

Dobré prase všechno spase

(aneb co se vše dá jíst)

Jen pro silné povahy, jen pro silné žaludky. Komu se dělá špatně při pohledu na mražené mořské plody, ať raději nečte. A i pro ostatní platí, že čtou jen na vlastní nebezpečí.

Libor Novotný



Obsah

1. Dobré prase všechno spase.....	3
2. Jak to všechno začalo	4
3. Na čínském tržišti.....	9
4. Pekingská kachna	13
5. Z domácích luhů a hájů	16
6. Smradlavý durian	18
7. Cibetková káva	21
8. Něco k pití, prosím?	24
9. Barbaři chladí červené víno.....	26
10. Na lovu kajmanů v amazonském pralese	28
11. Istanbulské zastavení	34
12. Indonéské pošušňáníčko.....	38
13. Bloody Mary.....	45
14. Indie – jak je to s tím průjmem?.....	48
15. Co ochutnat v Nepálu? Přece <i>mo: mo:!</i>	53
16. Na obědě u Lovců lebek	55
17. Když mořské plody, tak u moře.....	61
18. Gurmán se spokojí s málem, ale umí se i nadlábnout	67
19. Kudy všudy projde argánie, než se stane olejem	71
20. Čokoláda z oslintaných kakaových bobů.....	75
21. Hadí hostina	79
22. Tarantule, hmyz, žáby, embrya a kuřecí pařátek.....	86
23. Jarní závitky a polívka Phó.....	92
24. Udělej si sám	97
25. Střední Amerika kulinářská	102
26. Na závěr	106

1. Dobré prase všechno spase

Při svých cestách po vzdálených zemích se často setkáváme s pokrmy, které jsou pro nás nezvyklé – a to je jen velmi mírně řečeno. Zpočátku jsme takové možnosti ochutnat nějakou tu raritu ani nevyužívali a spíše jsme se jen dívali, jak to za nás zkoušejí jiní. Ale brzy jsme se do testování zapojili i aktivně, pak jsme podobné zážitky už vyhledávali a nakonec je i fotíme a zaznamenáváme. A tak vzniklo Dobré prase, které všechno spase.

Takže pojďme do toho a podívejme se, co také lidé jedí a pijí v různých koutech světa.



2. Jak to všechno začalo

Tím prasetem nemyslím nikoho cizího. Jakožto člověk vztahovačný si přísloví беру скромně na sebe. Protože když si vzpomenu, co všechno jsem už na cestách ve světě snědl a vypil, sám nevím, jestli by mně nemělo být nevoľno.

A přitom to začalo celkem nevinně. Při studentské aktivitě v Rusku nás pozvali kolegové místní studenti na pochoutku – ruské pelmeně. Prý je to specialitka, ale ty naše připomínaly syrovou sekanou z kostí a kůží, obalenou něčím jako bramborovým knedlíkem rozmočeným ve vlažné vodě. I další jídla jsou podobné chuti a kvality. Za 14 dní 8 kg váhy dolů. Dnes bych to bral.

Žaludek jsem si chtěl napravit v Bulharsku. Když jsme sledovali v našem privátu Maradonovo sólo ve finále mistrovství světa, otevřel gaspadín fíkovou rakiju. Jako Valach uvyklý slivovici jsem nečekal, že existuje něco tak hrozného, co dokáže spálit najednou ústní dutinu (Valaši říkají hubu), krk i žaludek.



(Foto: deník Molodaj Kommunar)

Pak jsem si dal pár let pauzy. Až když jsem začal cestovat po světě, mohl jsem úspěšně navázat. Nejdříve jsem v Peru spořádal steak z tak neuvěřitelně milého zvířete, jako je lama alpaka. Viděli jste někdy její oči? Připadal jsem si jak kanibal. Ale chutnalo mně. Možná proto, že jsem měl v sobě dva čaje z lístků koky. A při přejezdu pětitisícového sedla Alta Patapampa nám místní potomci Inků kokový čaj vylepšili venku natrhanou trávou druhu *chacha-coma*. Asi aby přišla veselost. Ale nepřišlo nic, jen bolení hlavy.





Pak Čína. Plujeme krasovou krajinou po řece Li a náš kuchař chystá oběd. Přímo z řeky nabere vodu a od kolem plujícího rybáře nakoupí čerstvé řasy, které natrhal na dně řeky dlouhými bidly. Chutnají jako špenát. Někteří z nás tak i vypadají, jako špenát.

Pokračujeme do Hongkongu. Jídlo je perfektní, vyjdeme si večer do barevných ulic. Manželka obdivuje ve Zverimexu krásná a miloučká štěňátka, dokud ji ovšem neupozorním, že to není Zverimex, ale potraviny.

Odbočka:

Džony: „Tak jsem musel nechat uspat psa.“

Pym: „A byl vzteklej?“

Džony: „No, úplně šťastný nebyl.“

Opačná strana zeměkoule – Mexiko. Pálenice *mescal*, kořalky s červem. Nejdříve se sklídí agáve (osmiletá) a osekají se listy, aby zůstalo srdce rostliny. To se pak nechá uležet, rozdrtí se na žernovu poháněném koníkem, podusí se v jámě zaházené hlinou na způsob Setonova hrnce a vydestiluje. Do hotové kořalky se přidá červ, který cizopasí na agávi a prý podporuje halucinogenní účinky alkoholu. Po vypití láhve mescal je červ prémii pro nejopilejšího člena společnosti.



A hned oběd. Jako zákusek je sušená tortilla (tortilly se suší na sluníčku v prachu u frekventované cesty, dané napospas toulavým kočkám, psům a myším) posypaná kousky podivného sýru a kořeněná sušenými kobylkami. Jsou slané a chutnají trochu jako oříšky. Skleničku kobylek kupujeme i domů, budeme jimi strašit návštěvy.



Zase jinde: Thajsko. Polední zastávka u jezera, kde sedí babka a loví do sítky červíky, něco jako akvaristické dafnie, ale větší. Říká jim „skákové krevety“, i když na první pohled nemá průhledné tělíčko (s pulzujícími viditelnými vnitřnostmi) s oblíbenou mořskou pochoutkou nic společného. Hází je do hmoždíře, přidá nějakou zeleninku, koření („No spice, please!“), formálně pomačká paličkou a je hotovo. Krevetky skáčou ze lžice pryč, ale marně se snaží, lžička je rychlejší. V puse pak cítím nárazy na patro, asi jako u práskavých bonbónů. Polykám a sám jsem překvapen, že to tím končí. V žaludku už žádný pohyb necítím.

Proti tomu jsou jihoafrické pochoutky slabý čajíček. Krokodýl je vynikající (hlavně ocas), steaky z antilopy kudu a z pakoně chutnají jako hovězí bifteky. Trochu zvláštní jsou sušené masové proužky po křováckém způsobu – *biltong*. Nejlepší je pštros a právě kudu. Jenom strašně leze do zubů, ke každému balení proto přibalují párátko.

V sousední Zimbabwe nás hostí *warthogem*. Cože to je, chutná to jako vepřová panenka? Ano, správně. Prase bradavičnaté. A k tomu jako zákusek mísa černých pražených červů velikosti malíku. Nejsou nic moc, jsou takoví mouční, pískoví, skřípou mezi zuby. Ale domorodcům chutnají.



Když červy, tak raději do pralesa. V brazilské Amazonii na palmách *Moriche* vyrůstají asi centimetrové kuličky – těžko říci, zda plody nebo novotvary chránící listy před škůdci jako naše duběnky. Ale když se kulička rozlouskne, je celá do posledního místečka vyplněná tlustým bílým červem. Ti jsou významným zdrojem proteinů pro místní obyvatelstvo, ale jejich ochutnání za živa vyžaduje jistou dávku sebezapření.

Já svému žaludku věřím (na jídlo, horší je to s kinematózou), strkám červa do úst a skousnu. Červ praská a vytéká z něj příjemná hustá šťáva. Chutná po mléku z kokosových ořechů a je v podstatě dobrá. Červ může být pochoutkou, člověk se jen musí oprostít od evropských předsudků.



Zapíjíme vodou z liány. Liána tloušťky menšího kmínku visí přes cestu ze stromu na strom. Domorodý průvodce Sami ji rozsekne, z jednoho získaného konce oddělí mačetou rychlým sekem ani ne metrový kus a zvedne jej do výšky. Má co dělat, získané poleno je nezvykle těžké, je totiž plné tekutiny, která teď proudem vytéká. Řadíme se rychle do řady, každý chce zkusit, jak chutná, ale rychlost je zbytečná, liána teče jak bezedná, úplné „Hrnečku, vař!“. Voda je bez chuti a zápachu, trochu jako destilka, možná je to i její teplotou, která je samozřejmě stejná jako teplota okolí, tedy je kolem čtyřicítky. To moc nechutná žádná voda. Ale smrt žízni by v pralese asi zkušenému turistovi s mačetou po ruce určitě nehrozila.

A na večer slibuje domorodý „Krokodýl Dundee“ (zde spíše „Kajman Sami“) překvapení. Na loďce vyrážíme na ztemnělou

řeku, vyhlédneme a harpunujeme dvoumetrového kajmana (tedy Sami, ne my). Zraněného plaza vytáhne hlavou nad hladinu a umlátí mačetou. Nic pro slečinky. Ani to nestálo zato. Kajman na palmovém oleji nedosahuje kvality afrického krokodýla. Ale o tom později, to stojí za samostatnou kapitolu.

3. Na čínském tržišti

Čína. Jméno země je u nás současně synonymem pro její kuchyni. Ale pravá „čina“ vlastně neexistuje, v tak rozlehlé zemi to vlastně ani nepřekvapí. Existuje zde mnoho různých kuchyní, závislých například na přírodních podmínkách toho kterého regionu. Ale žádná z nich není to, co nám podávají Vietnamci ve svých verzích fastfoodu, to skutečně nemá s „činou“ společného vůbec nic.

Ale nezapomínejme se žádnou z těchto regionálních čínských kuchyní, nechme stranou jídla pekingská, kantonská či sečuánská. Pojdme se podívat na ulici, co se prodává jako rychlé občerstvení pro místní. Typickým znakem takového občerstvení je jeho praktické uzpůsobení pouliční konzumaci. Takže vše je na špejli, aby bylo možno jídlo držet jednou rukou – i párečky zde prodávají po jednom, nabodnuté na dřívku. Výjimkou jsou různé pařátky a nožičky všelijakých tvorů – ty mají ponechaný kus holé kosti, nahrazující právě tu praktickou špejli.



Největší pochoutkou pro domorodce nejsou libová masa, jak jsme zvyklí u nás, naopak. Čím více chrupavky, tím oblíbenější pochoutka. Vedou drůbeží pařátky obalené cáry kůže a prasečí nožičky se strhnutými paznehtíky – nevím, proč mně to vždy asociuje mučení a strhávání nehtů...

Ovoce a zelenina se sice prodávají i v čerstvé podobě, často jsou k vidění různé plody sušené, ale jednoznačně vede podoba kandovaná. Od meruňky přes kiwi po zázvor.

Oblíbená jsou slepičí čajová vejce – vařená v čaji. Pěkně hnědá, mírně zapáchající. Chuťově ale takřka stejná, jako ta vařená ve vodě. Protože však takové vejce nenapíchnete na špejli, na trhu na ně obvykle nenarazíte. Vejce zastupují ta křepelčí – několik je jich pěkně za sebou rozklepnutých do formičky, kterou prochází špejle, celé je to pak uvařené a před podáním i ofritované na oleji.



Ale největší zážitek poskytnou stánečky s masem různého druhu. Od ryb, přes různá masa klasická (drůbeží, hovězí, vepřové i skopové), hadi, mořské potvory a zlatým hřebem je hmyz. U mas to není vždy zrovna kotleta – kromě i u nás oblíbených býčích varlat jsou nabízené třeba beraní penisy (poznámka optimisty Džonyho: „*Dlouhé*“, námitka pesimisty Pyma: „*Ale tenké!*“), různé jazyky, vnitřnosti – vše opět na klacku. Před podáním ponořené na chvíli do vařícího oleje.



Hadi jsou ve variantě mořské a suchozemské. Mořští zhruba třikrát dražší. Mořské plody nekončí krevetami a škeblemi, jsou mezi ně počítány i chobotnice, kalamáři, řasy, mořské houby (krásně barevné, ale jen do opečení, pak tradičně zhnědnou), hvězdice, sumýši (mořské okurky), krabi a mnoho dalšího, těžko pojmenovatelného.



Králem je hmyz. Štíři od velkých (na špejli je jen jeden), přes střední (po třech) až po malinké. Včelí larvy. Různé druhy švábů. Tesaříci, potměnící. Deseticentimetrové stonožky s červenými nožičkami. Kobyly. Cikády. Na co má kdo právě chuť.



My jsme neodolali. Dáváme si hvězdičky: chutná trochu jako prázdný trojobal od řízku, není to špatné. Chobotničky: skvělé, nepříliš odlišné od těch, které si můžete dát i u nás, tady ale znatelně levnější. Had: tužší, než jsme čekali, hodně žvýkavý, více než chobotnice, trochu zklamání – mořský by třeba byl lepší. Mořské houby: původně bílé se žlutou špičkou, osmažené jsou hnědé – docela ujdou, voní trochu po syrečkách.



A jako zákusek cikády: vynikající, mnohem lepší, než by se čekalo. Trochu kořeněné, křupavé, připomínají trochu chipsy, případně nějaké oříšky. Jen se olizujeme.



Samozřejmě každého napadne, proč jsme nezkusili štíra? No protože jej známe z minulého dne, z restaurace připravující pekingskou kachnu – tam jsme si dali kromě hlavního jídla i kachní játra na šcorpionech. Obojí se smaží najednou, štírci jsou servírováni na krevelových lupíncích. Jed v žaludku nepůsobí, je nebezpečný jen v krvi, proto se jedí i s ocáskem a žihadlem. Chutnají podobně jako cikády – křupaví, chutní. Doporučuji každému.

4. Pekingská kachna

Jen v asi pěti restauracích na světě dostanete PRAVOU pekingskou kachnu. Ale způsob přípravy se v nich mírně liší, to, čemu celý svět říká Pekingská kachna, dostanete jen na jediném místě, v restauraci Quanjude v Pekingu.

Restauraci založil sedlák a později císařský kuchař Jang Čüan–žen za vlády císaře Tongzhiho (dynastie Qing) roku 1864. Přes veškeré dějinné zvraty si v ní můžete na tradiční kachně pochutnat i dnes, dokonce je stále v rukách potomků zakladatele. Restaurace Quanjude je kousek od hlavního pekingského náměstí Tien–an–men, má sedm pater, asi 41 jídelen a salonků, může v ní jíst současně 2000 lidí! Přesto se na volné místo musí čekat, až krojovaná hosteska zavolá (čínsky) číslo, které jste si vyzvedli u vstupu na prostranství před budovou, plně čekajících hostů posedávajících na připravených židličkách.

Pekingská kachna se chová ve zvláštních chovech, s ideálními podmínkami ke krmení. Správně vykrmená je po 65 dnech života, má asi 2 kg a poslední čtyři týdny byla krmená šiškami z prosa, pšeničné řezanky a mletých fazolí mung, přičemž jí byl znemožněn pohyb. Výsledkem je obzvlášť tlustá vrstva sádla a podkožního tuku.

Zabitá kachna je nejdříve spařena horkou vodou a potřena cukrovým sirupem, takto je i několik dní sušena teplým vzduchem. Před samotnou přípravou je jí pod kůži napumpován stlačený vzduch a do vyvrhnutých útrob je nalita vařící voda. Takto je zevnitř vařena a zevně restována ve speciálních pecích, které odrážejí horký vzduch přírodního ohně (používají se jen zvláštní nearomatické dřeviny) od stropu pece zpět na zavěšenou kachnu.



Celý postup je samozřejmě složitější, ale pro představu to snad stačí. Kachny připravují jen speciálně vyučení kuchaři, kteří je pak na stolečku přímo před hosty i naporcují, na ruku rukavice a přes ústa roušku. Právě porcování vyžaduje zvláštní dovednost. Kachna se naporcuje na přesně definovaných 120 kousků, ani o jeden více či méně by nemělo být. Každý kousek obsahuje kus kůžičky, sádla a masa. Zbýlé maso, které nesplní podmínku napojení na sádlo a kůži, se zpracuje jinak a není součástí porce.

Naopak do ní patří odřezaná křupavá kůžička z hrudní kosti a rozporcovaná hlava včetně mozečku a očí.

Je zajímavé, že samotný jeden kousek není příliš chutný, je cítit sádlem a kůžička v něm zaniká. Skoro by se řeklo zlatá česká kachna se zelím. Ale ta finta je jinde. Kachna se totiž jí zabalená v tenoučké placce (mandarinská omeleta). Hůlkami se na talířek přemístí z napařovací nádoby placka, uchopí se jeden až tři kousky kachny, namočí se do černé omáčky (směs ústřicové omáčky, sojové omáčky, omáčky hoisin, cukru a sezamového oleje), přibalí se kousek jarní cibulky a zabalí se do psaníčka. Pak lze rukou vložit do úst, případně ukousnout menší sousto. Celý proces názorně předvede obsluhující servírka.

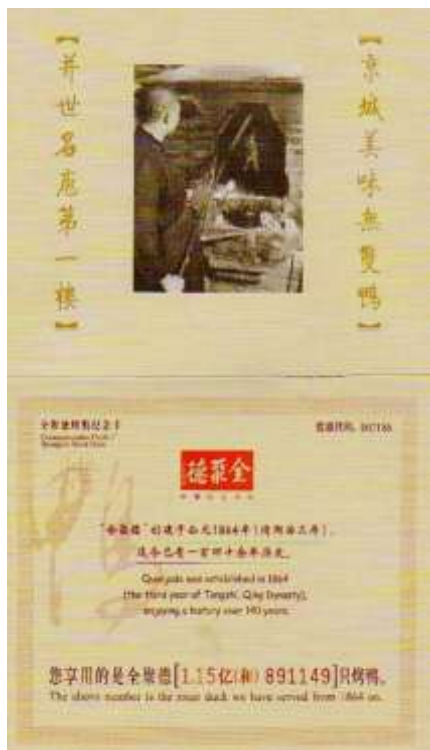


A najednou jsme někde úplně jinde. To, co se nám rozplývá na jazyku, nelze věrohodně popsat. Ani to nebudu zkoušet, nemá to cenu. Ale všem bych přál, aby to mohli zkusit. Protože jen tak bychom si mohli rozumět. Jeden z největších zážitků z Říše středu a z kulinářských zážitků obecně. Nakonec už jen vychutnat křupavou kůžičku z hrudi, vydolounout očičko z hlavy (chutí připomíná mozeček) a netěšit se na polévku. Tu sice podávají již k jídlu, ne jako poslední chod, což je obvyklé čínské pořadí, ale chuťově je zklamáním. Kachní tuk je v ní cítit až příliš.

My jsme si navíc objednali i jatýrka na škorpiónech, tedy játra ve známém trojobalu smažená společně s malými štirý a podávaná na krevetových lupíncích. Vynikající, včetně škorpiónů. Ti jsou nebezpeční jen při vstříknutí jedu do krve, v trávicím traktu žádné

riziko nehrozí, proto se jedí i s žihadlem a jedovými žlázami. Chutnají jako oříšky nebo chipsy.





A cena za tento zážitek? V pěti lidech jsme kachnu nedokázali ani sníst, přestože jsme baštili, až nám za ušima praštělo. K tomu dvě porce placiček, omáčka a cibulka, smažená jatýrka na škorpiónech, pro každého porce polévky, tři sedmičková piva, dvakrát Sprite. Cena 493 juanů včetně povinného spropitného (ale z pětistovky nám vrátili do juanu), tedy asi 1300 Kč. Bez těch jatýrek bychom se do 1000 vešli, no neberte to.

Zdarma certifikát s pořadovým číslem. Naše kachna byla v pořadí 115 891 149.

A na závěr do druhého patra do Síně slávy. Na fotkách desítky kožených obličejů a prkenných postav vzpřímeně sedících za stoly, jen jedna fotka se vymyká – podivně zkroucený ve snaze získat co nejlepší záběr, neetiketně vystrčený zadek na své spolustolovníky, obličej zakrytý fotoaparátem, ale díky přehazovačce nezaměnitelný bývalý československý premiér Marián Čalfa!



5. Z domácích luhů a hájů

V diskuzích pod blogy na téma exotické krmě mne překvapila nedůvěra a odpor k tak běžné a vynikající pochoutce, jako je **králíčí mozeček**. Králíci patří na vesnicích k běžné drůbeži (je vůbec králík drůbež?). Vzpomínáte na Slunce, seno, jahody? Králík je běžným nedělním obědem v různých úpravách, hlava se však obvykle nevyužívá jinak, než jako součást polévkového vývaru. Někdy ji hospodyňka obere přímo do polévky, častěji dá hlavu králíka hlavě rodiny na obrání. V dětství jsem se na to vždy těšil: táta obíral a dělil se se mnou napůl o **líčka, jazyk, patro** – a hlavně **mozeček** vydlobnutý z rozlomené lebky. Mé děti ani žena již o to nestojí, já jim hlavu nevnucuji a mozeček srkám sám a jen sám. A vůbec si nepřipadám jako Hanibal.

To mne doma za mého dětství občas nutili do experimentů, které jsem vůbec nemusel. Třeba tehdy, když o mně doktor prohlásil, že mám slabé kosti (ještě na vojně, tedy v 25–ti letech, na mě volali kamarádi Dachau, a když se blížili k hřišti, kde jsem hrál fotbal, tak prý viděli nejdříve trenýrky a až pak mě – to by se dnes podivili). A na slabé kosti je nejlepší vápník. A vápník je ve skořápkách. Tak milá maminka schovávala **skořápky od vajíček**, drtila je v hmoždíři a přimíchávala do smaženice. Brrr, fuj, hnus. Kdo nezkusil, neuvěří. Zlatý rybí tuk.

To tátův vynález byl mnohem příjemnější. On to tedy asi nebyl jeho vynález, na Hané prý to bylo celkem běžné, ale u nás na Valašsku byl **chleba se sádlem hustě pocukrovaný práškovým cukrem** bráný jako jistý druh podivinství. Přitom je to vynikající jídlo, i když člověku uvyklému dochutit sádlo solí a cibulí to tak nemusí přijít. Než to poprvé zkusí (chce to ovšem trochu se zbavit předsudků a nesoudit podle prvního sousta). Pravdou ovšem je, že dnes sáhnou spíše po té cibuli.

Zvláštní kapitolou jsou jídla z nouze. Nikoliv z hmotné, ale situační. Při přechodu Slovenského Rudohoří před pětadvaceti lety jsme procházeli krajinou nedotčenou civilizací. Z vrcholků bezejmenných kopců jsme viděli 30 km na všechny strany jen neporušenou přírodu, žádná stavení, cesty, elektrické vedení. Jen lesy a lesy. Jídlo jsme táhli na zádech, vždy asi na 5 dnů, pak jsme museli sejít do civilizace a nakoupit další zásoby (a dát si v nejbližší hospodě trojboj pivo–guláš–pivo–kafe–pivo). Zásoby musely být takové, aby zasytily a současně chutnaly, přitom byly co nejléčší – ideální jsou těstoviny na zasyčení, puding na chuť. A stávalo se, že pátý den už došly těžké masové konzervy (ty jsme spořádali první, ať je nemusíme tahat na zádech – kamarádka šetřila každé deko i tak, že si zkrátila držátko hliníkové lžičky na polovinu, každý gram dobrý). A nezbylo, než si udělat syté **těstoviny ochucené dobrým pudingem**. Vyhládlému tělo chutnalo. Když jsme to pak zkusili v časech hojnosti, nedokázali jsme pozřít více než jednou sousto, zbytek letěl do kompostu.

