



JACKY DURAND

SEŠIT
s tátoivými
recepty

HOST

Něžný román z malé francouzské restaurace,
při jehož čtení se vám budou sbíhat sliny.

JACKY DURAND

**SEŠIT
s tátovými
recepty**



JACKY DURAND

SEŠIT
s tátovými
recepty

BRNO 2020

PŘELOŽILA EVA SLÁDKOVÁ

Le cahier de recettes © Éditions Stock, 2019

Published by arrangement

with SAS Lester Literary Agency & Associates

Cover photo by Pablo Lancaster Jones / Unsplash

Translation © Eva Sládková, 2020

Czech edition © Host — vydavatelství, s. r. o., 2020

(elektronické vydání)

Cet ouvrage, publié dans le cadre du Programme
d'aide à la publication F. X. Šalda, a bénéficié de la collaboration
de l'Institut français de Prague

Tato kniha vychází za pomoci programu na podporu
publikační činnosti F. X. Šalda Francouzského institutu v Praze

ISBN 978-80-275-0409-1 (PDF)

ISBN 978-80-275-0410-7 (ePub)

ISBN 978-80-275-0411-4 (MobiPocket)

*Celý můj život je jen obyčejný recept,
který se den za dnem odvíjí se všemi vrcholy i pády.*

Pierre Gagnaire, šéfkuchař

První část

1

Nemůžu přestat zírat na tvoje ruce položené na nemocniční přikrývce. Jsou průsvitné, jako by byly z hedvábného papíru. Vypadají jako kořeny trčící z řečiště nějakého potoka. A přitom si ještě pamatuju, jak byly teplé a plné života, i když jsi je měl od dlaní až po bříška ukazováčků celé zničené. Se smíchem jsi říkával, že jsi „král spálenin“. Málo platné, žes měl za zástěrou vždycky zastrčenou utěrku, stejně jsi na ni ve chvíli největšího shonu pokaždé zapomněl a rychle chytil pánvičku holou rukou a přímo v ní ještě prsty obracel telecí kotletu nebo fileť z okouna. Jindy ses popálil vařícím olejem nebo o formu, když jsi vyklápěl koláč právě vytažený z trouby. Nikdy jsi při tom ani nemukl.

Říkával jsi, že jednu spáleninu hned zastíní další spálenina. Převzal jsi to od jednoho starého pekaře, u něhož ses jako kluk učil péct chleba. Smál ses, když jsem se těch ztvrdlých jizev dotýkal. Taky jsem si rád hrával

s posledním článkem tvého ukazováčku, křivolakým jako vinný keř. Prosil jsem pořád dokola, abys mi vyprávěl, co se ti s ním stalo. Nebyl jsi tenkrát o moc starší než já. Seděl jsi u stolu, kam tvoje matka chvíli předtím odložila mlýnek na maso, který používala, když pekla terinu. Ten litinový strojek tě vždycky fascinoval, směl jsi točit klikou, zatímco ona do něj vkládala kousky vepřového. Jenže tehdy, jakmile se trochu vzdálila, jsi do mlýnku strčil ukazováček. Pro doktora se tenkrát muselo chodit pěšky až k velké silnici a pak s ním jet zpátky v jeho dvoukolce. Felčar tvůj prst chvíli zkoumal. Bylo to v době, kdy bylo nemyslitelné pokládat doktorům otázky. Prikázal tvému otci, aby z topolového polínka uřízl dvě destičky. Když je pak přitiskl k tvému ukazováčku a zafixoval je pomocí otcova flanelového pásu, musel jsi zatnout zuby. Pak řekl, že za měsíc přijde na kontrolu.

