

Život jako tsunami

LENKA POŽÁROVÁ

O KUCHARČKÁCH, SVOBODĚ A UMÍNĚNOSTI

Vydala sedmnáct originálních kuchařek, skvělý cestopis a letos i román, na nějž brzy naváže další kuchařka. Lenka Požárová spojila svůj život s jídlem a cestováním. Nějaký čas jí ale trvalo, než pochopila, že tohle je správná cesta.

TEXT **DARINA KŘIVÁNKOVÁ**, FOTO **MAREK BARTOŠ**

Před deseti lety jste pověsila na hřebík práci finanční poradkyně a začala psát kuchařky. Co všechno se od té doby změnilo?

Už je to deset let? V práci jsem končila na konci roku 2004, takže... Takže je to deset let a přijde mi to jako před chvílkou. Změnilo se prakticky všechno. Na jaře jsem byla na Srí Lance. Když jsem tam stála na břehu moře, vzpomínala jsem, jak jsem tam kdysi byla poprvé. Byl to zvláštní pocit, tou zemí se prohnalo tsunami, mým životem také. Změnilo se toho strašně moc, i já. Když jsem tam před víc než deseti lety přijela, tak jsem tu zemi vlastně nechtěla pochopit, byla příliš jiná a mně to vadilo. Teď už jsem tu jinakost byla ochotná přijmout, snažila jsem se ji pochopit, nebojovala jsem s ní, v tom byl největší zlom.

Litovala jste někdy té radikální životní změny?
Ne, ale určitě nastala období, kdy jsem znejistěla. Mí bývalí kolegové mají domy, auta... Já mám něco jiného. Když to dám na váhu, tak to pro mě vychází docela jasně: oni mají finanční jistotu, ale já mám svobodu. A ta je pro mě zatím stále cennější.

Před podobným rozhodnutím je dnes spousta lidí. Váhají, jestli opustit stresové povolání a jít do nejistoty. Jak se odhodlat?

Člověk se musí dotknout dna, kdy si uvědomí, že dál už takhle nemůže. Pro mě bylo klíčové zjištění, že mě sice práce vlastně baví, mám dobrý plat, ale přesto nejsem šťastná. Vlastně jsem si ty vydělané peníze ani nedokázala užít. I na té Srí Lance jsem byla naštvaná, chtěla jsem ten dokonalý, čistý a skvěle organizovaný svět jako při cestování po Švýcarsku.

Letošní návrat na Srí Lanku už byl ale docela jiný...

Byla to hodně dobrodružná cesta. Jela jsem tam otevřená všemu, co mě potká. Když se přihodilo něco nemilého, řekla jsem si, že mám aspoň zážitek. Byla jsem moc ráda, že jsem té zemi dala druhou šanci.

Funguje poznávání zemí prostřednictvím jídla jako dobrý komunikační prostředek?

Naprosto. Kamkoli přijedu, hned vyrazím na místní trh, kde vidím, jak se lidi chovají, jak funguje jejich kultura. Co prožívají, nakupují a jedí. Jídlo lidí sblížuje. A u něj se taky spousta věcí dozvíte, komunikace u jídla je nesmírně přirozená. Kdybych na Srí Lance jedla jen v restauracích pro turisty, nezjistím, že místní lidé jedí rukou, nepoužívají příbor, a to všichni – chudí i bohatí –

patří to k jejich kultuře. A tohle jsem se při té první cestě nedozvěděla. Je mi záhadou, kde jsem tenkrát jedla.

Jak cestujete – spontánně a intuitivně, nebo máte přesný plán?

Jsem plánovací typ. Před cestou hodně dlouho hledám na internetu, zajímají mě ryzí místa, kam chodí místní lidé, ale turisté je zatím neobjevili. Neřídím se podle průvodců. Mívám dost přesný plán, vím, který den kde budu, co můžu stihnout. Na místě už pak ale často dojde na improvizaci. Když se objeví něco, s čím jsem nepočítala, ráda tomu podlehnu. A děje se to často. Na správných místech vám rádi doporučí další podobné restaurace a občůdky zastrčené kdesi v koutě.

Cestujete sama?