Druhou možností, jak si ušetřit cestu do civilizace, byly houby. Co na tom, že to byl rok Černobyly, o tom jsme nevěděli nic jiného, než že se stala drobná havárie prakticky bez úniku radioaktivity. Vždyť i Závod míru se jel na Ukrajině, tak co. Zato houby věděly moc dobře, co se děje – rostly jako divé. Ve zdejších odlehlém kraji jsme zažívali orgie – při chůzi lesem jsme se nedokázali vyhnout přes hnědé hlavičky mistry nebyla vidět země (no tak dobře, byla, ale rostly opravdu hustě). Když jsme se rozhodli, že za deset minut bude jídlo, začali jsme sbírat, vybírali jsme ty nejhezčí hříbečky a začali je vařit. Jenže co s nimi, v lese a bez přísad? Jsou vlastně jen dvě možnosti: opékat je nakrájené na klacku, ale to se pěkně protáhne (stejně to není nic moc), nebo je uvařit v ešusu na osolené vodě. Jedli jste někdy houby jen takto uvařené, bez vajíčka, kmínu, pepře? Ne? Tak to ani nezkoušejte, je to pěkně hnusné. A dokonce ani ten hlad to tak nezažene, a když, tak jen na chvíli.

Poslední vzpomínka opět na vojnu. Ne, nebudu psát o prošlém hermelínu, který vytékal z krabiček a já jediný jej jedl po kilech (mně chutnal, ostatní zvraceli) – lžící, jinak to nešlo. Vůbec, kuchyni, takzvané CH–čko, raději vytěsním ze vzpomínek. O to raději vzpomenu výčep IV. cenové skupiny U zlaté štiky, ze zadní části špičkového stejnojmenného hotelu. Kuchyně jedna, ceny dvoje – hotelové a čtverkové. Navíc v hospodě obsluhovala mladá servírka (trochu tmavší) v průsvitné halence a bez, pro vojáky zážitek. Nejoblíbenější jídla? **Smažený vepřový jazyk a býčí koule**. Za pár korun, doslova. Vešli jsme se s večerí do desetikoruny.

Jazyk si dnes dám raději s černou omáčkou – dokonce je to náš tradiční silvestrovský oběd, k těm koulím se už tak často nedostanu. Jinak jsme je jídávali už doma, když jsem byl malý. To ale ještě nebyly koule, tatínek jim říkal poetičtěji „**býčí láska**“.

Odbočka:

Džony: „A jak se tedy těm býčím koulím říká dnes?“

Pym: „No přece býčí koule!“

6. Smradlavý durian

Durian? „Chutná to jak shnilé h...o!“, říká Jarda. A co na to Lumír, životní pesimista, gurmán a znalec?

Vracíme se z namáhavého výstupu na hranu kráteru **Kawah Ijen** (Indonésie, ostrov Jáva), zatopeného horkým silně zásaditým jezerem tyrkysové barvy, věčně zahaleným do sirných výparů. Cestou nás předbíhají domorodí nosiči síry, kteří ze sirných dolů kdesi v kaldeře sopky vynášejí nalámanou síru v koších na bambusových tyčích, každý stošedesáticentimetrový střízlík muší váhy má naloženo 70–100kg, když se snažíme tyč zvednout, nejenže neuspějeme, ale ani s ní nepohneme. A oni svými drobnými krůčky několikrát denně zdolávají půlkilometrové převýšení nejprve nahoru skrz sirné výpary a hned zase tři kilometry dolů k nejbližší cestě, a to tak rychle, že jim nestačíme uhýbat. Středověk, za pár dolarů měsíčně. Za fotku si přejí sušenky nebo 1000 rupií, tedy necelé 2 Kč. Leckde jinde přitom nosičům párkilových kufrů na hotelu už 1 dolar nestačí, a to jezdí výtahem.



V místním *warungu* si teď třídíme dojmy a dočerpáváme energii oblíbeným *pisang gorengem*, smaženými banány v těstíčku. Majitelka je ráda, že nám chutná a smaží další a další kvanta banánů. Na zábradlí má vystavenou nabídku ovoce. Rádi chutnáme exotické plody *rambutanu* (červená ostnatá koule po vyloupenutí ukáže bílou sladkou dužninu, podobně jako *litchi*), *mangostinu* (tvrdší koule velikosti jablka skrývá sladkokyselé stroužky dužniny vzhledem připomínající česnek, chutí spíše opět trpčí *litchi*) a *salaku*, hadího ovoce typického pro Indonésii (tenká slupka je šupinatá jako hadí kůže, roste těsně nad zemí u kmene salakové palmy).



A vedle té vši nádhery a vůně leží opomenuty dva velké plody nejkontroverznějšího ovoce jihovýchodní Asie, opěvovaného i proklínaného durianu. Každý, kdo navštívil tento kus světa, zná známé cedulky s přeškrtnutým durianem na vchodech do obchodů, hotelů i dopravních prostředků, zakazující nejen konzumaci, ale vůbec vnášení nelibně páchnoucích plodů. Jen málokdo z cizinců najde odvahu se do páchnoucí pochutiny pustit.

Durian. Prý má jen zaryté příznivce a zaryté odpůrce. Ti první jej považují za nejlahodnější ovoce světa, sice nevoní, ale chutná jim po vanilce, nasytí a osvěží. Těm druhým se zvedá žaludek už při zachycení pár molekul známého pachu – turisté jej popisují jako kombinaci smradu zkaženého masa, olomouckých syrečků a špinavých ponožek.

Snažím se najít partáka, který by se mnou do toho šel, plod se mně zdá na jednoho dost velký, ale nikdo se nepřidá, i má jindy věrná žena mne zradí. Platím tedy na místní poměry nehoráznou sumu 20.000 rupií (tedy 40 korun) sám a hned přede mnou syn majitelky mačetou plod otvírá. Podle mne není ten smrad tak hrozný, dokonce ani po rozkrojení, či spíše rozseknutí. Přátelé kolem ale nesouhlasí.



Ostnatá zelená koule velikosti menšího míče ukrývá mazlavou bíložlutou hmotu a v ní několik amorfních koulí s pečkou. Zpočátku úhledná hmota je po prvním doteku poměrně snadno roztíratelná do podivné beztvare masy, připomínající tak trochu – promiňte – zvrátky. I ten

puch se teď trochu zintenzívnil. Přesto si na špičku lžičky zkusí ochutnat skoro každý, výrazy jejich tváří ale hovoří za vše. Najdou se i tací, co se nepřekonají a zůstanou ušetření poznání, jakže vlastně durian chutná.

Takže to zůstává na mně. Vyjídám máslovou hmotu, obírám zbylé koule s peckou. Není to tak hrozné, jak všichni dělají. Když si člověk odmyslí tu nelibou vůni, zůstane trochu ovocná chuť, mně připomíná trochu nasládlé máslo, trochu dužinu uleželého romadúru, tu zmiňovanou vanilku moc necítím, ale dejme tomu. Zbodnu celý zbytek, tedy asi tři čtvrtiny plodu, dobře se nasýtím, trochu si pochutnám, ale nejmilejším ovocem se ani pro mne durian nestane. Nicméně klidně si jej pro zpestření dám někdy znovu.

A co na to přátelé?

Džony: „Chutná to jak shnilé hovno!“

Pym: „Ne, ne, shnilé hovno chutná úplně jinak.“ Pán je totiž znalec, gurmán. Kdy by to do něj řekl, co vše už zkusil.

Pym je jinak od přírody pesimista, proto jej vše dokáže pozitivně překvapit. Jeho filozofie je: „Pesimista si prdne a myslí si, že se posral. Optimista se posere a myslí si, že si prdnul. Proto jsem raději pesimista a od života čekám jen to nehorší, takže mne může překvapit jen v dobrém.“

A jak tedy hodnotí ten durian? „Tohle je mnohem horší, než to shnilé hovno!“



O pár let později: Opět jsem si dal durian, tentokrát na trhu v Kota Kinabalu, Borneo. A byl možná ještě lepší. A ani tak nesmrđěl, dokonce i manželka Hanka se přidala a snědla svůj díl a chválila si. Nicméně pořád platí, že stačí jednou za pár let, každý týden jej mít rozhodně nemusím.

Ještě o rok později: A do třetice si kupujeme durian ve Vietnamu na trhu. A jak jsme si na něj zvykli, tak nám už chutná bez výhrad. Dokonce strháváme i naše dospělé děti Janu s Jirkou, kteří si také bez předsudků pochutnají.

7. Cibetková káva

Teď pro změnu spíše o tom, co se dá také pít. Slyšeli jste už o „cibetkové kávě“? Je to jen praštěný nápad snobských zbohatlíků, nebo na ní něco zvláštního pro skutečné gurmány opravdu je?

Pít se dají různé věci, běžnému Středoevropanovi na první pohled spíše odporné. Třeba **Zulu-pivo**. Já je zkusil v náhlém ataku ztráty soudnosti a pudu sebezáchovy v jihoafrickém Hluhluwe [šlušluvi]. Obklopen místními Zuly jsem nemohl odmítnout pár nebezpečných loků z otlučeného oslintaného džbánu kolujícího dokola.

S pivem to samozřejmě nemá nic společného. Jde o mírně zkvašený nápoj z obilovin a luštěnin, kterým ke startu procesu kvašení napomohlo jejich rozžvýkání a smíšení se slinami, což je úkol pro zulské ženy a dívky (rozdíl mezi ženou a dívkou je na první pohled zřejmý: dívky jsou oblečeny pouze do krátké sukýnky, od pasu nahoru je zdobí jen korálky – prý proto, aby budoucí ženich nekupoval zajíce v pytli). Chuťově nic moc, nebo ještě lépe: je to prostě odporné.



Odbočka:

Džony: „Když se tak na ty svobodné Zulky dívám, tak si říkám, že někdy je lepší zajíc v pytli, než krutou poznati jistotu.“

Nicméně praví gurmáni zcela dobrovolně pijí ještě něco s mnohem tristnějším výrobní procedurou. A jsou ochotni za to pořádně zaplatit. Ano, **cibetkovou kávu**. Dá se už sehnat i u nás, v několika vyhlášených pražských restauracích a kavárnách (o mimopražských nevím, ale určitě se dá objednat i jinde), jedno presso vyjde na několik set, nejnižší cenu jsem viděl nějak kolem 400,- Kč, obvyklejší je ale cena nad 600. Kdo dává přednost pohodlí domova, může si pořídit přes internetový obchod balení 57 gramů za 999,- Kč, v akci občas i kolem sedmi stovek. Světové ceny se pohybují mezi USD300 až USD600 za kilo.

Cibetková káva se samozřejmě nepraží z cibetek, i když její název by podobná zvěřstva mohl evokovat. Ale skutečnost je možná pro citlivější lidi ještě o trochu horší. Cibetka, správně hezky česky *ovíječ skvrnitý*, je kunovitá šelmička, žijící mimo jiné v Indonésii. A právě ty indonéské mají zvláštní zvyk, šplhají po kávových keřích a nějakým šestým smyslem vyhledají a sežerou ta nejkvalitnější zrnka, dokonce je rozpoznají lépe, než lidští sběrači, kteří do kávových plodů nevidí a řídí se jen jejich vnějším vzhledem. V trávicím traktu cibetky se stráví slupka a kyselé prostředí žaludku pronikne i do zrn, která zbaví hořkých látek. Jinak neporušené zrno vyjde v trusu ven.



Specializovaní sběrači prohledávají les a **sbírají válečkovitá lejna (ale fuj!) obalená kávovými zrny**. Ta se nechají vyschnout, rozemnou se a získaná zrna (i se zbytky zaschlého trusu) se standardním způsobem vypraží. A cibetková káva je na světě.

A proč si sběrači práci neusnadní a nechovají cibetky ve velkochovech podobných našim drůbežárnám? Protože cibetka je natolik nezávislá, že v zajetí prostě kávu žrát nebude. Nechá se v pohodě chovat v kleci, ale nebude za své uvěznění ještě člověku pomáhat bohatnout.

Já zkusil poprvé cibetkovou kávu na indonéském Bali v jedné kávové farmě. Stále mne na místní poměry nehorázných 30.000 rupií, po přepočtu na koruny to není tak hrozné, něco pod 60 kaček. Kdybych se spokojil s kvalitní balijskou arabikou, mohl jsem ji dostat zadarmo. Ale když už jsem tedy udělal kšeft, byl jsem navíc podarován ještě dalšími pěti šálky: kávou arabikou, kávočajem (směs kávy a čaje), kávou zázvorovou, čajem zázvorovým a čajem

z citronové trávy (lemon grass). Kdybych měl seřadit podle chuti, pro mne by bylo pořadí právě opačné – vyhrál čaj z lemon grass, poslední bylo kafe.

A samotná cibetková káva? Nic moc. Pro nás Čechy, kteří si často dají raději výraznější robustu, než jemnější arabiku, je cibetková káva bez té obvyklé kávové hořkosti přece jen trochu nevýrazná. Šálek jsem vypil, nebyl špatný, ale po pár vteřinách už jsem nevěděl, že jsem nějakou kávu pil. A já mám rád tu hořkost silného pressa, kterou cítím v ústech ještě dlouho po vypití horkého šáléčku velikosti většího náprstku.

Druhý pokus dělám na Vánoce. Jednu dvojitou porci jsme si koupili s sebou a schovali na slavnostní příležitost. A najednou jsme někde jinde. Pěkně v klidu domova uprostřed vánoční pohody je ta něco zcela jiného, než vlažný nápoj z otlučeného hrnečku v pětatřiceti stupňovém vedru. Teprve nyní si vychutnáváme tu deklarovanou jemnost a lahodnost. Nezbývá než potvrdit, že cibetková káva je skvělá. Škoda, že jsme přivezli jen to dvouporcové balení.



Pym: „Tentokrát přiznej, že tato kapitolka byla tak trošku o h...u.“

8. Něco k pití, prosím?

V této kapitole budeme opět více pít, než jíst. Různé jedlé potvory a exotické plody jsme probrali dostatečně podrobně v minulých dílech, teď už zbývají hlavně zvláštní kombinace. A ty můžeme najít i u nápojů.

Začněme přesto jídlem. Asi nejsem sám, koho trápí noční můry, když si vzpomene na školní jídelny. A nemusí to být hned mlékem ředěný špenát nebo (roz)dušená mrkev na základních školách, kde nás sadistické dozorující učitelky nutily dojídat i jídla evidentně nepoživatelná (samy dostávaly zvláštní porce, od pohledu jiné, než chudáci děti). I na univerzitní menze se člověk občas dočkal nečekaného. Snad to je jen krajový zvyk, ale na mojí žilinské alma mater byl minimálně dvakrát do měsíce vepřový řízek. Nic divného? A co ten strouhaný sýr? Výborný nápad, od těch dob si sýr na řízek strouhám i doma při nedělním obědě. Pořád nic divného? Aní když prozradím přílohu – nejčastěji rýži? A kdo přišel pozdě, když už rýže došla, mohl místo ní dostat kopeček zvláštní těstoviny jménem tarhoňa.

K těm nápojům: v Mexiku se pije pivo, převážně *Corona* a *Sol*, slunečná země, slunečné pivo. Nám připadalo fádní a nudné, dokud jsme se nepřizpůsobili domorodému způsobu pití. Zásadně z láhve, do které se po otevření vymačká limetka a nasype sůl (krásně to zašumí). Nejdříve jsme nechápali, pak opatrně zkusili a nakonec tomu přišli na chuť – zřejmě to má co dělat s teplem. Je třeba doplňovat často tekutiny a soli, vypocené na slunci. A tělo ví, co potřebuje, proto mu chutná osolené pivo.

Džony: „Pak ovšem nerozumím, čeho si žádala těla důchodců v Žilině před mnoha lety, v době těch zmiňovaných studií. V hospodě 4. cenové skupiny U labužníka stál vedle stolu štamgastů malý stoleček s litrovkou červeného sirupu a spirálkou. Postarší labužníci si do piva nalili velkého panáka červeného hnusu (0,5 dcl), ohřáli si ten podivný roztok spirálkou a pak teprve pili. Ona tedy ta desítka Bytča sama o sobě byla dost mizerná, ale dost pochybuji, že by se takto dala spravit. Já to nevyzkoušel ani jednou. Představte si to: dáte si k obědu řízek s rýží a zapijete teplou Bytčou se sirupem. Jak to říká Cimrman? Teplé pivo je horší než studená Němka?“

Vraťme se nakonec k něčemu chutnějšímu. Upravená slivovice chutnající mužům i ženám, dokonce i zapřísáhlým abstinentům (!). Slyšeli jste už o **vařonce**?

Jako správný venkovan pomáhám občas při zabíjačkách. Nejlépe se picnuté prase zpracovává v zimě, při jeho bourání je tedy třeba se zahřívát. Vždy jsem za optimální považoval grog, až objev vařonky mě otevřel oči. Od té doby, co jsem ji pil poprvé, grog pro mě přestal existovat.

Takže jak na to. Připraví se v kastrůlku karamel (cukr + voda, vodu nechat vyvařit, cukr zhnědnout), hned po zhnědnutí se opět zalije vodou a vytvoří se hustá karamelová šťáva. Ta se zalije zhruba stejným množstvím slivovice a přivede téměř k varu. Mezitím se vedle rozpustí a upraží na kostičky nakrájený špek. Karamelová slivovice se nalije do štamprlky, na hladinu se přidá rozpuštěné sádlo se špekovými výpečky a pokud možno vařící se pije. Kdo nezkusil, neuvěří.

9. Barbaři chladí červené víno.

Staré pravidlo je jednoznačné: bílé víno se podává chlazené, červené má mít pokojovou teplotu. Přesto se najdou barbaři, kteří si i červené víno strčí do ledničky, případně pro jistotu do mrazáku. Mezi takové barbary patřím i já. Tak, a je to venku.

Bílé nepiji, jen když mne etiketa donutí. Když dostanu k svátku sedmičku bílého od neznalého přítele, připravím si z ní střík smícháním 1:1 s litchi–zeleným čajem (ano, s tím, co se prodává v Lidlu, jako správný barbar můžu nakupovat v diskontech, přestože člověk na úrovni tam nevstročí). I kdybych dostal třeba chenin–blanc nebo chardonay. Zato na červené si potrpím. Symbolem klidného a pohodového večera je pro mne dvojka červeného vypitá s manželkou po skončení večerního shonu, jen tak, ve dvou, třeba i s puštěnou televizí (my barbaři nemusíme každý večer do divadla, stačí občas).

Ale než láhev otevřeme, necháme ji několik hodin v ledničce, když zapomeneme, klidně ji strčíme na půl hodky do mrazáku. A na stole ji vkládáme do izolační nádoby, aby nezteplala. Já vím, že víte, že s tou pokojovou teplotou to není až tak jasné. Že by to vlastně měla být teplota středověkého hradu, kde bylo v zimě v létě osmnáct. Takže za letních veder se může i červené chladit.

Jenže 18 stupňů je nám moc (správně, opravdu „nám“ a ne jen „mně“, manželka je také barbar(ka)). My si zchladíme klidně na 13. A tak nám teprve chutná. A bublinkaté lambrusco klidně i na deset.

Dlouho jsem tuto naši úchylku tajil, přece jen, člověk se k takovým perverznostem nerad přiznává. Ale pak jsem si přečetl Třetí přání od Roberta Fulghuma (my barbaři také někdy čteme Fulghuma – ale asi to je v pořádku, protože ti správní znalci Fulghumy a Coelhy dávno zavrhli, protože přece pořad píšící totéž a vykrádají sami sebe). A tam jsem se dočetl:

„A víno, to víno! Ochutnejte ho. Víno je nebezpečná žena, která vás svádí. Španělé se neřídí pošetilými Francouzi, podle nichž údajně nejlepší víno pozná jen odborník a dovolit si ho může jen bohatý člověk. To je absurdní! Žádné víno nikdy není nejlepší, protože ani dva lidé nemají chuti stejné. Vinnou révu je třeba pěstovat s láskou, počasí nechť je laskavé a vinař znalý svého řemesla. Výsledkem jsou různá vína, nikoliv vína nejlepší. Víno je dobré mladé a víno je dobré zralé. Prostě je třeba ochutnat co nejvíce různých vín. Jedině tak člověk zjistí, jaké má nejradši. Je to každého věc.“

(Robert Fulghum, Třetí přání, překlad Lenka Fárová a Jiří Hrubý)

Já vím, že nás autor nenabádá k pití podchlazeného červeného. Ale já si to přeložil tak, že když mně chutná chladnější než většině populace, tak si jej prostě bez výčitek ochladím. A komu se to nelíbí, ať si trhne. Nohou.

A můj tajný tip jako bonus: zkuste jihoafrickou **Pinotage**. Tato odrůda byla vyšlechtěna pro nepříznivé podnebí Kapského poloostrova teprve roku 1925 křížením Rulandského modrého (v ostatním světě se používá název Pinot Noir), citlivého na podnebí, s odolným Cinsaultem (některé prameny mluví o Sancere, dříve Hermitage, ale já se přikláním k Cinsaultu). Ochladte si sedmičku na 13 stupňů, když se vám bude zdát studená, zkuste přístě třeba 18. Nebo 23. Jak je vám libo.

10. Na lovu kajmanů v amazonském pralese

Jsou místa, kde si člověk moc vybírat nemůže. Co dostane na talíř, to musí sníst. A aby na tom talíři něco bylo, tak si potravu třeba musí i sám nasbírat nebo ulovit.

Jsme na výpravě do Amazonie. Přijeli jsme na rychlém člunu po jednom z ramen Amazonky, do nejbližší civilizace to máme asi den cesty (tedy ne celých 24 hodin, vlastně jen zhruba půlku, ale přes noc by stejně plout nešlo, takže počítám den). Bydlíme v zeleném srubu postaveném vysoko nad hladinou, aby při pravidelných záplavách odolal vysoké vodě, úroveň maximální hladiny je na březích zřetelně patrná, dosahuje těsně pod srub.



Doprovází nás **Sami**, rodák z Britské Guayany. Když výjimečně odloží pestrobarevnou čepičku, účesem připomíná Franka Zappu, občas mu zpočátku místo Sami řekneme omylem Frankie, ale brzo si zvykáme na správné oslovení. Silný kuřák, když si zapálí v rozpáleném dusném autě, které nás veze do přístavu, zkoušíme ho zarazit, ale Sami klidně odpovídá naprosto odzbrojujícím argumentem, na který nenalzáme odpověď: „I need it.“ („Potřebuju to.“). Ovšem z jeho úst to zní skoro mile a nedokážeme se na něho zlobit.

Do loďky jsme naložili několik barelů s pitnou vodou, pár flašek *cachaça* (třtinového alkoholu potřebného k výrobě *caipirini*, neuvěřitelně lahodného koktejlu), palmový olej a rýži. Jiné jídlo podezřele chybí.

Při první výpravě do pralesa kolem srubu Sami ohledně jídla žertuje. Vyláká větvičkou zpod pařezu sklípkana jak dlaň a nabízí, že si připravíme zákusek. Naštěstí je to jen vtip, stejně jako v případě dalšího pěticentimetrového pavouka, kterého nabírá opatrně na mačetu, protože je jedovatý (což je tedy sklípkan taky).



