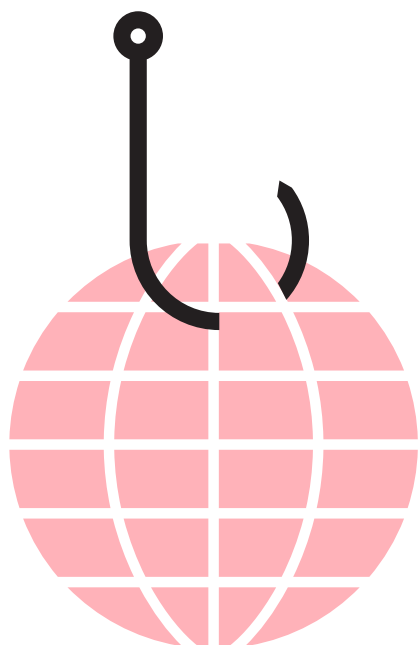




PŘÍBĚH
GASTROZÁVISLÁKA

HOST









PŘÍBĚH
GASTROZÁVISLÁKA



Mons Kallentoft

Food Junkie

Copyright © Mons Kallentoft, 2013

First published by Forum, Sweden

Published by arrangement with Nordin Agency, Sweden

Translation © Marie Voslášková, 2014

Czech edition © Host – vydavatelství, s. r. o., 2014

(elektronické vydání)

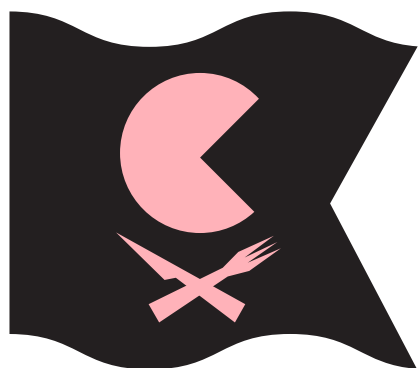
ISBN 978-80-7491-217-7 (Formát PDF)

ISBN 978-80-7491-218-4 (Formát ePub)

ISBN 978-80-7491-219-1 (Formát PDF pro čtečky)

ISBN 978-80-7491-220-7 (Formát MobiPocket)

Mámě, tátovi, Karolině, Karle a Nickovi



*„Vždycky říkával, že nejlepší věci vznikají v noci
a s ránem zase mizí. Věř mi, Ono, Gisaburó uměl
ocenit to, čemu lidé říkají pomíjivý svět.“*

*„Až zestárnu, ohlédnu se za svým životem a zjistím, že
jsem jej věnoval zachycení jedinečné krásy tohoto světa
rozkoše, věřím, že budu spokojen. A nikdo
mě nepřesvědčí, že jsem promarnil čas.“*

Kazuo Ishiguro
Malíř pomíjivého světa

Ted' umřu?

Ještě ne, ještě ne.

Všechno je tu šedé. Bleděmodré a bílé.

Do tohoto světa nepatří vůně ani pachy, a stejně smrdí jako zdechlina.

Zdravotní sestra na pohotovosti v nemocnici svatého Görana mě bere za ruku a říká:

„Četla jsem vaše knihy o Malin Forsové.“

Jsem si skoro jistý, že říká právě tohle.

„Líbily se mi.“

Potom dodává: „Budete psát dál. Ještě neumřete.“

Obličej ze spodu, krky splývající s bradami a bílá látka, která se neslyšně ohýbá.

Odpovím jí?

Dokážu to?

Budu zdvořilý jako obvykle a řeknu: „Díky, to je fajn.“

Ne.

Přišel jsem o hlas. Vytratil se před chvílí, v sanitce nebo ještě v bytě na Upplandské, když jsem se zhroutil na podlahu a moje tělo se proměnilo v hromádku svalů zkroucených v křeči.

Duní mi v uších.

Jako bych stál pod obřím vodopádem a snažil se rozpoznat cizí hlasy.

Kolik jich je?

Nejmíň deset, mačkají mě, popotahují a štouchají do mě.

„Nemůžu nahmatat tep.“

„Nasadíme kyslík?“

„Dýchá se vám špatně, Monsi?“

Asi jako brčkem, chci odpovědět.

„Potřebuju další vstupy.“

„Ted' vás píchnu do krku.“

„K srdci taky?“

Slyším ta slova opravdu? Nebo takhle zní můj vzdalující se život?

„Monsi, jste tu s námi?“

Měl bych být?

„Teď to štipne,“ ale mně je tak zle, že bolest skoro necítím.

Chtěl bych před tím okamžikem utéct, chtěl bych rozložit čas, prostor, zmizet pryč, nepotřebuju tuhle zkušenost, abych o ní mohl vyprávět, chci domů.

Ale kde to je?

V hotelovém apartmá, které se podobá tomuhle sálu akutního příjmu?

V malé místnůstce, v jídelně jenom pro tebe a pro mě, s prostřeným stolem? S černými, s bílými stěnami?

V Tokiu? V Tokiu jsem ještě nikdy nebyl.

Ještě nikdy jsme tam nebyli.

Chtěl bych tě mít u sebe, miláčku. Chtěl bych se ti dívat do očí, poslouchat tvůj dech, který by mě držel při životě.

Cítím, jak mi do žil proudí tekutina s antibiotiky, až do nejtenčích kapilár, do všech zákoutí těla.

Vidím neznámé lidi s tvářemi připomínajícími vážné orientační masky a tím, koho tu na tvrdém lehátku křísí jako umírajícího pacienta v nějakém starém americkém seriálu, už nejsem já.

A přece jsem to já. Tohle tělo, ověšené hadičkami a s kyslíkovou maskou na obličej, jsem já.

Jsem tady.

Dívám se teď na sebe shora?

Nevím.

Stěny místnosti mění barvu, z převážně šedé na světlemodrou a dál až k hnědé v odstínu kachních jater, zlatavých, grilovaných, mastných, s pravidelnou mřížkou, a pak ke třpytivě žluté v odstínu mangového pyré. A nevolnost se ozývá silněji, tělo mám studené jako led, Bože, pomoz mi, nikdy jsem se necítil hůř, začínám se třást, každíčký sval v těle jako by se chtěl smrštit a já se dávám do křiku, ale nikdo v sále mě neslyší, nikdo nereaguje, protože ani moje bolest už nemá hlas.

Už si ani nevzpomínám, jak můj hlas zní.

„Je mi příšerně špatně,“ šeptám a vlastní hlas si zase vybavuju, ti lidé už mě slyší a ona, ta mladá lékařka, která mi má zachránit život, říká:

„Něco vám na to dáme.“

Postarejte se o mě, myslím si.

Cítím, že se mi kyslíková maska tiskne na ústa, dýchám, zavírám oči a přemýšlím, jak jsem se tu vůbec ocitl?

Kde hledat začátek?

Kdekoli, vůbec nikde.

Odpověď by mohla znít, že všechno začalo před dvěma dny, ale možná taky před mnoha týdny, měsíci, roky, desetiletími, o celé generace dřív.

Ovšem právě tahle odpověď má svůj začátek ve třpytu Operního sklípku, pod nádhernými freskami, v hřejivé náruči vyřezávaného obložení stěn, u stolu číslo sedmnáct, kde sedím se svým nejlepším přítelem, který vydělává mraky peněz a před několika lety málem zemřel na mozkovou mrtvici.

Výron krve v blízkosti mozkové kůry byl ale přece jen k něčemu dobrý. Vidáme se teď častěji, můj nejlepší přítel a já.

