

~ James F. Twyman ~

LÁSKA, DUŠE
A FRANCOUZSKÁ
KUCHYNĚ



Andělé se málokdy ohlašují předem

LÁSKA, DUŠE
A FRANCOUZSKÁ KUCHYNĚ

James F. Twyman



Nalad'te si inspirativní, duchovně orientované internetové
rádio na **www.hayhouseradio.com**

James F. Twyman

Láska, duše a francouzská kuchyně

Z anglického originálu *Love, God and the Art of French Cooking*

přeložila Denisa Štrbová

Odpovědná redaktorka Soňa Havlová

Návrh obálky, grafická úprava a sazba

Art D – Grafický ateliér Černý, www.art-d.com

Produkce v síti, s. r. o.

Elektronické formáty připravil KOSMAS, www.kosmas.cz

Vydalo nakladatelství Synergie Publishing SE Praha,

www.synergiepublishing.com

První vydání.

Copyright © 2011 by James F. Twyman

Translation Copyright © 2013 Synergie Publishing SE

Original English language publication © 2011 Hay House Inc.,

California, USA

ISBN 978-80-7370-069-0

*Mé matce, která mě jako první
učila lásce k jídlu*

OBSAH

Úvod	11
Kapitola první: Opuštěn	15
Kapitola druhá: Do života se má praštit	31
Kapitola třetí: Láska krvácí	49
Kapitola čtvrtá: Další šance	67
Kapitola pátá: Intenzita, kterou vnášíš do života	79
Kapitola šestá: Sestro, odpusť mi	99
Kapitola sedmá: Doušek vína	111
Kapitola osmá: Návrat domů	123
Kapitola devátá: Alice a zázraky	141
Kapitola desátá: Jádru pudla	173
Kapitola jedenáctá: Američan v Paříži	185
Kapitola dvanáctá: Alain Veliký	199
Kapitola třináctá: Světlo na konci tunelu	219
Doslov	235
O autorovi	239

„Není upřímnější lásky, než je láska k jídlu.“

George Bernard Shaw

„Jíst nemilované jídlo, je jako žít život bez lásky.“

Roger Dufau

ÚVOD

Jako malý kluk jsem vždy pozoroval matku při vaření s velkým obdivem. Mé přesvědčení, že máma dělá ty nejlepší lasagne na světě a její salát Taco nemá obdoby, se nezměnilo ani poté, co jsem odešel z domu a dospěl. Když jsem pak chodil na Loyolskou univerzitu a doprával si obrovské porce pizzy v chicagském stylu a další místní speciality, nic se ani nepřiblížilo té energii, kterou jsem cítil u našeho rodinného stolu – zejména když máma vytáhla z trouby kouřící casserole a já tušil, jaký zázrak se skrývá pod pokličkou. Tavené sýry a další mírně dekadentní ingredience pro nás tehdy možná nebyly tou nejzdravější stravou, ale dodnes nemělo na mou duši nic jiného takový účinek, jako tahle jídla. Podle mě neměla matka konkurenci, která by za něco stála. Její jídlo bylo prostě nejlepší.

Když se dnes ohlédnu zpět, uvědomuji si, že pro tyto mé pocity existuje ještě jedno vysvětlení. I když jídlo mé mámy na mě osobně dělalo nepopíratelný dojem, jsem si jistý, že existovali i lepší kuchaři. V naší kuchyni se ale dělo něco velice zvláštního, něco, co nešlo porovnávat s nikým jiným – ani s tím nejlepším šéfkuchařem na světě. Máma celou svou rodinu neskutečně milovala a její láska do jídel, která nám vařila, pronikala jako jemná vůně, jež

dokáže změnit atmosféru v celém pokoji. Cítili jsme její chuť, vnikala nám do těla s takovou výřечností, že nezáleželo na tom, které lasagne byly lepší. To bylo poprvé, kdy jsem si uvědomil, že láska dokáže jídlo přetvářet. Jeho kvalita závisí nejen na receptu, ale také na tom, kdo je připravuje.