Když ti pak dlahu sundal, měl ukazováček sice růžovou barvu, ale poslední článek byl vychýlený doleva. Podle doktora byl prst zachráněný, i když naznačil, že se kvůli němu možná jednou vyhneš vojenské službě. Tvůj otec sraštil obočí a odvětil, že na vojnu půjdeš jako všichni ostatní. „Kdyby býval tušil, že z toho bude dvacet měsíců v Alžírsku,“ potřásl jsi hlavou s povzdechem a dál jsi ze dna hrnce nehtem svého znetvořeného prstu drhl špínu. Říkalval jsi, že se dobře hodí k vycídění těžko přístupných míst.

Myslím na to, jak jsi ten ukazováček vždycky míval seshora položený na čepeli nože nebo na zdobícím sáčku. Pokaždé jsi byl tak pečlivý, jako bys právě dělal učňovské

zkoušky. Chytím ten prst a nazdvihnu ho, je lehoučký jako kost kuřete z klecového chovu. Vždycky se mi chtělo zkroutit ho na druhou stranu a narovnat ho, ale samotného mě vyděsilo, že jsem na to jenom pomyslel. To bych ti přece nemohl udělat. I kdybys už byl po smrti, stejně bych to nakonec neudělal, protože mě pořád pronásledovala historka, která kolovala u nás ve škole. Ta o funebrákovi. Táta jednoho kamaráda pracoval v pohřebním ústavu a jednou, když umýval nějakého nebožtíka, pokusil se mu narovnat nohu, atrofovanou kvůli rakovině. Jenže končetina se zlomila a pohřebáka vyhodili.

Ještě jednou se lehce dotknu tvých rukou. Přál bych si, aby se pohnuly, třeba jen o milimetr. Připomínají ale spíš obraběčky, které jsi pověsil na digestoř, poté cos je nechal celou směnu tančit na pánvi, když jsi převracel bramboráky z jedné strany na druhou. Pátrám v nočním stolku po parfému, který jsem ti daroval k Vánocům. Byl to *Pour un homme* od Carona. Prodavačka mi ho na lyonském nádraží doporučila se slovy: „Uvidíte, že se k pánovi jeho věku bude dobře hodit.“ Když jsem tě pak ráno dvacátého pátého prosince oholil, zadržel jsi mi ruku: „Co je to?“

„Voňavka.“

„Nikdy jsem se nevoněl.“

Nakonec jsi svolil, abych ti dal pár kapek na krk, ale bručel jsi: „Kuchař na sebe nemá lít voňavku, jinak si zkazí čich a chuťové pohárky.“ Opatrně jsi nasál vzduch a utrousil: „Což se ti právě povedlo.“

Dám si pár kapek na ruce a jemně masíruju tvé prsty a dlaně.

Před třemi dny jsem po večerní směně nemohl usnout, a tak jsem se rozhodl, že se projedu dodávkou po městě. Zapálil jsem si camelku a poslouchal *No Quarter* od Led Zeppelin, zas ten můj „rachot“, jak jsi to nazýval. Byla zima, nikde nikdo. Chvilku jsem váhal, jestli se nemám stavit na malé pivo do bistra Paix. Chtěl jsem tě ale vidět, proto jsem se vydal do nemocnice. U dveří vedoucích na oddělení paliativní péče jsem vytukal přístupový kód, který mi prozradila sestra Florence z noční služby. Chodba se topila v oranžovém pološeru, dveře tvého pokoje byly pootevřené a ve světle noční lampy jsem spatřil zvláštní stínohru, kterou jsi vytvářel rukama. Oči jsi měl zavřené a třel jsi dlaněmi o sebe, jako bys v nich vytahoval linecké těsto na citronový koláč, jeden z oblíbených dezertů tvého jídelního lístku. Pak jsi roztáhl prsty a začal je jeden po druhém prudce oštipovat. Snažil ses zbavit kousíčků těsta? Posadil jsem se na okraj postele a díval se. „Zvyk je zvyk, že, tati?“ vydechl jsem. Nečekal jsem, že odpovíš, ale doufal jsem, že mě alespoň slyšíš. Cítil jsem, jak se ke mně zezadu někdo tiše přibližuje.

