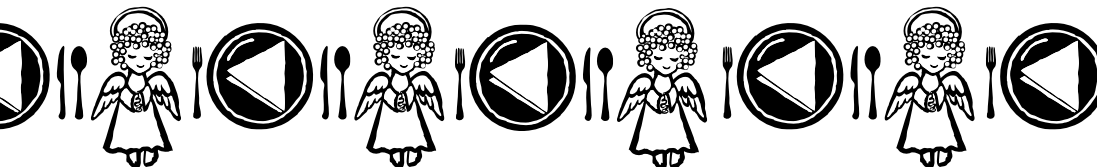


## RITUÁLY

*Přivonět si k pokrmu, ještě než si vložíte do úst první sousto. Společně usednout ke slavnostnímu stolu plnému s láskou připravených jídel. Před každým chodem se na chvíli zastavit, dopřát si chvíli času a správně se naladit. Nebo si u jídla popovídat s blízkými o příjemných tématech. Rituály pojící se s jídlem jsou možná občas nenápadné, avšak pro celkový prožitek nezbytné. Následující texty se vás o důležitosti drobných i větších zvyklostí pojících se s gastronomií pokusí přesvědčit.*

# 4





## CHVILKA PŘED JÍDLEM

Nevím jak vy, ale já obdivuji lidi, kteří si dávají trochu načas, než ponoří hlavu do talíře. Kteří, když před ně postavíte horkou polévku, předkrm nebo rovnou hlavní chod, se do jídla hned střemhlav nepustí, ale dají si malinkou pauzu, obřadně posečkají.

Někdo tak činí protože ještě nedomluvil, jiný čas těsně před jídlem věnuje modlitbě ke svému bohu, někdo se zase v duchu přimlouvá za nešťastníky, kterým osud nedopřál ani jedno jídlo denně, a ten zbytek třeba proto, aby chuťové pohárky a celou svou mysl připravil na to, co vzápětí nastane. Na světě existuje mnoho různých rituálů před jídlem, ale obávám se, že velmi mnoho obyvatel naší planety se do něj pouští okamžitě. Žádná modlitba či jiné zdržení se nekoná, protože nemají žádnou výchovu tohoto druhu nebo spěchají do práce anebo mají prostě jen strašný a nepřekonatelný hlad.

Proč o tom vlastně píšu? Důvod je samozřejmě velmi podstatný – já si totiž myslím, že když před nás někdo položí misku s jídlem, máme si dát alespoň malou chvilku klidu, než se do něj naplno položíme.

Jsem skálopevně přesvědčen, že když se díváme na jídlo, když cítíme jeho vůni, začne se v našem mozku a žaludku odehrávat určitá chemicko-technologická příprava. Nerad bych ji přímo nazval Pavlovovým reflexem, kdy se psům při rozsvícení žárovky, která signalizuje přísun potravy, začnou sbíhat sliny, ale koneckonců, nejsme tak daleko od pravdy. Kromě slin, které nám usnadňují kousání i trávení, se nám totiž spínají různá chuťová centra, ale i zpracování ingrediencí přesně podle toho, co máme na talíři. Naše hlava je tak ohromně chytrá, že když vidí jahody nebo sekanou, mozek dá jasný

pokyn do chuťového i trávicího ústrojí, a my jsme perfektně připraveni na konkrétní druh jídla, tedy naše tělo jej pak lépe zvládne. Vysvětlím jednoduše na příkladu: naše tělo reaguje jinak, když oči vidí na talíři pečenou kachničku s červeným zelím, a podstatně jiným způsobem, když si objednáme kávu, vanilkovou zmrzlinu a rebarborový koláč. Ta geniální továrna uvnitř nás už dopředu ví, jaké enzymy, chemikálie a buňky nastartovat, aby nám víc chutnalo a abychom potravu lépe strávili...

## SDÍLENÍM K LEPŠÍMU ZÁŽITKU

Každý národ tomu říká jinak, ale nejoblíbenější a často nejtypičtější způsob stolování si je v mnoha zemích podobný jako vejce vejci: hodně malých misek na stole s různými delikatesami, o něž se všichni dělí. Nikdo tak nemůže závidět druhému, co má na talíři, a ani nemůže být zklamán, že si špatně objednal a zrovna mu to jeho moc nešmakuje. Před námi leží celá paleta chutí a dobrot, ať už studených, kyselých, sušených na mořském vzduchu, uzených, nakládaných nebo pečených, vařených, čerstvých či fermentovaných. Vše je k mání a každý si může něčeho dobnout podle okamžité chuti. Je to rozmanité, pestré a velmi oblíbené. Nechybí ani jistý druh společného ducha, sblížení osob i kultur, které tento způsob servírování vytváří. Sedíme u jednoho stolu a pozorujeme, jak kdo jí. Někdo je hamižný a jí hltavě a naopak jiný si zase bere střídavě právě tolik, aby zbylo i na souseda. Někdo mluví s plnou pusou, zatímco jiný se soustředí na to, co právě přežvykuje, někdo je ponořen do sebe, zatímco ten odnaproti neustále mele pantem.