V současné době tenhle kouzelnický trik provozuje moje pětadvacetiletá dcera Angela. Když se poštěstí, občas se objeví u mě doma v Portlandu s talířem jídla. A nikdy netrvá dlouho a je po něm. Zdědila po babičce několik receptů a právě tyhle pokrmy ráda přináší – možná proto, že ví, jak je mám rád, nebo proto, že si je vědoma, že její táta jako kuchař nestojí za nic.

Kdybych si udělal čas a spočítal, co mě každým rokem stojí jídlo v restauracích, asi bych se zhrozil... O to milější překvapení je, když uvidím na prahu stát usmívající se Angelu, v rukou jídlo, které právě vytáhla z trouby. Znovu opakuji, klíčem je láska, a já ji cítím v každém soustu.

Třeba se nějaká část mé osobnosti odmítá učit kuchařskému umění z obavy, že by se mohly přerušit dceřiny „dodávky do domu“. Nebo pro to možná mám hlubší důvod, který začínám chápat až teď... A právě o ten se s vámi chci podělit.

V životě nás potkává mnoho synchronicit – krátkých setkání a událostí, které nás mohou proměnit. Ale často tyto momenty přehlízíme, nebo jim nevěnujeme pozornost; máme moc práce, jsme uspěchaní, nebo máme strach z toho, co se o sobě dozvíme. Když ale trochu

zpomalíme (nebo jsme nuceni zpomalit), někdy se nám nakonec podaří ty neuvěřitelné příležitosti zachytit.

Mluvím o otevření se a uchopení těchto chvil, ale neliším se od většiny ostatních. A ta moje chvíle, moje přestřelka s osudem, přišla tak nečekaně, že bylo téměř nemožné ji přehlédnout...

Tato kniha je právě o takové osudné chvíli a také o mnoha dalších, které pak následovaly. Děje se to právě teď nám všem, ruleta se točí, a když nepadne naše číslo, dojde nám, že nastal čas zaplatit dluh, který jsme léta přehlíželi. Máme-li štěstí, je takováto děsivá událost provázena přítomností někoho, kdo nám pomůže podívat se na tu spoušť z jiného úhlu. Tak jako nebeský posel Clarence ve filmu *Život je krásný*, který Georgeovi Baileymu (v podání Jimmyho Stewarta) ukázal, že navzdory všem nezdárům je jeho život úžasný – a jedinečný. Problém je v tom, že andělé se málokdy ohlašují předem a také si většinou neuvědomují, že mají takovou roli hrát.

Možná jste i vy sehráli úlohu anděla v něčem životě – přítele či přítelkyně, kteří došli na symbolický okraj útesu a potřebovali moudrost, kterou jste jim mohli poskytnout pouze vy. Možná jste řekli něco, co se v dané chvíli nezdálo být důležité, ale vaše slova bez námahy vklouzla do jejich podvědomí a změnila jim život. Kdoví? Andělé se zjevují v nejrůznějších formách a právě to je na tom to krásné. Díky tomu převleku to celé funguje.

Během doby, kdy jsem psal tuto knihu, se mi dostávalo úžasných lekcí, které někdy unikly mé pozornosti ve chvíli, kdy se odehrávaly, ale během následujících dnů

a týdnů dozrály. Považoval jsem některou konkrétní lekci za klíčovou, ale pak se objevily další, o nichž jsem intuitivně věděl, že nebyly určeny jenom mně.

V mnoha situacích, o kterých budete číst, pravděpodobně najdete i sami sebe. Všichni někdy procházíme podobnými cestami a pak zase osamělými stezkami... A jako důkaz toho putování nám zůstanou puchýře. Jednu věc vím jistě: stal jsem se díky těm lekcím lepším člověkem, a ačkoli se mi vpálily do duše jako cejch do býčí kůže, alespoň je ta značka trvalá. Ať se stane cokoliv, vždycky můžu pohlédnout na zjizvenou pokožku a říct: „Bůh ti žehnej, prokletá ráno... a díky za vzpomínky.“

Následující příběh je pravdivý. Jména některých hlavních postav jsem změnil, abych nenarušoval jejich soukromí, ale Roger, kterého poznáte opravdu důkladně, je velice skutečný. Mnohé rozhovory, které budete číst, jsem si nahrál, abych mohl jeho filozofii prezentovat co možná nejpřesněji, zatímco jiné jsem v zájmu příběhu trochu pozměnil. Ale vcelku je všechno tak pravdivé, jak jen může být, především to, čím jsem si prošel, než jsem se dostal k poslednímu řádku této knihy. Teď, když jsem dospěl až sem, mě nenapadá nic, o co bych se podělil raději. Myslím si totiž, že je to jedna z nejdůležitějších lekcí, jakou kdokoli z nás může dostat.