Připadá nám to tak nějak důležité, i když nahlas bychom si to nikdy neřekli.

Také je pro nás podstatnější než kdy dřív, abychom co nejlépe využili každíčkou vteřinu vymezeného pozemského času, takže si po společném tréninku v lázeňském komplexu Sturebadet obvykle dopřáváme nějakou lepší večeři. Třeba humra a mořský jazyk v Östermalmské tržnici nebo deset centimetrů tlustou grilovanou pakambalu v restauraci Wedholms Fisk, kde ji podávají zalitou nahořklou, nakyslou, neskutečně tučnou holandskou omáčkou se šalotkou, proti níž by určitě nic nenamítal ani sám zakladatel restaurace Bengt Wedholm, kdyby ještě žil.

Ale toho večera volíme Operní sklípek.

Poprvé od té mrtvice.

Mám žízeň.

Someliéři Carl Frosterud a Per Eriksson mi donesli exemplář encyklopedického vinného lístku vázaného v kůži.

Nic si z něj ale neobjednám, protože můj nejlepší kamarád už alkohol nepije a sám celé láhve nezvládnou, dnes večer ne, i když už jsem to taky zkoušel. Naposledy myslím v Macau.

Místo toho požádám, aby otevřeli několik opravdu skvostných láhví a nosili mi víno po sklenkách. Brzy už mám před sebou pohár Montrachetu, kroužím s ním, vdechuju vanilkové aroma.

Pak přichází na řadu humr, macatý ocas trůní na bělostném porcelánu, který se leskne ve světle svíček, a my si povídáme o práci, o kamarádech, o přátelství, o dětech a o ženách, pak o šílenství a o jídle a o víně a o hotelech a o drahém cestování letadlem, okolní svět pro nás mizí, jako obvykle se necháváme ukolébat a dostáváme se do jakéhosi hlubokého bdělého kómatu, kde se nepřipouští existence nemocí ani jiných útrap.

Zaměstnanci Operního sklípku se vyznají, hodiny rychle ubíhají, světlo je čím dál mazlivější a on je naživu, můj nejlepší přítel.

Společně kloužeme počínající nocí, jako jepice po zrádné vodní hladině.

Jsem naživu.

Máme spokojené manželství.

Zdravé děti.

Potřebujeme víc důvodů, proč oslavovat nádheru života?

Když se nám dostalo takového štěstí a takové příležitosti?

Břicho mám nacpané humrem a srnčím, povolil jsem si kalhoty a do žaludku mi proudí další a další víno, burgundské, barolské, pak tuším nějaké z Provence, a začínám být opilý, ale mého strážlivého přítele to nijak neznepokojuje a Carla Frosteruda taky ne.

„Mohu nabídnout nějaký sýr?“

„Sýr? Nejlepší nápad, jaký jsem kdy slyšel.“

A brzy přede mnou stojí i sedm sklenic s různými sladkými víny plus další Barolo a já to všechno sním a vypiju.

Potom kávu.

A něco tvrdšího.

Náš stůl obklopují vozíky s digestivy a Per Eriksson ví přesně, co mám rád: hodně staré, suché pálenky, ve kterých může ovoce, zbažené své nadbytečné sladkosti, zazářit jako leštěná perleť. Pálenky, v nichž chuť plodů vyniká jako žhnoucí i ledová přírodní síla, takové, co chutnají po hruškách či po jablkách víc, než se to kdy podaří ovoci samotnému.

Osm skleniček.

Po třech centilitrech.

Calvados z roku 1888.

Nějaký koňak snad z doby, kdy ještě Kristus chodil po zemi.

A můj přítel, který má potíže s rovnováhou, mě musí odvést k taxíku a já doma usínám v předsíni na podlaze. Probouzím se s takovou kocovinou, že bych se nejraději svlékl z kůže, a ploužím se po schodech do postele.

Ty odvádíš děti do školy.

Já spím.

Probouzím se.

Obědváme a já se cítím mizerně, což se dalo čekat, ale stejně něco není v pořádku.

Když jdu na záchod, vyletí to ze mě. Ze střev se mi hrnou úplné přívally.

Večer anální vodopád pokračuje, kolem dvanácté začínám i zvracet a noc trávím na záchodě, před sebou kbelík, a zvracím šestkrát, nemůžu spát, zkouším se napít a zase zvracím, a Bože na nebesích anebo v pekle, ještě nikdy mi nebylo tak zle. Kde se stala chyba?

Je to opravdu jen obyčejná žaludeční nevolnost?

Probouzí se můj šestiletý syn a je bez sebe štěstím. Chystá oslavu pro kamarády, a tak se s ním i s naší osmiletou dcerou pouští do příprav a zařizování. A já zvracím a sténám a za tři hodiny se k nám má přihrnout patnáct dětí. Kam potom půjdu?

Těžko v sobě ještě můžu mít nějaké tekutiny.

Přesto vodopády a zvracení pokračují.

Ležím v posteli stočený do klubíčka.

Je mi zima.

Začínám vidět dvojité.

Klesá mi teplota.

„Dojeď si taxíkem na pohotovost,“ říkáš.

Nechci. Pozvracel bych taxík.

Mám křeče v obou nohou a v zádech, křičím bolestí a děti přicházejí do ložnice, vyděšeně na mě zírají, dcera se dává do pláče a já se ploužím do sprchy, musím se zahřát, musí se mi ulevit, a zase ty křeče ve svalech, nohy mám napnuté jako klády a řvu bolestí, teď ještě hlasitěji, nemůžu si pomoci.

V uších mi duní.

Vodopády.

Padající hvězda v jiné galaxii.

A mně je zle, ale už nezvracím.

Ani z druhého konce nic.

Moje tvář v zrcadle koupelny.

Vypadám jako mrtvola: anemicky, jako bych opustil své vlastní tělo.

Obličej se podobá lebce.

Umírám.

Nebo ne?

Cestou zpátky do ložnice mě zase chytají křeče.

Hroutím se na borovicovou podlahu, jako by mě někdo střelil do zad puškou na losy.

Díváš se na mě. Zavolám sanitku, říkáš.

Ne.

Ale jo.

Nemůžu vstát.

Zavolej.

Uběhne pět minut. Pak sanitka přijede. Čtvrt hodiny předtím, než mají dorazit hosté a než začne oslava.

Urostlý záchranář mě nechce prohlédnout. Lesba, která přijela s ním, se tváří otráveně a lhostejně.

„Necítím tep.“

Odnášejí mě, sousedi z Upplandské stojí v oknech a civí na tělo na nosítkách, na toho málem nebožtíka, kterého vlečou přes jejich dvůr.

Na tu skoro už mrtvolu. Ta mrtvola jsem já.

Někdo mě pleská po tvářích.

Sanitka nikde nezastavuje, sirény, slyším je opravdu?

Lákají mě k sobě.

Chci spát.

Jsem unavený, tak unavený.

„Snažím se vám píchnout injekci do krku, Monsi, zkuste ležet klidně.“

Já ležím klidně, myslím si.

Takže vám se líbily moje knihy?

„Vypadá to na otravu krve.“

„35,9.“

Takže žádná žaludeční nevolnost. Otrava krve. Na tu člověk může umřít.

Jakou barvu mají stěny místnosti?

Barvu smrti.

Nebo života?

Černou, bílou.

