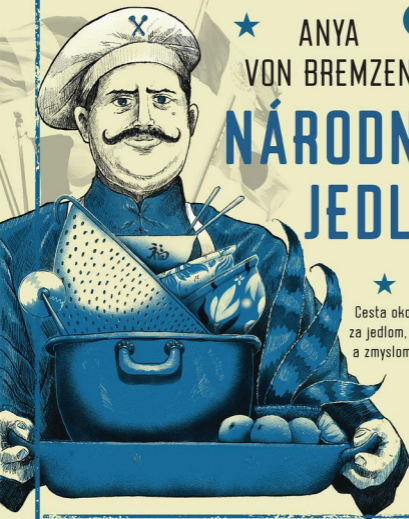


EDÍCIA CIVILIZÁCIA



★ ANYA
VON BREMZEN
NÁRODNÉ
JEDLÁ

★
Cesta okolo sveta
za jedlom, históriou
a zmyslom domova



V Moskve na vrchole Brežnevovej stagnácie som boršč nikdy nepovažovala za „národné jedlo“ nejakého konkrétneho národa. Jednoducho tam vždy bol, kúsok našej spoločnej sovietskej reality ako hnedý zimný sneh, autobusy plné zápachu z úst opilcov, alebo moja pichajúca vlnená školská uniforma.

premedia

MODERNÉ DEJINY

premedia

ANYA VON BREMZEN
NÁRODNÉ JEDLÁ

Z angličtiny preložila
Ivana Krekáňová

premedia

Anya von Bremzen: Národné jedlá

Prvé vydanie

Copyright © Anya von Bremzen, 2023

Translation © Ivana Krekáňová, 2023

Slovak edition © Vydavateľstvo Premedia, 2023

All rights reserved

ISBN 978-80-8242-190-6

Pre Larisu a Barryho,
a na pamiatku môjho brata Andreja

OBSAH

ÚVOD

Paríž: hrniec na ohni 9

NEAPOL:

Pizza, pasta, pomodoro 33

TOKIO:

Ramen a ryža 71

SEVILLA

Tapas: španielsky pohyblivý sviatok 117

OAXACA

Kukurica, korenie, tortilla 161

ISTANBUL

Osmanské pohostenie 207

EPILÓG:

Národné jedlo 249

Pod'akovanie 263

Bibliografia 267

ÚVOD

PARÍŽ: HRNIEC NA OHNI



V jedno sychravé jesenné ráno niekedy pred pandémiou som so svojim partnerom Barrym pricestovala do Paríža, kde som plánovala pripraviť *pot-au-feu* podľa receptu z francúzskej kuchárskej knihy z 19. storočia. Mala to byť súčasť príprav môjho vlastného knižného projektu, ktorý sa mi začínal formovať v hlave, o národných kultúrach stravovania, vyrozprávaných prostredníctvom ich symbolických jedál a pokrmov, ktoré by som varila, jedla a skúmala v rôznych častiach sveta.

Po vyložení batožiny v našom prenajatom byte v multikultúrnom 13. parížskom obvode sme sa okamžite hnali na druhú stranu širokej Avenue d'Italie, kde sme začali sabotovať francúzsku národnú kultúru stravovania konzumáciou šialeného množstva kalórií, ktoré *vôbec* nie sú galské.

V malinkom bistro s názvom Mekong mi úžasné kuracie *banh* na karí s láskou pripravila unavená Vietnamka, ktorá si povzdychla, že Saigon je *très belle, mais Paris? Eh bien, un peu triste...* V halal maghrebskom mäsiarstve voňala náplňou z dusených paradajok a papriek *mahjoub*a, alžírskaa palacinka z krehkého cesta. A bol tam aj fúzatý mäsiar, ktorého mučila Parížanka v stredných rokoch, škrobená a panovačná. Keď odišla aj so svojim jediným telacím rezňom, so zahvízdaním si vydýchol a prstom si poklopkal po čele.

Čo v podstate celkom vystihuje, aké pocity som vždy mala z Paríža.