Tak se usadte se sklenkou dobrého vína a několika kousky francouzského sýra. Určitě vás to dostane do té správné nálady.



~ Kapitola první ~

OPUŠTĚN

Poslední pohled to řekl za ni. Když auto couvalo z příjezdové cesty a ranní slunce osvítilo levou polovinu Michelina obličeje, věděl jsem, že je po všem. Že už neexistuje žádné *my*. Na vteřinu se naše pohledy setkaly, ale ten její se pak přesunul zpátky k zrcátku. Stál jsem tam a přál si, aby na mě ještě jednou naposledy pohlédla a dala mi tím nějakou naději. Ale už se na mě nepodívala. Za kratičkou chvíli vůz odbočil do Mill Street a zmizel. Bylo teprve sedm ráno a já už měl za sebou nevydařený začátek dne. Nevím přesně, jak dlouho jsem tam stál a zíral směrem, kterým odjela. Její auto zmizelo a místo něj se v obou směrech pohybovala jiná... Lidé mířili do práce, nebo vezli děti do školy. Zdálo se, že všichni mají cíl a vědí, kam jedou a proč jsou tam, kde právě jsou. Já jsem se naopak najednou ocitl bez automobilu v zemi, která se nápadně podobala mé vlastní, ale nebyla jí. Sotva jsem věděl, kde jsem, a neměl jsem ani ponětí, kam mám jít.



Byl začátek listopadu. Moje přítelkyně Michele přišla s nápadem, že strávíme několik dnů v Eloře, malé

vesničce vzdálené hodinu jízdy od Toronta. Přiletěl jsem z Oregonu, kde žiju, s velkou nadějí, že mezi námi vznikne opravdová blízkost, taková, která by dokázala překonat vzdálenost, která nás dělila. Důvod, proč Michele odjela, ale nakonec neměl nic společného s počtem kilometrů. Řekla mi, že jsem příliš liberální a ona prý uznává přímé linie, zatímco ty moje jsou přerušované nebo pokroucené, říkala. Pohádali jsme se kvůli tomu a zanedlouho jsme leželi každý na opačném konci postele a dělali všechno pro to, abychom se vyhnuli náhodnému doteku.

Najednou to bylo, jako kdyby mezi námi tekla řeka. Jakkoliv jsem se snažil, nenacházel jsem ta správná slova, která by pomohla postavit přes ni most, abychom byli znova na stejném břehu. Natáhl jsem ruku, chtěl jsem se jí dotknout, ale odtáhla se. I když ležela jen pár centimetrů ode mne, byla už vlastně pryč.

Ani jeden z nás toho té noci moc nenaspal, jako bychom doufali, že chladný venkovský vzduch a temná obloha v nás probudí něco, co jsme sami nebyli schopni spatřit a pocítit. Možná existovalo řešení, zatím prostým okem neviditelné, řešení, které by smazalo rozdíly mezi námi a znovu zapálilo vášeň, kterou jsme k sobě pocítili před měsíci ... *alespoň než mě hodí na letiště*, pomyslel jsem si.

Místo toho jsem se následujícího rána ocitl sám na šterkové příjezdové cestě u penzionu, který byl celé světelné roky vzdálen od místa, kde bych měl být. *Čím jsem si tohle*

zasloužil? Sluneční paprsky si razily cestu přes oblaka, ale v mé duši bylo úplně pusto.