Ta místnost musí mít barvu života. Ty, miláčku, děti, všechno, co jsme spolu dokázali a ještě dokážeme. Všechno, co jsme zvládli. Nemohlo to být zbytečné.

Příšery.

Nemůžu vás s nimi nechat samotné.

Nemůžu.

Chci se obklopit tím světem, láskou a teplem, které bývaly moje.

Slovy, rukama, talířky, věcmi v nich a na nich.

Pomozte mi, prosím.

Nechci, aby se tenhle příběh uzavřel.

Možná ale zrovna začíná?

Anebo končí?

Věci, které jsem jedl.

Jedl jsem.

Odjakživa jsem jedl.

Víc než polovinu života jsem cestoval křížem krážem po světě, abych hledal a nacházel věci, které stojí za to ochutnat, a troufám si tvrdit, že jsem uspěl.

Jedl jsem.

Sytil jsem se.

Prožíval jsem svůj život v nejúžasnějším nočním osvětlení, na patře jsem neustále cítil nejvybranější, nejvýbušnější chutě, které svět zná; hvězdný prach, rozkoše snů pro rozmazlené chuťové buňky.

Hodiny u monitoru, hodiny v letadle, hodiny ve frontách před imigrační kontrolou, hodiny v taxíku, hodiny v hotelech a pak hodiny a hodiny u stolů v restauracích nebo u spoře osvětlených barových pultů, v omamné vůni tabáku, čerstvě natočeného piva a právě načatých láhví drahého, desítky let starého vína.

Otevíral jsem ústa. A co jsem do nich vkládal?

Čas se dělí na předtím a potom.

Potom – po grilovaných krevetách se špenátem, s nudličkami vepřové slaniny a krustou z pražených mandlí, které nám servíroval Juan Mari Arzak ve své restauraci v baskickém San Sebastiánu, když mně bylo třiadvacet a tobě dvacet.

Baskicko se tehdy považovalo za nebezpečné, ETA byla na vrcholu sil.

Vyhazovali lidi do vzduchu, i kuchaře.

Jedl jsem krevety od Juana Mariho a to jídlo znamenalo pro můj život něco jako kotvu, první skutečný záchytný bod, díky kterému se naše rozervané duše na několik krátkých vteřin rozezpívaly, a my si přes stůl pošeptali:

„Přesně takové to má být. Přesně takhle to má vypadat.“

Čas tu neexistuje.

Tak jsme to asi cítili.

A když neexistuje čas, neexistují ani vzpomínky.

Takže člověk možná nemá ani tělo.

Tohle všechno, tyhle krevety v téhle místnosti připravované těmito lidmi, chutná po skvělém, šťastném, úžasném, bezstarostném životě.

Po našem životě.

Takový má být.

Ale co bylo předtím?

Proč právě my? Co jsme našli v sobě navzájem a u jiných jsme to neviděli?

Nechceme se to dozvědět, miláčku. Ještě ne.

Narodil jsem se předčasně. Tolik můžu prozradit už teď.

Ležel jsem v inkubátoru, nikdy jsem nesál z mámina prsu.

Když mi byly tři, jedli jsme ve školce vanilkovou zmrzlinu a Matias Andersson si pšoukl a to je moje první vzpomínka na jídlo: chuť vanilkové zmrzliny už navždycky spojená se závanem stagnující stolice z dětských střev.

U babičky na chatě nedaleko Borensbergu, na Motalské, jsem jedl skořicové šneky, co chutnaly po plesnivé podlaze v podkroví a po nenechavých nikotinových prstech mého nevlastního dědečka.

V dětském domově, který babička vedla, jsem se jí v kuchyni často pletl pod nohama. Vzpomínám si, jak jsem ji zespodu pozoroval, když urputně míchala obsah hrnců, na obličeji jí vyřázely kapičky potu a celé její stopadesátikilové tělo se naklánělo dopředu a dozadu. K nosním dírkám se mi nesla vůně falunského salámu, který syčel na másle, a zadělávaných těstovin se smetanou a já babičku tahal za sukně, loudil jsem sousta jako hladový pes a také jsem se jich vždycky dočkal.

Štěstí v ústech.

Neštěstí zažehnáno. A její odulé paže, které míchaly a míchaly a míchaly obsah hrnců.

Jedl jsem losy.

Když měli můj táta a prastrýcové volno, vyráželi do lesů, které kdysi patřily rodině, uléhali do trávy, mačkali spouště a stříleli srnky, losy a zajíce.

Jedl jsem husté polévky, jejichž neurčitá chuť mě nutila snít o babiččiných bramborácích a krkovičce nadívané sušenými švestkami s jablečnou omáčkou.

Jedl jsem tuhé losí steaky a vzpomínal při tom na zapečené zeli s mletým masem a hnědou omáčkou ochucenou rajčaty, jak je dělávala druhá babička, na zelné závitky a masové kuličky nebo na maminčiny boloňské špagety, když je párkrát připravila s mletým hovězím masem z obchodu.

Jedl jsem kachny, které máma a táta vykrmovali na kanálu Göta. Jedl jsem je nasolené, pečené, nacpané do klobás, ale nepamatuju si, že bych někdy ochutnal kachní játra.

To přišlo až později, po onom večeru u Arzaka.

Babička stávala u sporáku. Celé dny.

Sice u něj neumřela, ale moc k tomu nechybělo.

Před čím utíkala? K hrncům, k usrkávání a ochutnávání? K nestálému pečení a vaření, smažení, zavařování a nakládání?

Co viděla, a přála si, aby to byla neviděla?

Jaké odpovědnosti se vyhýbala?

Vím, že i máma se u plotny vždycky snažila ze všech sil, ve všem se vždycky snažila; míchala těsto na vafle, plnila mrazák domácí zmrzlinou, pokoušela se upravit losí játra k požitelnosti tím, že je namáčela na celý den do mléka, ale nedařilo se jí to.

Pokaždé se něco pokazilo, už dávno se něco pokazilo, takže mě pak brávala do restaurace Hamlet v centru Linköpingu, zařízení ve středověkém stylu, a tam jsme jedli steaky se zeleným pepřem, které dnes už nemají na jídelním lístku. Sedávali jsme s mámou v dřevěných kójích s výhledem do ulice Svatého Larse, já blondatý a kudrnatý, bylo mi sedm, osm, devět, deset let, jedl jsem omáčku se zeleným pepřem navíc a potil jsem se, vnímal jsem, jak moje přecitlivělé chuťové pohárky jásají, cítil jsem, jak se svět kolem stolu zhušťuje, jak něco mizí, něco, o čem jsem nic nevěděl a ani vědět nechtěl.

Ještě ne.

Zatím jsme zkrátka jen seděli uprostřed rytířských brnění, mečů a tmavého dřeva, máma a já. Oheň plápolal, baldachýny a balustrády bíle zářily a my jedli.

Jedli jsme filet mignon black & white. A jako zákusek zmrzlinu s čokoládovou polevou. Po neviditelných nebeských drahách, které znala jenom máma, do restaurace putovaly pusinky velké jako fotbalové míče a spousta oplatek v čokoládě.

Jedl jsem mámin pohled. Unavený, vzdorovitý. Měl jsem dojem, že se nikdy necítí ve své kůži, jako by obtěžovala okolí už jen tím, že žije. A pak tu byl další pocit, ukrytý za všemi ostatními: stud. Ten zatracený, nespravedlivý stud, a já se snažil sníst i ten, i když jsem tehdy ještě ani nevěděl, co to slovo znamená.