Už od mojej prvej návštevy v 70. rokoch, keď som sa ako mrzutá dospievajúca utečenka zo Sovietskeho zväzu usadila vo Filadelfii, bol môj vzťah k Mestu svetla vždy úzkostný a napätý. Nieкто iný by mohol

básniť o bistrách, rozplývať sa nad prvými stretnutiami s taniermi ustríc a kúskami paštéty. Ja som videla len despotické menu s pevnou cenou, opovržlivé triedne predsudky a Hausmannove neúprosne béžové fasády – sériový stalinizmus lemovaný výložkami muškátov na oknách.

No *teraz* už vpred po ružové koláčiky moči do kórejského obchodníka na hlavnej ázijskej tepne Avenue de Choisy, kde som v ohromnom ázijskom supermarkete *Tang Frères* horúčkovo napchala našu nákupnú tašku aj mrazenými kambodžskými knedľami a tromi obrovskými čínskymi mesačnými koláčikmi. Hneď vedľa, v žiarivkami osvetlenom taiwanskom bare s bublinkovými čajmi, som objavila vietnamskú zmes letných roliek a suši. Aha, sušiburrito.

Bol to najšťastnejší príchod do Paríža, aký som kedy zažila. Trinásť obvod ma upokojil a vrátil rovno tam, odkiaľ som práve odišla, do mojej polyglotskej newyorskej štvrte Jackson Heights v Queense. Postkoloniálna hojnosť citrónovej trávy, rybej omáčky a harissy pomohla zmierniť môj frankofóbny nepokoj.

ZATIAĽ ČO SOM BARRYHO POSLALA, aby sa zabýval v našom prenajatom byte – v stiesnenej kuchynke sa tam vďaka úžasnej hre osudu nachádzal veľký plagát dokumentárneho filmu Fredericka Wisemana o Jackson Heights –, odniesla som si nákup do parčíka v našej štvrti. Juhoázijské a severoafrické deti si pri kríkoch ibišteka kopali do futbalovej lopty. Na lavičke sedel staručký znalec Koránu s riedkou bradou a čiapkou na temene, ktorý si priložil ruku k srdcu, aby ma pozdravil: „As-salám alejkum!“

S týmto požehnaním a ochutnávajúc kúsok mesačného koláčika (so zvláštnou plnkou zo solených vajec) som uvažovala o tom, čo ma priviedlo do Paríža – mesta, ktoré nemilujem, ale ktoré je historicky kľúčové pre koncept národnej kultúry stravovania. Moja cesta sa sotva mohla začať inde.

× × ×

Národné kuchyne, poznamenáva istý odborník na výskum jedla, trpia „problematickou očividnosťou“. To isté by sa dalo povedať o samotnom pojme „národný“. Väčšina z nás sa na národy pozerá ako na

organické spoločenstvá, ktoré majú od nepamäti spoločné pokrvné zväzky, rasu, jazyk, kultúru a stravovanie. Medzi odborníkmi na spoločenskú vedu však tento „primordializmus“ neobstojí. Prívrženci vplyvnej „modernistickej“ školy z polovice 80. rokov (Ernest Gellner, Eric Hobsbawm, Benedict Anderson) presvedčivo tvrdia, že národy a nacionalizmus sú historicky nedávnym javom, ktorý sa datuje zhruba od konca osvietenstva – a najmä od Francúzskej revolúcie, ktorá bola vzorom našej súčasnej koncepcie národa, keď sa francúzska absolutistická monarchia s rozdielnymi národmi, zvykmi a dialektmi zmenila na zvrchovanú entitu so spoločnými zákonmi, jednotným jazykom a písanou ústavou, ktorá sa v mene rovnoprávných občanov uplatňovala v duchu toho grandiózneho idealistického hesla: *liberté, égalité, fraternité!*

Dlhé devätnásť storočie, poznačené francúzskym príkladom, bolo svedkom narastajúceho etnicko-národného sebaurčenia v rámci koloniálnych ríš, až kým prvá a druhá svetová vojna neuvolnili stavidlá nových národných štátov povstávajúcich z trosiek – aj podľa ich niektorých súčasných hraníc boli, ako inak, bezohľadne rozporciované európskymi koloniálnymi mocnosťami.

