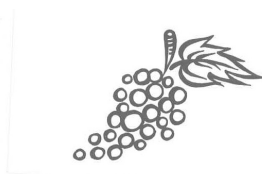


Prostředí (a kuřáci)

Že se má hodovat v místnosti vzdušné, nepřetopené, nestudené a se vzduchem prostým jakýchkoliv pachů, aby tak mohly samostatně i v kombinaci vyniknout vůně jídel a nápojů, je podmínka, doufám, samozřejmá.

Proto také velmi nedoporučuji dovolit kuřákům holdovat jejich vášni v místnosti, kde se stoluje. Pravý labužník však dozajista nebude mučit svoje chuťové pohárky mezi jednotlivými chody dehtem a nikotinem, takže tato komplikace se často nevyskytne – a pozvete-li si (čistě hypoteticky, samozřejmě, nevěřím totiž, že to dobrovolně uděláte) domů zarytého kuřáka, z něhož se během večera budou všemi póry linout závany zatuchlého kouře, dobře vám tak.



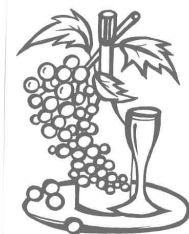
Je-li ovšem již po večeři, vychutnali jste si už všechna jídla a šli se posadit do klubovek ke krbu se sklenkou koňaku, armagnacu či jiného kvalitního destilátu v ruce, a znalý hostitel sáhne po humidoru a nabídne vám kvalitní doutník – tak to by byla škoda odmítnout.

Navíc rituál vybírání, mnutí, zapalování a vůbec hraní si s doutníkem během kouření bývá velmi pěknou tečkou příjemné večere s příjemnými lidmi.

Neboť zvláště po dobré večeři platí, a to bez ohledu na to, zdali dáváte přednost značce Romeo y Julieta, Davidoff, Monte Cristo, Griffin's, H. Upmann či jiné, neméně známé a skvělé značce, slova Richarda

Carletona Hackera, autora Přehledné knihy o doutnících: „Určitě existuje mnoho věcí, které jsou lepší než dobrý doutník. Právě teď si ale bohužel nemohu a nemohu vzpomenout, které to jsou.“

S kouřením to však rozhodně nepřehánějte, a řiďte se proto poučnou průjovídkou z úst Marka Twaina, vyslovenou při oslavách jeho sedmdesátin, a to po pokárání, že příliš kouří: „Kouřím umírněně – vždy jen jeden doutník.“



Dvě drobné, ale důležité vsuvky

Když už jsem u těch pachů, znám z vlastní praxe jeden jediný pomocný kuchařský úkon, který nelze činit vlastnoručně stejného dne, v němž máte zasednout k tabuli, a to je stahování dokonale odležělého zajíce. Vřele nedoporučuji – ať si vydrhnete ruce čímkoliv, zřejmě někde hluboko z paměti se vám bude i během požívání báječného zaječího zadku na smetaně neustále vracet silný, přesilný pach.

Tento problém vyřešte tak, jak jsem jej vyřešil kdysi dávno já: najděte si souseda či známého a uzavřete s ním dohodu, že si svého zajíce vždy stáhnete, vyvrhnete a pěkně naaranžovaného na pekáči předáte navzájem. Pak vám určitě bude chutnat!

A vsuvka druhá: dejte si pozor na krémy na ruce! Zvláště dámy, dbající

na své běloskvoucí horní končetiny, často používají krémy, které sice určitě prospívají pleti a nádherně voní, ovšem přeneseny z rukou na skleničku s šampaňským Bollinger ročníku 1983 či na talíř s osoleným morkem a plátkem žitného chleba, nebo – nedej bože – třebaš na canapes s kamčatským krabem, dokáží poničit sebekrásnější vůni a chuť pokrmu i nápoje.

Květinová výzdoba

Očima se také jí, říkávali staří kuchařští mistři – a měli samozřejmě pravdu.

Květiny dokáží ozvláštnit tabuli a potěšit oko i ducha, vezte však, že květiny s intenzivní vůní (jeden příklad za všechny – lilie) nemají v místnosti, kde se hoduje, co dělat. Na tabuli by neměly být ani květiny s vůní méně intenzivní. Naštěstí existuje spousta „nevoňavých“ možností – a doplní-li tvary a barvy květin dokonale chutě a vůně podávaných jídel a nápojů, co více si můžete přát?

Dopřejte si tedy vždy trochy času a pohrajte si (zatím třeba jen v duchu) s květinovou výzdobou tabule, na které se postupně objeví canapes s avokádovou pomazánkou a hříbky, humrová polévka s krevetovými raviolkami, mandarinkové granité, jelení hřbet na smetaně s hrníčkovými knedlíky, poté výběr francouzských sýrů a hruška na víně. A vezte, že i během pauzy mezi chody lze rychle a nenápadně pozměnit květinovou výzdobu tak, aby vždy dokonale souzněla s podávaným chodem.