Jedl jsem těstovinový nákyp ve škole v Ljungsbro, s Thomasem Marmolinem jsme plavali a běhali a potom závodili, kdo toho víc sní.

Anebo nezávodili?

Jedli jsme s chutí a narostly nám pupky. A když se máma s tátou konečně rozvedli, jedl jsem připálené maso s gorgonzolovou omáčkou.

Neměli jsme peníze.

Vůbec žádné.

Měli jsme dveře, ale ty jako by nikam nevedly. Dům na Andersově ulici v Ljungsbro jsme museli prodat.

Přestěhovali jsme se na ulici Pallasvägen, do přízemního bytu, který jsem nenáviděl.

Tady jsem jedl připálené, příliš drahé maso, hovězí svíčkovou.

Večeřeli jsme s mámou u starého lakovaného stolu z borového dřeva, seděli jsme naproti sobě, östergötlandský soumrak za oknem byl nestydatě tmavý a my oba tehdy možná cítili: to se nějak vyřeší. Bylo mi čtrnáct a připadalo mi, že všechno bude v pořádku.

Hamlet ještě nezavřel, takže všechno musí být v pořádku.

Jedl jsem tagliatelle s nakládanými žampiony, crème fraîche a slaninou, to bylo na ulici Drottninggatan v centru Linköpingu, v pronajatém třípokojovém bytě zdobeném okázalými štukami.

Ten byt jsem nám opatřil já. Část nájmu jsem platil z peněz, které jsem vydělal, když jsem učitelce biologie Inze Schoougové pomáhal na jejím statku.

Nebo to bylo už předtím?

U jedné mladé doktorky v Hjulsbro jsem jedl ratatouille a v obrovské vile mladého doktora ve Wimanshällu zase maso okořeněné růžovým pepřem.

Jedl jsem a byl jsem jim vděčný a oni ke mně byli moc milí. Vzpomínám si, jak si otec toho doktora, muž uznávaný v celém městě, přečetl nějaký text, který jsme s jeho synem sepsali, a řekl: „Umíš psát. Jde ti to dobře.“

Jedl jsem jeho slova. Jedl jsem chválu, kterou mě zahrnul.

A jím je i teď, mnoho let poté, co zemřel na rakovinu slinivky.

Jedl jsem také kuřecí polévku s kari, bylo to v sociálním bytě, o nějž jsem se dělil se Sverkerem Claessonem. Toho po dopravní nehodě trápily bolesti krční páteře, a tak si na záchodě schovával kufr plný analgetik.

Když jsem měl kocovinu, jedl jsem jeho tabletky.

Potom jsem jednoho slunečného dne koncem června jedl dort na jeho pohřbu, protože se během oslav slunovratu zabil při autohavárii.

Bylo mu sotva dvacet, Sverkerovi, a já na sluníčku před kostelem jedl slaný dort a přísahal si, že naplno využiju každou vteřinu svého života, protože jsem věděl, že v tom autě, v té márnici, v té osamělé bedně pod dvěma metry prvotřídní ornice jsem se stejně dobře mohl ocitnout i já.

Onoho léta jsem také v šest hodin ráno v ulicích jakéhosi španělského města jedl bagetu s grilovanou uzenou kotletou. Spolu se dvěma dalšími kamarády, kteří byli dosud naživu. Jedl jsem a ne skutečně opilý jsem se s nimi toulal ulicemi mokkými po dešti a potom jsme spali v autě a potom jsme to celé opakovali znovu a znovu.

V jednom klubu v Barceloně jsem o pár týdnů později snědl nějaké jiné tabletky a všichni společně jsme vytryskli do noci.

Byl jsem mladý a pocítil jsem svou smrtelnost.

Ale co jsem o ní věděl?

Jedl jsem chleba s fetou, snídal jsem u kuchyňského stolu tvých rodičů a oni mě tam nechťeli, chtěli někoho jiného, kohokoli, jenom ne kluka z dělnické rodiny s dlouhými vlasy a uměleckými ambicemi.

Tvůj otec mě nechťel.

Ale tys mě chtěla.

Viděl jsem v tobě sám sebe.

Mámu.

Je to tak jednoduché a očividné, ale já byl úplně slepý.

Spolu jsme jedli těstoviny se sardinkami v Berlíně a kuřecí čínu v restauraci Hannas krog na Skånské ulici ve Stockholmu, dávno předtím, než se čtvrt proměnila v módní SoFo.

Tebe celou jsem jedl na podnájmu ve fredhällském bytě, který patřil jakési paní jménem Citrónová.

Jedl jsem tebe. Před čím jsme utíkali, za čím se v té cizí posteli hnala naše k sobě se tisknoucí, zpocená těla, za neustálého houkání autoalarmu, který se odmítal smířit s tím, že listopadový déšť může být ve Stockholmu silný a úporný?

Kam jsme mířili, miláčku?

A potom jsme jednou večer, pár měsíců po mých triadvacátých narozeninách, jedli krevety v restauraci Arzak.

My a nikdo jiný jsme se ocitli právě tam, v té místnosti.

A vraceli jsme se tam zas a zas.

Jedl jsem krevety se špenátem, s nudličkami vepřové slaniny a vším tím ostatním. Jedl jsem a jedl a jedl a potom jsem přitulený k tobě usinal na prostěradle se skvrnami od spermatu, ve špinavém pokojíku s betonovými zdmi ve zdaleka nejlevnějším hostelu ve městě.

Psal jsem o jídle.

Will write for food!

A jedl jsem bílé lanýže v La Morra, jedl jsem kaviár u stolu s vyhlídkou na Central Park, jedl jsem grilované sele marinované v chilli směsi podle tajné receptury v balijském Ubudu. Tam jsem jedl i kachnu pečenou čtyřadvacet hodin v zahlobené peci, což ji zbavilo zlých mořských duchů, kteří se mohli usídlit v jejím těle.

V restauraci Paus na ulici Rörstrandsgatan jsem jedl holuba étouffé s hříbký. Znovu a znovu jsem si pochutnával na grilovaných kachních jatýrkách, která mi s mastnými fanfárami klouzala do úst a která jsem zapíjel doušky Château d'Yquem prvotřídních ročníků.

Jedl jsem křupavé vepřové v Kuala Lumpuru, sušený koňský penis a spoustu žraločích ploutví v Hongkongu. Jedl jsem plátky zlata

a ušně v Macau, vepřové ocásky v Erreterii, pakambalu v Getarii, biftek ze staré krávy v Axpe, vilejše v barcelonské restauraci Rías de Galicia. Možná jsem měl ochutnat taky vaginu v Bangkoku?

Zkusil jsem to?

Dobrá, změníme téma.

Jedl jsem tam vepřová střeva. A kraba na kari. A letecky dováženou burratu a salát s medúzami. U bazénu hotelu Oriental jsem četl Tima O'Briena a jedl při tom pomelový salát.

Jedl jsem a jedl.

Jedl jsem langustu s mořským salátem u dnes už zesnulého Santiho Santamarii v Sant Celoni, jedl jsem makrelu u Carmeho Ruscalledy v San Pol de Mar. Biftek u Lugera v Brooklynu, fazole v Tolose, kaviár v Římě, v Miláně i u Jeana-Georgese nedaleko náměstí Columbus Circle. V Le Gavroche v Londýně jsem s nakladatelem Nickem Sayersem, který kromě mých vydává i knihy Stephena Kinga, jedl krvavé divoké ptáky.