Posledná vlna národov sa vzdula začiatkom 90. rokov s rozpadom Juhoslávie a Sovietskeho zväzu. Práve v ZSSR som sa v šesťdesiatych rokoch narodila, takže som vyrastala na krvavočervenom imperialistickom mýte o bratstve sovietskych socialistických republík – takých rozdielných ako severské Estónsko a púštne Turkménsko –, ktoré všetky múdro riadila Moskva, moje rodné mesto. Jedlo, na ktorom sme si pochutnávali, predstavovalo rôznorodú kuchyňu impéria: uzbecký pilaf, pikantné gruzínske kurča v orechovej omáčke, slaná arménska dolma... Uľavovali od každodennej fádnosti, ktorú stelesňovali sovietske *sosiski* (párky) a šaláty utopené v majonéze.

V roku 1974 sme sa s matkou stali napokon utečenkami bez štátnej príslušnosti, imigrantkami v Spojených štátoch amerických.

Stále si pamätám, ako môj učiteľ angličtiny prednášal výrazným, nosovým filadelfským prízvukom o tom, ako by sme sa my študenti mali cítiť hrdí na to, že sme súčasťou slávneho *melting pot* národa, národa, ktorý je ako taviaci kotlík zmesou rôznych kultúr. A ja som sa snažila predstaviť si sama seba ako plátok podivného žiarivo oranžového syra, ktorý sa rozpúšťa v hrnci rozvareného čili v našej školskej

jedálni. V taviacom kotlíku som sa veľmi dobre nerozpúšťala, pretože mi v tom bránila inštinktívna ostražitosť voči veľkému americkému asimilačnému modelu. Štáty a ich identitu som vďaka prehnane vlasteneckej sovietskej výchove vnímala dosť cynicky.

Hoci teraz niekedy premýšľam, aké by to bolo patriť k malému, súdržnému národu – islandskému? – najviac sa cítim doma vo svojej štvrti Jackson Heights, kde sa hovorí 168 jazykmi, kde si môžem dať na raňajky kolumbijské *arepas* a na obed tibetské *momo* a nikoho nezaujímajú moja identita. Som židovsko-ruská Američanka, narodená v despotickej ríši, ktorá bola dávno vymazaná z máp. Hovorím so silným prízvukom niekoľkými jazykmi, viem profesionálne kočovnú existenciu ako spisovateľka so zameraním na jedlo a cestovanie a vlastným byt v Istanbule, bývalom sídle multietnickej Osmanskej ríše. Mama, Barry a ja sme pri stole vášniví ekumenickí kulturalisti. Na Pesach pripravujeme *gefilte fiš*, na Nourúz perzský *pilaf* a na ruskú pravoslávnu Veľkú noc šunku. Poľský sociológ Zygmunt Bauman má pre tento veľmi častý postmoderný – globalizovaný – stav, keď sa neviažeme na jedinú identitu, miesto alebo komunitu, výborný výraz.

Nazýva to „tekutá modernita“. Život, v ktorom „neexistujú žiadne trvalé väzby“.

PREČO BY SA TEDA NIEKTO AKO JA MAL PÚŠŤAŤ do skúmania *národných kultúr stravovania*?

Pretože s nástupom a dominanciou globalizácie sa národy a nacionalizmus javia zastaralejšie a zároveň dôležitejšie a relevantnejšie ako kedykoľvek predtým. A jedlo je azda tá najlepšia prizma, cez ktorú to vidno. Od Kampaly po Káthmandu sa stretávame s tým istým všadeprítomným fastfoodovým hamburgerom, zatiaľ čo od Tbilisi po Tel Aviv tá istá „globálna brooklynská“ komunita hipsterov vo svetoch protestuje proti takémuto korporátно-kulinárskemu imperializmu remeselným pivom a instagramovými kváskovými chlebíkmi. V istom zmysle sú remeselné piva aj hamburgery len rôznymi politickými príchuťami nadnárodných potravinových tokov. Človek by si myslel, že takáto plnohodnotná globalizácia zotrie lokálne a národné chute. Ale nie: globálne a lokálne sa navzájom vyživujú. Nikdy sme neboli takí kozmopolitní, pokiaľ ide o to, čo jeme, – a zároveň takí tradi-

