

SOUTĚŠÁ½NĚ• POVĚDKA - VIII.

Pondělá-, 11. listopad 2008

Když jsme před dvěma roky vyrazili do Chorvatska, byli jsme přesvědčeni o tom, že se na pobřeží hravě u nás dostane potřeba své chuťové buřky dary, které máme nabízet. Brácha s sebou vzal své rybářské nádobí, jako i několik druhů návnad určených pro mořské živočichy. Nic se nezdálo jednoduše; nahodit prut a vzápětí vytáhnout rybu velikosti vypasené srnky...

Sice bysme si mohli dopřát labuřnickou rozkož; v nějaké místní restauraci, ale vzhledem k tomu, že vařím pověřujeme za jeden z nejlepších relaxací, chtěli jsme si kuchtit sami. Také bysme si mohli zakoupit mořskou potravu na nějakém tržišti a následně si ji sami uvařit, ale takové ryby z tržnice jsou bůhví kdy zabité a my chtít jíst jen ty zaručeně nejčerstvější, právě vylovené z moře. Chtěli jsme jíst ryby tak čerstvé, že by na nás zaměřily; tehdy, když bysme je nesli od grilu na stůl. Ubytovali jsme se v klidné oblasti, v apartmánu vzdáleném sotva dvacet metrů od moře. Vše kolem nás rostl vavřín a tymián a rozmarýn byl právě obsypán svými nářnými modrými kvítky. V květině u domu na nás mávala svými zelenými lístky nářná petržel a k apartmánu patřil zděný krb, kterým by se nechal ugrilovat i šalok velikosti toho z filmu Eelisti. Už jsme se viděli, jak s nápomocí všech okolních bylinek provádíme rybí kulinářské hody. Cíli našeho vylovění jsme zaměřili k moři, ve kterém jsme hned u kraje pozorovat hemžící se drobtinu z rybího světa. S oškváním včelího pění jsme nahodili pruty a tělesně první záběr.

Le... den plynul jako voda a o háček nešukla ani rybka. Měli jsme různé návnady a uchylovali se i k dalším lákadlům jako byla masová konzerva z Eech, palaňinka z prášku rovněž české produkce, bílý chléb z Chorvatska, černý chléb z Chorvatska, sardinka ze Španělska, kakaová káupka z Německa... Nakonec jsem s trpělivostí, která mi není věc vlastní, nychtal od síčky i drobnou živou rybí návnadu, ale nic nezabíralo. To bude zvoleno denní dobou, usoudil bratr rybář z naší taktiku. Začal chodit nahazovat brzy ráno, za kurování za svítání, za soumraku, i po setmění, před nocí, o nocí, i po nocí. Přes den trávil svoji dovolenou tak, že dospával noc, a když už unavou sotva stál na nohou, musel vylehnout na polk; po polk; co je to za rybář, když nedokáže ulovit jednu jedinou rybu v moři, kde jsou jich milióny. Připomnělo mi to, jak Peter Mayle ve jedné knize o Provincii popisoval rybářské od Marseille, kteří tvrdí, že pouze v okolí jejich města dorůstají sardinky velikosti šaloka. Když byste ale chtěli takovou olšivou sardinku ukázat, dozvíte se, že v této fázi mášice řádno jediné za úplnou. Pokud se na ni zeptáte, když je zrovna úplná, řeknou vám, že obrovskou sardinku máte uvidíte bude mášice v první čtvrti. A tak dále.

Nabízelo se konstatování, že chorvatské ryby jsou buď předem určené anebo se od pobřeží Itálie, ale kousek od nás bydlel chorvatský pár starší manžel a pán každé den také chodil rybařit. Rozdíl od nás úspěšně. Jednou, když jsme viděli, že se mu na vlasci houpe tlustá ryba délky lidského předloktí, tak nás to už namíchlo a potupně jsme šli na výzvědy. Sice nikdo neumíme chorvatsky a Chorvat zase neumí ani anglicky, ale směřující jazyk a jejich zkomolenin jsme se přece jen domluvili. Je patný čas, říkal Chorvat. V buřky ryby jdou anebo nejdou. A teď je právě doba, kdy nejdou. Jó, před týdnem, to byla jiná, to zrovna šly. (Ááá, tady to máme - viz rybář z Marseille.) A co ta ryba, ptali jsme se a ukazovali na kus, který by nám všem zajistil slušnou vešmi. Eh, mávl rukou Chorvat, když je správná doba, tak takovou drobtinu házím zpátky do moře. Nasucho jsme polkli a zeptali se, na co je to chytá. Ha! Jak jsme to mohli tušit? No aby mu nebraly, když lovil na maso z olšiv!

Hned následující den jsme vyrazili na trh pro olšiv. Jenže ouha - olšiv nebyly. Nakonec jsme tedy koupili olšiv mražené, nechali je rozmrazit a uložili do lednice. Neumíte si nikdo představit, jak dokáže zapáchat taková rozmrzlá olšiv. Zasmrděla celou lednici a každému otevření dveří se nám zvedal šaludek. Všichni ale byli ochotni předkonat, jen jestli chytíme tu vytoženou rybu. Jenže - scénář na rybolovu zůstal nezmeněn. S tím rozdílem, že k návnadě vředy plavala nějaká ryba, šukla do ní, ošchala a odplula (zřejmě zjistila o jakou zápachající hrůzu se jedná). Vlasec se stále těpotal nad hladinou, ale nezabrala ani jedna.

