



Anthony Bourdain

Důvěrnosti

z kuchyně

Pikantní dobrodružství šéfkuchaře

DŮVĚRNOSTI Z KUCHYNĚ

DŮVĚRNOSTI Z KUCHYNĚ

Rozšířené vydání

PIKANTNÍ DOBRODRUŽSTVÍ ŠÉFKUCHAŘE

Anthony Bourdain

sloart

Poprvé vyšlo v roce 2000 (nakladatelství Bloomsbury USA)
Doplněné vydání 2007, 2012, 2018
Copyright © 2000, 2007, 2012, 2018 Anthony Bourdain
Recepty z Appetites © 2016 Anthony Bourdain

Poznámka autora: Jména některých osob i některých restaurací,
o nichž se v příběhu zmiňuji, jsem pozměnil.

Překlad z anglického originálu Kitchen Confidential
Czech edition © Nakladatelství Slovart, Praha 2005, 2012, 2021
Translation © Jiřina Stárková, 2005, 2021
Editorka Jana Steinerová
Odpovědné redaktorky Eva Blažková, Radka Svobodová
Třetí, upravené české vydání
Sazba Alias Press, s. r. o., Bratislava
Tisk FINIDR, s. r. o., Český Těšín

Cena uvedená na obálce je nezávazným
doporučením pro konečné prodejce.

Všechna práva vyhrazena.
10 9 8 7 6 5 4
www.slovart.cz
ISBN 978-80-276-0330-5

Věnováno Nancy

OBSAH

<i>Poděkování</i>	IX
<i>Předmluva</i>	XI
<i>Nová předmluva od Érica Riperta</i>	XV
<i>Úvod</i>	XXI

PŘEDKRM

Poznámka šéfkuchaře	3
---------------------	---

PRVNÍ CHOD

Jídlo je dobré	9
Jídlo je sex	19
Jídlo je bolest	25
Americký kulinářský institut	36
Návrat <i>mal carne</i>	47

DRUHÝ CHOD

Kdo vaří?	57
Z naší kuchyně na váš stůl	66
Chcete vařit jako profíci?	77
Syndrom majitele restaurace a jiné zdravotní obtíže	86
Vazoun	93

TŘETÍ CHOD

Dobývám pozice	107
----------------	-----

OBSAH

V povznesené náladě	122
Šéfkuchař budoucnosti	130
Apokalypsa	137
Léta v divočině	147
Co vím o mase	156
Pino Noir: Toskánská epizoda	165

DEZERT

Všední den	185
Zástupce šéfkuchaře	208
Vyjadřovací prostředky	223
A ti druzí	231
Adam Pravé příjmení neznámé	237
Oddělení lidských zdrojů	248

KÁVA A CIGÁRKO

Život Bryana	257
Vyslancem v Tokiu	274
Tak vy se chcete stát šéfkuchařem?	
Závěrečný proslov	295
Kuchyň je zavřená	302
<i>Doslov</i>	309
<i>Rozhovor s Danielem Halpernem</i>	319

PODĚKOVÁNÍ

Některé části této knihy již byly publikovány: téměř celá kapitola „Z naší kuchyně na váš stůl“ a několik jednotlivých postřehů se objevilo v týdeníku *The New Yorker* pod titulkem „Než se pustíte do jídla, čtěte následující!“. „Vyslancem v Tokiu“ poprvé vyšlo v časopisu *Food Arts* a ti, kdo četli moji krátkou povídku ze souboru *Rover's Return*, vydaného nakladatelstvím Canongate Press, zjistí, že fiktivní hrdina z mého příspěvku „Šéfkučarářův volný večer“ zakusil při grilování podobný ponižující zážitek jako kdysi já.

Můj dík patří především Joelu Roseovi, kterému vděčím za všechno, a také Karen Rinaldiové a Paniovi Gianopoulousovi z nakladatelství Bloomsbury ve Spojených státech amerických. Dále Jamiemu Byngovi, Davidu Remnickovi, zlým bratrům Stoneovým (Robovi a Webovi), Tracy Westmorelandové, Josému de Meireillesovi a Philippu Lajaunieovi, Stevenovi Tempelovi, Michaelu Batterberrymu, Kim Witherspoonové, Sylvii Rabineauové, Davidu Fioreovi, Scottovi Bryanovi a mému skvělému týmu z Les Halles: Franckovi, Eddymu, Isidorovi, Carlosovi, Omarovi, Angelovi, Bautistovi a Janine.

Kuchaři vládnou.