Leckdy ano. Ale sama si nikdy nepřipadám, hodně se bavím s místními lidmi, zajímají mě, jsem zvědavá. A pak se necítím provinile vůči partákovi, když se někde zapovídám kvůli pěstování skořice, které jeho nezajímá.

Zmapovala jste podstatnou část Evropy, teď Srí Lanku, předtím Panamu. Kam dál?

Moc bych chtěla procestovat a ochutnat Maroko, Tanzanii, Patagonii...



**Kamkoli přijedu,
hned vyrazím na
místní trh, kde vidím,
jak se lidi chovají,
jak funguje jejich
kultura.**



” Na jedné přednášce jsem slyšela, že podle toho, jak člověk jí, můžete odhadnout, jaký bude v posteli. Na tohle téma by mohla vzniknout zajímavá studie. ”

Baví mě ta ještě neprofláklá místa. Všichni třeba v Itálii jezdí do Toskánska. Mě ale lákala spíš Apulie, která není tak známá a připadá mi ryzejší, dá se tam víc objevovat. Jsem taková houba, na místě nasaju zážitky a pak je ze sebe vymáčknou, když o cestě píšu.

Z cesty do Panamy vznikla kniha **Muž s vůní kávy, žena se špetkou skořice, což je román. Proč román?**

Když píšu kuchařku nebo reportáž z cesty, musím fantazii neustále krotit, povolím maximálně, když vymyslím název jídla. Měla jsem chuť na trochu jiné a delší psaní, nesmírně mě baví psát. A tohle byla poloha, kterou jsem si chtěla vyzkoušet.

Čekala jsem, že to bude kniha o cestování a jídle. Ale nečekala jsem, že to bude taky dost o sexu.

Ale ona je i o leccčems jiném. Chtěla jsem v knize spojit to, co může způsobovat radost: cestování, poznává-

ní, jídlo, ale i vztahy a sex. Ta kniha je o hledání, o životě.

Jídlo má se sexem dost společného...

Hodně. Na jedné přednášce jsem slyšela, že podle toho, jak člověk jí, můžete odhadnout, jaký bude v posteli. S chutí v sexu improvizovat bude taky nejspíš souviset i to, jak je člověk otevřený vůči novým jídlům a chutím.

Tohle by pro Čechy nevyznělo moc lichotivě, v jídle jsou hodně konzervativní.

To je fakt, ale čím dál tím víc jich jí rádo a dobře. Každopádně by to mohla být hezká studie: Co o našich sexuálních dovednostech vypovídá vztah k jídlu.

V říjnu vyjde Kuchařka z románu s vůní kávy a špetkou skořice. Jaká bude?

Bude v ní hodně exotiky, hodně kokosového mléka, koriandru a limetek, ale nejen to. Všechny suroviny by měly být u nás dostupné. Je to taková kuchařka

o svádění jídlem. Říkala jsem si, co by hlavní hrdinka vařila svým mužům a co by oni nabídli jí... Takže tam nejsou jen recepty na jídla, o nichž se v románu mluví. Každopádně je jich sto a jsou tematicky rozdělené. Nechybějí samozřejmě ani kapitoly s kávovými a skořicovými recepty.

Předchozí kuchařky jste si vydala sama. Proč jste se do toho obtížného úkolu pustila?

Když jsem před deseti lety s kuchařkami začínala, byl zdejší trh s nimi nesmírně nudný, vycházely tu hlavně špatné překladové knihy, které nerespektovaly zdejší souvislosti. Chtěla jsem kuchařky, které budou praktické, s nápaditými recepty, ale taky vizuálně přitažlivé a s fotkou u každého receptu. Čtrnáct jsem jich vypíplala skutečně sama, důležité pro mě byly zdánlivé detaily, třeba neobvyklá vazba, aby se kniha nezavírala, když ji otevřete a chcete podle ní vařit. Pochopila jsem, že když si všechno nezařídím sama, nic nebude. Tak jsem do rizika šla. A nelituju. Byla jsem tvrdohlavá, každou chybu jsem vracela zpátky do tiskárny, nespokojila se s nedbalou prací. Neměli mě rádi. Vydavatelství tehdy na takové podmínky nebylo ochotné přistoupit,



Lenčín barevný svět

Fotografie z cest, nádobí na focení nových jídel, kolekce „zapálených kuchařek“, Lenčín román nebo linecká kolečka s chilli marmeládou...



chtěli to dělat dál po staru a po svém. Kdybych se tehdy podřídila jejich představám a požadavkům, nebyla by nejen ona atypická vazba, ale ani dýňová kuchařka. Ta by – jak oni tehdy tvrdili – nikoho nezajímala.