cionalistickí, lokálpatriotickí a regionalistickí. Keďže svet je čoraz *tekutejší*, hádame sa pri privlastňovaní kulinárskych osobitostí a určovaní kultúrneho vlastníctva, hľadáme ukotvenie a útechu v mantrách autenticity, previazanosti s pôdou, dedičstva. Máme nutkanie spájať jedlo s miestom, hľadať *genius loci* na našich púťach do rodiska ramenu, kolísky pizze, bašty bujabézy. Ja sama to profesionálne robím už niekoľko desaťročí.

Navyše, jedlo ako národný symbol v sebe nesie emocionálny náboj vlajky a hymny, tých „vymyslených tradícií“, ktoré sú kľúčové pri budovaní a udržiavaní národa, pri odvolávaní sa na hlboké historické korene. Hoci v skutočnosti sú často nielen umelo vytvorené, ale aj nedávne.

A TAK SOM SA OCITLA NA LAVIČKE V PARÍŽI, rozbalovala si hyperglobalizované sušiburrito a rozmýšľala nad supertradicionalistickým citátom veľkého učenca Pascala Oryho. Francúzsko, napísal Ory, „nie je krajinou s bežným vzťahom k jedlu. V národnom ponímaní je jedlo jednou z charakteristických prísad, ak nie rovno *tou hlavnou* charakteristickou prísadou francúzskej identity.“

Taliani, Kórejci, dokonca aj Abcházci by sa určite rozhorčili, že ich vzťah k jedlu je rovnako špeciálny. No ak sú naše identity, vo svojej najpôvodnejšej forme, to, ako o sebe hovoríme pri stole, bolo to Francúzsko – a konkrétne Paríž –, ktoré vytvorilo prvý explicitne národný diskurz o jedle a svoju kuchyňu ocenilo ako exportovateľný, jedinečný francúzsky kultúrny produkt spolu s pojmami ako „šéf-kuchár“ a „gastronómia“. Práve Francúzsko v polovici 17. storočia položilo aj základy *modernej* kuchyne v pravom zmysle slova, ktorá sa vynorila zo zmesi stredovekých korenín, aby vďaka nej vznikli a boli uchované omáčky a postupy, ktoré svet používa dodnes. Aby stvorila „reštaurácie“, ako ich poznáme, a premenila „terroir“, späťosť pôvodu s geografickým miestom, na silný národný marketingový nástroj.

Iste (a na moje potešenie, priznávam), za posledné desaťročia touto galskou kulinárskou výnimočnosťou poriadne otriaslo. Ako je na tom teda teraz? A kde a ako sa zrodilo vnímanie Francúzska ako kulinárskej krajiny?

POT-AU-FEU, KTORÝM SOM SA MALA ZAOBERAŤ v Paríži, pre mňa symbolické francúzske národné jedlo, pochádza z knihy veľmi vplyvného šéfkuchára z 19. storočia, ktorého fantastický životný príbeh by stačil na rozsiahly román. Marie-Antoine Carême, ktorého za Robespierrovej hrôzovlády nechal na parížskej ulici jeho nemajetný otec, by bol mohol byť postavou z pera... Balzaca? Dumasa staršieho? (obaja boli jeho gurmánskymi fanúšikmi), keby už nebol existoval. Charizmatický Carême sa vypracoval sám na prvú medzinárodnú celebritu s typickou pokrývkou hlavy (on vlastne navrhol kuchársku čiapku). Bol nielen veľkým maestrom veľkolepých kompozícií znázorňujúcich stavby z cukrovíniiek v štýle *la grande cuisine*, ale vypracoval aj recepty na štyri základné omáčky a z nich vychádzali nekonečné množstvá „petites sauces“, omáčok, ktoré sú pre francúzske sebaurčenie také podstatné. Varil pre kráľovskú rodinu a predstaviteľov vtedajšieho ekvivalentu krajín G7, čím šíril nadvládu galskej kuchyne po celom svete. Alebo, ako by sme dnes povedali, Carême viedol gastrodiplomaciu (náš módnny výraz pre politický vplyv jedla) v mene značky Francúzsko.