U rodiny Martelliových v Lari jsem jedl nejlepší semolinové těstoviny na světě, nejlepší chleba pod sluncem jsem našel u Appolonie Poilánové v Saint-Germainu a u šíleného Josého v Guijuelu jsem objevil šunkovou a salámovou nirvánu.

Projedl jsem se k přátelství s některými nejlepšími kuchaři planety. Projedl jsem se k jejich respektu. Projedl jsem se do porot prestižních gastronomických soutěží, jedl jsem, psal jsem, dostával jsem za to, co jsem o jídle psal, ceny, a nikdy jsem neměl dost.

Chtěl jsem víc a víc a víc.

Ve společnosti jednoho kamaráda bankéře jsem v El Bulli snědl a potom skoro vyzvracel divokou ústřicí obalenou v tučné šunce pata negra.

V El Bulli jsem jedl sedmkrát a pokaždé jsem cítil, jak mi tepnami plnými endorfinů proudí vzpomínky na Arzakovy krevety.

Na Lilla Nygatan na stockholmském Starém městě jsem u Björna s Danielem jedl humra severského, na Kungsholmenu u Johanova kuchyňského stolu kůzlečí nožičky. Jedl jsem v baru u Dahlgrena mezi miliardáři, jedl jsem na Jávě za brumláni dřímající sopky, v Kambodži jsem jedl rozbředlé kari a slyšel při tom doznívající křik mučených vězňů.

Cestoval jsem dál a dál.

Projídal jsem se pryč od myšlenek na domov, ale dostal jsem se domů?

Jaký domov jsem našel?

Jedl jsem a psal, psal a jedl, z pralinek se stávala písmena a z nich pečení krocani a z nich texty, ze kterých jsem čerpal vzpomínky a útěchu.

Nebo ne?

Zamlčoval jsem sumy na účtech z restaurací, předstíral jsem, že hotelová apartmá byla daleko levnější než ve skutečnosti, že víno nikdy nestálo deset tisíc švédských korun nebo i víc.

Když mi nechutnalo, byl jsem bez sebe, nadával jsem a ty, kteří za onu nehoráznost zodpovídali, děsil k smrti.

V jednom sklepním *txoko* ve čtvrti Gros v San Sebastiánu jsem s Xabierem Astrainem jedl přesolenou masovou polévku.

Jedl jsem další lanýže v Modeně, ještě další v Padově a celá kila v Paříži a v Londýně, kde jsem taky spořádal spoustu sluk a vysál desítky ústřic, stejně jako tehdy během předlouhého oběda na Manly v Sydney, když jsme se ty a já celí šťastní smáli, že jsme se ocitli tak daleko od Švédska a některých lidí, že už to dál ani nejde.

Děti si hrály na pláži.

Malému se udělal puchýř na ruce a ještě jeden na rtu, ve slané vodě ho to štípalo, a přesto dováděl v příboji.

Já jedl a oba jsme pili.

Mluvili jsme o trestu. Jaký trest přijde za život, který vedeme?

Mluvili jsme o útěku.

Před čím jsme utíkali, kam jsme směřovali? Před jakou temnotou, k jakému světlu?

Projídal jsem peníze, miliony a miliony korun vydělaných psaním se sypany přímo do mého trávicího traktu, ať už proměněné v grilované jehně v Portenu v Sydney, ve vodový nanuk v nemocnici nebo v toast s ježovkami v newyorské restauraci Marea, v parmezánovou pěnu u Massima v Osteria Francescana nebo v něco severského u Reného Redzepiho v kodaňské Nomě, v lanýžový kaviár u Ferrana Adrii v El Bulli nebo v plátky zlata u Robuchona v Macau.

Jedl jsem.

Nechával jsem se unášet.
 Poddával se svému hladu.
 Choutkám.
 Osvobozujícím pocitům.
 Touze.
 Snům a nadějím.
 Slovům, která by unesla příběh, jež bylo třeba vyprávět.
 Podíval jsem se do Tokia? Podívali jsme se tam, miláčku?
 Jedl jsem a cítil se dobře, jedl jsem a cítil se mizerně. Jedl jsem
 a usínal a budil se a bývalo mi špatně.
 Ty a já, my, my dva jsme jedli.
 Vstupovali jsme do prostoru, kde neexistuje čas, jen dobro a las-
 kavost a krása.
 Neúnavně jsme se projídali dál.
 Hledali jsme další a další a další vzrušení.
 Byl jsem šťastný?
 Život dává a bere.
 To víme.
 Ale onoho večera u Arzaka, když ti bylo čerstvých dvacet, jsme
 rozhodně šťastní byli. Sním o tom, že by se nám tehdy podařilo zru-
 šit čas.
 Že bychom tam našli okamžik, ve kterém bychom spočinuli.
 Cítili se na světě svobodně.
 Že bychom to mohli prožít znovu.

Teď mám na obličej masku.

Spím? Jsem vzhůru?
Umírám?
Nebo už jsem mrtvý.
Pokud ano, co si s sebou odnáším?
Nejsem vzhůru. Není to ta bdělost, kterou znám. Ale jsem mrtvý?
Jsem ve světě, kde se z otázek stávají tvrzení.
Co je to za místnost.
Je tmavá a světlá zároveň a jsi tu ty i děti a já chci ve snu natáhnout ruku a dotknout se vašich tváří, cítit, jak vám tenkými cévami pod ještě tenčí kůží proudí krev.
Ruce na mém těle.
Neznámé zvuky.
Bolest vnímaná novými způsoby.
Je tu i máma.
Chce mi něco povědět a já se jí chci na něco zeptat, ale jak se takové otázky pokládají.
Hamlet.
Sedíme spolu v Hamletovi. A co jí to jenom chci říct, co chce říct ona mně?
My dva, miláčku. Kde to jsme? V jakém prostoru?
Mluvíme o tom, co se stalo.
Ne.
Nemluvíme.
Co je to za hadičky? Dejte ty pitomé hadičky pryč.
Ale zlobit se na sen není k ničemu.
Bakterie.
Zvracení.
Byl jsem včera v Operním sklípku?
Byla jsi tam ty, anebo jsme se ocitli někde jinde?
Zase v Baskicku.
Pověz mi to, miláčku.
Kam nás náš neklid zavál tentokrát?

Já, my oba jsme tolik dlouhých let nepokojně putovali po téhle planetě.

Naše bloudící duše se až příliš dobře hodí do tohoto rozháraného světa.

Proč nikdy nemůžeme dojít klidu.

To teď umřu, aniž bych došel klidu?

Nemůžu tobě a dětem umřít.

Jak vysvětlit anatomii neklidu?

Čím to, že lidé jako já se nikdy nikde necítí doma? Proč se neustále honí sem tam po světě v nebezpečném tanci?

Proč některé zadky nedokážou zůstat sedět na jedné židli. A proč některé duše připomínají vločky dokonalého, čerstvě rozkrojeného zákusku z listového těsta, plátky vířící v protisvětle, zbloudilé drobky vznášející se ve vzduchu zdánlivě bez cíle nebo významu, hnané větrem daleko silnějším, než jsou ony samy.

Vábí mě dál ozvěna křiku nomádů nad nekonečnou pouští? Zdědřený pocit, že uprostřed písčité, horečnaté žluti se v pohybu samotném nachází něco, co má větší hodnotu než setrvávání na místě, zapouštění kořenů.

Mají někteří z nás silnější gen pohybu?

Hladu?