Řada Zapálených kuchařek už je završena, nebo budou další?

Měla jsem vymyšlená další témata, ale unavila mě administrativa kolem a řešení neustálých problémů. Potřebovala jsem si od toho odpočinout. Ale uvidím, třeba ta pauza jednou skončí a zase navážu. Každopádně doba hodně pokročila, takže už bych třeba jídla jinak fotila, zvolila jiný styling. Proto jsem taky měla problém dělat před rokem dotisky těm nejžádanějším kuchařkám – paradoxně to byla právě dýňová. Svým způsobem nezestárly, ale dneska bych je v mnoha ohledech udělala jinak.

V roce 2008 jste ale za své kuchařky dostala mezinárodní ocenění. U nás jako jedna z prvních.

To byl ještě gastronomický pravěk, bylo to něco nového, nikde se o tom moc nepsalo, nikoho to nezajímalo. Říkali mi, že až vyhraju příště, určitě o tom napíšu, a podobné absurdity. Ve stejné

době vyhrál nějaký Čech soutěž v onanování, o tom se psalo, to prý bylo zajímavé. Nicméně spousta vydavatelů zjistila, že existuje nějaká mezinárodní soutěž kuchařských knih, začali tam posílat kuchařky, a pokud zabodují, tak mají obvykle velkou mediální pozornost. Už jsme si na to zvykli.

Z jídla se stalo téma, které plní i televizi. Vy jste nabídky na svůj pořad taky měla. Dočkáme se ho?

Určitě ne v podobě, v jaké ho po mně chtěli. Základní požadavek byl, abych dělala kopii Nigelly Lawson. Ale já to odmítla. Chtěli kopírovat to, co funguje jinde, nechtěli vymyslet nic nového, ale já právě ráda vymyslím nové věci. Měla jsem svůj koncept, nápad, který mi připadal zajímavý, ale lidem v televizi se to zdálo příliš jiné. Ráda dělám věci po svém, vydobyla jsem si nějakou svobodu a tu si chci udržet, tím pádem leccos nevyjde, s leckým se nedohodnu, ale s tím musím počítat. Televize chce sledovaný pořad, který se bude líbit většině, takže je to nezbytně otázka mnoha kompromisů, což mě neláká.

Raději stojíte ve větru dešti na farmářských trzích a prodáváte své skleničky?

Je to bláznivé, ale zatím ano. Jeden známý se na mě před časem shovívavě díval, že jsem ta trhovkyně... Ale já tam chodím kvůli úžasnému kontaktu s lidmi, o který se nechci připravit. Mám tam výbornou zpětnou vazbu, bez níž bych nemohla dělat to, co dělám. Je to moje odměna.

A vysvětlujete tam, jak je možné, aby v džemu bylo 120 procent ovoce.

To je samozřejmě pro spoustu lidí nepochopitelné, ale je to tak. Použijete spoustu ovoce, které dlouho a pomalu redukuje na potřebné množství zavařeniny. Matematicky to je pak třeba 120 procent ovoce. V dnešní době, kdy se džemy a marmelády zahušťují běžně pektinem, to vypadá podezřele.

Spousta nadšených kulinářů si otvírá bistra a kavárny. Co vy?

Vznikají skvělé nové podniky a sleduju je s velkým nadšením. Ale já nemám ráda rutinu, nerada se opakuju. A tomu bych se nevyhnula, takže jsem myšlenku otevřít bistro opustila. Baví mě psát, vařit, vymýšlet a cestovat, to bych ráda dál propojovala. Tam si můžu udržet svoji nezávislost a svobodu. ■

PŘÍŠTÍ MĚSÍC
si můžete přečíst rozhovor s kuchařkou a cestovatelkou, která si říká Kamu Ra