže mám pravdu.“

„Máš. Naozaj som tu skôr na ozdobu. A toto absurdné miesto. Je ti jasné, že dal zavrieť celé Múzeum Orsay, však?“

„Nebýva aj tak večer zatvorené?“ spýtal sa Kieffer.

„Zavreli ho už popoludní kvôli súkromnej prehliadke pre Françoisových zahraničných hostí.“

„A toto divadlo nejako súvisí s dnešnou večerou? O tom by som si dovolil pochybovať.“

Valérie mu stisla pažu. „Tu musíme ísť doprava.“ Pritiahla ho k sebe a Kiefferovi udrel do nosa závan Chanelu. „Viem presne, ako náš peknučný starosta premýšľa. Keď od niekoho niečo chce, zahrnie ho pozornosťou a náklonnosťou. Mifunemu sa z oboch dostalo tak hojne, že mu už len v mene japonskej cti musí pripraviť najlepšie suši menu, aké sa kedy na tomto kontinente podávalo.“ Objala ho okolo pliec. „Aspoň tak si predstavuje dnešný večer pán Allégret.“

Kieffer chcel práve utrúsiť komentár o francúzskych politikoch

a ich vrodennom zmysle pre pompéznosť, keď sa chodba zatočila doprava a im sa naskytol pohľad na otvorené krídlové dvere, pred ktorými stáli dve Japonky v kimone. Vzadu sa rozprestierala sála veľká ako tenisové ihrisko, s vysokými stenami a stropmi bohato zdobenými zlatými štukami. Cez čelné sklo na severnej stene sa otváral fantastický pohľad na baziliku Sacré-Coeur. Na stojanoch stálo množstvo impresionistických obrazov, všetky do jedného s ázijskými motívmi. Kieffer spoznal jedného Gaugina, zvyšok mu nič nehovoril.

„Ten blázon sem dal preniesť polovicu zbierky japonského umenia v Orsay,“ zahundrala Valérie.

Veľký stôl v strede jasne kontrastoval s absolutistickou grandióznosťou sály. Bola to slávnostná tabuľa z nelakovaného cédrového dreva, na ktorej bola prestretá jednoduchá japonská keramika. Okrem misiek, kartičiek s menu, obrúskov a japonských paličiek nebolo na stole nič, žiadne kvety ani iná výzdoba.

Na konci sály stáli za stolom viaceré japonské paravány, za ktorými sa očividne ukrývala časť improvizovanej kuchyne. Pred stenami z ryžového papiera stála masívna pracovná doska a pri nej Japonec s tvárou zjazvenou po kiahňach. To bude určite Mifune. Každý skupinke prichádzajúcich hostí sa hlboko uklonil.

Spoza paravánu sa vynorili ďalšie ženy v kimone a podávali hostom nápoje na privítanie. Spolu s Valérie a Kiefferom ich bolo nanajvýš dvadsaťpäť. Okrem jedného nemeckého ministra a francúzskeho televízneho moderátora nikoho nepoznal.

„Kto sú títo ľudia? Ty ich všetkých poznáš?“

„Skoro všetkých,“ odpovedala Valérie. Kým Kieffer uchlipkával z japonského slivkového vína, šepkala mu do ucha mená hostí, ktorých poznala. Kulisy Allégretovej večere tvorili okrem troch ministrov z Nemecka a Francúzska japonský veľvyslanec, šéf jedného francúzskeho potravinárskeho koncernu, niekoľko mediálnych magnátov a jeden americký miliardár. Valérie skúmala kartičku so zasadacím poriadkom večera.

„Apropo, Xavier, sedíš vedľa tamtoho.“

„Dúfal som, že budem sedieť pri tebe a celý večer budem môcť ignorovať všetkých ostatných hostí.“

Vystrúhala grimasu s posmešným úsmevom. „To si odjakživa taký mrzutý mizantrop? Alebo si sa k tomu namáhavo prepracoval?“

„To je na mňa až príliš rétorická otázka.“

„Samozrejme, že sedíme vedľa seba. Ale po pravici máš toho miliardára. Volá sa Cesar Lee Willinon.“

„Na čom tak zbohatol? Na rope?“

„Nie, tuším, že na nejakom softvéri.“

Kieffer sa chcel práve poobzerat' po popolníku, keď François Allégret zacinkal lyžičkou o pohár so šampanským. „Drahí priatelia, všetkých vás srdečne zdravím v tento výnimočný večer.“ Odovzdal pohár jednému zo svojich asistentov a doširoka roztvoril náruč. „Vitajte. Či lepšie povedané: *Iraššaimašita!* Tento večer sa nesie v znamení skvelej japonskej kuchyne. Mnohí máte radi suši, to viem,“ starosta ukázal na host'a v zadnej časti sály. „Ak som dobre informovaný, Lee má dokonca vlastnú reštauráciu.“