Ale u palmy *moriche* už jdou žerty stranou. Na palmě jsou asi centimetrové kuličky – těžko říci, zda plody nebo novotvary chránící listy před škůdci jako naše duběnky. Ale když se kulička rozlouskne, je celá do posledního místečka vyplněná tlustým bílým červem (velikost: asi jako poslední dva články malíčku). Sami jednoho opatrně vydlobne a nabídne k ochutnání. Červi jsou významným zdrojem proteinů pro místní obyvatelstvo, ale jejich ochutnání za živa vyžaduje jistou dávku sebezapření. Strkám červa do úst a skousnu. Červ praská a vytéká z něj příjemná hustá šťáva. Chutná po mléku z kokosových ořechů a je v podstatě dobrá. Červ může být pochoutkou, člověk se jen musí oprostít od evropských předsudků.

Sami mačetou utne pár vrcholků mladých palem druhu *palmito*, bereme je s sebou na salát. Vracíme se do srubu a hned spěcháme do loďky – připozdívá se a Sami plánuje nacytat ještě rychle pár piraní. Bereme každý svůj prut – obyčejný klacek se špagátkem, na konci hrubý háček. Sami rozdělují kusy masa a my je napícháváme na háčky. Noříme nabodnuté maso do vody a Sami čerčením hladiny napodobuje pohyb poraněné ryby, aby přilákal dravé piraně k hladině.

Chvilí se nic neděje, ale po pár minutách přichází nadšený ryk, první záběr! A je to malá piraňa, do 10 cm. Pak to začne. Začínají nám cukat naše udice. Není potřeba žádného splávku, záběr je vidět i cítit přímo na šňůře. Musí se ale správně zaseknout, to je trochu problém. Když se zasekne brzo, vytrhne se rybě maso z tlamičky a ryba se nechytí. Když se čeká dlouho, ryba maso sežere a klidně zmizí. Když se zasekne málo, ryba se nechytne, když moc, tak se jí buď maso vytrhne, nebo se ryba vymrští nad hladinu a plácne sebou zpět do vody a tam se z háčku vytrhne. Ale piraně zabírají tak často, že i když se povede jeden záběr z pěti, stačí to na občasný úlovek.



Chycené ryby podáváme Samimu, aby nám je sundal, zuby vzbuzují respekt. Zkouším jednu piraňku sundat sám, ryba sebou mrskne a už se plácá na dně loďky, prsty v sandálech jsou hned v ohrožení, nohy máme všichni v mžiku nahoře. Rybka končí pod podlážkou na dně loďky, tam se na ni nedostaneme, ale ani ona na nás.

Jsme jak u vytržení, nevnímáme okolí. Dravé piraně občas ani nemusí být zaseklé – jakmile se chytanou masu, tak nepustí, a přestože nejsou na háčku, nechají se i se svým soustem vytáhnout z vody. Občas se vystrašíme, když se zasekne tak prudce, že piraňa letí nad námi z jedné strany loďky na druhou, občas nějaká spadne mezi nás, ale až tak nebezpečné to není. Kromě piraní se vytahují i catfish, sumečci. Když nám dojde maso, průvodce porcuje přímo chycené piraně a kanibalské ryby se chytají dál a dál, změna druhu masa jim vůbec nevadí.

Domů do srubu se vracíme za zlatého západu slunce.

Vařit nám budou domorodé indiánky, už se pustily do práce. Piraně se připraví jednoduše – obalí se v koření a na rozžhavených plátech nad otevřeným ohněm se rychle opečou. Jsou dobré, asi jako každá čerstvá ryba. Jen ty kosti, těch by mohlo být méně. Ale vcelku si pochutnáme. Později zkusíme i piraní polévku, také jsme spokojeni, i když to žádná bomba není. Ale už je nám jasné, že u řeky tady člověk hladu neumře.



Při večeři vyvolává Sami diskuzi o kajmanech. Prý jsou výborní k jídlu, hlavně ta část těla, kde začíná ocas. Samozřejmě zazní otázka, kde je možné takové maso ochutnat. A Sami zná řešení – od správců srubu ví, že místní muži se dnes večer chystají na lov. Jeden popluje s námi, zkusí chytit svého kajmana, kůže bude jeho a maso nechá nám. Kuchařky nám je zítra usmaží k obědu. A abychom neměli výčitky, tak kajmani prý zde nejsou chráněni a jsou přemnoženi, navíc je domorodci stejně běžně loví. Nedá to ani moc práce nás přesvědčit a bez námitek souhlasíme, že si jednoho kajmana ulovíme k obědu.

Bereme si každý svou baterku, protože už je tma, a vyrážíme k lodkám. Sami přivazuje k boku naší lodi ještě menší lodičku pro dva, ze které budou se svým místním kolegou lovit. Tentokrát vyrážíme na opačnou stranu, tedy doleva od mola. Po 30 minutách se blížíme k ústí menšího přítoku, průvodci vypínají motory a baterkami začínáme osvětlovat břehy (nejlépe se osvědčují baterky – čelovky). Kajmany by měly prozradit svítící oči. Nemáme prozatím příliš štěstí, jediný pár svítících bodů mizí v řece doprovázen šplouchnutím.

Sami rozhoduje, že jsme příliš hluční a velcí, přiráží s lodí ke břehu, sám s lovcem přisedá do menší lodky a mizí ve tmě proti proudu přítoku. Nezbývá, než čekat. Pozorujeme hvězdnatou oblohu, hledáme neúspěšně Jižní kříž, ze známých souhvězdí vidíme jen nízko nad obzorem Orion. Džonyho čekání nebaví, asi mu chybí adrenalin v krvi, svléká se tedy do plavek a brouzdá vodou kolem lodí. Diskutujeme, zda jsou nebezpečnější krokodýli či bilharioza (červi žijící v tropických, stojatých sladkých vodách a pomalu tekoucích řekách, kteří se zavrtávají do kůže). Když už začínáme mít obavy, co se děje, objevují se v dálce záblesky baterky a lovci se vrací. S prázdnou. Velké kajmany ani neviděli a malý jim utekl. ‘

Plujeme na druhou stranu řeky, opět tu ústí nějaká říčka, opět zůstáváme sami, tentokrát snad ještě delší dobu. Ale teď alespoň objevujeme nízko nad obzorem Jižní kříž. Domorodci se vracejí, nejdříve vidíme několik ulovených kachen či koroptví (v příštích dnech bude naším nejčastějším masem tato „drůbež“), ale pak si všimneme i metrového kajmana, kterého Sami drží zpacifikovaného na dně lodky. Sami začíná výklad o životě kajmanů, ukazuje jeho tlamu se spoustou zubů ale žádným jazykem, oči s blánami a dolní špičáky trčící z dírek skrz horní čelist. Nakonec pokládá kajmánka na záda a hypnózou vyvolanou šimráním na břichu ho uspává.



A dostávám kajmana k dispozici pro focení. Je třeba pevný stisk, ale jinak je kajman na omak celkem příjemný. Ne nadarmo se z jeho kůže vyrábí kabelky, pásky a peněženky. Ani se nám nechce se se skoro roztomilým kajmanem rozloučit. Je nám jasné, že z tohoto bychom se nenajedli a že tedy půjde zpět do vody. Teď teprve nám začíná docházet, na čem jsme se domluvili. Sami pouští kajmana do vody, ten chvíli nemůže uvěřit, ale pak mrskne ocasem a mizí v hloubce.

Sami zůstává s námi, ale domorodí indián v malé loďce míří do noci osvětlené měsícem a záplavou hvězd, odrážejících se v klidné hladině řeky. Nedaleko od nás je břeh porostlý houštím, tam spíše tušíme, než vidíme, že něco objevil. Rychlý pohyb jeden a hned druhý a už nám Sami překládá do angličtiny kolegovo volání, že tentokrát jsme úspěšní. Ještě nevidíme podrobnosti, ale lovec kajmana ležícího u břehu harpunoval těsně za hlavou a hned mu přes čelisti navlékl smyčku připevněnou na tyči. Harpuna kajmana sice zranila a mírně ochromila, ale života je v něm pořád až příliš.

Dokud je ve vodě, je klidný a nechá se táhnout za loďkou k nám. Sami vytahuje z vody hlavu kajmana za smyčku kolem čelistí a omráčí ho prudkým úderem mačetou. Kajman sebou smýká ze strany na stranu, Sami má co držet, přiskakuje mu na pomoc zkušený terarista Džony. Ještě párkrát dostane kajmanova hlava ránu mačetou, objevuje se krev, pohyby začínají ztrácet na prudkosti. Džony si počíná až moc neohroženě, asi by kajmana nejraději uškrtil vlastníma rukama, jen aby už netrpěl. Scéna vypadá mimořádně drasticky, slabší povahy se odvracejí. Kajman je nakonec ubit do bezvědomí, Sami s Džonym ho opatrně tahají přes bok lodi. Teď teprve vidíme kajmanovu velikost, má kus přes dva metry, je to pořádný macek. Pečlivě mu zavážeme čelisti a končetiny s drápy a necháváme ho na dně lodi.

Cestou zpět sedíme spíše mlčky naplněni emocemi a silou zážitku. Jen občasná splašená ryba nás dokáže vytrhnout z rozjímání, když vyskočí nad hladinu a nárazem do někoho z nás padá na dno lodi. Na molu vytahujeme kajmana, který je již v kómatu, a necháváme ho zde ležet do rána, než z něj život úplně vyprchá. Je k půlnoci a dnes se nám nebude lehce usínat.



Indiánky nám zítra připraví kajmana na způsob našeho řízku – v nějakém těstíčku osmaženého na palmovém oleji. Snad je to tím olejem, ale jsme zklamaní. Těšili jsme se na něco na způsob krokodýlího ocasu, který jsme zkusili v jihoafrickém Zimbabwe – což je pochoutka, která musí uspokojit každého. Tady však smrdí maso po palmovém oleji a celkově víceméně postrádá chuť. Za ten drasták při včerejším lovu to nestálo. Chuť nám spraví salát z palmita – srdíček z palmových výhonků.

Ještě umýt nádobí – jak jinak než v řece.



11. Istanbulské zastavení

Občas se dostaneme do exotického prostředí, kde si nejsme jistí, čím si můžeme dovolit provokovat žaludek bezpečně a čím už se dostáváme za hranu. Sice platí obecná pravidla, ale někdy je s klidem můžeme porušit.

Hlavně v teplejších krajinách s obecně nižší úrovní hygieny (typicky arabské země) se vyplatí moc nekoketovat s vodou. Pít zásadně jen balenou, ale i takové běžné činnosti, jako je čištění zubů, je lépe ověřit u někoho znalého místních poměrů – jsou místa, kde se i bez polykání vody můžeme dočkat nepříjemných následků, a proto raději i to zmíněné čištění zubů je jistější za použití balené vody.

Další potenciální nebezpečí je ovoce a zelenina (včetně salátů). Ovoce je nejjistější vždy to, které lze oloupat (citrusy, banány), případně je pořádně omýt v zaručeně pitné vodě (tedy balené) – ale opravdu omýt pořádně, ne jen tak opláchnout. A salátům ze zeleniny se vyhnout úplně, stejně jako různým zálivkám a dresingům. A rada nad zlato – nevěřit pouličním prodavačům, stravovat se raději v restauracích, kde vidíme více turistů, takže je pravděpodobné, že podnik je jim přizpůsoben.

Tak to jsou pravidla, která se sice vyplatí dodržovat, ale ne zcela dogmaticky. Ochudili bychom se jimi totiž o mnoho autentických kulinářských zážitků. Jsou místa a města, kde lze téměř bez rizika zkusit hodně z výše zapovězených zážitků (tedy kromě té balené vody). Jedním z nich je turecký **Istanbul**.

Vodu z kohoutku jsem si samozřejmě netroufnul, ale jinak jsem při svém nedávném pobytu porušil bez váhání téměř vše. Stravoval jsem se jen u pouličních prodejců a ani ovoce a zeleninu jsem se nevyhýbal. A přežil jsem zcela bez sebemenší úhony. A vřele doporučuji všem ostatním, aby to při případné návštěvě tohoto kouzelného a pohádkového města (jak z Tisíce a jedné noci) dělali také tak.

Očekávaným základem jídelničku hladového turistu (ale i všech domorodců) je tu pochopitelně **kebab**. Dělá se na každém rohu, můžete si jej vzít s sebou do ruky, nebo si s ním sednout do miniaturních bufetů na barovou stoličku k 15 cm širokému stolečku. Dostanete jej do půlky velké bagety, nebo do čerstvě upečené pitta placky. Pozor si musí dávat jen nepřátelé skopového – obvykle se ale na typických svislých roštech grilují dva druhy kebabu – jehněčí a kuřecí, takže stačí si vybrat ten druhý. A téměř vždy si pochutnáte, i když vám do něj prodavač přihodí různé saláty a zalije vše dresingem z podezřele upatlané lahve.



Kebab si můžete dát i v klasické restauraci, ale počítejte s nejméně trojnásobnou cenou. Výhodou může být i doplňkový sortiment, který u stánků není tak častý. Například „**turecká pizza**“, placka s ohrnutými okraji naplněná různými pochutinami (opět pozor na masové verze, obvykle s mletým masem, kde je jistota příměsi jehněčího – mně nevadí, ale pro někoho by se tím jídlo mohlo stát nejedlým).

Co na zapítí? Třeba čerstvě vymačkaný džus. Není třeba popisovat citrusové verze (pomeranče, grapy), i kiwi a ananas si většina představí. Ne zcela známou je typicky turecká zářijové–listopadová specialita: **šťáva z granátového jablka**. Byli byste překvapeni, kolik plodů je třeba vylisovat na obyčejnou dvoudečku nápoje. Podle velikosti a šťavnatosti od čtyř do šesti velkých zralých granátových jablíček. A že se u toho obsluha docela nadře, na rozdíl od elektrických strojků na citrusy se vše lisuje ručně pomocí páky, na jejíž stlačení je potřeba velká síla. Není proto divu, že tento neskutečně osvěžující nápoj je docela drahý, pod našich 50 Kč se prakticky nedostanete. Takto ovšem dostáváte rubínově červený nápoj, současně lahodný i trpký, osvěžující i sladce příjemný. A po dopití máte příjemně stažené chuťové papily od zrníček „grenady“ (jak se tady říká), která zůstanou u dna.



Pojďme tedy zkusit pro změnu něco sladšího: vstupujeme do Egyptského bazaru s kořením a sladkostmi. Uprostřed orientálního nepřehledného mumraje se ocitáme v království vůní. Desítky a stovky druhů barevného **koření** nabízeného v úhledných hromadách, **čaje**, **sušené**

houby, ořechy, datle, fíky a další nezbytnosti turecké kuchyně útočí na naše smysly – zejména čich a zrak, ale můžeme i ochutnat a nechat se ohlušit vyvoláváním prodavačů, kteří se s talentem na obchod už rodí. Jen hmat asi přijde zkrátka, i když zejména koření a čaje lákají k ponoření ruky do pestrých hromádek. Ale k těm sladkostem – polovinu sortimentu tvoří turecké sladkosti, různé druhy **baklavy a lokumů, tureckých medů, ořechů v medu a karamelu**. Vše si nejdříve ochutnáte a pak teprve přemýšlíte, zda chcete koupit a podstoupit martýrium smlouvání o ceně, ze kterého stejně vždy odejdete beznadějně poražení a ochuzeni o mnohem větší částku, než s kterou jste původně počítali.



Už vás unavily památky, chcete si raději užít atmosféru města a vyhnout se davům dalších turistů? Zkuste Galatský most (tam ještě turistům neuniknete) a hlavně nábřeží pod ním. Sta a sta rybářů chytajících přímo z mostu bělice tu zásobují prodejce „**rybích kebabů**“, pro mne asi největšího kulinařského překvapení města. Do rozpečené bagety (stejně jako u kebabů klasických) dostanete čerstvě ogrilovanou rybu zbavenou páteře, k tomu salát, zelí, cibuli a jednu dlouhou feferonku, vše posolené a zalité citrónovou šťávou. Naprosto geniální rychlé občerstvení. Po prvním porci jsem přejedený do plna, ale stejně jsem neodolal a vrátil se pro druhou, kterou do sebe dostávám jen za cenu vysokých osobních obětí – ta chuť je prostě silnější, než plný žaludek.



Vedle prodává souseď **škeble**, ale má smůlu, už to opravdu nejde. A odolám i dalšímu lákadlu. Turek tu prodává nějaký barevný nápoj, že by koktejly? Ale kde, jsme v muslimské zemi, žádný alkohol. (*Džony: „Cha, cha, dobrá teorie, všude kolem se prodává pivo „plzeňský“ Efes, turecké víno je také běžně k dostání, nemluvě o rakiji – období řeckého ouza, která se pije po dečkách ředěná vodou, aby zbléla a Aláh si myslel, že to je mléko.*) Ne, nevěřím vlastními očima. Do kelímku se nabere kleštičkami kysané zelí, přidá se cibule, kus okurky, feferonka, vše se zalije rubínovou tekutinou (že by z červené řepy?) a nějakou bílou se dozdobí (kysaná smetana?). No, po pravdě, na to jsem si netroufl, nemám rád řepu a nechtěl jsem riskovat.

To **preclík** od stánkaře je nejrychlejší zahnání hladu – stojí pár drobásků a je vždy čerstvý. Dá se sehnat i ve variantě z koblíhového těsta politého medem – to je ovšem spíše sladkost koupená z chuti, než jídlo. Stejně jako všudypřítomné **kaštiny**, těžko byste touto roční dobou našli v centru Istanbulu 100 metrů bez prodáváče kaštanů. Samozřejmě nesrovnávat s těmi pražskými, ty zdejší jsou dvojnásobné, výborně rozlousknuté a tak akorát opečené. A komu nechutnají kaštiny, dá si třeba za jednu liru (asi 12 nebo 13 korun) obrovskou grilovanou **kukuřici**.



12. Indonéské pošušňáníčko

Indonésie nemá zrovna pověst gurmánského ráje. Tady jsou snad slova „jídlo“ a „rýže“ synonymy a jediným pokrmem k obědu je často pouhá polévka. Znamená to, že český masožravec strádá hladu?

Ve skutečnosti je tomu právě naopak. Rýže stokrát jinak a vždy vynikající, občas nahrazená nudlemi – obojí skoro výhradně smažené. Kdo nezkusil, neuvěří. I ti, kdo mají navždy požitek z rýže zkažený rozvařenou bílou hmotou podávanou kdysi čtyřikrát týdně ve školních jídelnách (soudružky učitelky hlídaly, abychom dojídali, protože jídlem se nesmí plýtvat), i ti by se ve čtvrté nejlidnatější zemi světa olizovali až za ušima.



Zpočátku jsme ovšem nedůvěřiví. Hledáme restaurace, kde se schází turisti, a v **Yogyakartě** je nejvyhlášenější restaurace *ViaVia*. Nás nejprve moc neuchvátí, ale brzy jí přijdeme na chuť, a pokud je to možné, chodíme vždy sem. Jinam jen výjimečně a při nedostatku času, protože *ViaVia* je asi deset minut chůze od hotelu, přičemž různé *warungy* a restaurace jsou prostě všude a po cestě jich míváme nejméně dvacet. Chuť jídel se nezdá až tak jiná, ale prostředí a hygiena nám přijdou mnohem lepší, než jinde (za cenu trochu vyšší – místo 15.000 dáme za jídlo 20.000, tedy místo 30 Kč to dělá 40). Navíc nemusíme moc přemýšlet s výběrem. Kromě tradičních **Nasi Goreng** (smažená rýže) a **Mie Goreng** (smažené nudle), které jsou denně, jsou na každý den připravena tři jídla denního menu, jedno bezmasé za 15.000, druhé s kuřetem za 18.000 a třetí s rybou nebo mořskými plody za 20.000. Každý den v jiné variantě přípravy – jen příloha vždy stejná, rýže. K pití občas zkusíme výborný koktejl z čerstvého ovoce, ale zpočátku máme strach z přidané vody a ledu a nechceme riskovat. Zbytečně, i když později pijeme cokoli, problémy nemáme. A vždy nám přijde k chuti „large bier Bintang“, místní (jen slabě alkoholické) pivo prodávané v lahvích kolem 6,5dl, obvykle příjemně vychlazené (někde mrazí i sklenice). První den začínáme kuřetem a chutná nám. Na další den vidíme v jídelním lístku mořské plody na česneku...

Ovšem až nám otrne, chceme poznat i pravé místní jídlo. Vyrážíme do toho nejobyčejnějšího *warungu* (tak se tu říká lidovým jídelnám), který potkáme po cestě. Ve skleněné vitríně na ulici je kdovíjak dlouho vystaveno zhruba 15 druhů pořádně odleželých jídel těžko definovatelného stáří, oblezlých hmyzem (venku je minimálně 35 stupňů, kolik bude asi v té skleněné vitríně...). Na ušmudlané talíře si stejně ušmudlanou lžící nabereme ze společného kbelíku postaveného na zemi pod vitrínou rýži a každý si vybere podle chuti z vystaveného zboží. My si dáváme kus nějaké opečené ryby, malé kuřecí stehýnko, černé vajíčko, smažené tofu, pálivý salát a zelené mořské řasy. K tomu mangový džus, evidentně ředěný vodou (to je naprosto výjimečné, jinde se ředí jen ovoce bez vlastní vody, třeba banán) a doplněný ledem. Riskneme to – ale pochybujeme, že dožijeme večera. To nelze ve zdraví přežít, říkáme si. Jídlo je chuťově spíše neutrální (kromě pár pálivých kousků), dá se, ale nijak zvláště si nepochutnáme, prostě normální rychlovka. Platíme směšných 11.000 Rp, takže 20 korun, ale nevíme, zda jsme ušetřili na správném místě. Přisaháme, od teď už budeme chodit jen do restaurací, kde se nejí jídlo z vitríny na ulici (pokud přežijeme).

Takže příště zpět do *ViaVia*. Vezmeme si ve městě *becak*, rikšu. Starší sušinka za řídítky má co dělat, aby nás uvezl, my máme co dělat, abychom se dva vměstnali do úzké sedací části vozítko. Samozřejmě nám náš *becakář* odkýval, že *ViaVia* zná (a smluvili jsme si cenu 15.000 Rp.), ale hned po rozjezdu začal shánět u kolegů informace, kde by to mohlo asi být. Nikdo nevěděl (včetně nás). Napadlo nás ukázat mu vizitku z hotelové recepcce, následoval rozpačitý úsměv – neuměl číst! Takže složitý název slabikují já (hotel **Winotosastro** na ulici **Parangtritis**) a konečně jsme doma, naši ulici už doopravdy zná a ví, kam má jet. Šlape těžce, ale zvládá to, jen při stání na křižovatce nás nejdříve roztlačí a až pak naskakuje a šlape. Provoz šílený, kolem nás se míhají ostatní *becaky*, motorky, kola, auta osobní i nákladní, zleva i zprava. Raději ani nedutáme. Až když se přiblížíme na známá místa, navigujeme nám už známou cestou přímo k restauraci *ViaVia*, čímž si ušetříme cestu z hotelu. Negramotnému *becakáři* nakonec necháváme 20.000 rupek a ještě se s ním vyfotíme.



V dalších dnech objevujeme kouzlo **kuahů** – velkých hustých polévek nahrazujících hlavní jídlo. Některá jídla totiž existují buď v suché verzi, nebo jako **kuah**, třeba vynikající **capcai kuah** je mísa plná husté zeleniny různého druhu, občas i s kousky kuřecího masa, to vše zalité vývarem.

Ve standardní verzi je **capcai** jen hromada zeleniny na talíři – taky není špatná, ale **kuah** je **kuah**. A jako zákusek smažený banán **pisang goreng**, občas dokonce se strouhaným sýrem.