Živil jsem v sobě naději, miláčku, že když se konečně vezmeme a narodí se nám děti, když si založíme sbírku umění, můj neklid se zmírní. Obrazy a sochy mě připoutají k bytu, krása a vyšší hodnoty mi dodají pocit „domova“, tak jsem si to představoval.

Kam až může sahat lidská pošetilost?

Závídím lidem, kteří jsou spokojeni s tím, co mají, kteří se mohou bezstarostně opřít a upřímně říct: takhle se mi to líbí, tady a teď. Chci být na tomhle místě a nikde jinde.

Pro mě to vždycky byla jen prázdná slova.

Chci jít dál.

Dál a dál, přímo do srdce hladu.

Chci na místa, o kterých vím, že tam potlačím svůj neklid, vyhledávám geografické diamanty, kde na několik hodin, dní, možná i na měsíc či dva cítím, jak se ta část mého já, která se žene pořád dál, stahuje do ústraní, a kde si mohu vychutnat pocit, že moje zadnice na chvíli někde zakotvila.

San Sebastián!

Milované město, ty, které dáváš a bereš. Nikde na světě se nevaří líp. Možná v Tokiu, jenže tam jsme nebyli.

Dostaneme se tam někdy? Vidím před sebou mrakodrapy, jak spoustou očí mrkají do noci, a drsné chlapy s dlouhými noži za nablýskanými barovými pulty z ušlechtilého dřeva.

Chci do Tokia. Toužím po tom.

San Sebastián!

Takhle by mohlo znít moje vyprávění pro tebe, pomíchané vzpomínky, slova jako hvězdný třpyt v kokonu z vln, které se tříští o La Concha a už nikdy se nevrátí.

Pláž, zátoka, moře. Mé tělo si tě pamatuje, pamatuje si tam všechno.

San Sebastián!

Spočinul jsem ve tvé náruči.

Tohle město otevírá dveře do místností, které bychom raději nechali zavřené, a tím nás posunuje dál.

Jsem mezi přáteli.

Neděle odpoledne.

Vítr zuřivě bičuje honosné secesní fasády a v horách, jež se jako příšery v zelených šatech strmě tyčí nad městem, údajně kroupy velikosti golfových míčků ničí karosérie aut.

Sklepní sál ve čtvrti Gros se plní lidmi mluvícími jazykem euskera, baskicky. Je tu rušno, místností se šíří kouř a výpary z hrnců, v nichž se připravují tresčí líčka a masová polévka. Já už jsem po několika porcích vepřového se zkaramelizovaným mlékem a mastnou txistorrou plný.

Okolo mě sedí mí baskičtí přátelé, zcela zaneprázdnění životem ve snad nejrozvinutější gastronomické kultuře téhle planety. Místnost obložená hnědými kachličkami je útočištěm jednoho z mnoha txokos, pánských kulinářských klubů, v San Sebastián. Ženy a děti tu mají o nedělích dveře otevřené, ale v žádném případě nesmějí vkročit do kuchyně.

Přichází jeden můj baskický kamarád s velkým balíkem přikrýtým hnědým papírem. Postaví ho na stůl, odstraní kus lepicí pásky a papír sklouzne stranou.

A už se přede mnou v celé své kráse skví nejvelkolepější milhojas, co jsem kdy viděl: vrstva za vrstvou nadýchaného listového těsta,

mezi nimi zářívá meruňková marmeláda, leskle žlutý máslový krém a oslnivě bílá šlehačka.

„Z cukrárny Pasteleria Adarraga v Hernani,“ povídá. „Dnes jsem ho přivezl. Lepší milhojas nenajdeš na celém světě.“

Zubatým nožem ukrojí kousek zákusku pro mě, hosta ze severu. V místnosti zavíří neskutečně lákavé vločky listového těsta a já se dívám na zvláštní výraz v obličeji svého přítele, chci si tenhle okamžik uchovat v paměti.

Jsem jednou z těch vloček.

To já se vznáším v páře z tresčích líček, svobodný, a přesto připoutaný k tomuhle místu přátelstvím a tím, jak samozřejmě je s ním srostlý můj kamarád.

Jiný okamžik, stejné město.

Na čtvrtě Gros a Parte Vieja se snáší dopolední déšť.

Z okna hotelu Maria Christina hledím na příbojem sužované vlnolamy před Moneovým monolitickým kongresovým centrem. V klasickém luxusním lázeňském hotelu, postaveném před více než sto lety na počest královny, jsem skoro jediný host.

Přijíždím do města na pobřeží bouřlivého Atlantiku rok co rok, stále znovu, už od doby, kdy jsem byl velmi mladý a velmi hloupý.

Pro člověka posedlého jídlem je San Sebastián stejně neodolatelný jako místo s volně dostupným heroinem pro narkomana.

Vlny se tříští o pobřeží, už statisíce let.

Vtom se mi ozve prázdný žaludek.

Zatáhnu těžké závěsy.

O pár minut později stojím v jednom z barů v Parte Vieja před pestrou nabídkou pintxos.

Gastronomická umělecká díla v miniaturním formátu.

Ve kterém baru jsem? Co si mám vybrat?

Toast s krabem a majonézou v Gandarias, sardinky s krabími jikrami v Txepetxa, čerstvé hříbky osmažené na olivovém oleji s česnekem a podávané se syrovým žloutkem v Ganbaře nebo třeba obrovskou chuletu ze staré krávy v Baru Nestor, u jejich jediného stolu s číslem devatenáct?

O rajčatech z Nestora se mi občas zdává.

Pocházejí ze Zarauz. Mají elegantně nasládlou chuť, ne tak vtíravou jako neapolská rajčata.

Ať jdu do kteréhokoli baru, potkávám tam Basky.

S jejich typickým velkýma ušima a dlouhými nosy.

Baskická komunita byla odjakživa otevřená vlivům ze světa, ale uzavřená zbytku Španělska. Od pevniny ji dělí hory, zato se tu táhne dlouhé atlantické pobřeží. Baskové se mohou chlubit tradicí skvělých, nepokojných mořeplavců; na velkých lodích se plavili po oceánu, na menších při pobřeží. Stejně odhodlaně si počínali, pokud šlo o obranu proti vetřelcům. Římané se o invazi do zelených kopců ani nepokusili. Během občanské války Baskové úporně vzdorovali Francovým fašistům, za což byli potrestáni mnoha temnými lety velice tvrdého režimu. ETA teprve přednedávnem ukončila násilné útoky proti vládě v Madridu.

Život se s Basky po staletí rozhodně nemazlil.

Možná jim nezbyvalo než si ho zpříjemňovat dobrým jídlem.

Kontakt s jinými kulturami Baskicko v minulosti navazovalo přes moře. Tak se sem dostala například sušená treska, bacalao, stejně jako zbožňované papriky a brambory, které v roce 1937 umožnily obyvatelům Bilbao přežít dlouhé, trpké obléhání fašisty.

Procházím úzkými uličkami ke Ganbaře.

Tlustý majitel se chystá na polední nával, půl za barem malé crois-santy a plní je šunkou ibérico.

V klidu si objednávám txipirones encebollados, pokrm komplexní chuti i struktury, kde zážitek ze zkaramelizované cibule utváří pozadí ke grilované chobotnici; každé sousto je zároveň tuhé i krémové, hořké i sladké.

Chobotnice byla dřív považována za potravu chudých.

Cibule nestála skoro nic.

Ale jaká cibule!

Jak asi voněla se slupkou?