První věc, která upoutala mou pozornost, byl zvuk, vzdálený skřípot pantů, které by potřebovaly naolejovat. Otočil jsem se přesně ve chvíli, kdy se rozlétly dveře se sítí proti hmyzu, a mým směrem letěl obsah hrnce s vodou. Vysoký, elegantně vypadající muž se na mě podíval, překvapený, že někdo stojí tak blízko. Roger (francouzsky vyslovováno jako Roužėj) je společně se svou ženou Kathleen majitelem Drew House. Potkali jsme se předěšlého dne, když jsme se s Michele ubytovali, ale od té doby jsem ani jednoho z nich nespatriil. Později ten večer jsme si s Michele našli restauraci, která vypadala docela slušně. Právě v ní byla zaseta semena naší zkázy, a než jsme se vrátili do pokoje, byla již v plném květu; čekala nás už jen velká sklizeň, která se měla neodvratně odehrát následujícího rána.

Byl jsem sám a muž s vlasy svázanými do copu téměř završil můj nepěkný zážitek křtem špinavou vodou z nádobí.

„Ach! Neviděl jsem vás!“ řekl Roger s citelným francouzským přízvukem.

Není jenom majitelem Drew House, jednoho z nejkouzelnějších penzionů v Severní Americe, ale také proslulým kuchařem, který kdysi vlastnil restaurace ve Francii, Torontu a v Austrálii. V Eloře je menší celebritou, což je poklona jak jeho veselé vášnivé povaze, tak jeho mistrovství v kuchyni.

Kathleen mi později vyprávěla příběh, který objasnil, jaký vliv měl Roger na většinu místních dam. Zaslechl, jak si skupinka žen o něčem tlumeně povídá, a byl zvědavý, co znamená jedno slovíčko. Používaly ho vždy, kdykoliv zaznělo jeho jméno. Večer se o tom zmínil manželce, v naději, že mu poskytne nějaké vysvětlení.

„Všechny ženy říkaly, že jsem ‚ezón,‘“ řekl jí ustaraně. „Co to znamená?“

Kathleen se na něj překvapeně podívala. „To opravdu netuším.“

„Byly v jídelně a slyšel jsem je, jak říkají, že jsem ‚ezón.‘ Zdálo se mi, že je to pozitivní označení, ale nejsem si jistý.“

Obličej se jí rozjasnil a začala se smát. „Říkají, že jsi hezoun. Nevyslovil jsi ‚h‘, proto jsem ti nejdříve nerozuměla. Ano, Rogere, to je moc pozitivní věc. Myslí si, že jsi atraktivní muž.“

I když už měl dávno po šedesátce, oplýval Roger evropskou elegancí a kouzlem, které mnohé ženy přitahovaly. Mně připadal jako francouzský Robert de Niro. (Jednou jsem ho dokonce požádal, aby udělal charakteristickou grimasu, kterou je De Niro známý, a to moje přesvědčení potvrdilo.) Ale to všechno se událo mnohem později, dlouho poté, co mě málem polil špinavou vodou, což by ostatně vzhledem k mé náladě bylo docela trefné.

„Nedělejte si starosti,“ řekl jsem a uskočil, abych se vyhnul sprše. „Neměl jsem tady stát a koukat, jako by mi někdo přejel psa.“

Roger se zatvářil trochu zmateně. „Určitě je to jenom metafora, ale nezní to moc pozitivně. Rád bych to vylepšil

dobrou snídání, ale ještě není hotová. Ale pokud by vám to pomohlo vašeho psa oživit, mám alespoň kávu.“

Musel jsem se jeho vtipu zasmát – a přesně to jsem potřeboval, abych zrušil kletbu. *Nebyl jsem s Michele zas tak dlouho*, pomyslel jsem si. Po našem seznámení na konferenci v Torontu, kde jsme se rozhodli strávit spolu týden, abychom *zjistili*, co od sebe můžeme očekávat, jsme se viděli jenom dvakrát. Po společném jednom a půl dni jsme přijeli do Drew House, který nám doporučil jeden známý. A tam se všechno změnilo. Začal jsem cítit, že mezi námi roste jakási propast. A netrvalo dlouho a zvětšila se natolik, že se začala podobat jedné slavné rokli vzdálené kilometr odsud.

„Káva by bodla,“ řekl jsem a následoval Rogera do dveří.