Na **Sulawesi** (nás starší ve škole učili **Celebes**) procházíme vesnicí domorodých **Torajů**, když kolem nás zavane zvláštní nakyslá vůně. Předchází nás vesničan s podivnou bambusovou konstrukcí na zádech, svislé bambusy s průměrem kolem deseti centimetrů jsou nahoře otevřeny a plné zvláštní bílé pěny. Palmové víno! Musí se sbírat ráno a spotřebovat do oběda, pak už není dobré. V restauracích jsme se po něm nejdříve ptali u večerů, ale obsluha nám jej nedoporučovala – prý sice mají, ale není dobré, ať raději přijdeme na oběd. Opět ukázka toho, jak ještě nejsou zvyklí na turistech rýžovat peníze. Dokonce se zde nenosí bakšiš, spropitné, tipy. Vždy jsou nám při placení všechny peníze vráceny do poslední rupie. A to palmové víno – jak chutná? Není špatné, nemá nic společného s naším pojetím vína, je mléčně zbarvené, nakyslé, je v něm cítit kvašení, asi nebude moc alkoholické a je docela osvěžující. Občas si jej dáme k obědu, obvykle ani není na jídelním lístku (to pak dostaneme zadarmo – nemá cenu, tudíž se neplatí, a to ani když sami připomínáme, že jej platit chceme). A obsluha má vždy zjevnou radost, když nám chutná. Ono tedy nechutná všem, ale já si jej nenecháme ujít a ptám se na něj na Sulawesi u každého oběda.



Bohužel právě na Sulawesi zažíváme první a poslední místní jídlo, které nám nechutná a dokonce jej nedojíme. Při návštěvě Torajské pohřební slavnosti objevujeme za vesnicí kuchyni, kde se v kotlích připravují jídla pro stovky návštěvníků pohřbu. Ještě zajímavější je pro nás prostranství po větru od vesnice, kde jsou přírodní prasečí jatka. Asi deset ohňů a u každého prase v různých stádiích zpracování. Od opálení štětin přes pouštění krve, kuchání vnitřností, porcování až po pečení v bambusových stvolech utěsněných zelenými bylinami. A to je právě to jídlo, které místní považují za delikatesu (podává se s černou rýží), ale nám nešmakuje ani trochu. Je z něj cítit připálený bambus a samotná masová směs je skoro až nechutná. Jediné nedojedené jídlo.



Kulinářským zážitkem je naopak turisticky profláklé **Bali**. Zdejší kuchyně je přizpůsobená mlsným jazýčkům turistů, není tedy tak autentická jako jinde, ale to neubírá na požitku z jídla (a já si tedy jídlo opravdu umím užít). Z mnoha místních restaurací v Ubudu si nakonec oblíbíme dvě: jednu trochu dražší s rybami a plody moře, s výhledem na famózní rýžové pole uprostřed města, druhou obyčejnější, s vynikajícím **nasi gorengem** (smažená rýže) servírovaným ve vydlabaném ananasu a posypaném oříšky. V obou mají i čerstvé džusy, které si dopřáváme v hojné míře. Hlavně avokádovo–čokoládový a pak libovolnou směs, jejíž druhou složkou je banán (mango–banán, meloun–banán, ...).



Ale nejen smaženou rýží živ je člověk. Cestou od mořského chrámu **Tanah Lot** (kde jsme na vyhlídce popili trochu toho bílého rumu vmíchaného do kokosového ořechu) nás přemluví jedna z mnoha babek prodávajících něco podivného na židli u cesty. Nejdříve nám dá zvláštní kuličku ochutnat, ví totiž, že neodoláme a její kornout z banánového listu plný té dobroty koupíme, zvláště když cena je lidová. Než dojdeme na parkoviště, máme snědeno. Ještě před dvěma týdny bychom se báli něco tak podezřelého pozřít, dnes už si věříme. Jedli jsme sladkou rýži obalenou v kokosu. Kokos bychom poznali, rýži ani náhodou, mysleli jsme spíše na nějaké zvláštní ovoce typu rambustanu nebo velkého litchi. Vynikající.

Všude jsme si prozatím pochutnali, ale kulinářský orgasmus zažijeme až na zapadlém ostrůvku **Gili Meno** (2 km na délku, 500 m na šířku, nejvyšší bod 20 m nad mořem). Když jdeme na večeri, ke slovu přijdou baterky, protože venku je tma a chodničky máme osvětlené jen tisíci hvězd nad hlavou, vidíme dokonce známý Orion, ostatní souhvězdí jižní oblohy neznáme, Jižní kříž je pod obzorem. Vybíráme si napoprvé nejlevnější restauraci, odněkud začít musíme. Očekáváme vyšší ceny, byli jsme varováni, ale není to tak hrozné. Dáváme si s manželkou sέpie na česneku, oba dostaneme dva celé kalamáry (tělo 10 cm, chapadla dalších 10) zalité tmavou omáčkou s česnekovou vůní. Už od pohledu to vypadá výborně a chutná snad ještě lépe. Za porci 20.000 Rp, 40 Kč! Olizujeme se až za ušima. Těšíme se, že nás v dalších dnech čekají lukulské hody. A taky že jo.

Na oběd si zvykneme dávat jen lehkou krabí polévku (skutečně rajska chuť nejen díky rozmixovaným rajským jablíčkům, která překvapivě obsahuje). Zato večery zkusíme všechno možné. V jedné z restaurací mají vystavený pult s čerstvými rybami na ledu, kde si můžeme vybrat. Trochu smlouváme o ceně, výhodná je pokročilejší večerní doba, kdy je jasné, že jsme poslední dnešní zákazníci. Dám na radu šéfkuchaře a volím černého **snappera**, který prý je nejlepší a je prý sladký, což u ryby nečekám a jsem proto zvědavý. Snappěři (česky „chňápalové“) tu leží i stříbrní a červení, ve vystavené nabídce je i několik malých barakud, kus tuňáka (jednu velkou podkovu si objednává manželka Hanka), obří královské „jumbo“ krevety,

sepie a další ryby a plody moře. V ceně je obloha, opečená kukuřice, česneková zálivka a brambor v alobalu, vše připravené na grilu společně s rybami.



Kuchař naše vybrané ryby hodí na gril i s přílohami a přímo před námi je připravuje. Asi za necelé půl hodinky je hotovo. Můj černý snapper je výborný, tuňák je trochu suchý. Já si nemůžu vynachválit, bílé masíčko pod černou kůží je opravdu vyloženě sladké, přitom chutná typicky po mořské rybě. Přestože porce vypadá ohromně, spíše jako pro dva, nemám problém si s ní poradit, tak je dobrá. Není nad čerstvou mořskou rybu.



Večeříme v poslední restauraci, kterou jsme ještě nezkusili. Tady místo ryb grilují špízy. Dáváme si kuřecí, je velký a je vynikající, prý je dobrý i tuňákový, kterému jsme neprávem příliš nevěřili. Sice jsme dobře najedeni, ale ještě nás láká poslední věc, kterou jsme nezkusili. Popojdeme o pár metrů dál do restaurace, kde grilují ryby, a domlouváme si tygří „jumbo“ krevety. Za čtyři chtějí stovku tisíc, nám by stačilo po jedné, ale obsluha by nejráději prodala ty čtyři ze základní nabídky. Nechceme přílohy, už by se do nás nevešly, takže se nakonec na poloviční porci za poloviční cenu přece jen domlouváme. Krevety jsou jak jinak než **výýýborné**, po natažení zkrouceného těla by každá měla 30 cm, masa až nečekaně mnoho. Olizujeme se až za ušima. Dáváme ještě každý po dvou džusech (tradiční sedmičkové pivo jsme si už dali při špízích). V TV běží fotbal, evropská Liga mistrů, peníze musíme obsluze skoro vnutit mezi dvěma šancemi Manchesteru.



13. Bloody Mary

Takový let jsem od té doby nezažil. Kromě dětí byli všichni po skoro 14 hodinách usměvaví, milí, příjemní (*Džony: „A opílí“*).

Je to už více než 10 let, v té době ještě nízkonákladové letecké společnosti pořádně neexistovaly a ty klasické tak nemusely šetřit (což samozřejmě znamená, že letenky byly dražší, ale nikdo netušil, že to jednou půjde sice skromněji, ale také levněji). Z Prahy přes Amsterdam a karibskou Arubu do peruánské Limy je to pořádná darda. Jen let přes oceán do Aruby trvá skoro 10 hodin, po dotankování a výměně posádky pořád zbývají necelé 4 hodiny letu do cíle.

První část letu se letušky KLM chovaly docela typicky – koženě a nepřístupně. Tři stovky protivných pasažérů (většina Holanďanů) ve zcela zaplněném letadle McDonnell Douglas MD11 jim evidentně šly na nervy a podle toho to vypadalo. Na Arubě při mezipřistání nás ale překvapuje, že dvě třetiny, možná i tři čtvrtiny pasažérů vystupují. Bodejť, Aruba je vlastně nizozemská, Holanďani tedy nepotřebují pas, nemusí si měnit peníze (ani v době před eurem), bez problémů se tu domluví a kromě toho je to jejich typické letoviště. Takže nás pokračuje necelá stovka ve vyprázdněném letadle a nová posádka si to užívá. Vědí, že mají pohodu a budou se moci tak trochu flákat, navíc jsou nabití energií z antilských pláží.

Letušky jsou najednou usměvavé, vstřícné – a štědré. O alkohol si nikdo nemusí říkat, letušky jej přímo vnucují. Pánové začínají pivem, dámy podlehnou kouzlu nabízeného baileys. Pánové začínají závidět a pomalu zkoušejí přejít na whisky, když jednoho napadne vyzkoušet ochotu letušek nevšedním dotazem: „A **Bloody Mary** by nebyla?“ Bohužel, alkohol je k máni jen v typických půldecových lahvičkách a takto se populární koktejl skutečně distribuovat nedá.

Uvolněné letušky ale nechtějí zklamat. Rajčatového džusu jsou plné krabice, vodkových miniatur je vzhledem ke kapacitě poloprázdného letadla také téměř neomezeně, pepř se dá vybrakovat z nesnědeného cateringu. A že chybí worcester s tabascem? Nikdo není dokonalý. A za chvíli už celé mužské pasažérstvo pocucává krvavý nápoj hodný pravých mužů. V Limě vystupujeme po celodenním harcování svěží, odpočatí a hlavně veselí. Takový přílet asi peruánští celníci dlouho nepamatují...

Takže takové bylo mé první setkání s legendární **Krvavou Mařkou**. Ne zcela dokonalou, zato podávanou s upřímnou snahou splnit každé přání. Samozřejmě jsem pak co nejdříve zkusil originál a zcela jsem propadl kouzlu tohoto koktejlu, tak odlišného od přeslazených neonově barevných kolegů z nápojových lístků. Nápoje pravých drsných chlapů, který přesvědčuje i mne, rozeného Valacha zvyklého na 50% slivovici.

I kvůli **Bloody Mary** jsem si pak brzy pořídil šejkr a nějakou literaturu. A poctivě jsem ke své škodě dodržoval první větu každé koktejlové příručky: „Přísady a postup je nutné dodržovat zcela přesně, při nedodržení poměrů dostanete úplně jiný nápoj, než jste plánovali.“ Až po delší době mě napadlo, jak profesionální autoři vědí, co já plánuji? Co když mám v plánu připravit si jen nápoj, který mně chutná, přestože poměry nejsou dodržené přesně podle nějakých pravidel, vymyšlených kdoví kým? A odložil jsem odměrky a začal míchat odhadem a podle chuti. Třeba teď to, co připravuji, není vůbec žádná **Bloody Mary**, protože si dávám více než správné množství vodky, tabasca a worcesteru, i pepř by barmanovi stačil nejméně na 5 pohárů. Ale když mně to tak chutná víc. A překvapení: když zkouším googlit na internetu, tak naprostá většina receptů poměry už vůbec neuvádí a spokojí se s výčtem surovin.

A na závěr jedna praktická empiricky získaná zkušenost. **Bloody Mary** chutná skoro výhradně mužům, ženy obvykle ofrňují. Nerad bych generalizoval, třeba mne milé dámy v diskuzi ukamenují, ale ještě jsem nepotkal ženu či dívku, která by nad takovým pusopalem zajásala. Manželka sice pokaždé chce ochutnat, zda to náhodou nebude lepší než posledně, ale zhnusena je pokaždé stejně :-).

Wikipedie:

Bloody Mary neboli **Krvavá Marie** je oblíbený koktejl namíchaný z vodky, rajčatového džusu a obvykle dalších koření nebo příchutí jako Worcestrová omáčka, Tabasco, hovězího vývaru nebo bujónu, křenu, celeru, soli, černého pepře, kajenského pepře, citrónové šťávy a celerového salátu. Původ tohoto koktejlu je nejasný. Fernand Petiot tvrdil, že ho vynalezl v roce 1921, když pracoval v New York Bar, který se později stal Harry's New York Bar. Jiná tradice říká, že to byl herec George Jessel (USA), kdo vytvořil tento drink kolem roku 1939. První zmínka o **Bloody Mary** v USA je ve sloupku Lucia Beebea v novinách „New York Herald Tribune“, otištěném v roce 1939 spolu s originálním receptem: „Nejnovější lomcovák George Jessela, který má pozornost městských pisatelů, se jmenuje **Bloody Mary**: napůl rajčatový džus, napůl vodka.“

O pár let později: Tak jsem před pár dny letěl s **Austrian Airlines** z Vídně do New Delhi (Indie) a byl jsem velmi mile překvapen. Už z dálky jsem viděl, jak letušky přede mnou nalívají do červeného džusu vodku. Zkusil jsem tedy opatrně a neutrálně požádat o "rajčatový džus s vodkou" a letuška bez mrknutí oka vyhověla a automaticky se zeptala, zda chci sůl a pepř, minibalíčky měla připraveny přímo u nápojů. Takže když šla kolem za chvíli, rovnou jsem požádal o Bloody Mary. A pak ještě několikrát :-). Rozhodně doporučuji.

O dalšího čtvrt roku později: Další zkušenost je se **Singapore Airlines** – vynikající služby, výborné jídlo, Bloody Mary mají přímo uvedenou jako volitelný nápoj v jídelním a nápojovém

lístku, který každý dostane na počátku letu (i v turistické economy třídě). Ale když jsem o ni požádal, dostal jsem jen rajčatový džus s vodkou, sice v dobrém poměru, ale než jsem si řekl o sůl a pepř, byla letuška v trapu. Takže pak jsem si u každého jídla raději sáčky se solí a pepřem schovával a poprosil jsem i o sousedy o ty jejich, abych měl zásobu a mohl si objednávat a objednávat...

Oficiální **Bloody Mary** (zcela jistě může být více „oficiálních“ variant, já předkládám jednu z nich):

- vodka 2 cl
- rajčatová šťáva 6 cl
- citronová šťáva 1 lžička
- worcestrová omáčka 5 stříků
- tabasco 3 kapky
- sůl
- čerstvě namletý pepř
- řapíkatý celer na ozdobu
- podává se chlazená s ledem, pořádně protřepaná v šejkru

Moje varianta:

- vodka 4 cl
- rajčatová šťáva 6 cl
- citronová šťáva 1 lžička (není nutná)
- worcestrová omáčka 10 stříků
- tabasco minimálně 5 kapek, lze nahradit špetkou chili (pro gurmány: to je barbarství, co?)
- sůl
- čerstvě namletý pepř (já pokryji celou hladinku do černa)
- řapíkatý celer na ozdobu a zamíchání je skutečně vynikají k přikusování, ale když není (což je skoro vždycky), tak na chuť samotného nápoje to nemá vliv
- led je skoro nutný, ale jen skoro
- kdo nemá šejkr, ať pořádně zamíchá aspoň lžičkou

14. Indie – jak je to s tím průjmem?

Indie a okolní státy mají trochu kontroverzní pověst. Už předem se tak nějak potichu počítá s tím, že ať si dáte, co si dáte, stejně to skončí žaludečními a střevními problémy. A opravdu, střevní potíže si užije téměř každý. A kdo tvrdí, že je neměl, tak lže.

To vše ale s kvalitou jídla a pití vůbec nemusí souviset. Vliv má prudká změna klimatu, nezvyklé teploty a vlhkost, jiné složení vody (buť balené a jinak nezávadné), střídání úmorného horka s podklimatizovanými autobusy a hotely a koneckonců i nezvyklá skladba pikantní a ostré, převážně vegetariánské, stravy (doplňené občas kuřecím masem). Většina jídel (i pouličních) je připravována dlouhým a prudkým smažením, nejnebezpečnější zárodky a bakterie jsou tím bezpečně zlikvidovány. Jídlo samotné má tedy špatnou pověst nezaslouženě. Nebál bych se za naprosto bezpečné označit nejen hotelové stravování pro turisty, ale ani stánkové pouliční pokrmy, domorodé vývařovny, restaurace pro místní, ani jakýkoliv jiný nezvyklý způsob naplnění žaludku.

Naprostým základem indické stravy je kombinovaný pokrm zvaný **táhlí**. Podává se na zvláštních táccích s příhrádkami, případně na tácu s mističkami. Obvykle obsahuje tři druhy hustých pálivých omáček, miskou rýže, placku z kynutého těsta **nan** nebo nekynutou placku **chapátí**, trochu čerstvé zeleniny a miskou sladkého rýžového pudingu **kher** jako zákusek. Placka a rýže se rukou namáčí v omáčkách a vkládá do úst, cizinec dostane automaticky vidličku se lžičkou. Placky, rýže i omáčky jsou někdy v rámci ceny doplňovány až do nasycení. A cena? Od 50 rupií na ulici, tedy cca 25 Kč, po 150 – 200 rupií v nejlepších turistických restauracích (75–100 Kč).

Na obrázku pouliční **táhlí**, zleva: rozvařená zeleninová směs, brambory s mletou kořeněnou zeleninou v omáčce, pálivá lilková omáčka.



Všimněte si, jak poctivě používáme pravou ruku, levou máme pro jistotu položenou do klína, abychom ji náhodou nepoužili a nepohoršili tím okolí. Levá ruka se zásadně nesmí k jídlu použít!

A proč ne levou? Protože se přece v Indii používá k nečistým účelům. Indové si totiž s některými u nás intimními věcmi příliš hlavu nelámou. I ve velkých městech a v lepších čtvrtích je zhruba každých 100 metrů na zdi některého domu vyhrazena „plocha pro muže“, tedy čůrací zed'. Chodník je na tom místě přerušen, aby vše mohlo vsakovat do země. Což se nedaří. Takové místo bývá proto snadno odhalitelné i čichem. Muži, ženy i děti tak chodí ani ne půl metru za zády mužů využívajících tato zákoutí. Ženy to mají těžší, občas lze zahlédnout nějakou dřepící za keřem, ale spíše velmi výjimečně, alespoň v porovnání s muži, kteří jsou občas líní zajít i na ta vyhrazená místa a menší potřebu vykonávají prakticky kdekoliv a kdykoliv. Trochu horší je to s větší potřebou. To je třeba zajít někam kousek dál od kraje ulice, nejlépe někam do zeleně. To však neznamená, že by bylo potřebné nějak se skrývat. Toaletní papír neexistuje, ani nic podobného v našem slova smyslu. Místo papíru se s sebou nosí láhev s vodou – viz foto – a použije se pak k očištění levá ruka. Tak proto se jí jen pravou. Vše popsané v tomto odstavci se týká místních, turista si vždy nějaké WC najde, třebaže většinou jen tureckého typu a nezdířka velmi špinavé.



Jiná verze **táhlí** může obsahovat úplně jiné omáčky, třeba na levém obrázku zprava miska s rýží (pod pokličkou), řídká zeleninová omáčka skoro polévkové konzistence, hustá zeleninová haše, kaše s hráškem a sýrem cottage, rýžový puding **kher**, zelenina, nahoře nekynuté placky **chapátí** a uprostřed kynutý **nan**.



Občas je dokonce možné nevyužít jen standardní nabízené **táhlí**, ale lze si poskládat své z oblíbených ingrediencí, to však jen v lepších restauracích, takže na pravém obrázku zprava je zeleninovo–masová směs (kuřecí nebo jehněčí) **kofta**, špenát s cukrovou kukuřicí, omáčka s cottagem a zeleninová rýže.

Táhlí má jednu nepříjemnou vlastnost. Celkem brzy se přejí. Pak nastupují další tradiční jídla, převzatá z jiných asijských kuchyní. Typicky indonéská smažená rýže se zeleninou nebo kuřetem (v Indonésii známý **nasi goreng**) nebo u Evropanů ještě oblíbenější smažené kantonské nudle **Chow mein**, námi familiérně přezdívané **šoumeni**, asi nejčastější naše jídlo po dobu naší cesty. Ještě že tu mají velké pánve.



K tomu nejlepšímu, co se nám nepřejelo a nepřepilo, patří hlavně hustý kvašený jogurtový nápoj **lasi**, těch jsme denně zvládli několik, přestože někdy vypadají na pohled až nebezpečně, zvláště když sklenička je trochu ušmudlaná, což je spíše pravidlo, než výjimka. **Lasi** se prodává v několika verzích – čisté, sladké, slané (připomíná tak trochu turecký **ayran**), banánové (velmi dobré), mangové, jahodové, čokoládové, kávové a asi nejlepší mix fruit. Zde je vlevo právě míchané **lasi**, vpravo pak banánové.



Kromě **lasi** se nám nestačil zprotivit ani **nan**, placka z kynutého těsta pečená na stěně pece **tandori** (ještě si o ní povíme). **Nan** opět může být čistý, někdy je máselný, zázvorový, s kešu a v mnoha dalších variacích, z nichž jako jednoznačný vítěz vychází verze česneková.

Ovšem to nejlepší, co nás v Indii potkalo, bylo kuře **tandori**. Peče se v peci stejného jména, což je kotel zazděný do pece, ve které se topí na velmi vysokou teplotu. V kotli se vytvoří vysoký žár a kuchař musí pozorně hlídat, aby se mu nic nepřipálilo. Syrové kuře se potře směsí speciálního indického koření (složení neznám, ale asi by šlo vygooglovat), pak se nabodne na rožeň a opatrně několikrát na chvíli vloží do **tandori**. Po několikerém opakování získá výraznou červenou barvu, zvláštní příjemnou vůni a neopakovatelnou indickou chuť. Často se připravuje tak, aby zákazník mohl celý nejméně hodinový proces kontrolovat, tedy aby na pec bylo dobře vidět. Když kuchař vidí zájem turistů, pozve je někdy i přímo do kuchyně a celý proces detailně ukazuje přímo na místě na konkrétní zákaznickově porci. Podává se s pálivou zelenou chili omáčkou a **nanem**.



Kromě rýžového **kheru** (někdy dokonce s rozinkami nebo kešu) nás jiné sladkosti moc neohromily. Takže ani zde oblíbené smažené kuličky z přeslazeného těsta (chutí připomíná sušené mléko nebo sunar) rozmočené v oleji, připomínající arabské laskominy.



Na závěr jídla skoro automaticky (v restauracích) dostáváme na lepší trávení mističky s anýzem a krystaly (třtinového) cukru. Někdy je anýz osmahnutý, pak je ještě lepší. Anýz s cukrem

mohou být odděleně nebo namíchaně, na skvělé chuti se tím nic nemění. Skříněčky a mističky bývají někdy malými uměleckými díly, jindy jsou jen obyčejné. Na celý stůl připadá jedna lžička, anž a krystaly cukru se naberou a nasypou do PRAVÉ ruky a tou se vkládají do úst. Je to chutné a opravdu se po anžu lépe tráví.