Když jsem se tu ocitl poprvé, bylo mi osmnáct a zrovna mi ukradli peníze a oblečení.

Ve špinavých hadrech jsem se potloukal po rozlehlém tržišti a pozoroval malé tlusté babky, jak ohmatávají a očíhávají cibuli, zkoumají pohledem kvalitu masa a nadávají prodávacům ryb, kteří se pokoušejí prodat něco jiného než úplně čerstvé úlovky.

Sledoval jsem ty ženské.

Jejich posedlost.

Viděl jsem, jak stojí doma u sporáků, celé dny, a naostřenými vařečkami míchají jídlo v hrncích.

A co jsem viděl ještě?

Viděl jsem přepych na barových pultech ve městě. Pivo tekoucí proudem, txakoli pozvedané ke stropu a ve věčném vodopádu po kapkách rozlévané do buclatých sklenic.

Viděl jsem sám sebe shora, na místě daleko, daleko od Linköpingu a přízemního bytu na Pallasvägen, shlížel jsem na svět, který byl můj.

A jedl jsem. Jím.

K chobotnici piju txakoli. Myslím, že v tomhle baru můžu chvíli postát, je to místo pro mě.

Dnes mám ve městě přátele.

Xabiho a Inmu Astrainovy, jejich syny Landera a Markela a celou Xabiho rozvětvenou rodinu.

Vychutnáváme si dlouhé obědy nahoře v restauraci Asador Astigarraga, pečená selata se spoustou vína, a já zbožňuju, jak se Xabiho popáleným ústům daří vyjádřit radost z blížícího se dobrého jídla a jak on, jemuž chybí ušní boltce, dokáže lépe než kdo jiný naslouchat, lépe než kdo jiný umí odlišit zajímavé od nezajímavého.

Když mu bylo sedm, spadl na něho gril.

Vzplálo na něm oblečení.

Následující roky si s rodinou protrpěl transplantace kůže a pocity viny a smutek z toho, co se přihodilo.

S Xabim jsem se seznámil jednou pozdě v noci v Pamploně, když jsme při čekání na býky opilí tančili na Plaza Mayor. Byl jsem tehdy přesvědčený, že jde o baskického teroristu, že si obličej popálil při neúspěšném bombovém útoku, a v náhlém záchvatu paniky jsem

se pokusil vyskočit z auta, kterým jsme mířili do Burger Kingu na noční večeři.

Ale nebyl to terorista.

Ani náhodou.

Zato se stal mým dobrým přítelem, a navíc je skoro tak posedlý jídlem jako já sám.

Znovu jsme se sešli, když jsem měl několik let po našem seznámení poprvé recenzovat restaurace a psát za peníze časopisu *Gourmet* o gastronomické kultuře v San Sebastián.

Inma.

Tehdy se k nám připojila krásná Inma.

Vzali se ve Valencii. Byli jsme při tom, my dva, miláčku, a Xabiho máma Marisa se radovala, že její syn navzdory téměř uhořelému obličejí našel lásku.

Jsou to naši přátelé, Xabi a Inma. Nejlepší, jaké si jen člověk může přát. Takoví, co se nezaleknou, když se mě v Akelarre po obědě za deset tisíc hluboce dotkne vrchní, protože si chci dát třetí gin s tonikem, ale on už se chystá zavírat, a já na něho přes celý sál zakřičím: „HOMBRE“, až křičím na stole zadrnčí, a potom mu vysvětluju, že restaurace je tu kvůli potěšení mému a ostatních hostů, ne kvůli jeho pitomé pauze na cigáro.

Takoví přátelé.

Co neuhýbají pohledem kvůli tomu, že je člověk takový, jaký je.

Co si s ním ten třetí drink s radostí vypijí.

Takže stačí sedět celé hodiny u oběda u jediného stolu v Baru Nestor nebo vyjet autem do restaurace Etxebarri nahoře v Axpe. Pít laciné červené víno a jíst bifteky ze starých krav, zatímco v tom druhém světě, za dveřmi restaurací a barů, po nebi pomalu pluje slunce.

Právě Xabi mi v txoko krájel milhojas a jeho podivuhodný obličej halil kouř. Přesto nepatří ke zbloudilým vločkám těsta, neukotveným a nikam nepatřícím.

On není jako já. Xabi je Bask, ze San Sebastián.

Žije tam, kde se cítí doma, kam patří a kde chce zůstat. Narodil se na místě, kde se narodit měl, což se mně nejspíš nepoštěstilo.

Dovedly mě sem jednoduchost a přátelství.

To přátelství a složitost mě sem dovedly.

Chci v San Sebastiánu trávit každé léto, vždycky aspoň měsíc, klidně i víc. Najímám si byt ve čtvrti u pláže La Concha, píšu, jím, piju a píšu.

Píšu o místě, kde jsem vyrůstal, ale ne proto, abych si jej zamiloval, ale abych zvětšil vzdálenost, která nás dělí, abych jej ovládl jako machiavellistický kníže, to vše za zvuků vln tříštících se o pobřeží.

Pokud Xabi představuje první ze špendlíkových hlaviček na mapě města, další hlavička patří nepochybně Eleně Arzakové.

Elena je dcera Juana Mariho Arzaka. Spolu s otcem provozuje Arzak, jednu z nejvyhledávanějších restaurací světa. Mnozí ji považují za nejlepší kuchařku vůbec, zrovna nedávno za své kulinářské umění získala cenu.

Poprvé jsem o Eleně psal skoro před patnácti lety, pamatovala si na mě a na tebe, miláčku, od toho večera s krevetami, který všechno změnil.

Byla stejně stará jako my, obsluhovala nás tehdy a možná v našich pohledech postřehla něco povědomého.

Hlad.

Touhu.

Neklid.

Jak léta běžela, spřátelili jsme se.

Naše dcery a synové jsou stejně staří.

V neděli nebo v pondělí večer, když Elena nechodí do práce, protože je restaurace zavřená, večeříme u ní v bytě nedaleko Arzaka a děti si spolu hrají, i když mluví různými jazyky.

Děti si hrají, my pijeme a mluvíme a jíme, a když nám přeje počasí, následujícího dne se scházíme na pláži.

Touláme se po pobřeží, povídáme si.

O čem?

O dětech.

O ekonomické krizi.

A Elenin muž Manu, architekt, vypráví o nouzi o zakázky, která kvůli krizi nastala.

A Elena mluví o restauraci, o tom, jak jí pracovní povinnosti a radosti zabírají všechnen čas, jak ji poutají k jedinému místu, a že ona vlastně od života nechce nic jiného.

Probíráme i tajemství baskické kuchyně: „Do všeho přidáváme trochu petrželky.“

A o La Concha se tříští vlny a děti výskají a loví kraby a já jsem hladový a hrdý, pyšním se naším přátelstvím jako vytetovanou medailí za statečnost, za vytrvalost ve službách jídla.

Elenin otec Juan Mari, dnes sedmdesátiletý pán s břínkem a zářivými očima, má tak blízko k bohu gastronomie, jak je to jen možné. Jeho pověst sahá daleko za hranice a ve světě kulinářství má obrovský respekt. Od roku 1989 patří jeho restauraci tři hvězdičky v průvodci *Michelin*.

Už mnohokrát jsem s ním seděl v malém foyer restaurace a sedím tu i teď, po dalším z nesčetných obědů, v ruce jako obvykle whisky, hodiny odbíjejí druhou a já mu naslouchám, soustředěně, napjatě, jako by mi mohl objasnit samotný smysl existence.