PŘEDMLUVA

Někdy mám pocit, jako bych žil TŘI životy. Pokud je to tak, pak tenhle bude jeden z nich. Možná jeden a půl. Při vzpomínání a opětovném pročítání téhle knihy mi připadá, že nehladě na to, co jsem si v různých okamžicích svého života MYSLEL, že vím, jsem v podstatě nevěděl vůbec nic. Totiž o těch důležitých věcech.

Přijít na to, co je důležité,
je ~~xxx~~ podle mě nikdy
nekončící proces.

Jednou z jistot profesionál-
ního kuchaření je fakt,
že některé věci víte na
beton. VÍTE, že když dáte
do myčky špinavé talíře,
vyjedou z ní čisté. VÍTE,
jak nejlíp připravit
omeletu. Poznáte, kdy
je rizoto uvařené
dobře a kdy nestojí
za nic. Víte, že přijít

včas je nezpochybnitelná
přednost - a opozdit se
je vždycky a pokaždé
průšvih.

V nedokonalém a usta-
vičně se měnícím světě,
kde je jen pár věcí
zaručených, je přece
nesmírně uspokojující
vědět, že NĚCO je jistota.



NOVÁ PŘEDMLUVA OD ÉRICA RIPERTA

JE ROK 1999 A V ČASOPISE *The New Yorker* vychází článek nazvaný „Než se pustíte do jídla, čtete následující!“. Je vynikající, nicméně vyvolá skandál. Všichni o něm mluví. To je ten chlápek z Les Halles, francouzské brasserie v New York City; je kuchař a v kuchyni během vaření pije a kouří, a k tomu *píše*. Píše o „slabinách“ kulinářské říše, o jejichž existenci jsem neměl tušení, přestože jsem také byl šéfkuchař.

Je rok 2000 a vycházejí *Důvěrnosti z kuchyně*. Kniha je nesmírně kontroverzní. Její příznivci jsou obveseleni a pobaveni, ovšem restauratéri povětšinou pobouřeni. Dozvídám se, že v knize často padne zmínka o mé restauraci Le Bernardin, a jsem z toho nervózní. Knihu si koupím, a ačkoli neumím anglicky dokonale a knížky v tomto jazyce se mi nečtou snadno, jsem uchvácený. Tonyho chvála Le Bernardinu mě překvapí. Tenhle týpek je zároveň bezohledný a popisuje nelichotivé stránky kulinářského světa, o kterých jsem vůbec nevěděl. Je to skvěle napsané – jsem šokovaný a stejnou mírou ohromený. S tímhle člověkem se musím seznámit. Zatelefonuju do Les Halles, kde stále pracuje, a pozvu ho na oběd. Pozvání přijímá a do Le Bernardinu se dostaví i s televizní posádkou. Kameraman nás při obědě chvíli natáčí, pak nás nechá být. Čeká mě další překvapení. Muž sedící naproti mně, autor téhle bláznivé, drsné a provokativní knihy, je uhlazený, přívětivý, neuvěřitelně zdvořilý, vnímavý a při osobním setkání ještě vtipnější.

Pocházím z Francie, kde jsou kuchyně, zejména ty „lepší“, systematicky zorganizované. Vládne v nich kázeň a pevný řád na hony vzdálený Tonyho světu dysfunkčních kriminálních,

gangsterů a zvrhlých uživatelů drog, kteří se přesto snaží zvládnout rušný večer. Kuchyně, v nichž jsem se učil, měly pětadvacet kuchařů, co připravili za večer pětadvacet hlavních chodů – na rozdíl od Tonyho bitevní fronty se dvěma či třemi maníky u linky, kteří vystříhli za stejnou dobu stovky jídel.

Dva šéfkuchaři, dvě protichůdné zkušenosti. Chtěli jsme se líp poznat, a tak jsme se začali často scházet nad skleničkou a vyprávět si příběhy ze života. I přes zřejmé rozdíly vznikl mezi námi hned z počátku přirozený kamarádský vztah, z něhož se nakonec vyvinulo důvěrné přátelství.

Při našich společných večerech poznávám kousky Tonyho světa. Vezme mě do mé vůbec první putyky. Je to jeden z jeho nejoblíbenějších barů, Siberia, příhodně sídlící v hlubinách stanice metra a naštěstí nepříliš daleko od Le Bernardinu. Tony mi milostivě poskytne alespoň tuhle záchranou síť.

Podnik je tmavý. Je tam zahuleno. Z jukeboxu hraje příšerná hudba. Tony je ve svém živlu. Pak se ozve písnička, kterou má očividně rád, a začne se pohybovat v potrhle směsici imitace hry na kytaru doprovázené zuřivým potřásáním hlavou do rytmu. V nezvyklém prostředí se okamžitě uvolním. Za nějaký čas se Tony skamarádil s majitelem a všichni ho tady znají. Pozorovat srdečné lidičky, co se sejdou v podzemí a vyprávějí si historky nad laciným pivem a při obskurní muzice, je svým způsobem nesmírně uklidňující. Záhy zjistím, že být kdekoli s Tonym je dobrodružství.