Ani přímo na ulici člověk hlady neumře, všude je plno stánků s různými typy rychlého občerstvení, často se jejich sortiment liší krajově. Třeba v Jaipuru jsou nejoblíbenější nafouklé smažené taštičky, kterým se odtrhne vrchní část skrývající dutinu. Tak vznikne něco jako mistička, do které se nabírají různé omáčky a podávají se jako jednohubky (skleněná vitrina a pytel).



Nejlepším pouličním jídlem jsou ale **samosy**, zeleninové smažené šátečky. Stojí pár korun a hlavně čerstvé jsou výborné. Jen se nám po dvou týdnech začaly trochu přejídat. Podávají se nejčastěji v jednorázových mističkách z listů – ostatně jednorázové je skoro vše prodávané na ulici. I pití se dává v jednorázových terakotových mističkách připomínajících naše květináčky. **Samosy** nabízejí i restaurace, pak jsou ovšem v miskách klasických. Na ulici stojí jedna **samosa** obvykle 5 rupií, 2,50 Kč, na najezení stačí 3 nebo 4.

15. Co ochutnat v Nepálu? Přece *mo: mo!*

Tím jsme se plynule dostali až do Nepálu, odkud je právě fotka **samos** se sladkým rýžovým kroužkem. Je tedy vidět, že nepálská kuchyně se té indické dost podobá. Jen je možná ještě levnější. Podívejme se na jídelní lístek turistické restaurace u hlavní cesty z Pokhary do Káthmandú (taková nepálská D1, i díry a výmoly na ní jsou podobné), smažená rýže či nudle za 100 nepálských rupií, tedy asi 33 Kč. Směs „naber si, co sníš“ vyjde na rupií 150 (50 Kč) a jídlo pak může vypadat jako na pravém obrázku.



Ale i nepálská kuchyně má svou specialitu, i když je to spíše specialita čínská (podobně jako výše zmíněné kantonské smažení **Chow mein** nudle). Jsou to taštičky **mo: mo:**, na talíři jich dostanete asi deset, právě tak na dobré najezení. Základní rozdělení je na smažené a pařené.



Další dělení je na sladké (polité čokoládovou polevou nebo vanilkovým pudingem) a slané (to se podává s pikantní chili omáčkou).

Takže základní verze sladké jsou jablečné, jahodové a banánové a chutnají trochu jako naše ovocné knedlíky, alespoň v pařené verzi, nebo jako jablečné taštičky od MacDonaldu (ty ve verzi smažené). Ovšem sladké podávají se jen ve speciálních **mo: mo:** restauracích pro turisty.

Ve slané variantě jsou u domorodců nejoblíbenější zeleninové, ale jsou i kuřecí, sýrové, hovězí a dokonce s masem z yaka. Nám nejvíce chutnaly smažené s náplní sýr–kuře.



A co si dát místo tradiční odpolední kávy? Třeba *masala chai*, silně kořeněný (kromě čaje obsahuje směska na jeho přípravu i bílý pepř, hřebíček, kardamon, skořici, zázvor a koriandr) a podávaný s mlékem nejasného původu (doporučuje se kozí nebo yačí). V několikaset leté dřevěné pagodě předělané na čajovnu je takový odpolední *masala chai* mimořádným a autentickým zážitkem.



16. Na obědě u Lovců lebek

Jsou nabídky, které nelze odmítnout. Třeba oběd u Lovců lebek. (*Džony: „Přece jen je to aspoň lepší, než nabídka na oběd u kanibalů, že jo.“*)

Borneo. Malajsie, stát Sawarak. 270 km od posledního většího města Kuchingu, po pětihodinové cestě minibusem řídce obydlenou krajinou mezi zbytky deštného pralesa, přestupujeme na kanoe lbánců, jednoho z kmenů nazývaných Angličany souhrnně Dajakové. lbánci jsou dnes nejznámějšími potomky obávaných Headhunterů, **Lovců lebek** (neplést si s headhuntery z personálních agentur) na sarawackém území.

Kanoe je úzká právě pro jednoho člověka, sedíme čtyři pěkně za sebou na malých sedátkách vlastně pod úrovní hladiny, která sahá asi 10 cm pod okraj loďky. Jeden lbánc sedí vpředu a naviguje mezi kameny a zbytky zatopených stromů trčících nebezpečně jako obranné kůly proti trupu lodi, druhý vzadu ve stoje ovládá motor a kormidluje. Motory už dávno nahradily tradiční vesla a bidla, bez nich by to byla cesta na dva dny. Takto to zvládneme asi za dvě a půl hodiny.

Začínáme u přehradní nádrže a plujeme proti proudu zatopené řeky, která pohltila prales starý stamiliony let, nejstarší prales na zemi. Na stejném místě tu kolem rovničky roste bez přerušení už 150 milionů let, amazonský bratříček má stáří sotva poloviční. Naštěstí se řeka brzy zužuje a plujeme ve stínu velikánů svírajících neprostupně řeku z obou břehů. I když „ve stínu“ to vlastně není, slunce zašlo a spouští se prudký liják, ohlašující počátek monzunového období. Asi něco jako nejprudší bouřka u nás, jen bez blesků. A trvající mnohem déle. Pláštěnka nemá význam, jsme mokří, jako bychom řekou plavali bez lodi. V třicetistupňovém vedru to naštěstí tolik nevadí. Schovat se není kam a není na to ani čas, potřebujeme dojet za světla a stmívá se tu brzy.

Nejhorší je peřej ve dvou třetinách cesty. Kanoe zůstanou před ní a nad nesplaným úsekem nás čekají jiné. Hned první krok na rozbahněný břeh a jsem zabořený do půli lýtka v jílovitém mazlavém bahně. Naštěstí sandály drží. Asi půl kilometru se škrábeme bahnitou pěšinou nejdříve nahoru, pod námi třicetimetrový sráz a dole hučící splašená řeka s trčícími skálami, pak snad ještě horší úsek zpět dolů k řece, místy s lezením po skalnatých plotnách. Naši domorodí průvodci se zatím neohroženě vrhají do řeky a na ramenou přenášejí motory lodí a další náklad přímo proti hučícímu proudu. Pořád trvá průtrž mračen. Rezignuji i na ochranu foťáku a věřím, že v igelitce to nějak vydrží.

Těsně před setměním dorážíme do našeho longhausu, „dlouhé chýše“. Celá vesnice tu bydlí pěkně pohromadě pod jednou střechou. Ve zdejším deštivém počasí to má své výhody, lidé nejsou izolovaní doma a mohou žít v jedné velké komunitě. Longhausy jsou běžně kolem 150

metrů dlouhé, po jedné dlouhé straně je společná chodba (asi 8 metrů široká), která slouží jako náměstí a korzo. Z ní vedou desítky dveří (bez zámků) do skromných bytů. Stěny bytů jsou jen kolem dvou metrů vysoké, i když střecha vše kryje ve výšce mnohem vyšší. Celé to připomíná „open space“ kanceláře. Ibánci jsou naštěstí malí, nám by stačilo stoupnout na špičky a vidíme k sousedům.



Odbočka:

Džony: „Jak to, že mají tolik dětí? Tady je bez těch stropů přece všechno slyšet, to sousedům nevádí zvuky při intimních chvílích?“

Pym: „Každou noc přece prší.“

(opravdu, déšť prudce bubnující na střechu je tak hlasitý, že se slyšíme většinou jen z bezprostřední blízkosti, prší tady prý takto silně každou noc, a to celoročně)

My bydlíme za řekou ve zvláštním longhausu pro turisty. Chtělo by se napsat, že náš pokoj je prostý, ale není to úplná pravda. Je méně než prostý – prázdná místnost 4x4metry, uprostřed dvě matrace a moskytiéra. Toť vše. Elektrické ani jiné světlo, natož koupelna nebo skříně. Vidíme jen díky mezeře mezi stěnami (připomínám – dva metry) a střechou. V noci chodbu osvětlí sklenice s palmovým olejem a zapáleným knotem. Je horko a stoprocentní vlhko. Tady opravdu nehrozí, že by naše promočené věci mohly uschnout.



Ibáňky s naším průvodcem Patrickem už připravují večeři. Kuře na divokém zázvoru, rýže, salát z lesního kapradí. Vše omyté bahnitou vodou z řeky. Aspoň čaj že je převařený.



Ráno nás bere Patrick na kratší procházku pralesem. Z hlediska plánovaného pozvání na oběd jsou zajímavé ananasy, zázvor, kapradí, bambus starší i mladý (výhonky). Blížíme se zpět k řece a Patrick začíná sbírat suroviny.

Opět nás čekají kanoje, nasedáme a pokračujeme dále proti proudu. Nejbližší město je teď kolem 350 km a osm hodin cesty. Kolem nás jen neprostupný prales. Horko a vlhko, naštěstí dnes neprší. Osvěžujeme se v tůni pod vodopádem, masáž zad proudem padající vody je po hrbení na sedátku v lodičce velmi příjemná. Jen ty protivné rybky, asi pětcentimetrové, kdyby tak nekousaly do lýtek a nártů.

Kolem poledne přirážíme k oblázkovému ostrůvku, třicet metrů v průměru, uprostřed soutoku dvou říček. Ibáňci začínají mačetou mlátit do silné větve, které sem zasahuje přes vodu z mohutného stromu na břehu. Přestože to na první pohled vypadá směšně beznadějně, po chvíli větev neodolá a částečně povoluje. To je přesně, co jsme potřebovali: část pevně drží větve na zbytku dřeva, konec je opřený o zem. Listí poskytuje závětří, šikmá větev zase základ pro improvizovaný gril. Někteří Ibáňci začínají připravovat oheň, jiní nosí dřevo a bambus, další už čistí a myjí v řece suroviny.



Začíná se rýží. Do otevřeného bambusového kmínku se nacpe omytá rýže a zacpe se pevně listím. Vida, Papinův hrnec. Bambusy se oprou o gril a rýže se začíná dusit. Podobně se připraví i část přivezených kuřat. Také se vloží do bambusu, tentokrát trochu silnějšího. Střídavě se prokládá zázvorem, vše se uzavře a zase šup s tím na oheň.



Další kuřata se naporcuji na menší kusy a nabodnou se na větve. Budou se opékat klasicky nad ohněm. Tomu ještě celkem věříme, ale když totéž provádí domorodci s hovězím, tak jsme poněkud nedůvěřiví, to přece nikdy nemůže změkhnout.





Kapradiny a bambusové výhonky se je lehce ovaří, zůstávají skoro syrové, prolité trochu palmového oleje. Zato lilek se griluje. Z česneku a chilli papriček se udělá zálivka. Škoda, že vodu aspoň nepřevařili. Ananas jako dezert samozřejmě syrový.

Asi za hodinu a půl lbánci hlásí, že je hotovo. Začíná hostina. Z loděk vytahujeme sedátka, dostáváme dokonce talíře a vidličky, dnešní menu je nakrájeno a rozděleno do nádob přivezených z kuchyně. Do hrnečků si někteří nalévají čaj, jiní nakyslé rýžové víno (my se jej dáme po obědě), většina včetně nás jako aperitiv volí rýžovou třicetiprocentní pálenku. lbánci se jí posilovali celou dobu přípravy oběda. Obědváme společně, i když hrdí lbánci, potomci obávaných lovců lebek, si drží trochu odstup. Škoda.

Jídlo je nečekaně vynikající. Jen rýže je trochu rozvařená a bez chuti (z bambusu se doluje po jeho rozválení mezi dlaněmi). Kuře na zázvoru měkoučké, to opékané nad ohněm děsí krvavými kostmi, ale maso samotné je propečené tak akorát a je dobré, nejlepší je ovšem obávané hovězí podávané rozkrájené na nudličky. Opravdu skvělé, jen se olizujeme a několikrát si přidáváme, všeho je dost a dost. Vynikající je i kapraďo–bambusový salát a grilovaný lilek, o čerstvém ananasu nemluvě.





Zbytky se zabalí pro prasata, co lze spálit, to se spálí. Co patří přírodě, má se do ní vrátit.

A jak je to s těmi lebkami? Dříve to byl povinný svatební dar nebo důkaz schopnosti vykonávat funkci starosty longhausu. Dnes už se hlavy nesekejí. Poslední nová hlava byla přinesena na „festival“ (slavnost Ibánců z širokého okolí, vlastně jediná možnost seznámení pro mladé a pobavení pro starší) v sedmdesátých letech minulého století. Prý byla někomu useknuta speciálně pro festival. Fuj. Dnes už Ibánci lebky oficiálně ani nemají schované. Ta na mé fotce je ale pravá, nebudu psát, jak jsem k ní přišel, ale můžete mi věřit.



17. Když mořské plody, tak u moře

Jedli jste už polévku ze zimního melounu? Ne? A jaké jsou třeba chipsy z mořských řas ozdobené buráky a sušenou rybičkou do tvaru smajlíku? Co káva z mořské řasy? Nebáli byste se zkusit plody ze stromů a keřů v deštném pralese?

Pro jistotu jsem to vše místo vás vyzkoušel na sobě a na své ženě. A ještě i další pochoutky jsme si otestovali při cestě po **Borneu**, respektive po jeho malajské části. V **Kota Kinabalu**, hlavním městě státu Sabah, jsme hned první večer zamířili na místní tržiště. U chodníku tu ve stánkách ženy všeho věku prodávají různé pamlsky a sladkosti – vše zavařené do igelitových pytlíků, označené váhou a cenou. U každé hromady stejného zboží leží krabička se vzorky a není žádným prohrěškem ochutnat a nekoupit. Takže ochutnáváme a kupujeme jen to, co nám chutná, tedy sušené banánové chipsy a **sušenky z rýžového těsta**. Rýžové těsto nás docela zajímá, vypadá to na oblíbenou místní specialitu, i u domorodců jdou na odbyt nejvíce. Asi osmicientimetrová „loukoťová kola“ trochu našedlé barvy jsou mírně něčím podivným cítit, nedokážeme rozlišit, zda je to vůně, či náznak zápachu. Chutnají dobře, na první skus si sice říkáme, že to nebude nic extra, ale po dožvýkání zůstává v ústech vyloženě příjemná, těžko definovatelná příchuť, která nutí kousnout si ještě jednou. Kupujeme pro jistotu několik balíčků, to musíme dovézt ochutnat domů.



Za sladkými laskominkami jsou trochu zastrčeny stánky se zeleninou, barvitě a exotické. Po delší době tu na otevřeném tržišti můžeme opět ochutnat **durian**, s kterým by nás do hotelu (pro jeho úděsný smrad) nepustili. Ale to už jsme tu kdysi probírali (pamatujete – kolega to tehdy popsal jednoduše: „chutná to jak shnilé h...o“). Dnes nám chutná ještě více, než posledně, dokonce i Hanka, která minule pohrdla, si pochvaluje. Z dalších produktů obdivujeme nejvíce mnoho druhů čerstvého **závoru**, šťavnatého a barevného, úplně odlišného od vysušeného kořenu prodávaného u nás. Asi proto nám tu vše závorové tak chutná (včetně limonády, kterou nám na hotelu dávají denně jako welcome drink).

Ale pravé smyslové orgie začínají až na břehu moře, v sekci fastfoodových stánků s rybami a mořskými plody. **Sušené ryby** ještě za pravou lahůdku nebereme, vnímáme je spíše jako páchnoucí zajímavost, ale o kousek dál už zapojíme všechny smysly a pořádně si to užijeme. Stánky tu tvoří nepravidelný čtverec kolem dlouhých řad improvizovaných stolů a lavic. Ty slouží všem stánkům jako jídelní zóna, známe to přece i z našich obchodních středisek – nakup si, kde chceš, sedni a jez. A ve stáncích desítky druhů ryb jak čerstvých, tak připravených jako polotovary. Takže kdo si chce koupit něco domů, vybírá z nepřeberného množství barev a velikostí čerstvých ryb, kdo se jde jen najíst, dá přednost předpečeným a napomádovaným filetům dodělaným na všudypřítomných grilech na dřevěné uhlí či dřevu.



Nás jako suchozemce ještě více zajímají různé potvory a plody moře. Krevety od miniaturních až po tygří, humři a langusty, krabi, chobotnice, škeble, sépie a pak ještě další evidentně mořští živočichové, které ani nepoznáváme a neumíme pojmenovat. Nikomu nevadí focení, všichni jsou na nás milí a příjemní (i ten chudák, kterému do jeho koše vyhazujeme smradlavé zbytky durianu), každý se snaží prosadit ve zdejší konkurenci a prodat. Jedné místní krásce nakonec podléháme. Její stánek je poměrně monotematický, přesto neuvěřitelně pestrý a hlavně neodolatelný. Nabízí **olihně (kalamáry)** od pěti do třiceti centimetrů. Všechny napomádované a předpečené. Ty největší po jedné, nejmenší až po deseti kusech, vždy na dvojici paralelních špejlí (aby se neprotáčely). My vybíráme právě ty malé „babysquids“, deset asi za 50 korun.

Usměvavá prodavačka nám dává vybrat, pak podává celý špíz dozadu k mámě, která jej dogriluje. Asi 5 minut opékání a potírání pomádou, pak vše uložit do sáčku (původně si to chceme odnést s sebou), přihodit malý zavázaný sáček s tekutým chilli a „dobrou chuť“. Bereme sáček, ale té vůni se nedokážeme ubránit a sedáme si ke stolu. Chilli necháváme, není jak je takto provizorně použít, ale není vůbec nutné. Kalamárky jsou prostě božské, měkké právě na skus, pikantně ochucené. A těch 5 kousků na každého docela stačí, i když nás mlsnost přemlouvá k opakování. Odoláme, večer chceme ještě do rybí restaurace.



(tady jsou připravené naše „baby“ olihně)

V **rybí restauraci** si dáváme menu. Na stole se postupně objevují: rybí polévka (tedy ta není nic moc), dušená rýže (neustále k dispozici na velké míse k doplňování), čaj (také nám bez pobízení dolévají), nějaká grilovaná zeleninka, něco jako spařený špenát (obojí líp chutná, než vypadá), pečená ryba (dobrá, čerstvá, kořeněná, s kostmi), krevety (větší, vařené, špatně se loupají a jsou trochu nevýrazné), nasekaní krabi (minimum masa, krunýře a klepeta není pořádně kam odkládat, propadák dne), škeble (naopak docela chutné, příjemné překvapení) a pro odpůrce ryb kuře (to jsem ani nezkusil). Závěr: nejlepší byly škeble a také krevety docela ušly, ryba podle očekávání, krab je naopak jednomyslně zvolen omylem dne.



U východu z restaurace stojí stánek se sklenicí, kde jako by byl uzavřen nějaký vetřelec, a spousta stejných krabiček. Prodávají tu **kávu z mořské řasy** (to je ten vetřelec). Dávají ochutnat, takže si po šálečku dáme. Na nás to je nějak moc sladké a kakaové, my jsme spíš na hořkou silnou kávu a tu nám řasa nenahradí, takže tady tržbu neuděláme.



V dalších dnech vyrážíme do přírody. Jedeme do vnitrozemí kolem nejvyšší hory Bornea i Malajsie, Gunung Kinabalu (4100m n.m.) do pralesní botanické zahrady a na visuté lávky v korunách stromů nad Poringem. Cestou stavíme na dalším místním tržišti, opět ty sušené ryby – opravdu ani zde nevoní. Zato si kupujeme známé a oblíbené **sušené banánové lupínky** (z ulice jsou vždy nejlepší, prodávají se i v supermarketech, ale ty se nedají srovnat). Vedle nich

vidíme něco nového. Je to jedovatě růžové, vypadá to na polystyren a je to docela velké. Po chvíli domlouvání zjišťujeme, že jde o nějaký druh místních **sladkých brambor**, barva i polystyrenová struktura jsou naprosto přírodní. Kupujeme a zkoušíme – docela dobré, nasládlé. Ale na slaný sušený banán to nemá (ceny sáčků kolem 10 Kč).

Botanická zahrada je pěkná a zajímavá, asi by se našlo pár zajímavých fotek s jídelní tematikou (minibanánky, kvetoucí zázvor, různé druhy prý bramborovitých rostlin s naprosto nepravděpodobnými listy a květy, „jahody“ rostoucí na stromě – bohužel vidíme jen jeden plod a každému je hloupé jej utrhnout a ochutnat), abych to nezahltl, jako zástupce vybírám jen strom s růžovým hroznem drobných **růžových plodů** na červených stopkách, které když dozrají, tak zčernají a po utržení jsou k nerozeznání od borůvky. A dokonce i tak chutnají, jsou výtečné a spořádáme jich několik hrstí. Snad jsou opravdu jedlé, jak nám tvrdí místní průvodce.



Na oběd stavíme v restauraci, kde velmi mile překvapí **polévka ze zimního melounu**. Je samozřejmě doplněná i kuřecím masem, vývar ale bude skutečně melounový, silně kořeněný. Moc chutné, dávám si dvakrát. Ale zbývá místo i na normální oběd!



Teď se přesuňme trochu jižněji, do města koček **Kuchingu**. Orientální atmosféru doplňuje pobřežní promenáda kolem řeky, kde je možné sehnat také všechno možné k ochutnávání. Jako zástupce vybírám smajlíkové **chipsy s řasou**, každý ozdobený dvěma buráčky v hnědé

slupce a sušenou pidirybičkou. Ta je sice miniaturní, ale zasmrdí celý sáček a dá celým chipsů velmi specifickou vůni i chuť (rozumějte: „specifická chuť“ tu znamená, že jeden sáček stačí).

Zato hustá **polévka** se směsí všeho možného, která slouží jako hlavní jídlo, patří k vrcholným gastronomickým zážitkům z ostrova. Pochutnáme si a ještě se i nasytíme. Odmítáme už večeřet jinde. Je tak hustá, že se jí převážně hůlkami, malá porcelánová lžička slouží spíše k podržení dlouhých nudlí pod hůlkami. Něco podobného známe z Indonésie a také tam jsme byli nadšeni. Takže odpouštíme donesenému čínskému pivu *Ting Tao* i to, že je z rýže (jak se dočteme na plechovce při velmi pozorném čtení).



Po návratu od Lovců lebek odpočíváme dva dny u moře a zase musím zmínit zdejší rodinnou rybí restauraci. Výborná, levná a s ochotnou obsluhou. Když při večeři začne pršet, majitelka pošle syna pro auto, ať nás odveze do našeho hotelu. Odvoz je zdarma, a když mu vnucujeme v přepočtu 50 Kč za čtyři lidi, tak se diví, proč a za co bychom měli platit, když už jsme udělali tržbu v restauraci dohromady asi za 300 Kč (opakuji – jsme čtyři a máme i nějaká piva a koly). A to jsme si ještě porouchali „dražší“ jídla. Naše **kalamáry na thajský způsob** a **kalamáry na černém pepři** jsou lahodné a pikantní, křupavé a křehké, esteticky bezchybné.



18. Gurmán se spokojí s málem, ale umí se i nadlábnout

Dobrého pomálu. Ne náhodou se z degustačního menu v prvotřídní restauraci obvykle nepřejíte. Vrcholný zážitek z jídla obvykle nespočívá ve sprostém přezrání. Jsou ale situace, kdy se neovládnu a kapituluji.

Probereme oba extrémny – jak gastronomický minimalismus, tak gargantuovské obžerství.

Kapitola první, minimalistická.