„Je to magie,“ povídá a pohodlně se opře v křesle.

„Když se v kuchyni před pečením dotknu kusu masa, něco se s ním stane, přejde do něho nějaká část mě samotného a je pak lepší. Opravdu. Neptej se mě jak to, ale funguje to.“

„Nech toho, tati,“ syčí Elena od vedlejšího stolu. „Lidi si budou myslet, že jsi blázen.“

Juan Mari svažtí obočí:

„Ale vždyť je to pravda. Sama to dobře víš.“

Příprava jídla jako magie.

Neviditelné paprsky vášně a zaujetí vysílané rukou k rybě nebo masu nebo zelenině.

Jídlo, které umí zprostředkovat pocit neznámého života, hmoty, ale i absolutního tady a teď; poezie, umění bezprostřednosti a pomíjivosti. Pociť zachyceného zázraku.

Právě za takovými prožitky se honím po světě, hledám příležitosti přiblížit se magii, která vzniká v přítomnosti lidí jako Juan Mari a Elena.

Na kraji města, za plážemi La Concha a Playa de Ondarreta, přímo na pobřeží Atlantiku, na konci větrem ošlehané promenády u paty Monte Igueldo, stojí dvě skulptury z matného, zrezavělého železa.

Zvláštní vrtulovité útvary se nazývají Hřebeny větrů.

Jejich autorem je Eduardo Chillida, skutečně významný sochař minulého století a snad vůbec největší osobnost pocházející ze San Sebastián.

I přes pověstné špatné baskické počasí zůstávají Hřebeny větrů stále na svém místě. Žádné svinstvo padající z nebe jim neuškodí.

„Umění,“ říkával Chillida, „to je spojení poezie a technologie.“

V kuchyni u Arzaka je těsno.

Četní kuchaři se tu pohybují, jako by šlo o důkladně promyšlený lidský mechanismus.

Břichatý Juan Mari dohlíží na každý pohyb, Elena také.

Oběd?

Večeře?

To není podstatné. Místo zůstává stejné.

Dům na třídě Alcalde José Elósegui.

Rodina Arzakových tu sídlí přes sto let.

Chutě, cit, geografická poloha a čas se snoubí na talířích, které už brzy odnesou do jídelny a předloží lidem plným očekávání, zažívajícím pocit, že jsou vyvolení, uvědomujícím si, že život se žije tady a teď, že se dostali ve správný čas na správné místo, že se účastní něčeho neopakovatelného, co se může dít pouze tady.

Že jsou doma, ačkoli většina z nich se od místa, které nazývají domov, nachází hodně daleko.

Téměř všichni světoznámí kuchaři se dnes snaží díky svému jménu rýžovat peníze: vystupují v reklamách na produkty nadnárodních společností nebo otevírají restaurace jako na běžícím pásu, často jednu horší než druhou.

A musí být těžké odolat, když z letadla vystoupí banda Japonců a ohání se kýbly jenů. Nebo když člověka na své zelené zlato láká majitel hotelu ve Vegas.

Elenin a Manuův byt je pro rodinu malý. Vlastně by si přáli vilu, ale aby si ji mohli dovolit, museli by se odstěhovat aspoň o čtyřicet minut cesty autem dál od centra.

„Chci do restaurace a zpátky chodit pěšky,“ svěčila se mi jednou Elena.

„Arzak může existovat jen jeden,“ prohlásil zase Juan Mari. „A to tady. V tomhle domě.“

„Objevili jste se v nějaké reklamě?“ zeptal jsem se.

„Ne,“ odpověděla Elena.

Vzpomínám si na jednu z Arzakových historek.

Při jednom dlouhém obědě v kuchyni vyprávěl o dvojici, která před mnoha lety pořádala v restauraci svatební hostinu a teď na stejném místě chtěla oslavit třicetileté výročí. Ale když starší pán a paní s minimální penzí uslyšeli, kolik stojí ochutnávkové menu, couvli.

„To si nemůžeme dovolit.“

Tenhle pár své výročí u Arzaka oslavil i s příbuznými.

Na účet rodiny Arzakových.

Nahoře v horách, nedaleko San Sebastiánu, leží restaurace Mugaritz, která se podle hodnocení britského časopisu *Restaurant* momentálně nachází na třetím místě v žebříčku nejlepších restaurací světa.

Působí tam kuchař Andoni Aduriz.

Jestliže je Ferran Adrià chemik, radikální experimentátor španělské gastronomie, Andoniho Adurize lze označit za apoštola přirozenosti, blízkého příbuzného Reného Redzepiho z kodaňské Nomy a jeho estetiky.

Andoni se snaží najít to nejlepší na místních trzích i v přírodě. Chemii používá, jen aby zvýšil požitek z přirozenosti. Je všestranný, pouští se i do filmových projektů a vydává komiksy, ve kterých se vysmívá natvrdlým recenzentům restaurací.

Andoni si zaslouží obdiv všech kulinářských nadšenců z celého světa. Teď, po uzavření restaurace El Bulli, dává odvážněji průchod své fantazii a s přibývajícím věkem si méně zakládá na okázalosti, takže je jeho restaurace lepší než kdy jindy.

Elena Andoniho obdivuje a já si myslím, že uznání je vzájemné.

Gastronomie, již v současnosti nabízí Arzak, je tak delikátní, že překračuje hranice poetiky, většina jídel se vyznačuje klasickou, nepopíratelnou krásou a intenzivní chutí s bohatstvím nuancí, které jako by se během historie rozmnožovaly až k tomuto okamžiku v San Sebastiánu. Rozličné chutě jako by navíc vyhlížely do světa, podobné dávným baskickým rybářům.

Mořského d'asa u Arzaka posypávají práškem připomínajícím bronz, úprava zřetelně odkazuje na Chillidovy Hřebeny větrů. Sluka se podává na šikmém talíři a Juan Mari nalévá omáčku na jeho horní okraj, načež kapky stékají pod ptačí tělo servírované i s krásnou a delikátní hlavou, včetně dlouhého zobáku a mozku, jak to má být.

„Slzící sluka,“ říkává Juan Mari.

Název Vulcan de Aromas označuje sáček, který se u stolu rozstříhne a ochromí čichové buňky; uvnitř se v lázni z asijských bylin koupou macaté humří ocasy.

Hlavy krevet se fritují a jedí vcelku.

To všechno jsou preludia v podobě jídel, jednou a provždy nezapomenutelná.

Nedělní oběd s rodinou Astrainových, v bytě táty Luise a mámy Marisy u La Concha s nádherným výhledem na zátoku.

Otevřené náruče.

Marisa jídlo připravovala týden.

Co nosí na stůl?

Malé pintxos s ančovičkami a ovčím sýrem manchego, vepřové klobásky salchichón, txipirones encebollados, potom se podává marmitako, tradiční hustá tuňáková polévka s bramborami.

Sešla se celá rodina, bratr a dvě sestry se svými partnery, a také Xabi s Inmou a dětmi. Panuje tu ruch, ale zároveň klid, veškerá pozornost se soustředí na nás, hosty a přátele ze severu. Luis, městský architekt v důchodu, otevírá speciální láhev Ribera del Duero a já si připadám přejedený, přespokojený a přešťastný a zákusek, pudink ze zkaramelizovaného mléka, mě přitlačí k podlaze a já chci spát, stáhnout se do bytu, který jsme si pronajali, snít, ale nakonec se