Allégret sa otočil k Mifunemu, ktorý s kamennou tvárou stál za pracovnou doskou. „Rjúnosuke Mifune nie je len jeden z najlepších kuchárov na svete, ale aj ten, komu vd'acíme za to, že suši je také obľúbené v Európe. Keď Mifune-sama otvoril v Nice prvú reštauráciu, bol pre väčšinu z nás tuniak len pokrmom v konzerve a studená ryba pochúťkou, ktorú dobrovoľne požívali jedine Holanďania.“ Hostia sa zasmiali. „To bolo v roku 1985. Dnes je suši všade.“

François Allégret sa na chvíľu odmlčal a potom ukázal na Mifuneho. „Ale najlepšie suši v Európe robí náš čestný host' a v stredu zaslúžene dostane z rúk francúzskeho prezidenta najvyššie vyznamenanie, aké sa v tejto krajine udeľuje. My máme dnes večer tú česť, že nám nevšedné omakase menu pripraví sám majster Rjúnosuke Mifune.“

S miernym úklonom sa otočil k Mifunemu: „*Arigató gozaimasu, monsieur.*“ Mifune sa mlčky hlboko a škrobene poklonil.

Hostia sa začali usádzať. Kieffer prisunul Valérie stoličku a potom si sadol aj on. Po pravej strane už sedel zrelý štyridsiatnik, športový typ s oholenou hlavou a krátkou zastrihnutou briadkou, ktorý mu ihneď podal ruku. „Hi, ja som Lee!“ hlučne sa mu predstavil. Kieffer ešte nikdy nepočul takú nezrozumiteľnú francúzštinu. „Fakt skvelé, že vás poznávam.“

„Xavier Kieffer, teší ma. Môžeme hovoriť aj po anglicky...“

„Super, veľkolepé. Pre mňa ľahšie. Snažím sa naučiť po francúzsky, ale... no, veď viete.“

Američan mal na sebe svetlosivý oblek a úzke čierne tričko, ktoré mu obopínalo svalnatú hrudť.

„Paríž je fantastický,“ vyhlásil Willinon. „Zbožňujem ho. Čo za kostol to stojí vzadu na tom kopčeku? Grandiózna architektúra, úplne ma dostala!“

„To je Sacré-Coeur,“ odvetil Kieffer a pokúsil sa zmeniť tému. „Starosta spomínal, že vlastníte suši reštauráciu?“

Willinon si práve obratne vyberal solenú slivku z jednej z mištičiek a energicky prikývol. „Presne tak. V Rio del Mar máme s Robertom suši bar. S Robertom De Nirom. Priamo na pláži.“ Sprisahanecky pozrel na Kieffera a stíšil hlas. „Nemáme bohvieaké zisky, ale mňa to proste baví.“

„Suši?“

„Všetko, čo nejako súvisí s Japonskom,“ odvetil Willinon a mávol na čašníčku. „*Osake o kudasa!* Dáte si saké, Xavier?“

„Dobrý nápad, prečo nie,“ odvetil Kieffer. Bez alkoholu to s týmto energickým Američanom celý večer asi nevydrží.

„*Futacu*. Dvakrát!“ zahučal Willinon smerom k čašníčke. „Japonské jedlo je najlepšie. Milujem ho! Priletel som sem extra kvôli tomuto omakase. Chcem vedieť, v čom je tento Mifune taký výnimočný. Vyzerá trochu škrobene, nemyslíte? Xavier, vy sa vyznáte v suši?“

„Trochu. Sám som kuchár.“ Kieffer nemal nič proti japonskému jedlu, práve naopak. Keď v deväťdesiatych rokoch pracoval ako *sous-*

chef vo vychýrenej reštaurácii *La Houle* špecializovanej na ryby, suši mánia už ovládla celý Paríž. Mnohí štangasti ich opustili, pretože zrazu sa im namiesto homárov či ustríc zažiadalo sašimi a nigiri s tuniakom. Majiteľ *La Houle* sa preto v jednej chvíli rozhodol, že si zriadi vlastný suši bar, a zamestnal v ňom japonského *šokunina*, kuchára vyučeného špeciálne na prípravu suši. Kieffer teda do istej miery vedel, o čo ide.

„Počul som, že Mifune je veľmi dobrý,“ povedal opatrne. „Vraj sa drží tradícií, čiže dnes večer asi neradno čakať kalifornské rolky s majonézou.“

„Chápem,“ prikývol Cesar Lee Willinon a pohladil si briadku. Potom vyhrkol:

„Tradície sú *cool*, ale viete, najdôležitejšie sú čerstvé suroviny. Napríklad, celkom čerstvé ježovky. Tie ja milujem! Do našej reštaurácie nakupujeme len na Cukidži, rybom trhu v Tokiu, všetko si dovážame letecky,“ povedal Kalifornčan a chlipol si zo saké. „Mali by ste sa u nás niekedy zastaviť, Xavier.“

„Keď budem nabudúce na západnom pobreží, tak určite,“ Kieffer na to.