Vešli jsme do malé kuchyně, která vypadala starodávně i moderně zároveň. U dveří byly naskládané bedýnky se zeleninou, nerezová zařízení stála hned vedle obstarožních přístrojů – jako byla myčka nádobí v rohu, jež mi připomínala tu, kterou jsem používal v šestnácti letech ve svém prvním zaměstnání. Okamžitě mi bylo jasné, že tohle je kuchyň, která patří někomu, kdo ví, co dělá – profesionálovi, který zasvětil svůj život kuchařskému umění. Na druhé straně díky tomu, že kuchyň byla tak malá a kompaktní, působila spíše jako oáza než jako komerční prostor. Roger vyndal nádobu na french press, nasypal do ní tři vrchovaté lžičky kávy a zalil je horkou vodou z konvice.

„Jak si děláš kávu, když jsi doma?“ zeptal se přes rameno a nenuceně přešel na tykání. „Máš stroj na espresso?“

„Míval jsem ho, teď ale používám automatický kávovar, ze kterého vyteče vždycky jeden šálek kávy. A mám i french press.“

„Ten je lepší,“ odvětil a promíchal pomletou kávu s vodou.

„Podívej se, co se děje, když to míchám – navrchu se tvoří pěna, přesně jako u espressa. A kávu to neokysličuje jako překapávač, hlavně když ho necháš příliš dlouho ohřívat. Jenom trochu víc než pár minut a hned se to začne kazit... Pak to nejen horce chutná, ale není to ani příliš zdravé. Ztratí se tím veškerý požitek z pití šálku skvělé kávy, kvůli kterému si ji koneckonců připravujeme. Máme dělat to, co nám přináší požitek, a věci, ze kterých je nám špatně, prostě dělat nemáme.“

„Je tohle tvoje životní filozofie? Dělat to, co přináší radost a dobrý pocit?“

„Samozřejmě,“ řekl Roger a odpověď doplnil rozmáchlým gestem. Pak mi pokynul, abych si sedl na stoličku v rohu. „Proto jsme na téhle planetě... Ale nejde jen o to, abychom se *sami* cítili dobře. Nejlepší život je takový, kterým přinášíme radost ostatním – to je cesta ke štěstí. Proto tak rád vařím. Když totiž používám ty nejlepší přísady, jaké seženu, a vkládám lásku do všeho, co dělám, dokáže to lidem změnit náladu... a někdy i život.“

Mnozí nemají ani potuchy, že mezi úmysly kuchaře a kvalitou jídla je tak silná závislost. Vezmi například dva začínající kuchaře a dej jim úplně stejný recept a stejné ingredience. Když jsou s jídlem hotoví, zjistíš, že jedno je úplně skvělé a druhé jenom průměrné. Proč? Protože první kuchař vložil do každého kroku své srdce: do krájení

zeleniny, míchání, přípravy omáčky. Ten druhý jenom do-
držoval recept – vařil až příliš hlavou a málo srdcem.“

Všiml jsem si, že na plynovém sporáku se ve velké pánvi
zahřívá olej a na dřevěném prkénku je navršena hromádka
bílých brambor a batátů nakrájených na kostičky. Roger
vzal nůž, nabral jím kopeček brambor a hodil je na pánev.
S mistrovskou mrštností všechno promíchal a prohazel,
pak postavil pánev zpátky na sporák a ztlumil plamen.

„Musí se to dělat pomalu, jinak se to spálí a ztratí to
chuť.“ Otočil se, přešel na druhý konec kuchyně, sáhl do
sáčku a vytáhl velkou palici česneku. „Kupuji ho na trhu
nedaleko odsud. Je místní a stojí asi čtyřikrát tolik, než
bych za něj zaplatil v obchodě, ale do tak skvělých a čers-
tvých ingrediencí se vyplatí investovat.“

„Jak jsi říkal, že se má člověk snažit dělat ostatním ra-
dost,“ navázal jsem, protože jsem se chtěl vrátit k předcho-
zímu rozhovoru. „Ale co když to někdo prostě nechce?
Mám na mysli... lidi, kteří sami sobě za žádných okolností
nedovolí radovat se.“

„Mluvíš o sobě nebo o té krásné dámě, se kterou jsi sem
přijel?“ zeptal se s úsměvem.