Ešte vplyvnejší bol jeho písomný šovinizmus. „Ó, Francúzsko, moja krásna vlasť,“ proklamuje vo svojom ťažiskovom diele *L'Art de la Cuisine Française au XIX^e Siècle* z roku 1833, „ty jediné spájaš vo svojej hrudi pôžitky gastronómie...“

AKO TEDA VZNIKAJÚ NÁRODNÉ KUCHYNE a kultúry stravovania? Odpoveď je, ako som zistila, málokedy jednoduchá a priama, ale zásadná kuchárska kniha je vždy dobrým začiatkom. Významná odborníčka na francúzske dejiny Priscilla Fergusonová poznamenala, že práve Carêmeove kuchárske knihy zjednotili *La France* okolo jazyka kuchyne a jedla v čase, keď francúzske tlačené texty začali sprístupňovať aristokratickú gastronómiu starého režimu dychtivejšej, inkluzívnejšej meštiackej verejnosti. „Carêmeova francúzska kuchyňa,“ píše Fergusonová, „sa stala kľúčovým stavebným kameňom v rozsiahlom projekte budovania národa z rozdelenej krajiny.“

Sám Carême oslovil svoje publikum: „Moja kuchárka nie je napísaná pre významné rody. Namiesto toho... chcem, aby v našom krásnom Francúzsku mohol každý občan jesť bohaté, chutné jedlá.“

A bohaté, chutné jedlo, ktorým sa Carêmeov *magnum opus* začína, je *pot-au-feu*, „hrniec na ohni“. Vývar, hovädzie mäso a zelenina, polievka a hlavné jedlo v jednom hrnci, to je symbolický tanier plný *égalité-fraternité*, ktorý Carême posvätil za *un plat proprement national*, skutočne národné jedlo. *Pot-au-feu* má vo francúzskej kultúre monumentálnu váhu. Voltaire ho spája s dobrými mravmi, Balzac, a dokonca aj Michel Houellebecq, ten drsný provokatér, s láskou hovoria o jeho meštiacky príjemnom ráze; akademici ho hodnotia ako „mýtický stredobod rodinných stretnutí“. Mňa osobne zaujala najmä jeho tekutá zložka, vývar alebo bujón – aromatický základ pri zostavovaní každej francúzskej omáčky a polievky.

„Vývar,“ vyhlásil Carêmeov nasledovník Auguste Escoffier, diktátor vznešenej nádhery Belle Époque, „je vo varení všetkým, aspoň vo francúzskej kuchyni.“

Vývar je domácky prostý a zároveň existenciálne karteziánsky: *robím bujón, preto varím à la française*.

× × ×

„Carême... *pot-au-feu*... také dôležité témy,“ uvítal môj projekt Bénédict Beaugé, veľký francúzsky gastronomický historik. „A v dnešnej dobe, žiaľ, tak často ignorované.“

Sedemdesiatročný Bénédict s ušľachtilo dobrosrdečnou tvárou, prízračne bledou pod rednúcimi prešedivenými vlasmi, vyžaroval hlbokú, pokornú ľudskosť – pravý opak namysleného francúzskeho intelektuála. Jeho knihami obložený byt sa nachádzal neďaleko Eiffelovej veže na západe Paríža. Keď som kráčala po nevýraznej ulici Rue de Lourmel, kde býval, všimla som si orientálnu samoobsluhu, japonský podnik a čosi, čo chcelo byť hipsterský bar s názvom Plan B.