Poblíž jihoafrické Prétorie jsme v roce 2004 absolvovali safari v soukromé přírodní rezervaci Mabula. To je sice jiný příběh, přesto by bylo škoda nezmínit alespoň letmo na grilu připravované **steaky z antilopy kudu**, **ragú z pakoně** (který má s koněm samozřejmě společné jen jméno, jinak je to čistokrevná antilopa) či **pečenou panenku z warthoga** – prasete bradavičnatého. Kdo jednou zkusil, do smrti bude vzpomínat, nejen na chuť exotického masa, ale vůbec na atmosféru domorodých „boma“ večerí pod Jižním křížem. Škoda, že mne už tehdy nenapadlo si nafotit tak obyčejnou věc, jako je jídlo, s tím jsem začal až později.

To jen tak na okraj. Pointa příběhu je v tom, že oběd byl nesmyslně naplánovaný 75 km od naší trasy. Takovou zbytečnou zajižďku

odmítáme a zastavujeme ve fastfoodu, kde se nafutrujeme docela dobrým 300 gramovým cordon bleue s hranolkou a místním pivem. A když nás agentura jen o tři hodiny později pozve na závěrečnou večerí do vyhlášené, stylové francouzské restaurace **La Madeleine**, tak se nám vůbec nechce a jdeme jen proto, abychom neurazili. Třeba nám vymění objednané menu za lahvinku francouzského Bordeaux nebo sýrovou mísu.

La Madeleine
A Taste of Bistronomy

WELCOME

TEAM

FOOD PHILOSOPHY

MENUS

AWARDS

REVIEWS

CONTACT US

Welcome

Three decades have past since Chef-patron Daniel Leusch and his wife Karine first opened La Madeleine in Sunnyside, Pretoria. In 1989 Chef Leusch decided relocate from the hustle and bustle of the inner city to the tree-lined tranquility of the Lyntonwood Ridge but the restaurant's commitment to classic French and Belgian tastes in a relaxed, respectful environment remains deliciously constant.

The story takes its name from the shell shaped Madeleine biscuit of which French writer Marcel Proust once wrote that it "invades the senses with exquisite pleasure." The same is true of this restaurant.



Majitel malinké restaurace s deseti stoly (rezervace nutná dlouho dopředu) má bohužel už nachystané degustační menu, takže nám alespoň tvrdí, že u něj jsou jeho francouzské porce tak miniaturní, že nám přejedení opravdu nehrozí: „*Vůbec se toho nebojte, naše porce jsou opravdu velmi malé!*“ Poprvé v životě nás někdo láká do restaurace na malé porce!

Necháváme se tedy přesvědčit a na rozdíl od kolegů u vedlejšího stolu do toho půjdeme. A děláme moc dobře. Jako předkrm je čerstvá **houstička se pštroší terinou** – nevelký kopeček velikosti půlky menšího pomeranče zdobený čerstvými bylinkami se stydí uprostřed obrovského talíře s průměrem snad půlmetrovým. Paštička je po francouzsku trochu hruběji mletá, cítíme v ní kousky masa a asi i jatýrek, voní čerstvým pepřem a je zkrátka božská.

Hlavním chodem je prý hodně vzácná a drahá **Královská ryba se šampaňskou zálivkou** a bramborem. Variantou může být steak, ale my dáváme na doporučení majitele a vzpomínáme ještě dnes, hlavně šampaňská omáčka nás opravdu dostala. Špalíček rybiho masa je jemňoučký, bílé maso pochopitelně bez kostí, na jazyku se rozplývá jako čokoláda, kousat téměř netřeba. Ovšem ta pravá chuť je právě v šampaňské zálivce, kterou je ryba polita a která i malovala abstraktní geometrický vzor na jinak prázdném talíři (abych nezapomněl – když říkám „s bramborem“, tak to myslím doslova, brambor je opravdu jen jeden).

Zatímco kolegové u vedlejšího stolu se cpou tučnými sýry, my za obětavost, s jakou degustujeme místní specialitu, dostáváme od majitele opravdu láhev kvalitního červeného na účet podniku, není sice francouzské, ale jihoafrické vína si s francouzskými moc nezdají.

A jako zákusek znovu onen obrovský talíř, nyní se dvěma kopečky zmrzliny uprostřed, celý postříkaný čokoládovými čarami a pokrytý karamelovou sítkou. Estetický dojem prvotřídní, doma by nikoho nenapadlo dát malinkou porci na největší talíř, ale ač se tomu nechce věřit, vypadá to opravdu pěkně.

Majitel restaurace měl pravdu. Porce byly skutečně miniaturní, ale zážitek z nich si ponese v paměti ještě hodně dlouho. Jak estetický (opět mne mrzí ty chybějící fotky), tak chuťový. Dobrého pomálu.

Kapitola druhá, maximalistická.

Opačný extrém zažíváme o dva roky později při cestě Brazílií. Celou dobu se zde stravujeme v restauracích mimo hotely, přičemž pokud je to jen trochu možné, tak volíme brazilskou specialitu – barbecue restauraci typu **churrascaria**. Tady už jídlo fotím na kompaktní, který nosím neustále s sebou, až mně ho ukradnou na letišti v San Salvadoru, takže zase nic. Jednu fotku dostávám od spolucestujícího kolegy, výborného fotografa Jana Postupy.

Podstata **churrascarie** je jednoduchá: zaplatí se paušál, na naše poměry nevysoký, tehdy to bylo obvykle \$10, a sní se, co kdo zmůže, navíc se platí už jen pití. Uprostřed bývá pult s předkrmy (obvyklé je **sushi** s wasabi omáčkou, ale někdy třeba i jemné **hovězí carpaccio**, krevetky a mušle, sýry, omáčky, luštěniny a podobně), přílohami a saláty (nejčastější přílohou jsou vždy rýže a špagety), každý si naloží na talířek a může pomalu jíst. Je těžké odolat a nenacpat se už předkrmem.

V rohu místnosti je obrovský gril s dřevěným uhlím a zde jsou přes rošty vyrovnány „meče“ s nabodanými kusy (nejen) masa. Obsluha nosí jeden druh masa za druhým, každému na přání odkrojí propečený kousek, po obejití celého stolu zbylé maso dá zpět opékat.



Začíná se dejme tomu **vepřovou panenkou**, následují třeba **kuřecí srdíčka**, houstičky namazané česnekovým a bylinkovým máslem, **vepřové jazyky**, různé druhy skopového a hovězího především ve formě steaku prohnutého do oblouku a nabodnutého po stranách, nebo jako **grilovaná žebírka**. Na odlehčenou **sýrové kostky** a pářečky. To vše na dlouhém meči (ano, i ty houstičky, srdíčka nebo sýry) a čerstvě sundané z ohně.

Nakonec, když už většina Čechů naprosto nemůže, přichází vrchol – brazilská specialita **picanha**, rumpsteak obalený pláštěm tuku, který mu dodává zvláštní šťavnatost. Opět je ten obrovský flák nádherného masa stočený do oblouku a nabodnutý na meč, obvykle tři vedle sebe. Křupavý tuk dodá libové části steaku speciální příchuť, na povrchu je vše propečené, po odřezání první porce se objevuje část medium a kdo vydrží, může dostat biftek krvavý, rare. Něco naprosto úžasného. Brazilci jsou v tomto oboru skutečnými mistry.

A znovu od začátku. V tu chvíli litujeme, že jsme část žaludku zaplnili předkrmy, měli jsme si nechat místo raději na maso! Příště jsme chytřejší a předkrmy úplně vynecháváme, stejně jako všechny srdíčka a jazyky. Celá večeře bývá pouhou přípravou na zlatou tečku – steak **picanha**.

Gratis *caschasa*, kukuřičná pálenka, je nakonec příjemnou tečkou. Škoda, že ji nabízejí jen někde.

Takže suma sumárum zážitek z jídla může být obojí. Někdy se jen tak tak najíme a vzpomínáme na to ještě dlouhé roky, jindy máme problém svá přejedená těla odvalit z restaurace a vzpomínáme s vděčností také.



foto: Jan Postupa

19. Kudy všudy projde argánie, než se stane olejem

Roztíráte si po obličejí kozí trus, nebo jej dokonce požíváte? Hloupá otázka, určitě ne. A co arganový olej – ten ano? Pojďme spolu na pár chvil do Maroka.

Arganový olej je dnes poměrně moderní a populární potravinový doplněk a kosmetická přísada. Při studiu jeho účinků můžeme lehce nabýt dojmu, že konečně se objevil zázračný všelék, který léčí vše od akné až po rakovinu (namátkou: prý snižuje cholesterol a tím i rizika cévních a srdečních chorob, snižuje riziko rakoviny plic, prostaty, žaludku a jiných, zpomaluje Bechtěrevovu a Parkinsonovu chorobu, posiluje nervový, imunitní a lymfatický systém, vyhlazuje vrásky, léčí lupénku a brání plešatosti). Ale ví vůbec někdo, co je to vlastně ten **argan**?

Tak předně – nikoliv argan, ale argánie, přesněji **argánie trnitá** (*Argania spinosa*). Jedná se o celkem vzácný strom, který roste endemicky v jihozápadním Maroku, podobá se olivovníku, a to jak vzhledem, tak svými plody. Dorůstá až do výšky 10 metrů, dožívá se i dvouset let a nedaří se jej vysadit nikde jinde. A právě z jeho plodů, tak podobných olivám, se za studena lisuje olej – přesněji se lisuje z pecek. Pozor, to je důležité! Proč?

Protože ruční výroba oleje je výsadou marockých žen, hlavně berberských. A nemůžeme od nich čekat, že nám polezou po stromech s koši na zádech, ani že budou rukama pracně dobývat pecky z plodů (na 1 litr oleje se spotřebuje asi 30 kg pecek). Naštěstí tu zasáhla příroda a pomáhá hodně netradičně. Plody argánie jsou totiž nejoblíbenější potravou marockých domácích koz, které oživily staré geny a stejně jako jejich horské příbuzné vynikají úžasným smyslem pro rovnováhu, který jim umožňuje šplhat po větvích pokroucených stromů argánie. Pokud někdy budete projíždět krajinou kolem oblíbeného turistického letoviska Agadiru, budete moci obdivovat celé argániové plantáže, na kterých malé berberské děti pasou své kozy v korunách stromů, což vypadá poněkud neskutečně a v první chvíli nebudete věřit svým očím – místo špačků na větvích argánií tady postávají a poskakují kozy.



Kozy spasou plody, v jejich žaludcích se stráví měkké složky (slupka a dužnina), zatímco pecka vyjde s trusem ven. Děti trus poctivě posbírají a přinesou k ženám, které už jen očištěné (aspoň doufám, že očištěné) pecky vylisují v ručních lisech. Vzpomínáte ještě na vyprávěné o cibetkové kávě? Je to hodně podobné. Jen výsledek nepijeme přímo, ale pouze jako součást potravinových doplňků. Případně si takto vzniklé krémy natpálíme na obličej před spaním. Tím jsem ale nikoho nechtěl odradit, třeba je arganový olej opravdu tak kouzelný a zázračný. Jen jsem chtěl trochu přiblížit jeho výrobu tak, jak mně ji popsal při cestách po Maroku můj domorodý průvodce.

Přejděme k něčemu poetičtějšímu. Obyvatelé Maroka jsou většinou muslimové, a jako takoví by neměli pít alkohol. Přesto je tady velmi populární **Berberská whisky**. Není sice až tak moc opojná, jako její skotské a irské sestřenice, ale to jí na popularitě neubírá. V každou denní a večerní hodinu narazíte v nesčetných čajovnách a kavárnách (z našeho pohledu trochu ušmudlaných a nepříliš luxusních) na muže, popíjející „zelenou“. To jsem si dost troufнул, zaměnit „zelenou“ za whisky – ale není zelená jako zelená, a není ani whisky jako whisky. Berberská whisky se tu totiž říká velmi silnému **mátovému čaji**, dokonce tak silnému, že prý až má při větší konzumaci skutečné opojné účinky, jako ta whisky. Popíjí se z menších skleniček, obvykle ještě upatlanějších, než stěny čajovny, ve kterých jsou natlačeny a spařeny horkou vodou větvičky máty, vše hojně oslazené cukrem. Nevypadá to sice příliš vábně, ale jednou jsme zkusili a od té doby jsme nevynechali jedinou příležitost a kdykoliv to bylo jen trochu možné, dali jsme si skleničku tohoto temně zeleného nápoje, klidně i pětkrát denně.



Když tu tak vzpomínám na Maroko, nemůžu se nezmínit o nejpoblíbenějším místním pokrmu, **taginu**. Zašli jsme na něj v **Marrakeshi** do uličky s "restauracími", spíše bufety, které asi s cizinci moc nepočítají. Přesto jsme okamžitě obětmi dohazovačů a nadháněčů, kteří se nás snaží přesvědčit, že právě jejich kuskus (nebo kuře, případně tagin, ...) je to nejlepší v Marrakeshi, co můžeme k jídlu sehnat. Vybíráme si jeden pult s několika bublajícími taginy, který nám připadá nejméně špinavý. Přestože nejsme úplně přesvědčeni, jestli děláme dobře, když takhle riskujeme, necháváme se odvést po schodech do ještě špinavějšího patra se čtyřmi

plastovými stoly a několika polámanými židlemi. Překvapili jsme majitele objednávkou vody, kterou tady běžně nevedou, stravují se zde jen místní, a ti se napijí kdekoliv čehokoli. Pro naši vodu tedy vyráží rychlý posel někam na náměstí. Po chvíli je zpátky, dokonce i se čtyřmi skleničkami (každá jiná), ovšem tak špinavými, že raději pijeme přímo z PETky.

K jídlu objednáváme kuřecí a hovězí tagin. Tagin se dělá ve speciálních terakotových miskách s kuželovou poklicí ze stejného materiálu, ve kterých se maso dusí společně s brambory, zeleninou a ostatními přílohami několik hodin na mírném ohni. Přímou v nádobách se i servíruje, takže jsme usoudili, že několikahodinové dušení by mohlo zničit všechny choroboplodné zárodky, prakticky bez doteku lidské ruky se pak jídlo dostane až k nám, takže snad není riziko až tak velké.

Nádoba na **tagin**. Nemám ji na své fotce, musel jsem hledat na internetu, ale nepovedlo se mně najít obrázek běžně používaná staré a otlučené nádoby, všichni fotí jen ty hezké, připravené pro turisty.

Už na první pohled se jídlo liší od taginů z hotelů, upravených pro turisty. Taginové nádoby jsou staré, otlučené a patinované pravidelným používáním, maso je nasekáno na kusy včetně kostí, blan a chrupavek, navíc plave v několika centimetrech bublajícího mastného oleje, až si říkáme, že to snad nepůjde vůbec jíst. Ale dlouhá doba přípravy vše kromě kostí obdařila zvláštní kořeněnou chutí, i chrupavky jsou křehké a chuťově nerozeznatelné od ostatního masa. Od prvního nesmělého sousta je jasné, že si pochutnáme. Jídlo je vynikající (jako skoro vždy, když člověk odloží předsudky a spolehne se na místní kuchyni), každý kousek čehokoliv z taginového talíře je výborně okořeněn, kromě velkých kostí vše vyjídáme, i olej se postupně částečně vsáknul do příloh, takže po nás zbyly jen skoro prázdné talíře. Hodnotíme oběd jako možná nejlepší v Maroku. Ale na kávu přeče jen jdeme jinam. V bedekrech se píše, že nelze vynechat kávu v některé restauraci s terasou nad náměstím. A je to pravda. Výhled z terasy na náměstí opravdu stojí zato (škoda, že právě tuto kavárnu v dubnu 2011 zničil výbuch bomby při teroristickém útoku).



Na této terase jsme si pár let před bombovým výbuchem vychutnávali kafe s exotickým výhledem na zaříkávače hadů.

Chvilí se kocháme výhledem na náměstí i okolí (s pozadím Atlasu), sledujeme rozdováděné opičky ve stánku pod námi, vzadu v ringu hýká Maročan s nasazenýma oslíma ušima (asi zhypnotizovaný k pobavení desítek čumilů), jinde zase stojí provizorní ring s dvojicí zápasníků ve volném stylu (tedy včetně ran a kopů), vzadu někdo uspává slepice. Propiska v kapsičce košile opět budí zájem, jako již v Maroku tolikrát před tím, takže při placení místo obligátního tringeltu nechávám číšníkovi propisku, čímž jsme zde získali dalšího přítele (stalo se asi před deseti lety, dnes by asi byla vítanější eura).



Koželužny uprostřed *medíny* starobylého města Fés

20. Čokoláda z oslintoných kakaových bobů

K obědu někdy výborná syrová ryba, jindy půlcentimetrový „biftek“ a jako dezert čokoláda z kakaových bobů rozžvýkaných bůhví kým. Vítejte v Kostarice.

V Kostarice se nejčastěji stravujeme v malých jídelničkách, kam chodí i domorodci – to bývá zárukou relativně kvalitního jídla. Obvykle si poručíme jistotu a stálíci místních jídelních lístků – něco, co se jmenuje **bistec** (do angličtiny přepsáno jako beefsteak) s oblohou. Bistec je skutečně hovězí, na plochu odpovídá naší představě, na výšku je tenčí – jen necelého půl centimetru. Opečený tak akorát, k tomu kopeček rýže, kopeček černých fazolí, kopeček kysaného zelí, kopeček zeleniny a pár sucharů. Cekem dobré, po několika pokusech už ani velikost masa není takovým zklamáním, když víme, co od tohoto "bifteku" čekat. Dáváme si jej pravidelně, pokaždé vypadá podobně, jen přílohy se mírně liší. Je to vždy jistota, když nevíme, co si dát k jídlu. Kromě toho cena většinou nepřekročí 5 dolarů, což je v jinak poměrně drahé Kostarice velice příznivé.

Mnohem více mně ale zachutná jiná specialita (v podobné cenové relaci) – syrová ryba **ceviche**. Ceviche je prostě vynikající. Podává se v nádobě podobné našemu omáčníku, bílé kostičky rybího masa v nálevu, jehož hlavní složkou bude asi ocet, hodně cibule a nějaké další zeleniny (kořenové i listové), vše marinované citrónovou šťávou, která syrové maso pěkně zatáhne a doslova uvaří. K tomu suchary, tortily nebo sušené banány platanas. Porce velká, chuť skvělá – trochu připomíná marinované kyselé sledě, je ale jemnější.



Kostarická verze, La Fortuna, 2012



Nikaragujská verze, Granada, 2012

Jiný gastronomický zážitek si vezu z kratší zastávky při dlouhém přesunu po místních necestách: **mayskou čokoládu**.

Začíná pršet. Jak jinak, jsme v Kostarice a na karibském pobřeží tu znají jen dvě roční období, období dešťů a období silných dešťů. Jsou místa, kde je úhrn ročních srážek přes 8 metrů! Naštěstí brzy přestává a nás naláká cedule u silnice: „Kakaová farma – výroba čokolády na mayský způsob.“

Moc si od farmy neslibujeme, ale nakonec se tato zastávka ukáže jako hodně zajímavá. Jdeme pár set metrů ke vstupu, kde nás ale odmítnou pustit dále, protože jsme v kraťasech a sandálech, a to je prý velmi nebezpečné. Nejen kvůli jedovatým hadům, kterých je všude plno, ale i kvůli hmyzu, také jedovatému. Reptáme, klidně bychom podepsali revers, nakonec nám ale nezbývá nic jiného, než na bahnité zemi z bágů vytáhnout kalhoty a tenisky. Je to prý pro naše dobro a bezpečí.

Kolem správy oblasti a pokladen je hezká tropická zahrada, plno barevných květin a keřů, upravené cesty. Příjemnou procházkou dorazíme k avizované první atrakci, visutému mostu přes údolí s říčkou. Musíme dodržovat dvoumetrové rozestupy, ale omezení není tak přísné, jako bude později v Monteverde, kde na jeden most může maximálně 10 lidí najednou. Most má dno z děrovaného plechu, zábradlí do výšky pasu z pletiva. Je zavěšen na dvou věžích a dlouhých lanech, oproti očekávání se nijak zvlášť nehoupe a netřese.

Je to naše první visutá lávka, takže si ji užíváme. Zase svítí slunce (dnes už třikrát přelo a třikrát to naopak vypadalo na krásný letní den). Jsme nad korunami většiny stromů, jen ty nejvyšší dosahují na naši úroveň. Výhledy krásné, jen zvířata a ptáci vidět nejsou, maximálně nějaký hmyz, hlavně motýli.



Za mostem začíná divoký deštný prales. Most končí uprostřed prudkého svahu, po jeho vrstevnici vede cestička, po levé straně svah nahoru (porostlý deštným pralesem), po pravé zábradlíčko a prudký svah dolů (také porostlý deštným pralesem). Jdeme husím pochodem, dva bychom se vedle sebe nevešli. Teď už chápeme nutnost tenisek, zvláště když nám José ukazuje jedovaté pavouky a narazíme i na obrovské mravence, také jedovaté, přes dva centimetry dlouhé (!) – po jejich kousnutí sice člověk nezemře, ale prý je 24 hodin úplně mimo, zcela paralyzován.



Jdeme asi kilometr, možná i trochu déle, když se před námi objeví mýtinka s altánem. Na jedné straně „hledišť“, dlouhá lavice do pravého úhlu a nad ní o něco výše druhá. Naproti je předváděcí stůl, pec a nějaké rekvizity. Sedáme si do lavic a začíná opět pršet, už se tomu nedivíme. Jsme rádi, že nám to tak pěkně vyšlo a že jsme schovaní pod střechou.

Následuje skoro hodinová prezentace historie výroby kakaa a čokolády za doby Mayů a Aztéků. Čekali jsme nudnou desetiminutovou přednášku o kakau a pak prodej předražných suvenýrových balení kakaa, místo toho sledujeme vynikající živou předváděčku s ochutnávkami, suvenýry žádné (kdo by je chtěl, měl a bude mít možnost nakoupit si v obchůdku u pokladny).

Nejdříve představení kakaových lusků, velkých plodů kakaovníku (20 až 30 cm dlouhých), po jejich rozbití se objeví do bílé dřene usazené hnědé kakaové boby velikosti velké fazole. Dostáváme ochutnat – boby jsou obaleny vrstvou sladké dřene, samotné ale jedlé nejsou, vyplivujeme je do speciální nádoby. Tím jsme položili základ pro výrobu kakaa dalším skupinám v následujících dnech. Slinami fermentované boby se nechávají šest dnů postupně kvasit (vidíme ukázkou stavu po jednotlivých dnech, tak jak nám je předpracovaly předcházející výpravy). Pak se suší ve speciálním velkém „šuplíku“, který umožňuje rychlé schování před deštěm, který, jak se máme možnost stále přesvědčovat, přichází skutečně nenadále.



Následuje drcení a zalití vařící vodou. Po uležení vzniká tekutá čokoláda, kterou Mayové ochucovali cukrem, skořicí, kukuřičnou moukou, pepřem a drceným muškátovým oříškem. Dostáváme každý svůj šáleček a do něj trochu čokoládového kaka, které si sami dochutíme přísadami podle své chuti. Ne každý si dokáže pochutnat na čokoládě, jejíž základ tvoří sliny předešlých skupin, nám otrlejšími tak zbývá k ochutnání více. Dávám si několik šálek, protože mně skutečně chutná. Jen bych si přidal trochu chili, kterou jsem považoval za typickou mayskou přísadu, ale tady nám ji nenabízejí.

Druhým bodem je čokoláda tuhá. Její příprava se moc neliší, jen kousky rozdrcené v hmoždíři nejsou dostatečně jemné a je nutné je rozemlít na opravdu jemný prášek. Zalije se trochou horké vody, povaří se v kotlíku a lije se do připravených formiček, kde rychle tuhne. Opět dostáváme ochutnat (zase ne všichni si berou svůj podíl a na ostatní tak zbývá i pět šest kousků výborné hořké 100% čokolády). Chutná podobně, jako kupované drahé kvalitní čokolády s vysokým podílem kaka. Asi dnes nebudu večereť, jak jsem plný výborné čokolády.