V roce 2002 začne Tony natáčet pro televizi seriál *The Cook's Tour* (Šéfkuchař na cestách), který má obrovský úspěch. Přizve mě, spisovatele Michaela Ruhlmana a našeho společného kamaráda Scotta Bryana k natáčení jedné epizody z Napa Valley, kde povečeříme v *The French Laundry*. Je to poprvé, kdy s ním pracuju pro televizi. Baví mě to a podle všeho to dopadlo dobře, protože následuje řada dalších příležitostí.

Čas běží a naše přátelství se prohlubuje. Tony píše předmluvu k mé kuchařské knize *A Return to Cooking* (Návrat k vaření) a já se objevím v jeho dalších pořadech. Jednou za mnou přijde moje kamarádka a kolegyně Ottavia Busiaová a požádá mě, abych ji Tonymu představil. Přitahuje ji jeho osobnost, a tak je

seznámím. Rychle se do sebe zamilují a krátce nato se vezmou. Často chodíme společně na večeri, Tony a Ottavia, moje manželka Sandra a já.

Pozvu Tonyho na Kajmanské ostrovy, kde moderuju food festival nazvaný Cayman Cookout (Kajmanské BBQ). A protože je blízký přítel, přijede, a protože je *skvělý* přítel, příštích jedenáct let se festivalu účastní rok co rok. Strávit těch pár dní s Tonym na Kajmanských ostrovech je vrcholem každého mého roku. Ano, pracujeme, ale nejsme pod tlakem. Je to příjemná změna ve srovnání s jeho čím dál hektičtějším pracovním tempem, zvlášť když je při natáčení sérií *No Reservations* (Bez servítka) stále častěji na cestách a ani jeden nevíme, kdy budeme mít večer jen sami pro sebe. Společně strávený čas však pokaždé využijeme naplno.

Tony byl dokonalý profesionál. Za všech okolností zdvořilý a vždy dochvilný, velmi často se dostavoval dřív. Všemu věnoval plnou pozornost a já jsem zjistil, že oba vyznáváme dokonalost. Její náznaky jsem pozoroval už nespočetněkrát, ale s nefalšovaným Tonym-perfekcionista jsem se poprvé setkal, když mě vyzval k souboji u linky v Les Halles při speciální epizodě *No Reservations*, již nazval „Into the Fire“ (Pod palbou). Chtěl vidět, jak cedím „pot a krev“ a jak si tenhle „fešácký Francouz“ povede proti „ztroskotanci“.

Tak se postavím ke grilu s otevřeným ohněm (běžně obsluhovanému dvěma kuchaři) a on přebíhá mezi ostatními stanovišti. Zvládneme sto padesát chodů. V Le Bernardinu jsem den co den a jsem na tuhle nádeničinu zvyklý. Tony však v kuchyni nějaký čas nebyl. Přesto byste to nepoznali. Ten večer maká poctivě. Je jak nadšený, tak sebejistý, nicméně z něho vyzařuje skromnost. Netváří se, že je lepší než ostatní, protože si to nikdy nemyslí.

Tony byl velkorysý, nejen pokud jde o čas, ale co se týče i znalostí. Jeho rady byly nedocenitelné. Ačkoli jsem občas dělal něco menšího pro televizi, tu a tam ukázkou kuchaření, bylo to pro mě něco nového a tísňového. Čím častěji mě Tony zval do svých pořadů, tím víc jsem se od něho naučil. Na stou epizodu zmíněného seriálu mě dokonce vzal s sebou do Paříže. Tehdy jsem měl příležitost ukázat mu *svoje* „putyky“ – bistra a brasserie, kam

jsem pravidelně chodíval; mimo jiné jsem měl dvojnásobnou čest představit ho svému školiteli, Joëlu Robuchonovi.

Jednoho dne roku 2011 dostal Tony nápad: Skvěle spolupracujeme; měli bychom vyrazit do světa na jakési turné, povídat si o jídle, o kuchařské profesi a jejím světě. Zmíněné turné se nakonec změnilo v celonárodní grilování, a to především mojí maličkosti – ovšem i já mám příležitost vrátit Tonymu úder! Šou se nazývá Hodný vs. Zlý (snadno uhádnete, kdo je kdo) a každému, kdo se na nás přijde podívat, se to moc líbí. Tony popisuje předkládané knihy, trička, a dokonce nože. S fanoušky se ochotně fotí a ke všem je velice laskavý, jak k dychtivým potřeš-těncům, tak k neurčitým přívržencům i ostýchavým jedincům. Pro tolik lidí tolik znamená. A během turné si na nic nestěžuje, ani na zpožděné lety nebo na nepříliš uspokojivé zákulisí – jde mu prostě jen o to přichystat přítomným báječný večer.