Čím dál více se ve světě prosazuje tento druh společného stolování, kterému se anglicky říká „sharing“, španělsky „compartir“ a česky „sdílení“. Není to na naší planetě nic nového a každopádně nikomu neuškodí, ba naopak prospěje. Je to způsob stolování, který je dnes vidět i v těch nejlepších podnikách. Hosté se chtějí dělit o všechna jídla a nápoje proto, aby si je mohli ochutnat na jedno sezení, ale také proto, že mnohdy tento způsob konzumace bývá v konečném součtu lacinější. A to jistě není od věci. A navíc společné stolování přináší zážitek jistého sociálního sblížení – takový malý Facebook u stolu. To, že se naši prapředkové dělili o každou mamutí kost nebo ocucaný kořínek, to, že se ve středověku dlabalo z jedné mísy nebo tak říkajíc „z ruky do huby“, byla nepochybně historická nutnost. Dnes si

však můžeme pořídit otáčecí čínský kulatý stůlek, objednat španělské *tapas*, arabské či řecké *meze*, ruské *zakuski*, japonské *sushi* a *sashimi*, společný horký stůl *teppanyaki* nebo rozmanité švýcarské *fondue*.

My Češi však máme ve zvyku servírovat jeden velký talíř s konkrétním monotematickým obsahem. A o tenhle svůj talíř se dost neradi s někým dělíme; nehledě na to, že u stylu našeho stolování to ani moc nejde. Možná se časem poučíme, že méně na mnoha talířcích může ve finále znamenat více na našich duších.

## OKOUZLUJÍCÍ CHUŤOVÁ FILOZOFIE

Nedávno jsem v jednom lepším pražském restaurantu zaslechl: „Víte, kamarádi, já nemám ráda tlustý maso, zázvor, ryby, rajskou polívku a tatarák,“ vyložila seznam zapovězených položek zralá žena své malé společnosti u vedlejšího stolu. Jelikož to bylo v gastronomickém zařízení, kde jsou na jídelním lístku běžně nabízeny ústřice, šneci po burgundsku, lanýže a smrži, nevím, nevím, jestli si osazenstvo tak trochu nespletlo podnik. Musím se přiznat, že jsem neslušně ještě chvíli naslouchal útržkům jejich rozhovoru, protože to bylo opravdu zábavné. Jídlo probírali zeředu odzadu, co jim chutná a nechutná, co zabíjačky, co omáčky, jak vařila babička anebo jaké si připravují svačiny do práce. Cpali se grilovanou chobotnicí a nadívanými křepelkami a vzpomínali na vynikající gulášovku v jedné hospodě, kam chodili zamlada jako spolužáci na pivo.

A zde přichází ke slovu to, čemu já říkám „okouzlující chuťová filozofie“. Přiznejme si, že při pohledu na některé pokrmy nebo nápoje se v ústech a především v hlavě spustí nezadržitelný proces. Milujeme, když se nám na něco sbíhají sliny, a občas se tyto rozvášněné chutě dokonce vymykají kontrole. Baví nás objevovat gastronomicky přitažlivé kombinace jídel a pití. Nejde nám jen o zahnání hladu a žízně. Toužíme umocňovat každý zážitek, který nám poskytuje štědrá země spolu s umem lidských rukou a nápaditým myšlením. No a pak, kromě této poněkud rozmařilé, někdy až nemístné rozežranosti, přichází do hry další moment – chuťová paměť. Máme ji všichni, někdo více, jiný méně. Rozhodně nás však strhává do dětství nebo do doby, kdy jsme začali ochutnávat pokrmy svých maminek, babiček, případně dalších rodinných příslušníků. Kachnička s domácím zelím, zeleninová polévka z babiččiny zahrady, rybízový koláč s drobenkou, francouzské brambory s ingrediencemi „co dům dal“ a další nezapomenutelné chutě, které se nám

z ničeho nic vybavují v mozku a na jazyku během celého našeho života. A když nám je pak nějaký podnik nebo kuchař dokážou znovu připomenout, když k nám z kuchyně doputují chutě a vůně našeho mládí, je docela jedno, co máme na talíři. Protože tu nejdůležitější roli stejně hrají především úžasné vzpomínky, které nám nikdo nikdy nevezme.