„Myslím, že by se to mohlo týkat kohokoliv z nás,“ od-
pověděl jsem trochu zahanbeně. „Právě mě opustila, pro-
tože si myslí, že jsme příliš rozdílní. Já ji jenom chtěl lépe
poznat a snad se o krůček přiblížit vztahu...“

„O krůček?“ Roger se pořád usmíval. „Láska většinou
nepřichází poslušnými krůčky – nebývá takhle discipli-
novaná. To bude možná ten problém: chceš, aby věci
měly určitý řád, a přitom nevidíš skutečný směr, kterým

se přirozeně ubírají. Chceme pěkné úhledné krůčky, abychom mohli řídit své emoce – především proto, že se obáváme, abychom nad sebou neztratili kontrolu. Vezmi si například tenhle česnek.“ Vzal do ruky velký nůž a oddělil z paličky česneku jeden stroužek.

„Většina lidí tvrdí, že nejlepší je krájet česnek na tenké plátky, v domnění, že tak vydá nejvíce chuti. Nevědí však, že česnek má jednu velice zvláštní vlastnost: když ho rozřežeš, začne se ihned hojit, podobně jako tvůj prst. Ten si chce uchovat svou krev, česnek si chce ponechat svou šťávu. Když krájíš česnek pomalu a opatrně, uzamkne svou šťávu uvnitř. Ukážu ti lepší způsob.“

Oddělil další dva stroužky a pořádně do nich praštil plochou stranou nože, až je úplně rozdrtil. „Takhle už se nemůže zacelit a podívej, šťáva je venku a je opravdu cítit.“

Z mého výrazu poznal, že mezi zážitkem s Michele a způsobem, jak správně připravovat česnek, nenacházím spojitost.

„Chci říct,“ pokračoval „že život se nemá pomalu rozpitvávat... Má se do něj pořádně praštit. Jenom tak z něj vytryskne šťáva, která dodá chuť všemu, čeho se dotkneš. Snaha ovládat situaci a lidi kolem nás pramení ze strachu. Z myšlenky, která říká: Nedávej příliš mnoho, jinak nezůstane dost pro tebe. Takové uvažování zastaví proud života, ještě než vůbec začne plynout. Proto se musíš strachu zbavit a nechat šťávu vytéct do světa tak jako tenhle česnek.“

Posbíral nožem kousky česneku i se šťávou a vložil je do pánve s bramborami. Když se setkaly s olejem, vznesl se

nad nimi obláček horké páry. Roger zvednul pánev a vše promíchal bez použití jakéhokoli nástroje. Nadhazoval pánev a přísady se vznášely ve vzduchu v příválu barev a vůní.

„Většina lidí se snaží žít úplně sterilním životem,“ pokračoval, „jako kdyby čistota a nevinnost byly to samé.“ Sáhl za sebe a vzal misku se zabarvenou solí.

„Tohle je mořská sůl. Není úplně bílá jako sůl, kterou pravděpodobně používáš. Je trochu do hněda a jsou v ní zamíchány kousky zeminy. Je pro člověka mnohem lepší než jakákoli jiná a to nejzdravější v ní jsou právě ty takzvané nečistoty.“ Vzal dvě špetky soli a rovnoměrně jimi posypal směs brambor a česneku.

„To jsou věci, které z tohoto jídla udělají dokonalou snídani, ačkoli samy dokonalé nejsou. Sůl má v sobě trochu barvy, česnek jsme rozdrtili, aby vydal šťávu, a zelenina není nakrájená s precizností stroje. A pak je tady láska, která to všechno spojí dohromady a udělá z toho ty nejlepší bramborové placky. Kdybychom mohli stejným způsobem žít svůj život, většina problémů by během okamžiku zmizela.“

„Jak ses naučil takhle vařit?“ zeptal jsem se.