„Ach, nový *globálny* Paríž,“ poznamenala som na úvod nášho rozhovoru.

„A chaos, z kulinárskeho hľadiska,“ zareagoval Bénédict. „Zmätok – odrážajúci väčší zmätok v otázke našej identity – trvajúci už takmer dve desaťročia... Hoci možno konštruktívny chaos?“

Zamýšľal sa však, podobne ako ja, nad tým, „čo všetko v sebe zahŕňa koncept francúzskosti, veľkej civilizovanosti za stolom“. Zdá sa, poznamenal, že francúzskosťou sú v dnešnom Paríži fascinovaní len japonskí kuchári, zatiaľ čo tuniskí pekári vyhrávajú súťaže o najlepšiu bagetu.

„Áno, prístahovalecké kuchyne menia Paríž k dobrému,“ potvrdil. „Ale čo je problém? Vo Francúzsku nemáme to americké jasné povedomie o taviacom kotlíku, národe, v ktorom sa miešajú rôzne kultúry.“

Skutočne. Keď som sa priateľov novinárov pýtala na etnické zloženie Paríža, vážne mi pripomenuli, že francúzske zákony zakazujú zbierať oficiálne údaje o etnickej, rasovej alebo náboženskej príslušnosti – v dôsledku čoho sú komunity prístahovalcov, ako sú tie v našom *Treizième*, 13. obvode, nemé a neviditeľné. A to všetko v mene republikánskych ideálov farboslepého univerzalizmu.

„Ach, ale *pot-au-feu!*“ Bénédict súhlasne prikývol. „Tá úžasná, podivná vec, jedlo celkom archetypálne – mäso vo vývare! – a predsa úplne národné!“

Čo sa týka Carêma? Nežne sa usmial, akoby hovoril o milovanom starom strýkovi. „Umelec, prvý intelektuál našej kuchyne, karteziánska duša, ktorá dala francúzskej kuchyni logický základ, pravidlá. *Lenže...*“ Zdvihol prst. „Racionalizácia a následná *nacionalizácia* francúzskej kuchyne – to sa nezačalo tak úplne Carêmom!“

„Aha, myslíte La Varenna,“ prikývla som.

V ROKU 1651 FRANÇOIS PIERRE DE LA VARENNE, „kuchársky panoš“ burgundského markíza d’Uxelles, vydal *Le Cuisinier François*, prvú originálnu kuchársku knihu vo Francúzsku po tom, čo tu takmer storočie dominovali adaptácie talianskych renesančných textov – a ako vôbec prvý použil *národný* názov.

Ťažko si to dnes predstaviť, ale až do polovice 17. storočia neexistovalo nikde nič, čo by sa aspoň vzdialene podobalo výraznej, ustanovenej „národnej“ kuchyni. Kým sa chudobní živili kašami a bylinami (vtedy takými podradnými, ale dnes oslavovanými ako „dedičstvo“), kozmopolitná kuchyňa rôznych panovníckych dvorov prinášala pochúťky zďaleka, aby sa mohli vystatovať mocou a bohatstvom. V celej Európe sa bezostyšne plagizovali kuchárske knihy, takže európske (dokonca aj islamské) elity hodovali na viac-menej rovnakých pečenných pávoch a volavkách, kolosálnych slaných koláčoch (niekedy v nich boli živé králiky) a všade podávali *blancmange*, želé kôpky z ryže, kuracieho mäsa a mandľového mlieka, ktoré sa v Európe objavili pod arabským vplyvom. Renesančné recepty určite kazili zuby, pretože sa

v nich často na pol kilogramu jedla pridával kilogram cukru, zatiaľ čo množstvá dovážanej škorice, klinčekov, korenia a šafranu zasa spôsobovali, že všetko chuťou pripomínalo, ako vtipne poznamenal jeden historik, zlé indické jedlo.