Všichni nás to předstalo bavit, jen brácha stále doufal a zůstal stát za svým prutem. Až jednou. Zrovna jsme předemýšleli, co bysme si ukuchtili k obědu, když přiběhl rozzášený brácha a na prutu se mu houpe ryba! No, ryba... Pruhovaná rybička dlouhá asi dvacet centimetrů. Koupali jsme měšky na to nadšení a předemítali, co s takovým podměrem udělát. Bráchaova předtělkyň zamávala slzu v oku a prohlásila, že ta roztomiloučka rybka je urážka malý Nemo a až ji pustíme. V následném předpádě, prohlásil jsem kategoricky. Skoro týden se to tělesně; máme na rybu. Ji teď taky sešereje! Manželka projevila obavy, aby se nám neudělalo tělesně; jako z předemjedení, až takovou porci spožijá už byl rozhodnut malého Nema ochutnat. (Kdyby se tohle dozvěděla moje dcera vegetariánka, tak se máš asi dožít zámekne.)

Problémem trochu bylo, kdo rybu zabije, protože něco jiného je sníst a něco jiného usmrtit tvorečka připomínajícího hlavního hrdinu z animované pohádky. Na které slabé náture neustále apelovaly na to, že prostě MUSÍME pustit rybí miminko zpátky do moře k mámě, krvelačná; jedinci všichni protestovali a prosazovali popravu. Nakonec jsem se toho nemilého úkolu ujal a vykuchanou rybkou jsem předmínesl do kuchyně. Vykuchaná se zdála o mnoho menší než dříve a připomínala rybičku z akvária. Když už jsme jí ale vzali život tak jsme se s tím dál. Rybu jsme okamžitě opekli na pánvi na směsí másla a olivového oleje. Sice jsme každé okusili jen takové tělesně malé dílce, ale mohu vám sdělit, že chuťová tak vynikající rybí maso jsem ještě nejedl. Nevím, o jaký druh ryb jednalo, ale až předtím zase vyrazím do Chorvatska, budu pátrat jediné po malých pruhovaných rybičkách. Jak sám velký Brillat Antheme Savarin, politik a gastronom: "Objev nového jídla znamená pro blaho člověka víc než objev hvězdy."

Úplně nejlepší rybařem byla Chorvatova manželka. Každé den vyplouvala daleko do moře, kam spustila takovou drátovou klec naplněnou obrovskými pecny bílého chleba. Večer se pak na místo označené bójkou vracela a vyndávala úlovky. Na kdy tam neměla nic, na kdy měla jen jednu rybu, jindy ryb víc. Když odtamtud jednou vytáhla obrovskou chobotnici, sešli jsme se kolem ní jak malé děti. Chorvatka chobotnici zabila a poměrně složitě vykuchala a ošistila. Pak s ní snad desetkrát všichni silou uhodila o kamenné molo. Následně nám vyřčila, že tato procedura je nutná pro to, aby maso bylo měkké. Pokud by se tak neučinilo, pokrm z chobotnice by byl tuhy a nevalné chuti.

Když Chorvatka viděla našeho zaujetí a jak si chobotnici fotíme, nabídla měšce, až si ji taky

a nechá se s ní vyfotit. Odskočila od ní, jak kdyby byla napuštěná kyselinou sírovou a s naprostým zdesčením se snažila Chorvatce vysvětlit, jak se jí to ekluje. (Vak znáte ty horrory o obrovských krakaticích, ne? Mohla snad vřít tomu, že chobotnice náhle neobdivně, neovine ji svými chapadly a chtějí pomstít malého Nema, nestáhne ji do moře. Žena se jen smála a odcházela... ale jak se přiznala, že ta chobotnice rozkřivala, tak se Chorvatce omotávala chapadly kolem nohou a ještě po smrti se jí přisavkami přicucávala na holou kůži. Přijedstav, že by to s dala jí osobně - v případě, že by si ji bývala byla pochovala, pokoušely se o mou milenou mrákoty a husí kůži snad i na očních víčkách. Nakonec jsme si jednu takovou malou chobotničku objednali v jedné restauraci a asi s ní nikdo nemlátil o molo, protože maso bylo tuhé a nedobré. Takže poslouchala akorát pro jedno foto a skončila v útrokách loudící potulné kočky. A abychom svým gurmánským touhám ušinili zadost, koupili jsme si na tržnici ryby a ugrilovali je s tím vším zeleným kořením v kol a chvalovali jsme jako vynikající zdroj obdivy. Akorát, že nebýt jiných, tak tam chci hlad. A ještě jeden citát na závěr, tentokrát od Jerome Klapka Jerome: "Máme mluvit o citech, pokud je nám líbo, avšak žaludek je jediným skutečným sídlem blaženosti na světě." Axl Paulsen UPOZORNĚNÍ - Soutěž trvá do 17. 2. 2008. Prosím, texty posílejte na adresu: redakce - zavináč - kudlanka.cz díky, d@niela