



No właśnie. Kaprys i jego niezbyt lubiana siostra – ironia – są dzisiaj częstymi gośćmi w wielu kartach dań, jednak ich współpraca niekoniecznie wychodzi wszystkim na dobre. Nieraz natkniecie się na menu, gdzie spotkacie się z „uroczym” nazewnictwem typu „*tournedos* z żabnicy”, co w praktyce nie oznacza nic więcej jak to, że szefowi kuchni znudziły się te oklepiane „medaliony”, albo że nie za bardzo podobała mu się koncepcja nazwania potrawy prozaicznymi „małymi kawałkami żabnicy”. Rzadko kiedy danie w swojej końcowej postaci przychodzi na myśl swoją pierwotną nazwę. Jeśli na przykład mielibyście podać ten kawałeczek żabnicy z bekonem, okryty kawałkiem *foie gras* i z truflami *demiglacé*, to może i rzeczywiście mielibyście prawo nazwać to danie „*tournedos* z żabnicy Rossini<sup>1</sup>”. A dlaczego? Ano dlatego, że w kuchni liczy się nie tylko smak czy sposób podania danej potrawy, ale i sposób jej zareklamowania – mowa tu oczywiście o nazewnictwie, a z tym nie ma żartów. Granica pomiędzy uroczym a przesłodzonym (albo gorzej: pretensjonalnym) jest bardzo wąska.

Ale Keller działa przeważnie zupełnie inaczej. Nie stara się podnieść rangi prostego dania poprzez przypisywanie mu nazwy klasycznej kulinarnej pozycji. Częściej nazywa potrawy bardziej wyszukane w sposób prosty – a nawet oklepany (np. jego deser „kawa z pączkami”, jego „sałatka cesarska”, czy „grillowana kanapka z serem”).

- Najbardziej cieszy mnie - mówi Keller - gdy moim gościom danie przypomina jakiś cudowny posiłek, który jedli gdzieś indziej. Mam nadzieję, że gdy pójdą zjeść jeszcze gdzie indziej i sięgną do pamięci, powiedzą, że danie, które będą jeść, przypomina im French Laundry...

Wspomnienia odgrywają bardzo ważną rolę w arsenale każdego szefa kuchni. Użyte umiejętnie mogą pomóc w niejednej kulinarnej batalii. Nie znam osobiście żadnego innego kucharza, który potrafi się nimi posługiwać tak skutecznie. Gdy spożywa się czterogwiazdkowy posiłek w jednej z najlepszych restauracji na świecie, a drobne, niemalże podprogowe sygnały pomagają wrócić wspomnieniami do grillowanych kanapek od mamy, do pierwszego wypadu do Baskin-Robbins, do pierwszego obiadu we francuskiej restauracji, nawet najtwardsi i najbardziej cyniczni z nas nie mogą oprzeć się tej magii i poddają się atmosferze błogości. Już samo to, że dana potrawa przypomina znajomy smak z przeszłości, jest czymś fantastycznym. A gdy to uczucie jest spotęgowane przez każde kolejne danie, człowiek może zgłupieć ze szczęścia. Tak właśnie było ze mną. Ale to oczywiście nie koniec – Keller miał dla mnie prawdziwą niespodziankę.

Wyglądało na to, że bardzo starannie odrobił pracę domową. Zapewne z mojej książki dowiedział się, że jestem nałogowym palaczem. We French Laundry nie można palić, ale to chyba jedyne miejsce na ziemi, gdzie akurat jestem w stanie się z tym pogodzić. Chociaż przyznam, że po piątym daniu zaczęła mi doskwierać mała potrzeba dymka. Na moje szczęście (i ku mojemu jednoczesnemu zażenowaniu), nasz gospodarz miał dla mnie niezłego asa w rękawie. Gdy kolejne dania trafiły na stół, moje nazywało się „kawa i papieros” – słodki sos kawowy o smaku prawdziwego Marlboro (z dodatkiem *foie gras*)! Moi towarzysze wybuchli salwą gromkiego śmiechu. Cały się zarumieniłem i choć było mi wstyd, to i tak uznałem sytuację za rzeczywiście zabawną. Przyznam też, że nie myślałem, że będzie mi to smakować. Myliłem się – było świetne! (Keller przyznał mi się potem, że użył tam tytoniu z dobrego cygara). A co najlepsze, gdy tylko uporałem się z moim daniem, poczułem przyjemne krążenie nikotyny w moim organizmie.

---

<sup>1</sup> Gioachino Antonio Rossini – włoski kompozytor, twórca trzydziestu dziewięciu oper (m.in. *Cyrylik sewilski*, *Wilhelm Tell*), który słynął również ze swojego zamiłowania do gotowania (przyp. tłum.)