Protože kakaové boby dlouho sloužily jako platidlo (dokonce ještě za Španělů, kteří pro nedostatek hotovosti přešli ve Střední Americe na tradiční způsob placení boby), máme možnost si takový obchod vyzkoušet. Dostáváme každý jutový pytlíček s 15 boby a možnost koupit si pohled z Kostariky za 10 bobů. Teoreticky by si tak každá dvojice mohla koupit tři pohledy, ale každý si chce nechat nějaké boby jako upomínku, takže za 10 si koupíme každý pohled a zbytek ukládáme. Vybíráme pohlednici s bazilišky a leguány, druhou zase s kolibříky.

21. Hadí hostina

Navštívit Vietnam a neochutnat hada, to je jako nedat si na Slovensku brynzové halušky. I když zážitek je to přece jen trochu drastičtější (kdo nesnáší vivisekci, ať raději zbytek kapitoly přeskočí).

Vietnam je země kulinářům zaslíbená. Jídlo je pestré a chutné, jíst se dá prakticky kdekoliv – na ulici i v restauraci, nebezpečí střevních potíží z jídla je minimální, dokonce i ten zprofanovaný led v nápojích je dnes už bezpečný, i ti nejobyčejnější prodejci jej nakupují průmyslově vyráběný z čisté vody v pytlích z velkoobchodu – je to totiž levnější, než mrazit vodu v lednici.

Nechme prozatím stranou tradiční jarní závitky nebo klasické polévky Phó, vrátíme se k nim jindy. Dnes vyzkoušíme něco speciálního. Hada.

Už při dřívějších cestách po asijských zemích jsem samozřejmě hada zkusil, ale ne v plné parádě specializované hadí restaurace. Když jsem se po speciální „hadárně“ ptal, dostal jsem obvykle odpověď: „Asi tu někde jsou, ale správnou hadí hostinu zažiješ jen ve Vietnamu. Tam umí hady nejlépe.“ Takže teď mám příležitost.

Na předměstí Hanoje je restaurací se specializací na hady více. Místní nám ale doporučují jen tu jedinou nejlepší **Nguyen Van Duc Snake Restaurant** na ulici Le Mat. Tam totiž chodí na hada (ale i třeba dikobraza a jiné chuťovky) hanojští Vietnamci. Ne na běžnou večeři, na to je tu příliš drahá, ale na sváteční posezení, nejlépe s hodně přáteli. Tomu jsou přizpůsobeny i dlouhé stoly, s rodinnou večeří se příliš nepočítá. My přicházíme trochu brzy, restaurace se připravuje na špičku, která bude vrcholit zhruba za hodinu. Jsme druzí hosté, ale za pár desítek minut bude restaurace plná hlučných Vietnamců, oddávajících se kolektivní zábavě – tak družně, že Němci na Októbrfestu by vedle nich působili zakřiknutě. Hadí hostina je totiž mnohachodová a tradice velí každý chod uvítat přípitkem. Ve stoje a pořádně nahlas.

Chvilí se dohadujeme o způsobu počítání ceny, ne vše, co je připraveno na stole, je totiž zahrnuto, ač se tak tváří. Takže při placení by nás třeba nemile překvapily položky typu vlhčených ubrousků, které jsou jinde zcela samozřejmě gratis. Domlouváme jednoduché pravidlo: platit budeme to, co objednáme, vše, co se ocitne na stole, bereme jako součást menu. Netušíme, zda to na nás chtěli zkusit jako na „western“ cizince, nebo je to běžná praktika i pro místní, kteří jsou při placení obvykle tak pod vlivem neustálých přípitků, že jim to je v podstatě jedno. Běžný alkohol doplňující jednotlivé chody totiž rozhodně do popsané kategorie dodatečných poplatků nespadá, je součástí hlavního menu ve stylu vypij, co můžeš.

Začíná show pro vedlejší stůl. Sousedí si vybrali nějakého štíhlého hada s citrónově žlutým břichem. Dva „kuchaři“, na rozdíl od vzorně oblečených číšníků a číšnic ve flekatých džínách a vysokých holinkách, si ho pečlivě očistí a oťrou hadrem, aby neklouzal. Ten důležitější drží hada pevně za hlavou a nám dochází původ skvrn na oblečení – zřejmě vystříknutý hadí jed. A proto i ty holinky, v rámci předvádění čerstvosti hada se ukazuje jeho aktivita, pomocník chvílemi drží hada za ocas a nechává jej bojovat na zemi o přežití. Had se neumí vymrštit do výšky, proto je třeba chránit jen nohy právě těmi gumovkami. A pak plaza rychle uchopí za hlavou a legrace končí. Pokračování už je nad stoličkou s připravenými skleničkami a hlavním nástrojem je ostrý nůž.



Do žlutého hadího břicha zajede špička nože jako do másla. Podobně jako u našich domácích zabijaček se i hadovi musí pustit krev. Připravené skleničky jsou částečně naplněny levnou místní vodkou, do které se nechává krev stékat. Když už neteče, pokračuje nůž v páráni břicha dále k ocasu, had se svíjí, ale je bez šancí. Ještě, že je němý a nemůže křičet. Kuchařova ruka se noří do otevřeného živého těla a prsty hledají srdíčko velikosti větší fazole, když jej mezi sádlem našmátrají (ano, had má i sádlo), zaživa je vyrvou a stále tlukoucí srdíčko se ocitá ve speciální skleničce pro čestného hosta – doplněné jak jinak než krví a vodkou. Z otevřené břišní dutiny se ještě vyrve váček se žlučí a je rovněž vypuštěn do dalších sklenic s vodkou, žluč se s krví nemíchá. Představení končí, kuchař odnáší svíjející se umírající tělo do kuchyně.

Jedna show končí, další začíná. Přicházejí na řadu naše dvě kobry. Smýkání za ocas po zemi je rozezlí a roztáhnou na chvíli i pověstný límeček na krku do charakteristické siluety. To je však už jen jejich labutí píseň. Nůž začíná svou práci a přesně jako u sousedů máme i my brzy před sebou každý dvě sklenice – v jedné vodka s čerstvou krví, ve druhé se žlučí.

Začínáme červenou sklenicí první z řady následujících přípitků. Levná vodka je tak pochybné kvality, že její ostrá chuť spolehlivě přebíjí chuť krve. Ono té krve asi ve skutečnosti tolik nebude, hadí tělo není tak velké, aby bylo možno ředit vodku nějakým významnějším množstvím krve. Ale jak je známo, i pár kapek krve dokáže čirou tekutinu výrazně obarvit. A to bude i náš případ. Prostě připijíme vodkou netradiční barvy, nic víc. A stejně je to se žlučí, jen

barva trochu kalné tekutiny ve sklenici (mimochodem dvojdecce, byť naplněné jen do třetiny) je nyní tmavě žlutá.



Trochu jiné kafe je půldecka připravená pro mě a pro Džonyho. V krvi obarvené vodce stále ještě pulsuje hadí srdíčko vyvolávající na hladině pravidelné kruhy. Bůhvíproč mám pocit, že ostatní, na které nezbylo, nám naši lahůdku ani tolik nezávidí. Pozorně sledování kolegy i personálem si popřejeme na zdraví a obracíme netradičního panáka do sebe. Srdíčko je krásně hladké a klouzavé, do krku by sklouzlo samo, ani bych nevěděl jak. To nehodlám dopustit, když už se k něčemu tak excentrickému dostanu, tak chci pořádně vyzkoušet, jak to vlastně chutná. Zastavuji klouzající srdce v ústech a zkouším skousnout. Moc to nejde, srdíčko klade trochu odpor, přece jen to je silný sval a je syrový. Konečně se daří zuby jej nakousnout, chuť a pocit při skusu by se možná dal trochu přirovnat ke králičí ledvince. Ale dost bylo experimentu, šup s ním do krku.



Na stole se mezitím objevuje první chod. Je to tak rychle, až podezřívám personál, že to nemůže být náš had. Ale místní znalci se dušují, že uvařit vývar z hadího masa netrvá dlouho. Každý máme mističku s hustou polívkou, ve které plave zelenina, vajíčko – a velmi natenko nakrájené kousky masa. V tom bude asi tajemství krátké přípravy, základ byl připraven a tenké

kousky masa jen na chvíli přidány na doladění chuti. Jako většina těchto rosolovitých polívek ve Vietnamu je i tato vynikající a hada by v ní nikde nehledal.

Pokračujeme talířem s jarními závitky podezřele tmavě zelené barvy, skoro až do černa. Jarním závitkům se budeme věnovat jindy, takže teď jen konstatování, že kousky předvařeného masa (v tomto případě hadího) se smíchají s vybranou zeleninou, vše se spojí syrovým vajíčkem, směs se zabalí do rýžového papíru (mám pocit, že ve zdejší tmavé verzi byl papír nahrazen nějakou zeleninou) a zprudka opeče ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje na woku. Jako většina jídel se servírují na společném talíři uprostřed stolu, každý si na svůj miniaturní talířek hůlkami odebere svou část a jí. Ve Vietnamu s jiným způsobem konzumace, než hůlkami, nepočítají (na rozdíl třeba od Číny nebo Thajska, kde vám klidně přinesou vidličku se lžičkou). Tady se prostě hůlkami musí naučit jíst každý, jinak bude o hladu. A závitky? Výborné, ty snad jinak udělat nejdou. Nesetkali jsme se ve Vietnamu s tím, že by čerstvě udělané závitky nebyly vynikající a tyto hadí nejsou výjimkou.



Třetí chod trochu vizuálně připomíná to, co se dá koupit u nás v asijských fastfoodech. Kousky hadího masa i s tenkou kůží jsou součástí zeleninové směsi (paprika, cibulka běžná i jarní naťovka, asi pórek, kousky čerstvého špenátu, ananas a kdoví, co ještě). Chuťově jsme ale někde úplně jinde. Bez glutamátů a jiných ochucovadel si užíváme chuť směsi, byť trochu mastné od oleje, ale výborné. Maso je malinko tužší, ale je na menší kousky, takže to vůbec nevádí. Být tomuto chodu předcházela další přípitek (tentokrát bylinným likérem vzdáleně připomínajícím naši žaludeční hořkou namíchanou s becherovkou) na povzbuzení chuti, první spolustolovníci začínají mít pocit, že jsou najedeni.

Po další rundě likéru opět přicházejí závitky, nyní pěkně světlé a do zlatova opečené. Při kousnutí jen křupnou. Jsou ještě lepší, než jejich tmaví předchůdci. Další rundy prozřetelně odmítám, nechávám si nalito a šetřím síly.



Přichází pro mne jeden z vrcholů večeře: smažené hadí vnitřnosti s kůží a houbičkami. Jatýrka, nebo co to vlastně je, jsou jemně libová a vynikající, kůžička křupavá. Chuť lépe popsat nedokážu, není to podobné ničemu, co znám. Vyhovuje mně, že mnozí přátelé kolem začínají odpadat a představa hadích vnitřností je nenaplnuje nadšením, takže na mne zbývá více, než by spravedlivě mělo.

Následuje něco podivného, co bych asi rozšířovat nedokázal. Velké placky z materiálu připomínajícího krevetové lupínky (nedopátral jsem se, zda mají něco společného s naším hadem) a v misce divná drobná směs podobné konzistence, jako smažená strouhanka. Až na dotaz se dovíme, že je to naškrábané maso z hadích žeber. To tedy musela být piplačka. Směs se lžící nabere na lupen a jí se rukama. Chuťově nic moc, jak to připomíná smaženou strouhanku vzhledem, tak ji to připomíná i chutí.



Další mísa dojem napravuje. Konečně pořádné maso. Had je tuhý a proto se musel pořádně povařit, proto se v pořadí jednotlivých chodů začíná drobnými kousky a až teď nazrál čas na pořádný žvanec. Hadí masové proužky doplněná pro chuť zeleninou. Musí se trochu více kousat, ale na závalu to není. Když se člověk smíří s tužší konzistencí, tak si musí pochutnat. Přestože světlou barvou připomíná maso kuřecí, chuťově má blíže asi k hovězímu.

Už jsme plní skoro všichni. Dříve jsem o hadích hostinách četl, že se na nich člověk nenají, ale asi to je o výběru hada přiměřené velikosti. My si tedy určitě stěžovat nemůžeme. Hodně spolustolovníků už odpadlo definitivně a ani taková dobrota, jako jsou hadí škvarky, je už nedonutí k pokračování doslova zranice. Škvarky jsou pro mne druhým vrcholem. Kdo by to byl řekl, jak skvěle budou chutnat a kolik má had sádla.



Teď přichází to, co mnozí postrádali od začátku – příloha, čili rýže. Ve zdejší restauraci ji totiž za přílohu nepovažují a povýšili ji na samostatný chod. Rýže dušená v páře nad hadím vývarem zalitá hadím sádlem. Jak jinak než vynikající, ale rýži ve Vietnamu jíme celou dobu, dnes už jsme navíc hodně syti, takže jen ochutnáváme (hůlkami, samozřejmě). Je výborná, ale maso je maso.

Obsluha trochu uvolňuje stůl a odnáší prázdné talíře (neprázdné nechává). Doprostřed staví nerezový kotlík na kahánku, mísu s listovou zeleninou a talířečky s kořením. Sami si máme dochutit předposlední dnešní chod na uklidnění plného žaludku, hadí vývar s kusy masa, které nešlo použít jinak (krk, kousky hlavy, ocas). My tyto polívky máme rádi, takže si dáváme plné misky. Hůlky jen slouží k podání masa, samotná obíračka už je na rukách a zubech. Připomíná to celé obírání drobů z králičí polívky.



A od vedlejšího stolu dostáváme ocásek, na který tam už nemá nikdo chuť, my si to ovšem ujít nenecháme. Chuťově i stylem obírání silně připomíná vařený kuřecí krk z polévkových drobbů.

Závěr vždy patří dezertu, ten zastupuje sladká hadí kaše. Jsme naplnění až nadoraz, kaše nás tolik neuchvátí, ochutnáme po pár lžících a necháváme nedojedeno. To opravdu už nejde. Jsme nacpaní k prasknutí.

Panuje všeobecná spokojenost, byl nám poskytnut špičkový kulinářský zážitek, skvěle jsme se najedli. Jsme maximálně spokojeni a dobrý pocit nám nezkaží ani vysoká cena. Platíme asi 520.000 tisíc dongů na osobu – to odpovídá našim 520 Kč. Celkem vysoká cena za večeři ve velmi slušné restauraci by to byla i u nás, ve Vietnamu bychom v běžné restauraci za tuto cenu povečeřeli sedmkrát. Ale ten zážitek je tak mimořádný, že nikoho ani nenapadne litovat projedených peněz. Jestli se někdy ocitnete ve Vietnamu, hada si nenechte ujít – ale vždy ve speciální restauraci. Kousky hada totiž dostanete i jinde jako část různých masových grilovaných mixů, ale počítejte s tím, že bude připomínat spíše podešev.



22. Tarantule, hmyz, žáby, embrya a kuřecí pařátek

Zdrojů ubývá. Co bude hlavní potravou našich potomků? Brambory? Rýže? Ne, podle odborníků to bude hmyz. V Kambodži se na to připravují už dnes. Pojdme ochutnat pečené tarantule!

Na rozdíl od okolních zemí se v Kambodži nejí ze společných mís a k jídlu se používá lžice s vidličkou, tradiční hůlky dostanete jen k importovaným pokrmům vietnamským, které mnoho Kambodžanů s chutí adoptovalo do své kuchyně. Skoro všude tak třeba dostanete polévku Phó, které se tady ale říká „vietnamská polévka s nudlemi a masem“. A přestože to je polévka, tak se jí hůlkami – je totiž tak hustá, že by ji jinak snad ani jíst nešlo. Samozřejmě se jí jako hlavní chod, na zasyčení bohatě stačí.



V restauraci se dá najíst za relativně levný peníz i z celkem neasijsky vyhlížejícího jídla, třeba si můžete dát grilované špízy. Pravda, složení masové části někdy není pro Evropana zcela běžné. Já si v Siam Reapu (tedy vlastně téměř v slavném Angkoru) dal barbecue mix. Jeho složení na rukou psané tabuli mne zaujalo: **krevety, kalamáry, vepřové, hovězí, kuře, had, žába a krokodýl**. Za \$5. No neberte to, zvláště když v ceně je talíř popcornu, dušená rýže, talíř exotického ovoce (ananas, meloun, papája a pitaya – to je to ovoce, co vevnitř vypadá jako bílé kiwi), asi čtyřdecka místního čepovaného piva je v rámci happy hour za půl dolaru, přičemž ta šťastná hodinka začíná otevřením restaurace a končí závěrečnou. Skutečnost na talíři se od nabídky mírně liší, žáby a kalamáry asi došly, nevadí, obojího už jsem měl dost v předchozích dnech, takže vítám výměnu za **škeble srdcovky** v množství větším než malém.



Vlevo barbecue mix (krevety, škeble srdcovky, vepřové, hovězí, kuře, had, žába a krokodýl),
vpravo národní jídlo *amok*

Ale klasické kambodžské jídlo to samozřejmě není, to bylo typické cizinecké menu. Kambodžan si mnohem raději dá své národní jídlo – **amok**. My si sice pod tímto slovem představíme něco jako tropické šílenství, zde to však znamená zeleninovo–masovou (nejčastěji ryba, ale i kuře) směs zalitou omáčkou, v jejímž složení převládá kokosová šťáva, podává se s rýží. Někdy se servíruje přímo v kokosové skořápce, ale to je zase spíše atrakce pro turisty. Já jej zkusil v obvyčejnější vývařovně, kam chodí domorodci, ale musím přiznat, že mne amok příliš neoslovil. Už proto, že masa v misce plavaly jen asi tři kousky a mrkev s petrželí v kokosové šťávě nepatří k mým gastronomickým snům.

To mnohem více jsem si pochutnal při neplánované zastávce k jezeru Tonle Sap. Jezero je napájeno řekou Sap, která je celosvětovou raritou. Běžně je přítokem Mekongu, do kterého se vlévá v centru hlavního města Pnomh Penhu, ale v době záplav (což bylo právě po dobu mé návštěvy) zvedne Mekong svou hladinu tak, že v rovinaté zemi se dostane nad úroveň hladiny několik set kilometrů vzdáleného jezera a řeka Sap tak začne téct opačným směrem a plyne od Mekongu zpět do jezera. Osm měsíců tak Sap teče od severu k jihu, čtyři měsíce naopak. Řidič na naše naléhání cestou zastavil v malé vesnici, kde asi cizinci nejsou běžnými hosty. Prodavačka u svého přenosného krámků je velice překvapena, že u ní chci nakoupit a že se zajímám zrovna o **kuřecí pařátek**. Za pár drobných (v přepočtu asi 5 Kč) je můj. Je zřejmě marinován v nějakém koření a ogrilován nad ohněm a je fantastický. Ne jako jídlo, na to je na něm příliš málo masa, ale jako pochoutka. Musí se okousávat asi jako kuřecí křídýlka nebo žabí stehýnka, chutná výborně, ale samozřejmě nedoporučuji: ne kvůli chuti, nýbrž kvůli ptačí chřipce. Já si na ni vzpomněl, až jsem měl pařátek v sobě. Právě kambodžský venkov je považován za velice rizikovou oblast. Naštěstí bylo mé kuře zdravé.



Při pětihodinové cestě ze Siam Reapu do Pnomh Penhu se dá rozumně zastavit jen asi na dvou místech, v Kampong Thomu a v Skuonu. Obě zastávky vypadají podobně, jsou obleženy stánky, kde domorodci prodávají jednak ovoce, jednak velice netradiční pokrmy – **drobný hmyz, obrovské tarantule, žáby, opečené čerstvě vylíhnuté kačenky, ještě nevylihnuté kačenky a vařená vajíčka s kuřecími zárodky**. Děláme testovací nákup, cizinci zde nejsou úplně běžní a prodavači ne vždy umějí anglicky (občas někdo zná aspoň číslovky). Nakonec se rukama nohama domluvíme na mixu drobného hmyzu, pečené žábě, přidáváme za dolar čtyři tarantule a za další dolar čerstvě vylíhnuté kachňátko. Na místě zkusíme jen tarantuli, zbytek schováme na večer, abychom si to v klidu vychutnali. A protože nám pavouk chutná, spěchám koupit ještě další čtyři. Při nástupu do autobusu mně asi osmiletá holčička nečekaně dobrou angličtinou nabízí banány: „Pane, kup si banány, za dolar!“ Bohužel už jich pár mám v batohu a další bych nespoteboval, takže ji musím zklamat a odmítám. Holčička se na mne moudře a chápatě podívá svýma hnědýma očima, zkontroluje můj nákup v igelitových pytlících, pokývá hlavou a konstatuje: „**Já vím, ty jíš jen malé ptáčky a pavouky!**“



Tržiště v Skuonu, tarantule jsou hlavním prodejním artiklem





A zlatý hřeb – tarantule (mám podezření, že spíše sklípكاني, ale všichni tvrdí, že to jsou skutečně tarantule). Jsou sice jedovaté, ale na člověka neútočí. A po usmažení v oleji už vůbec nejsou nebezpečné. Dalším vrcholem je čerstvě vylíhnutá kachnička.

Večer na hotelovém pokoji rozdělíme nákup na čtyři talířky a dáme se do ochutnávky. Musím přiznat, že jsme celkem zklamaní. Možná je to tím, že jsme vše nesnědli na místě, ale vše je takové nějaké mastné a je cítit olejem. Většinu hmyzu jsme už dříve jedli a chutnal nám více, než dnes. Žába je dokonce cítit rybinou, to jsme ještě nezažili – pravda, obvykle jsme ji jedli

naporcovanou a smaženou v těstíčku, dnes je nevyvrhnutá a jen celá opečená v oleji. Ani kachnička dojem nezachraňuje. Maso na povrchu skoro žádné, uvnitř krvavé (vnitřnosti nějak divně smrsknuté, že je uvnitř břišní dutiny ani nevidíme). Jedinou výjimkou jsou tarantule, ty jsou skutečně dobré a pěkně křupavé. Ale na najedení to není.



Naše večere - když dohodujeme, vyrazíme do hotelové restaurace na steak s hranolkama :-)



Ještě jednou tržiště v Skuonu

23. Jarní závitky a polívka Phó

Také jistě občas chodíte na jídlo k Vietnamcům, když se to nejlíší často, tak to docela chutná – ale pozor, většinou za cenu přeglutamátování a přesojojkování. Víte co? Pojdme se podívat k pravým Vietnamcům, tedy těm vietnamským. Přímo do Vietnamu.

Vietnamská kuchyně stojí na třech pilířích – **rýži, jarních závitcích a polívce Phó**. Teprve pak následuje takřka nekonečné množství všech dalších jídel, ovšem tři pilíře v denním menu běžného Vietnamce nechybí skoro nikdy. Asi nejméně zajímavého je na rýži. Ta je podobná té naší, jen trochu lepkavější, aby se lepila do hrudek. Pochopitelně kvůli hůlkám.

