

## SOUTĚŠŤ NĚ • POVĚDKA - VIII.

Pondělí, 11. listopad 2008

Když jsme před dvěma roky vyrazili do Chorvatska, byli jsme esvĎeni o tom, že se na pobřeží hravě uá  
že dostatečně potěšíme svoje chuťové buňky dary, které mořme nabízí. Brácha s sebou vzal své rybářské  
nádoby, 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 vař  
považujeme za jeden z nejlepších relax, chtěli jsme si kuchtit sami. Také bysme si mohli zakoupit moř  
potravu na jakém tržišti a následně si ji sami uvařit, ale takové ryby z tržnice jsou bůhví kdy zabitě a my ch  
jíst jen ty zaručeně nejčerstvější, právě vylovené z moře. Chtěli jsme jíst ryby tak čerstvé, že by na nás zam  
je; tedy, 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 nář  
modrými kvítky. V květině u domu na nás mávala svými zelenými lístky nářová petržel a k apartmánu patřil zděný k  
kterém by se nechal ugrilovat i řalok velikosti toho z filmu Eelisti. Už jsme se viděli, jak s nápomocí věch  
okolních bylinek pořídíme rybí kulinářské hody. Celi nářhavení jsme zaměřili k moři, ve kterém jsme hned u kraje  
pozorovat hemžící se drobtinu z rybí říše. S oěkáváním včíc přitáhli jsme nahodili pruty a tá  
první záběr. Le... den plynul jako voda a o háek neukla ani rybka. Měli jsme různé návnady a uchylovali se i  
k dalším lákadlům jako byla masová konzerva z řecké, palaňka z práku rovněž české produkce, bílý  
chléb z Chorvatska, černý chléb z Chorvatska, sardinka ze španělska, kakaová káupka z Německa... Nakonec jse  
s trpělivostí, která mi není věc vlastní, nacytal do síčky i drobnou řivou rybí návnadu, ale nic nezabíralo. To bude  
&patně zvolenou denní dobou, usoudil bratr rybář zmaňil taktiku. Zaal chodit nahazovat brzy ráno, za kuropaní  
za svítání, za soumraku, i po setmění, před nocí, o noci, i po noci. Přes den trávil svoji dovolenou tak, že  
dospával noc, a když uá únavou sotva stál na nohou, musel vylehnout na & po & klobky, co že 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 rybář od Marseille, který tvrdí, že pouze v okolí jejich města dorůstají sardinky velice  
mláťaloka. Když byste ale chtěli takovou olbřímí sardinku ukázat, dozvíte se, že v této fázi měšice řádno  
jedině za úplňku. Pokud se na ni zeptáte, když je zrovna úplňk, řeknou vám, že obrovskou sardinku máte uvidě  
bude měšic v první čtvrti. A tak dále. Nabízelo se konstatování, že chorvatské ryby jsou buď přerané nebo se od  
k pobřeží Itálie, ale kousek od nás bydlel chorvatský pár starší manžel a pán každé den také chodil rybař  
rozdíl od nás úspěšně. Jednou, když jsme viděli, že se mu na vlasci houpe tlustá ryba délky lidského předloktí  
tak nás to uá namíchlo a potupně jsme šli na výzvědy. Sice nikdo neumíme chorvatsky a Chorvat zase neumí řeč  
ani anglicky, ale směsí jazyk a jejich zkomolenin jsme se přece jen domluvili. Je &patně, řikal Chorvat. V  
buřby jdou anebo nejdou. A te 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 věm zajistil  
slušnou veřmi. Eh, mávl rukou Chorvat, když je správná doba, tak takovou drobtinu házím zpátky do moře.  
Nasucho jsme polkli a zeptali se, na co že to chytá. Ha! Jak jsme to mohli tušit? No aby mu nebraly, když lovil  
na maso z olivní!