„Skvelé! Skutočne by ma zaujímalo, čo na naše produkty povie francúzsky šéfkuchár.“

„Ach, prepáčte, ani som sa poriadne nepredstavil,“ ohradil sa Kieffer. „Nie som Francúz, ale Luxemburčan.“

„Naozaj? Fascinujúce. To by som vôbec povedal. Máte bezchybnú francúzštinu, na Nemca úplne bez prízvuku.“

Kiefferovi odľahlo, pretože v tej chvíli priniesli prvý chod, sašimi z natenučko nakrájaného divého lososa. Mifune ho tesne pred servírovaním pokvapkal horúcim sezamovým olejom, aby sa povrch rybacích kúskov trošku oškvaril.

„Čo na to poviete, Xavier?“ spýtal sa Willinon o niečo hlasnejšie, ako by sa patrilo, čím na seba upútal pohľady hostí naokolo.

„Dokonalé,“ odvetil Kieffer, keď ochutnal. Nepovedal to len

zo slušnosti, bola to naozaj pravda. Na jazyku sa mu rozpúšťal ďalší kúsok lososa. Bolo to jednoduché, ale zároveň vynikajúce predjedlo. Dokonalé prísady, dokonalá príprava – možno mala Valérie pravdu a takéto menu človek ochutná nanajvýš raz za pár rokov.

Kieffer pozoroval Rjúnosukeho Mifuneho pri práci. Majster suši stál za pracovnou doskou, umiestnenou priečne k čelu cédrového stola vo vzdialenosti dobrých desiat' metrov. Práve sa chystal nastrúhať kúsok chrenu wasabi na drevenej doske potiahnutej drsnou žraločou kožou. Vo väčšine moderných kuchýň sa na to dnes používa strúhadlo z nehrdzavejúcej ocele, no Mifune pracoval tradičným japonským spôsobom. Nastrúhaným zeleným chrenom naplnil viaceré misky a asistentovi pokynul, aby mu podal niekoľko kusov predvarenej chobotnice. Starostlivo skúmal chápadlá. Na okamih akoby sa zarazil, nato sa pustil nadrobno krájať chobotnicu na suši.

Kieffer si všimol, že Mifune sa pohybuje ako robot. Prehnutý v krížoch stál za doskou a nekrájal, skôr sekal. Mnoho ľudí si myslí, že Japonci sú mimoriadne strohí a formálni. O suši kuchároch, s ktorými sa Kieffer doteraz stretol, to však v skutočnosti neplatí. Pracujú pokojne a sústredene a pohybujú sa pritom svižne ako čínski majstri taiči.

Naproti tomu sa Mifune po kuchyni klátil ako naťahovací plechový panáčik. Valérie sa práve bavila s nemeckým ministrom životného prostredia po svojej ľavici a Kieffer ju chytil za predlaktie.

„Čo je?“

„Pozri na Mifuneho,“ pošepol jej, „niečo s ním nie je v poriadku.“

Valérie chcela niečo povedať, no keď jej zrak padol na majstra suši, ostala ticho. Mifune stál ešte stále za stolom, v pravej ruke držal tenký filetovací nôž Yanagi, už však nekrájal, len stál vzpriamene ako svieca, *mise en place*, s hlavou mierne sklonenou a meravý zrak upieral na chobotnicu pred sebou.

Ostatní hostia boli pohrúžení do rozhovorov alebo si pochutnávali na sašimi a Mifuneho čudné správanie si očividne zatiaľ vôbec nevšimli.

„Máš pravdu, Xavier,“ zašepkala nervózne. „Čo sa deje? Čo je s ním?“

Než Kieffer stihol zareagovať, Willinon zaburácal: „To je zenový rituál, *ma'am*. Poznám ho od nášho kuchára.“

Valérie sa skúmavo zahľadela na Američana. „Zenový?“

Kieffer tento pohľad poznal a chvíľu premýšľal, či nemá dobromyseľného Američana radšej varovať. Willinon však už odhodlane pokračoval: „Myslím, že je to japonská tradícia. Kuchár sa pohrúži do akejsi meditácie, aby rybe najskôr vzdal úctu, než ju začne krájať.“

Kieffer chcel namietnuť, že Mifuneho meditácia už trvá dlhšie než len pár sekúnd, k tomu sa však nedostal. V tej chvíli sa zmeravený kuchár zakolísal a zmodravel. Teraz už aj ostatní hostia postrehli, že niečo nie je v poriadku. V sále zavládol nepokoj.

Vzápätí sa Mifune zvalil dozadu. Než Japonec s buchotom dopadol na drevenú podlahu, Kieffer zachytil jeho úplne zmeravenú tvár.