„Vyrůstal jsem ve Francii a máma mě vždycky učila dělat všechno jednoduše a s láskou. To je tajemství nejen francouzské kuchyně, ale všeho v životě. Jednoduché a kvalitní suroviny... Když začneš tímhle, všechno ostatní už je prosté. Sám sebe za opravdu skvělého kuchaře nepovažuji. Jenom umím nakupovat.“

„Nakupovat?“

„Když jsem byl mladý, naučil jsem se nakupovat nejlepší zeleninu a maso na farmách a u místních obyvatel. I teď, když jsem na návštěvě v cizím městě, vždycky vím, kam připlouvají lodě, a nakupuji přímo z oceánu. Téměř ho cítím ve vzduchu, což vždycky překvapí mou manželku. Když s něčím vyrůstáme, přichází to samo. Můj recept zní: Začni s těmi nejlepšími přirozenými surovinami a jídlo připravuj vždycky s láskou.“

Okouzlo mě, jaký život si Roger v Eloře vybudoval. Později jsem se dověděl, že kdysi vlastnil jednu z nejúspěšnějších restaurací v Torontu. Pak ji prodal a odstěhoval se do Austrálie kvůli jakémusi studijnímu pobytu. Jídlo ale měl až příliš v krvi na to, aby s ním dokázal přestat. Otevřel si francouzskou pekárnu, která se zanedlouho ve městě stala hitem. O šestnáct let později se vrátil do Kanady a začal s Kathleen provozovat penzion. Když byl v Austrálii, pronajímala si Kathleen v Drew House pokoj. Pak se vrátil a z kamarádství se vyvinul milostný vztah. Podnik, který spolu vytvořili, byl v dokonalé harmonii s nimi samotnými i s nimi jako dvojicí. Bylo okouzující, zažít to na vlastní kůži.

„Myslím, že jsi našel nejen tajemství vaření, ale i tajemství bohatství,“ řekl jsem mu. „Když se dívám kolem sebe, všechno se zdá v úžasné rovnováze. Považuješ se za bohatého člověka?“

„Povím ti příběh někoho, kdo je neuvěřitelně bohatý,“ odpověděl. „Před několika lety chtěl místní gentleman, kterému se velmi dobře dařilo, zorganizovat charitativní večeři a dovezl z Paříže Alaina Dutourniera, aby připravil jídlo. Alain je jedním z nejlepších šéfkuchařů vůbec

– opravdová hvězda. Organizátoři večere se rozhodli, že bude bydlet u nás v Drew House – asi proto, aby se cítil více jako doma. Když dorazil, netušil, že penzion vlastní také Francouz. Celou dobu, co u nás bydlel, jsem chtěl, aby odpočíval a aby mi dovolil pro něj vařit. Byl to člověk, který trávil veškerý svůj čas vařením pro ostatní, vytvářel fantastická jídla, která vyhrávala mezinárodní ocenění. Večer jsme spolu pili víno a vyprávěli si příběhy. A jednoho večera jsem mu položil otázku: Co by bylo jeho posledním jídlem, kdyby mu na zemi zůstal už jenom jediný den? Očekával jsem vysoké kulinářství, haute cuisine – je to tak talentovaný kuchař –, ale on šel úplně jiným směrem. Řekl mi, že by si udělal smažená vejíčka.“

„Děláš si legraci! Proč by si vybral právě vejce, když mohl mít, cokoli chtěl?“

„Přemýšlej o tom chvíli. Máš pravdu. Tenhle člověk by mohl dostat cokoli, i to nejchutnější jídlo na světě. Ale on se spíš zaměřil na pocit. Řekl mi, že když byl malý, jeho maminka mu každé ráno připravovala vejce. Jeho poslední jídlo ale neměla být obyčejná vejíčka. Musela by být usmažena na kachním nebo husím sádle, protože takto připravená jsou nejchutnější. Vejíčka by sesbíral v kurníku za svým domem. Také by si venku na zahradě utrhnul zelenou papriku a od pekaře v ulici by koupil čerstvý chléb. Tohle všechno by muselo jeho poslední jídlo obsahovat, aby bylo opravdovou připomínkou lásky, kterou mu jeho máma dávala prostřednictvím jídla. Pro Alaina bylo tohle to nejlepší jídlo, jaké mohl dostat, a podle mě je právě tohle to pravé bohatství.“