Hned následující den jsme vyrazili na trh pro olivně. Jenže ouha - olivně nebyly. Nakonec jsme ted  
koupili olivně mražené, nechali je rozmrazit a uložili do lednice. Neumíte si nikdo představit, jak dokáže zapáchat  
taková rozmrzlá olivě. Zasmrděla celou lednici a přičadem otevření dvířek se nám zvedal řaludek. Vše  
ale byli ochotni překonat, jen jestli chytíme tu vytoženou rybu. Jenže - scénář nařeho rybolovu zůstal  
nezměněn. S tím rozdílem, že k návnadě včdy připlavala nějaká ryba, ukla do ní, oěchala a odplula (zřejmě  
zjistila o jakou zápachající hrzu se jedná). Vlasec se stále těpotal nad hladinou, ale nezabrala ani jedna.  
Všechny nás to přestalo bavit, jen brácha stále doufal a zůstal stát za svým prutem. Až jednou. Zrovna  
jsme přemýšleli, co bysme si ukuchtili k obědu, když přiběhl rozzářený brácha a na prutu se mu hou  
ryba! No, ryba... Pruhovaná rybička dlouhá asi dvacet centimetrů. Koupali jsme měky na to nadělení a přemítali, co  
s takovým podměrem udělát. Brácha přitelkně zamákla slzu v oku a prohlásila, že ta roztomiloučka ryba je ur  
malý Nemo a ať jí pustíme. V řádném případě, prohlásil jsem kategoricky. Skoro týden se to táš a ime na rybu.  
ji te taky seřeme! Manželka projevila obavy, aby se nám neudělalo těko z přejedení, a takovou porci spoř  
já uá byl rozhodnut malého Nema ochutnat. (Kdyby se tohle dozvěděla moje dcera vegetariánka, tak se měš asi dořivotně  
zřekne.)

Problémem trochu bylo, kdo rybu zabije, protože něco jiného je sníst a něco jiného usmrtit tvorečka  
připomínajícího hlavního hrdinu z animované pohádky. Některé slabé náture neustále apelovaly na to, že prostě  
MUSÍME pustit rybí miminko zpátky do moře k mámě, krveálně jedinci věm protestovali a prosazovali  
popravu. Nakonec jsem se toho nemilého úkolu ujal a vykuchanou rybkou jsem přinesl do kuchyně. Vykuchaná se zdála  
o mnoho menší než dříve a připomínala rybičku z akvária. Když uá jsme jí ale vzali život tak jsme se s tím  
dál. Rybu jsme oěnilí a opekli na pánvi na směsí másla a olivového oleje. Sice jsme každé okusili jen takové těmi  
malé řdibce, ale mohu vám sdělit, že chuťově tak vynikající rybí maso jsem je; nejedl. Nevím, o jaký druh ryb  
jednalo, ale až přitáhli zase vyrazím do Chorvatska, budu pátrat jedině po malých pruhovaných rybkách. Jak  
sám velký Brillat Antheme Savarin, politik a gastronom: &quot;Objev nového jídla znamená pro blaho řlovka víc než  
objev hvězdy." Úplně nejlepší rybařem věm byla Chorvatova manželka. Každé den vyplouvala  
daleko do moře, kam spustila takovou drátěnou klec naplněnou obrovskými pecny bílého chleba. Veř se pak na místo  
označené bůjkou vracela a vydávala úlovky. Někdy tam neměla nic, někdy tába jen jednu rybu, jindy ryb víc. Když  
odtamtud jednou vytáhla obrovskou chobotnici, sešli jsme se kolem ní jak malé děti. Chorvatka chobotnici zabila a  
poměně složitě vykuchala a oěstila. Pak s ní snad desetkrát věm silou uhodila o kamenné molo. Následně nám  
vyřila, 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 naše zaujetí a jak si chobotnici fotíme, nabídla měně, ať si ji taky

http://www.kudlanka.cz Vytoeno pomoc - Joomla! Generováno: 26. June, 2022, 08:53

a nechá se s ní vyfotit. Odskočila od ní, jak kdyby byla napuštěná kyselinou sírovou a s naprostým zdesením 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 nemlátit 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 velmi 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