Prostírání

Samozřejmě, že můžete mít na stole ubrus vyšívaný barevnými bavlnkami, prostřít na něj cibulový porcelán a rokokové stříbrné přístroje, spolu se sklenicemi z barevného dvourstevného skla, ale buďte si přitom vědomi toho, že opravdového labužníka už ve svém domě podruhé nevidíte.

Neboť kvalitní jídlo a kvalitní pití vyžadují elegantní střídmost, na jejímž pozadí dokonale vyniknou. A tak servírujte krmi na talířích bílých či barvy slonové kosti, zdobených nanejvýš decentním proužkem na okraji, a když už chcete použít jiné, dbejte rozhodně alespoň na to, aby žádný dekor nesplýval s podávanými lahůdkami.



Co je však důležité, veledůležité, nejdůležitější: pro veškeré horké pokrmy je nezbytné, opakuji, nezbytné – mít nahřáté talíře, neboť sebelepší jídlo, byť by to byl třeba skvostně připravený humr Newburg, rychle chladnoucí na studeném talíři, vám dokonalý požitek prostě nepřinese. Výjimkou budiž pokrmy horko-studené, například horké švestky se skořicovou zmrzlinou – v takovém případě je namísto talíř teploty pokojové.

Přístroje by měly být tvarů ušlechtilé jednoduchých, příjemných do ruky – a mimo nože – i do úst.

Totéž platí samozřejmě o sklenicích – není nic hroznějšího, než když nemůžete obdivovat temný rubín dokonale vydýchaného burgunského, podávaného k zaječímu hřbetu po provensálsku, neboť vám v tom brání tlustá vrstva zeleného probrušovaného skla nebo přezlacený vysoký smalt.

Sklenice proto používejte rozhodně barvy čiré, co nejtenčí, ušlechtilých tvarů, které vytvořili znalci vína pro své nosy; sklo, s nímž se můžete během jídla přímo mazlit.

Byl to pak francouzský kritik Boileau v Satiře třetí, který si vyřizoval účty s mizerným hostitelem těmito verši o sklenicích:

*Jak podpis na každé se otisk skvěl,
vždyť sluha poctivě je ani neotřel.*

Dnes na poctivého sluhu nespolehejte, a tak tuto nezbytnou práci udělejte sami – sklo, ale i porcelán a stříbro či jiný kov musejí ve světle svíc zářit a zmnožovat tak estetický účinek hodování. Věřte, že se tato poctivá práce při přípravě stolu opravdu vyplatí.

Ubrousky: opovažte se používat papírové, rozhodně si pořídte přiměřenou zásobu ubrousků z měkkého damašku, ze kterého by měl být i ubrus. Že musí být ubrousky dokonale vyprané a nažehlené, netřeba snad říkat, nezapomeňte ovšem vyloučit při jejich praní jakékoliv užití voňavých prášků, aviváží a škrobů, neboť závan syntetického šeríkového či jiného stejně agresivního pachu, který by vám pak udělil při otírání úst mezi soustem jehněčí kotletky a douškem Château Beychevelle, by vám zničil nádherné potěšení z obého. Praemonitus – praemunitus, tedy předem varován, lépe vyzbrojen, říkali staří latiníci, tak se potom nevymlouvejte, že jsem vás nevaroval.

Osvětlení

Světlo provází život na Zemi od nepaměti, ten lidský nevyjímaje, a tak se nedivme, že na něm velmi, velice záleží.

Vězte, že ani v osvětlení stylu vyšetřovny brutálního policejního náčelníka, ani ve stylu skomírající poslední louče v neandertálské jeskyni by Vám nechutnaly sebeskvostnější krmě, neboť i zrak je při hodování veledůležitým a nepominutelným smyslem.

Dozajista nelze dávat nějaké přesné návody, u osvětlení vždy bude záležet na velikosti a stylu zařízení místnosti, na roční době, na rázu připravované hostiny, na věku hostů (čím starší jsou, tím hůře snášejí přítí), na marnivosti žen (čím jsou marnivější, tím více si potrpí na decentní, rozptýlené, nepřítis prudké světlo) – a určitě Vás napadne ještě spousta dalších okolností, které budete muset vzít do úvahy.



Pokud však chcete používat u tabule světlo svic (a vřele vám to doporučuji), zde je několik praktických postřehů:

Velmi záleží na kvalitě svíček. Svíčky páchnoucí skopovým lojem nebo vyjetým motorovým olejem rozhodně nejsou příjemným spolutolovníkem, o svíčkách se syntetickými, hutnými zápachy, zcela nepochopitelně nazývanými „parfémy“ raději vůbec nemluvit, zrovna tak jako o svíčkách spíše se roztékajících než svítících. Také svíčky módních, intenzivních barev a tvarů svojí agresivností dokáží narušit vnímání jemných fines jídel a nápojů. Totéž platí o svícnech, které by