I když jsem byl v úvodu každé show nervózní, přiznávám, že mi například ve Vegas lichořilo, jak jsme známí a populární. Tony hraje svou roli: je vtipný, pohotový, neústupný... ne však diplomatický. Na scéně mi jaksepatří zatápí. Je duchapřítomnější než já a daleko zábavnější a vynalézavější. Turné pokračuje další týdny a já, znepokojený buddhista, Tonyho žertem upozorním, že kvůli jeho názorům na různé šéfkuchaře a hvězdy kanálu Food Network se hromadí špatná karma. Tony moje obavy nesdílel a použije je proti mně i na scéně. Ze všech sil se snažím držet krok a zároveň vyvažuju nepříliš lichořivé poznámky pozitivními. Sršíme vtipem a dovednostmi, avšak jeden večer je Tony obzvlášť na koni. Ze začátku podívané ve vážnější chvílce popisuje, jak ho při cestách po Africe pozvali příslušníci jednoho kmene Křováků na lov prasete bradavičnatého. Vylíčí nám celý průběh lovu i zabití kořisti. Po návratu do tábora a při přípravě prasete náčelník kmene Tonymu vysvětlí, že čestný host dostane tu nejlepší, nejžádanější část zvířete. Tony byl odjakživa přísným zastáncem uctivého chování, zejména když je hostem u stolu někoho jiného. Poučuje obecenstvo, jak je nezdvorné odmítnout jakýkoli projev pohostinnosti. Vypráví, jak náčelník vyřízil z prasete pořádnou porci řitního otvoru a jak on taktně tuto

ušlechtilou nabídku bez (viditelného) zaváhání přijal a pozřel. Diváci jsou unešeni. Tleskají a Tonyho jejich reakce na jeho hrdinský a pokorný skutek těší. Načež já jemu i obecenstvu se stejným potěšením sdělím, sebejistě a hlasitě, že jsem po této „tradici“ zevrubně pátral a že vyšlo najevo, že náčelník si z něho prachspřestě vystřelil a přiměl ho spořádat konečník divokého prasete jen a jen pro svoje vlastní pobavení. Typický běloch! Moje samolibá poznámka Tonyho zaskočí a je v rozpacích (proto, že jsem ho nachytil, ale také proto, že zbytečně pozřel prasečí konečník). Zároveň na něj však jeho mladší buddhistický přítel udělá dojem. Po pár týdnech na cestě, kdy mi dával kapky, si to zaslouží, a uvědomuje si to. Ten večer mi po podívané připije. Polichotí mi to, ale ne zase *tolik*. Nezapomínám na karmu!

Ve stejné době se Tony věnuje natáčení pořadu *Parts Unknown* (Neznámé končiny), jeho cestovní i produkční rozvrh je stále nabitější. Píše, kdy to jenom jde. Dokončí několik knih a věnuje se vydavatelství se svou vlastní ediční řadou u Ecco. Neustále se zlepšuje, a dokonce dostane nabídku k napsání několika epizod pro seriál HBO *Treme*. Mají senzační obsazení a jedním z režisérů je David Simon, jehož Tony velmi obdivuje. Děj se odehrává v New Orleans tři měsíce po hurikánu Katrina a zaměřuje se na hudebníky, umělce, šéfkuchaře a místní obyvatele, kteří se snaží postavit znovu na nohy. Napiše pro mě drobnou roli. Rozjedu se tam spolu s několika kamarády šéfkuchaři a vypravíme se na návštěvu restaurace, která se tak tak drží nad vodou, zatímco její majitel čeká, až mu přijdou na účet peníze z pojistky. Je to syrové a autentické, nicméně Tony mi s gustem napíše scénář plný slov, o nichž ví, že mi působí potíže při výslovnosti, a vět, jež ze sebe se svým silným francouzským přízvukem horko těžko vypravím.

Je rok 2012 a ze mě se stává televizní hvězda (ehm...). Uvádím svou velice populární a mimořádně úspěšnou show na YouTube s názvem *On the Table* (Na stole), která je po první sérii zrušená. Tony souhlasí, že se v ní objeví, přestože má práce nad hlavu. Na natáčení stráví skoro celý den a poskytuje nám spoustu produkčních i scénářistických rad. Dokonce připraví jednu ze svých specialit, portugalskou směs s mořskými plody, jmenovitě s dušenou chobotnicí.