„Co to dělá?“ zeptala se Florence šeptem.

„Hněte těsto. Původně jsem si myslel, že připravuje linecké na koláč, ale je to chleba. Teď se zbavuje kousků, které se mu lepí na prsty.“

„Vypadá to krásně.“

„Kdy odejde?“

„To rozhodne on.“

2

Dnes večer si na její slova vzpomenu. Má volno, je sobota. Než jsi před třemi týdny upadl do kómatu, hodně jste si spolu po nocích povídali o vaření. Měla tě na starost. Vyprávěl jsi jí o tom, cos vařival, o ztracených vejcích s liškami a suchým vínem *vin jaune* z oblasti Jury nebo o svých viničních broskvích v sirupu. Bavit jsi ji tím, jak děláš masové knedlíčky. Vrtěl jsi hlavou, když jsem ti říkal, že s tebou flirtuje, abys jí vyklopil své recepty. „To se nepodaří ani jí, ani nikomu jinému,“ zasmál ses trochu uštěpačně.

Florence má pro tebe slabost. Cítím, že ji dojíímá tvá osamělost. Už celého půl roku, co jsi tady, přivírá oči nad tím, že ti do pokoje pašuju jídlo. „Nedá se to žrát,“ prohlásil jsi hned o prvním obědě, který ti přinesli. A dožadoval ses „něčeho malého k zakousnutí“, tak jsem ti to „něco“ začal nosit. Pečlivě jsem na postel rozprostřel červeně kostičkovaný ubrus a naložil na talíř všechno, na

cos měl chuť: bramborový salát, celer v remuládě, šunku v seně, uzenáče s bramborami a olejovou zálivkou, paštiku v těstíčku. A pokaždé pořádný kus sýra: dvacet čtyři měsíců vyzrálý *comté*, oranžový *époisses* nebo plísňový *saint-marcellin*. Taky sis poručil vejce ve sněhu, abys mi hned nato mohl vyčíst, že jsem tam dal „až moc vanilky“. Pronesl jsem ti v batohu i třetinkovou lahev vína a sklenici na stopce, protože jsi nutně potřeboval nějaké červené, kořeněné, s tóny tmavého ovoce.

Večer předtím, než jsi upadl do kómatu, jsem ti donesl pořádnou baštu. Jablečný kompot se špetkou skořice a citronu. Už jsi nemluvil a od té večere jsi už ani nic nesnědl. Dopují tě koktejlem midazolamu a sevredolu — směsí sedativa a morfinu. Tebe, který jsi vždycky říkal: „Jestli mi jednou oznámí, že jsem vyřízenej, tak to bude rychle.“ Nikdy by mě nenapadlo, že si s umíráním dáš tak načas.

Jednoho večera jsem se Florence zeptal, čím to je, že to nechceš vzdát. Po nekonečně dlouhém tichu mi odpověděla: „Co když vám tak dopřává čas, abyste se s ním mohl rozloučit?“ Z té věty se mi podlomila kolena a od té doby mě pronásleduje. Někdy za tvé kóma cítím vinu. Říkám si, že tě nechávám trpět, protože ti v odchodu brání mé nářky, můj smutek z toho, že tu bez tebe budu muset žít dál. Jednou jsem ti přitiskl rty k uchu a chtěl jsem ti pošeptat: „Tati, jestli chceš, můžeš odejít.“ Nakonec jsem to ale nedokázal vyslovit.