Le Cuisinier François poskytuje najranejší záznam o zásadnej zmene v európskej kuchyni. Ochucovadlá v La Varennovom diele väčšinou nahrádzajú ťažké východoindické koreniny takými *aromates français*, ako je šalotka a bylinky; sladké je vykázané na záver jedla; hladkými emulgovanými omáčkami na maslovom základe sa začínajú nahrádzať hrudkovité sladkokyslé stredoveké odvary. *Le Cuisinier* oplýva jemnými ragú, ľahkými šalátmi a takými rozpoznateľnými francúzskymi tradičnými jedlami, ako je *bouef à la mode*. Jeden z La Varennových súčasníkov vystihol tento nový trend s názvom *goût naturel* najlepšie: „Kapustová polievka by mala chutiť výlučne po kapuste, pórová polievka výlučne po póre.“

Tak vznikla moderná mantra, ktorá prvýkrát zaznela v polovici 17. storočia vo Francúzsku.

„V storočí po La Varennovi,“ vyhlásil Bénédict, pôsobiac medzi svojimi obrovskými kopami kníh ako krehká postava, „sa naplno presadil duch osvietenstva a rozmach zaznamenala kultúra tlače.“ Nové vedecké prístupy, poznačené horlivosťou, sa spojili s Rousseauovým kultom prírody, ktorého rustikálnosť bola v skutočnosti veľmi rafinovaná a drahá. Toto spojenectvo okrem iného vytvorilo módu extrahustých, kváziliečivých vývarov.

A názov týchto osvietenských elixírov?

Restaurants.

Ako píše historička Rebecca Spangová v knihe *The Invention of the Restaurant* (Ako vznikli reštaurácie), „storočia pred tým, ako bola reštaurácia miestom, kde sa je, bola *vecou*, čo sa je, posilňujúcim vývarom.“ Reštaurácie ako miesta – ako atrakcie, ktoré sa budú až do polovice 19. storočia nachádzať výlučne v Paríži – sa prvýkrát objavili niekoľko desaťročí pred revolučným rokom 1789 v podobe štýlových bujónových ozdravovní, kde sa prvýkrát v dejinách Západu mohli stravníci zastaviť v ktorúkoľvek dennú dobu, sadnúť si k samostatným stolom a objednať si z jedálneho lístka s cenami. Do roku 1820 mal Paríž približne tritisíc reštaurácií, ktoré sa už podobali tým našim. Boli to chrámy estetizovaného obžerstva, áno – s kuracinou Marengo

a k nej hlúzovky pod lustrovým prepychom. No predovšetkým šlo o spoločenské a kultúrne ustanovizne, ktoré inšpirovali inovatívny a jedinečný francúzsky žáner literárneho gastrofilozofovania – a priťahovali britských aj amerických cestovateľov, ktorí podľa Spangovej predpokladali, že „národný charakter Francúzska sa prejavuje v takýchto jedálňach“. A tak to aj bolo.

„Samozrejme, že národné kuchyne nevznikajú *zo dňa na deň*“, upozornil ma Bénédict, keď som už bola na odchode a on sa chystal vrátiť k svojim textom a dejinám. Šlo o dlhý proces, ktorý odrážal vývoj v kultúre a politike. Zdôraznil však, že jedným z jedinečných francúzskych znakov, ktorý siaha až do polovice 17. storočia, bola kulinárska snaha o originalitu a novosť, ktorá ešte zintenzívnela s príchodom reštaurácií a zrodom gastronomického kritika. A prakticky od čias La Varenna sa každá nová triumfujúca generácia francúzskych kuchárov znovu hlásila k ideálu *goût naturel*, k vynaliezavejšiemu a vedeckejšiemu – a drahšiemu – zdokonaľovaniu. Carême? Aj on vyznával „obrovskú nadradenosť“ svojej kuchyne zdôvodňovanú jej „jednoduchosťou, eleganciou... honosnosťou“. Escoffier sa vystatoval zjednodušením Carêmea, – len aby ho začiatkom 20. storočia nasledovalo kuchynsko-buržoázne regionalistické hnutie, ktoré zosmiešňovalo Escoffierovu pompéznu zložitost'. Potom rebeli *nouvelle cuisine* 70. rokov (Bocuse, Troisgros a im podobní) vzali útokom celý Carêmov a Escoffierov odkaz v podobe „strašných hnedých a bielych omáčok“, aby vztýčili víťaznú vlajku svojej vlastnej (šokujúco drahej) ľahkosti a prirodzenosti.