Jinak než hůlkami se ve Vietnamu nenajíte. Pravda, v těch lepších restauracích jsem občas z ulice zahlédl i kovový příbor, ale podávaná jídla měla k těm pravým vietnamským asi tak daleko, jako má španělský ptáček ke Španělsku. Už v běžné restauraci, byť je počítáno i s turisty (jidelní lístek v angličtině je v turisticky navštěvovaných místech standardem i v podnicích, kde byste to nečekali), dostanete jen hůlky a malou nabírací lžičku. Kdo je nešikovný, zůstává o hladu. Mnohachodové jídlo se totiž nosí doprostřed stolu, odkud si každý ze společného nabere na svůj minitalírek či mističku. A kdo chvíli zaváhá, už stojí opodál (nebo jak vlastně to je v té revoluční básni).

Nechme rýži rýží a pojdme na **jarní závitky** – i negramotný domorodec ví, co jsou to „spring rolls“, takže s objednááním potíže nikdy nebudou. Teď na chvíli zapomeňte na tu podivnost, kterou dostanete ve fastfoodu u nás, nasáklou olejem a poněkud žvýkací. Pravé závitky existují ve stovkách variací, z nichž každá je začerstva nesrovnatelně lepší, než ta česká parodie. A nám nejvíce chutnaly ty, které jsme si sami připravili na lodi v zátocě Halong při improvizovaném kurzu vaření, připraveném nám posádkou na ukrácení dlouhé chvíle po setmění, když už jsme se nemohli kochat famózními pohledy na okolní všudypřítomné ostrovy a skaliska.

Do „našich“ závitků přišla směs kuřecích kousků, cibule, natě z jarní cibulky, strouhané mrkve, rýžových nudlí, vajíčka, pepře a kostní moučky. Vše se smíchá ve velké míse do směsi, kterou vajíčko a kostní moučka drží poměrně dobře v kompaktním tvaru. Nabere se hrst a položí se na kraj kulatého rýžového papíru (ten vzniká jednoduše rozemletím rýže, smícháním s vodou, vylováním a sušením na slunci). Papír se přehne přes směsku, přeloží se oba boky směrem do středu (tím se uzavrou strany vznikajícího válečku) a znovu se zaroluje až do konce. A hodí se do pořádně, ale pořádně rozpálené pánve. Toť vše.



Suroviny: maso, cibule, trochu zeleného (naťovka), vajíčka, mrkev, rýžové nudle, pepř a kostní moučka. Promíchat, netřepat.



Zabalit do rýžového papíru a šup s tím na pánev. Ovšem nejlépe to svěžit mistrovi.

Vzniká něco nepopsatelně dobrého. Takto připravený závitok je za čerstva krásně křupavý, má zlatou barvu a chuť many nebeské. Nic jiného bychom už po dobu našeho vietnamského pobytu nemuseli ochutnávat a vydrželi bychom na této jednoduché stravě. Což by byla neodpuštělná chyba.



Neochutnali bychom tak totiž další varianty závitků a ani další druhy jídel. Nejdříve k těm závitkům: další verzi jsme dostali opět na lodi při večeři na téma „mořské plody“ – ještě se k ní dostaneme. Jako předkrm byly samozřejmě jarní závitky, ale v sea food verzi, s krevetami a v papíru jen lehce orestovaném (vidíte na následující fotce ta pruhovaná krevetí tělíčka?).

A nakonec ještě zástupce úplně jiného stylu – jarní závitky v rýžovém těstíčku vařené v páře. Také dobré, ale verze z woku je prostě nejlepší.



Dost bylo závitků, pokračujeme třetím typickým pokrmem – **polívkou Phó**. V anglickém překladu v jídelních lístcích se schovává pod nenápadným popisem „noodle soup with...“ a následuje „chicken/pork/beef/sea food“, resp. může být i „vegetarian“. Tedy česky „nudlová polívka“ – možná lépe nudlový vývar, a to kuřecí, vepřový, hovězí, z mořských plodů nebo vegetariánský/zeleninový. Ale nečekejme naši nudlovku. Když si objednáte Phó, dostanete před sebe velkou (nekecám, opravdu velkou) mísu plnou husté polívky, kterou budete mít problém sníst. Tato polívka totiž nemá být předkrmem jako u nás, ani zalitím jídla na závěr hostiny jako v Číně, ale je to regulérní a plnohodnotné hlavní jídlo. A slovo hustá chápejte také doslova – sice dostanete kromě hůlky i lžičku, ale to slouží k podepření dlouhých nudlí nabíraných hůlkami. Z toho tedy už chápete, že se i polívka jí samozřejmě opět hůlkami, do surovin se vývar docela dobře vsakuje, a když vyjíte hustou složku, samotné tekuté polívky už zbude tak málo, že se vyplatí misku zvednout a vypít.



Co vše tedy je v Phó? Vývar, nudle, cibulka a pálivá paprička jsou asi jedinými povinnými součástmi. Vše další už je lidová tvořivost. Samozřejmě v masových verzích je příslušné masíčko, v sea food verzi ryba, krevetky, olihně a chobotničky. Obvykle různá zelenina, která přišla kuchaři pod ruku. Někdy i ovoce, třeba ananas. Skoro vždy lemon grass, citronová tráva. Máta bývá volitelná a je na zvláštním talířku spolu s limetkami, na další mističce je chilli směs i s ďábelsky pálivými papričkami. Někdy jsou na talířku s mátou i lístky čerstvého špenátu. Prostě jak to komu chutná a obvykle je na vás, jak si vše sami dochutíte. Já třeba vynechávám tu mátu a limetku, protože jsou tak aromatické, že přehluší vše ostatní, a to je škoda. Phó se sežene skoro všude a je to nejrychlejší a asi i nejsytější způsob večeře. Nás třeba zachránilo od hladu několikrát na letištích, kde vše ostatní je drahé, ale Phó jsme dostali za 2,5 dolaru, což na hlavní jídlo je cena velmi solidní. U „našich“ českých Vietnamců za miskou chtějí 100 Kč v kuřecí verzi a 110 Kč ve verzi hovězí.

Další možná jídla asi nemá cenu příliš popisovat, jsou totiž tak rozmanitá, že by se tady vyjímalo každé z nich. Proto jen jednu fotku jako zástupce jídel masitých – nějaká kuřecí směska. Ale berte to tak, že takových jídel máte na stole třeba sedm a vybíráte si jen pár kousků na ochutnání. Tím se stává oběd velmi pestrou přehlídkou všeho možného.



Speciální pozornost raději budu věnovat naší „**sea food**“ **večeři**, jak jsem slíbil dříve. Závitky s krevetami jsme už na obrázku měli, takže pokračujeme dalším chodem, a tím **je mořský krab**. Tentokrát je jeho úprava „user friendly“, není třeba rozlamovat klepítka a vyšťourávat kousky masa, dostáváme jen tělní schránku velikosti dlaně naplněnou nádivkou z krabího masa. Dá se hůlkami výborně porcovat a nabírat (byť dostáváme i vidličku!), chuť lahodná, pro některé spolustolovníky zlatý hřeb programu.



Nadívaný krab

Pokračujeme **krevetami**. Jsou velké, červené, vousaté – a lahodné. Tady už přijdou ke slovu ruce, musíme krevetky rozlamovat a krunýřky i s dvaceticentimetrovými vousy odkládat. Milovníci krevet si přicházejí na své a netuší, co je ještě čeká.



Pro mne jsou zlatým hřebem **olihně na česneku**. Mé oblíbené jídlo, občas si je dělám i doma, ale na profiky nemám. Užívám si masíčka z těla i chapadélka.

A závěr? Pro každého jedna **tygří kreveta**. Ne všichni je jedí, takže skoro každý, kdo má zájem, může mít dvě. Lahůdka pro gurmány.



24. Udělej si sám

Teď se při toulkách Vietnamem dostaneme i k exotickému ovoci. Ale nebudete to hned, začneme oklikou, přes maso.

Ne každý má ryby a mořské potvory rád, obraťme list a trochu se vraťme k závitkům, tentokrát v jiné verzi “udělej si sám”. V některých restauracích přinesou suroviny, jejichž součástí je **maso na špejli**. V našem případě dokonce ne na špejli, ale na stonku lemon grassu. Do rýžového papíru si každý může dát jen to, co má rád, případně na co má aktuálně chuť. Zabalí se do závitku a špejle nebo lemon grass se vytáhne (pokud náhodou máte neobvyklé chuťové buňky a lemon grass jíte, pak ji samozřejmě nevytahujete). Ochotné servírky rády předvedou.



Do rýžového papíru naberete vše, na co máte chuť, včetně mletého grilovaného masa na stonku lemon grass. Stonek se vytáhne (pokud nejste milovníky citrónové trávy) a můžete jíst.

Podobný styl nabízí známá jídelna v městě Hoi An, kde se hoduje stylem „sněž, co zvládneš“, tedy za jednu cenu se nosí na stůl, dokud neřeknete dost. Tedy na Čechy nejsou úplně připraveni a ke konci se tempo doplňování znatelně zpomalilo, takže jsme pochopili. Ale zachovali si tvář a to je v Asii důležité. Zdejší závitky jsou trochu raritou i z toho důvodu, že to jsou **závitky rekurzivní**. Tedy zjednodušeně pro nematematiky: jedná se o závitky v závitku. Na stole je opět plno talířů a misek se surovinami, z nichž jedna jsou jarní závitky.



Rekurze: závitok vložený do závitku

Hlavní složkou je však maso v sezamu grilované a podávané v rozstřípnuté špejli. To se vloží do rýžového papíru spolu s klasickým závitkem a ostatními přílohami, zabalí, namočí v chilli omáčce a jí.



Variantou je vaječná verze, kde se nejprve na rýžový papír položí vaječná omeleta, do ní se vloží vše, na co má právě strážník chuť, a pokračuje se normálně jako před chvílí – zabalit, namočit, sníst.

Speciální kuchyní je známé i královské město Hue. Tou zdejší specialitou jsou drobné pokrmy v banánových listech, obvykle rosolovitě konzistence. Pro upřesnění – banánový list se nejí, slouží jen jako obal. V počátcích svých kulinářských výzkumů, před mnoha a mnoha lety, jsem měl tendenci jeden takový banánový list sníst (tuším v Mexiku) a věřte, nejde to. Gurmáni si **hueské chuťovky v banánovém listu** chválí, ale mne tolik nezaujaly, dokonce ani ve variantě s krevetou.



O hadovi už jsem psal, o hmyzu také – a zmínil jsem se o žábě. Ta je na jídelníčku velmi často. Moc mně nechutnala celá nevyvržená žába upečená v oleji, ale **žába smažená jako řízeček** je výborná. Připomíná kuřecí křidýlka, je to zase obíračka kostiček, ta na obrázku je z Hanoje a dokonce ani nebyla cítit rybinou. Takže jednička s hvězdičkou.

Nechme teď stranou hlavní jídla a maso. Exotické země jsou pro Středoevropana překvapující i exotickým ovocem. Ne, že bychom je neznali, v supermarketu seženete skoro vše, ale třeba takový ananas u nás a ananas ve Vietnamu, to jsou snad úplně jiné rostlinné druhy. Aspoň chuťově určitě. Zvláště když takový **bejby ananásek** přímo na místě naporcuje šikovná prodavačka (dva za dolar).



A co teprve mučenka. Někteří jí znáte od babiček z květináčů, jiní si rádi dáte džus nebo jogurt z **maracuji**. Je to v podstatě totéž (pro polygloty ještě anglicky *passion fruit*). Ale mučenka se dá jíst i čerstvá. Je sice trochu kyselá, ale lžička cukru, kterou ji prodavač po otevření automaticky osladí, vše napraví. Jen nesmíte přemýšlet, kdo všechno tou lžicí jedl před vámi.



Tak takto vypadá čerstvá maracuja (mučenka)

A co je tohle za přerostlé chmelové šištice? Žádnou příbuznost s chmelem nehledejte, to je totiž **cherimoya**. Chutná jako hruška, jen obtěžují pecky podobné těm jablečným, ale větší a hustěji v plodu umístěné.



Na míse cherimoya, vpravo nahoře jackfruit (chlebovník, plod může vážit až 10kg!)

A jak se tedy vlastně jí? To jsem se za vás zeptal přímo prodavačky, bohužel neuměla anglicky a netušila, co po ní chce. A když pochopila, tak zase nevěřila, že něco takového nevím. Přece oloupeme zelenou slupku a bílou hmotu jíme. Ale jak – lžičkou? Ne. Přece tak (a názorně ukázala, zrovna když jsem zmáčkl spoušť).



"A jak se jí ta cherimoya?" "No přece takhle!"

Trochu netradičně mám vyfocenou **pitayou**. Ano, dračí ovoce. Po naporcování vypadá jako bílé kiwi, ale na rozdíl od něj má úplně nevýraznou chuť. Mám fotku nikoliv z trhu, ale z nějakého chrámečku, kde nějaký bezvýznamný hinduistický bůžek (jeden z prý asi tři set milionů hinduistických bohů) dostal obětiny. Plechovky limonád, pitaye, sušenky a co to tam je ještě? Že by šek?



Pro zajímavost ještě jedno foto smradlavého **durianu**, o tom jsem už psal dříve. Jsme sice čtyři, ale celý durian nám přišel moc. Do hotelu by nás s ním nepustili, u výtahu je nalepená výmluvná nálepka s přeškrtnutým durianem. Ochotná trhovkyně nám jej tedy půlí. Durian je drahý i v zemích, kde roste, ta půlka nás vyjde na 50 Kč, což není moc na naše poměry, ale na místní zvyklosti je to hodně. Ale na druhou stranu je tak sytý, že i ta půlka nás nasytí tak, že se obáváme, že budeme muset vynechat večeři. Nakonec se ale obětujeme a i na tu večeři zajdeme.

A na úplný závěr vietnamská káva. Hodně zemí tvrdí, že ta jejich je nejlepší, ale náš nezkušený jazyk to obvykle nepozná. Ale vietnamskou kávu pozná i laik, chutná totiž velice výrazně po čokoládě. A což teprve při přípravě tradičním způsobem: do skleničky se dá sladké, husté kondenzované mléko, navrch se položí nádobka s kávou nad filtrem (plíšek s malinkými dírkami), nádobka se zalije vařící vodou a nechá se pomalu překapat. Výsledek je vynikající. Něco mezi čokoládou a kávou. Řekl bych, že na závěr docela dobrá tečka.



A tím se s Vietnamem definitivně loučíme. Ještě poznámka: za dvoutýdenní pobyt ve Vietnamu a Kambodži jsem přibral 1,5 kg.

25. Střední Amerika kulinářská

Svým způsobem nás čeká částečně opakování, o syrových rybách i hovězích steacích už jste si mohli přečíst dříve. Ale opakování je matkou moudrosti.

Střední Amerika poskytne amatérskému gurmánovi skvělý zážitek. (*Džony: „Hlavně tedy, pokud je masožravec a rybožravec.“*) Ovšem ani vegetarián by se necítil ošizen, srdíčka palmy palmito jsou možná nejlahodnější zeleninou do míchaných salátů. Taková pořádná porce salátu na večeři dostatečně zasytí a je určitě zdravější, než se nacpat polosyrovým masem (jak to pohříchu obvykle dopadlo u většiny večeří v Panamě, Kostarice i Nikaragui při naší středoamerické cestě). Srdíčka palmito jsou dužninou řapíku listů stejnojmenné palmy a vynikají lahodnou nakyslou chutí – přirovnal bych je chutí k mladým kukuřičkám naloženým v láku, jen jemnějším.



Obě velké Ameriky spojuje úzký proužek země, v jehož nejužší části leží právě tři uvedené země. To znamená, že prakticky nikde není daleko k moři. Ve všech zemích jsou i velká jezera (Panama – Gatun na trase Panamského průplavu, Kostarika – Arenal pod stejnojmennou činnou sopkou, Nikaragua – jezera Nikaragua a Managua, opravdu se nepletu, takto se skutečně jmenují, jedno pojmenované po celé zemi, druhé po hlavním městě, nebo vše naopak?), to znamená, že není nouze ani o sladkovodní ryby.

Jednou z nejlepších a nejrozšířenějších ryb je chňápal dvoupruhý. To jméno asi nikdy neslyšela ani většina světaznalých turistů. Zato možná vy scestovalejší znáte populární rybu s neobvyklým jménem Red snapper. Tak to znáte i chňápala dvoupruhého, to je totiž české jméno červeného snappera. Na obrázku z nikaraguiského tržiště je vlevo nahoře (mimořadně pod ním leží snappeři černí, také výborní, jen trochu sladší). Pokud na snappery při cestách narazíte, tak neváhejte, červená i černá verze vám určitě bude chutnat. A ani nemá moc kostí.

Když už jsme na tržišti v Granadě, nádherném nikaragujském městečku, tak se podívejme, co jedí místní na rychlý oběd. Ve velkém igelitovém pytli vystlaném banánovými listy tu celý den na slunci při teplotě 35 stupňů leží podivná směs vařeného masa a zeleniny. Prodačka směs nabere a zabalí do balíčku z běžného obalového materiálu na jídlo – tím nemyslím polystyrenové krabičky, ale banánové listy. Asi bychom to také zkusili, ale jsme právě po obědě, takže to necháme domorodcům.



Teď se dostáváme ke slibovaným syrovým rybám. **Ceviche** je lahůdka. Kousky syrové bílé ryby jsou marinovány v citrónové šťávě spolu s nakrájenou zeleninou. Podle chuti je v marinádě i troška nějakého bylinného octu a ten spolu s citrónem rybu zatáhne a doslova uvaří. Výsledek je vynikající. Podává se s kousky tortily nebo sušenými banány jako takový zvláštní rybí salát. Kdo nezkusil, neuvěří. Pravda je, že Evropané mají k syrovému rybímu masu podvědomou nechuť a málokdy se nechají přesvědčit. Nicméně o ceviche už jsem psal, stejně jako i bistecu. **Bistec** je na jídelních lístcích do angličtiny překládán ze španělštiny jako beefsteak, ovšem kdo si jej objedná, může být zklamaný. Není to totiž nám známý biftek, ale tenký nevelký plátek hovězího s bohatou oblohou. Když víte, co objednáváte, budete spokojeni. Masíčko je kvalitní, oblohy tolik, že ji pravděpodobně ani nesníte (zvláště černé fazole turistům moc nejedou, takže po nich zbývají na talíři). Co by člověk chtěl za běžnou cenu kolem pěti dolarů. Skutečný steak stojí dvakrát tolik.

Ale zpět k moři. Milovníci mořských plodů si skutečně ve Střední Americe užijí. Pod sopkou Arenal (tedy ne úplně blízko k moři) jsme si dali polévku z darů moře a byla moc dobrá. Zrovna jsme se nechtěli přejíst, takže jsme si s manželkou dali jako předkrm právě výše zmiňované ceviche a dohromady jednu Sea food polévku. Číšníka jsme nezaskočili, automaticky přinesl dvě lžice a kotel plávky postavil doprostřed, abychom mohli jíst společně. A přestože jsme se přejíst nechtěli, tak to nakonec skončilo jako obvykle. Dostáváme tedy velkou mísu polévky a menší mističku s kopečkem rýže (!), v červené polévce plavou krevety, mušle, kusy kalamárů, chapadélka chobotniček i s přísavkami, zelenina a vše korunuje velký bílý krab trůnící uprostřed mísy. Najíme se a pochutnáme si, opravdu stylový a exotický oběd.

V Nikaragui pro změnu zkusíme chobotnicový salát a krevetí koktejl. Obojí nás překvapí, čekali jsme pokaždé něco jiného. Salát z chobotnice není ve skutečnosti žádný salát, ale pořádný kus chapadla s oblohou, vše nádherně nazdobené a hlavně barevné. Až se nechce věřit, že barvy jsou přírodní. Skoro to vypadá jako umělohmotná atrapa. Ovšem chuťově výborná. Ani koktejl není ve skutečnosti koktejlem. Dostáváme umělecké dílo s tygřími krevetami elegantně stočenými do kroužků i s kusy skořápek na ocásku, o vynikající chuti se netřeba ani zmiňovat.



Chobotnicový salát (?)



A krevetový koktejl (?)

Jednou se stane, že si z jídelního lístku nevybereme. Zachováme se tedy barbarsky a objednáme jediné „rozumné“ jídlo – hamburger speciál. Nejsme ve fastfoodu, takže hamburger tady vypadá poněkud jinak, než jsme zvyklí. Má průměr minimálně 15 centimetrů, flák hovězího masa uprostřed by člověka nasýtil i samotný, k tomu půl talíře hranolků. Ten talíř na obrázku je ohromný, takže rozměry housky nevyčníknou, ale mrkněte na tu pivní flašku v pozadí – vypadá v porovnání s burgerem jako třetinka, ale ve skutečnosti je to sedmidecka. Prostě nic normálního ani tam, kde člověk hledá jistotu. Ale je to příjemné.



Než se dostanu k těm skutečným steakům, tak ještě jedna sladká morbiditka. Zrovna na Dušičky projíždíme kolem významného hřbitova, kde mají hrobky kromě obyčejných lidí i nejvýznamnější nikaraguiské rodiny (třeba rodina Chamorro, kterou proslavila bývalá prezidentka). Dušičky jsou tu pojaty trochu jinak, než u nás. Latinská Amerika uznává kult smrti a mrtvých, celá oslava je pojata v téměř veselém duchu, domy si lidé zdobí kostrami a lebkami, mrtvým na hroby nosí jídlo a veselí se s nimi na jejich náhrobcích. A rozdováděné děti se uklidní například cukrovým jablíčkem na špejli.

To vše, co je popsáno výše, je samozřejmě typické a normální. Ovšem nejtypičtější jídlo je pořádný steak z místních hrbatých krav. Asi neuplynul den, abychom na oběd nebo večeři neměli **tenderloin** (bývá o něco menší a levnější, s přílohou kolem USD10) nebo **churrasco** (do USD15), tedy hovězí panenku nebo skoro půlkilový kus Rib Eye steak z grilu.

Tenderloin se obvykle podává pěkně navysoko, obtočený plátkem slaniny. Je jemnější a na jazyku se příjemně rozplývá. To churrasco je naopak výrazný kus pořádného masa, 300 gramů je minimum, někdy je v menu napsáno i půl kila, ale to bude asi přehnané. Okraj bývá poněkud prorostlý a žvýkavější, celý steak je dělaný přímo na grilu. První způsob se obvykle popisuje jako ženský, druhý mužský, ale já bych to tak nepaušalizoval. Záleží na chuti a na momentální náladě. Celkově jsem i já asi častěji zvolil panenku, přestože mám rád pořádnou krvavou flákotu. Ovšem když ji má člověk mít každý den, tak možná více přijde k chuti ta soft verze steaku.



Půlkilové churrasco (Rib Eye steak na grilu) v obyčejné hospodě

Ne příliš povedená fotka, ale lepší nemám, pokaždé když nám takový steak přinesli, tak jsem se neovládnul a pustil se do něj dřív, než jsem si vzpomněl na focení. Všechna výše uvedená jídla byla focena obvykle v běžných restauracích, kam chodí i místní lidé. Přestože to někdy vypadá, že tak nazdobit talíř dokáží jen v drahé turistické restauraci, nemusí tomu tak vždy být, i levnější jídlo může být servírováno hezky upraveně. Jí se i očima.

26. Na závěr

Co dodat? Snad jen to, že to určitě není definitivní konec. Doufáme, že podnikneme ještě hodně další ch cest po celém světě, ze kterých si přivezeme mnoho nových gurmánských zážitků.

A doporučuji každému, kdo se ocitne někde daleko, kde bude muset jíst ne zcela běžnou stravu, ať se nebojí a jde odvážně a s chutí do toho.

Šťastnou cestu a hlavně

dobrou chuť!



libor@libornovotny.cz

www.libornovotny.cz