Chci tě trochu namasírovat i na hrudi, a vykasám ti proto nemocniční košili. Vidím tvoji mramorovou kůži

s promodralými cévami, ve kterých jako by zatuhla krev. Dnes v noci odejdeš. Začal jsem to tušit ráno, když jsem připravoval *vol-au-vent*, košíčky z listového těsta, které si objednali štamgasti na valentýnskou večeři, protože tys je čtrnáctého února taky pokaždé pekl. Začal jsem lístkovaním těsta. Nejprve jsem ho rozdělil na dvě poloviny, ty jsem rozválel válečkem a pak z nich vykrajovátkem udělal kolečka. Potom na ně naskládal další s otvorem uprostřed, aby vznikly košíčky, a nakonec jsem je potřel rozšlehaným vejcem. Jenže z výsledku jsem byl zklamaný. Při pečení v troubě mi košíčky tolik nenaběhly do výšky jako tobě. Nevěděl jsem, jestli je mám péct déle nebo ne, a byl bych si přál, abys stál vedle mě a radil mi. Venku je noc, padá namrzající mlha, otevřel jsem okno a zapálil si cigaretu. Usrkávám kafe. Došlo mi, že už se nevrátíš, že už mi nikdy nevynadáš za to, co v kuchyni vyvádím.

Nikdy jsi mě žádné jídlo vařit neučil. Teda určitě ne jako ve škole. Žádné poznámky, žádné poučky, žádná množství. Musel jsem to doslova odpozorovat a odposlouchat. Když jsi po mně chtěl, abych jídlo osolil, zeptal jsem se: „Jak moc? Kolik soli?“ Obrátil jsi oči v sloup, protože tě takové otázky rozčilovaly, popadl jsi mě za ruku a nasypal jsi mi do ní trochu hrubozrnné soli: „Takhle si z dlaně uděláš mističku, tím si naměříš hrst. Vidiš, není to žádná věda, podle hrsti můžeš odvážit všechno.“ Když jsem měl přidat „polévkovou lžici mouky“, musel jsem si sám domyslet, jestli to má být zarovnaná lžice, nebo na kopec. Taky jsem z tebe nikdy nevytáhl, jak dlouho

mám určité jídlo vařit nebo péct. Vždy jsi mi odpovídal: „Máš přece nůž a oči, to bohatě stačí, abys poznal, jestli je to už hotový, nebo ne.“

Když jsem dnes ráno vařil raky ve vývaru *court-bouillon* s kořením a bílým vínem, zas jsem se sám sebe ptal, kam jsi asi zašantročil svůj sešit s recepty. Ten notes je jako bublina, která se občas vynoří z hlubin mé paměti na povrch a tam praskne. Někdy stačí maličko a prodere se ze snění až do mých výtvorů na sporáku. Onehdy jsem hledal inspiraci na nádivku do pečeného kuřete a vzpomněl jsem si, žeš do něj občas dával krémový čerstvý sýr. Hned jsem si vybavil obrázek tebe a mámy: je neděle, jste v posteli opření o pelest. Máma má ten sešit položený na klíně, ohryzává tužku, klade ti otázky a škádlí tě bubnováním prstů o tvůj hrnek s kávou. „Tak co, šéfe, už to bude? Kdy už mi konečně začneš diktovat ten svůj recept na nádivku?“ Obrátíš oči v sloup, nesnášíš, když ti kdokoli říká „šéfe“. Zaboříš nos do hrnku a zamumláš: „Prostě ten sýr nacpeš do kuřecího zadku.“

Kolikrát jsem si na ten tvůj pohled obrácený ke stropu vzpomněl, když jsem u hrnců nad něčím váhal? Kolikrát jsem ten sešit v duchu prolistoval, když jsem stál u sporáku sám? Ještě teď ho vidím v máminých rukou, kožený obal, pod kterým tekla řeka pravidelných písmenek zhmotňujících nejrůznější ingredience, chutě, tvoje grify, zkrátka vaření. Vždycky jsem nesnášel bešamelovou omáčku, ale tak hrozně rád bych se ji tenkrát naučil

krok za krokem z toho notesu, a ne jen podle toho, jak jsem se ti díval pod ruce.

Jenže tys ho při jednom ze svých záchvatů potlačovného vzteku někam stopil.