Ale prečo – prečo, po revolúcii *nouvelle cuisine*, tento jedinečný francúzsky príbeh znovuobjavovania a racionalizácie tápal a napokon veľkolepo stroskotal?

※ ※ ※

„Ferran.“

Nicolas Chatenier vyslovil meno vinníka s vážnou okázalosťou. Tento dobre oblečený pritažlivý štyridsiatnik, kombinácia biznismena a prominenta miestnej smotánky, je predsedom francúzskej komisie pre mimoriadne vplyvný rebríček 50 najlepších reštaurácií, sponzorovaný značkou San Pellegrino, ktorý je Michelinovým úhlavným rivalom.

Mal na mysli Ferrana Adriu, avantgardného katalánskeho génia z už zatvorenej reštaurácie El Bulli na španielskom pobreží Costa Brava. Koncom 20. storočia sa Adrià zjavil z ničoho nič ako kúzelník a vedec, ktorý – len tak – brilantne a vtipne spochybnil, dekonštruoval a pretvoril zaužívané francúzske kulinárske zásady a logiku – podobne ako Picasso a Salvador Dalí prevrátili a elektrizovali svet umenia.

S Nicolasom sme sa zamýšľali nad apokalyptickým pádom základov francúzskej kuchyne v nablýskanej malej reštaurácii v štýle *haute-bistro La Poule au Pot*, kde si za porciu čohosi, čo pripomínalo hydínového príbuzného *pot-au-feu*, účtovali šesťdesiat dolárov.

Nicolas vyrastal v dobre situovanej parížskej rodine a na ich slávostné výlety do veľkých francúzskych chrámov stolovania si spomína ako na absolútne okúzlenie. „Robuchonova reštaurácia Jamin, to ale bola *bonbonnière*...“ zasníval sa, keď nám bradatý hipsterský čašník, ako *cool* mileniál aj s dávkou irónie, servíroval tradičnú žltú kuracinu známu pod názvom Bresse vo vývare. „Tie rozprávkové dezerty *chez Troisgros*...“ Možno aj preto ho na začiatku nultých rokov ako začínajúceho novinára so zameraním na jedlo tak veľmi trápila zúriaca kríza francúzskej gastronómie. Až tak, že napísal dlhý článok, v ktorom uviedol fakty. Ktoré nikto nechcel počuť. „Ľudia ma obviňovali,“ zasmial sa, „a to si nevymýšľam, že *som britský špión!*“

Jeho oči zosmutneli. „Francúzsko, po stáročia veľké gastronomické impérium. Najlepšia výučba, najlepšie produkty, najlepší kuchári. A potom...“ Mávol tragicky rukou. „Národné *poníženie* v podobe čísla časopisu *New York Times Magazine* s Ferranom na obálke a hlavnou témou o úpadku Francúzska a vzostupe Španielska!“

„Ale no tak, Nicolas,“ namietla som, „veď ten článok vyšiel takmer pred *dvadsiatimi rokmi!*“

„A ľudia tu o ňom stále hovoria,“ ubezpečil ma vážne.

Mrzelo ho, že Španieli preukázali „úžasnú“ jednotu okolo Ferrana, zatiaľ čo súdobá francúzska generácia na čele s Joëlom Robuchonom a Alainom Ducassom bojovala medzi sebou.

„S tými z *nouvelle cuisine* 70. rokov to bolo iné,“ zdôraznil. „Troisgros, Bocuse, Michel Guérard, tí boli šikovní, autentickí – *jednotní.*“

Iste, ich rétorika bola radikálna ako rok 1968; revolúcia visela vo vzduchu. Ale oni sa chopili toho momentu – momentu, ktorý bol súčasťou kultúrnej energie so širším dosahom. „Vo Francúzsku bolo