

Gurmánská

STEZKA ODVAHY



CESTOVATEL ONDŘEJ HAVELKA

Když si vzpomenu na roky cestování po Africe, vybaví se mi jako první hlad a žízeň, přesněji hrozný hlad a strašná žízeň. Většina oblastí subsaharské Afriky je pro gurmána skutečnou stezkou odvahy. Často není co jíst, jindy to nemá žádnou chuť a odporně to páchne, případně je to syrové maso, ze kterého si cestovatel domů přiveze nevídaný suvenýr, s nímž si budou odborníci na tropickou medicínu dlouho lámat hlavu.

Saharská Afrika, alespoň její severní část, je v tomto směru odlišná – od Maroka až po Egypt je dobrého jídla (a to velmi často opravdu chutného a kvalitního) všude dost. Mezi typická jídla tam patří kuskus, tažín



a šavarma. K jídlu je navíc servírována vynikající káva a neméně dobrý čaj.

SKVĚLÝ KUSKUS

Kuskus je jednou ze základních potravin severoafrické kuchyně – je to spařená krupice z pšenice, ječmene nebo prosa. Při přípravě se nevaří, ale zalévá vroucí vodou nebo vařícím pokrmem; podává se se zeleninou nebo dobře kořeněným masem. Zvláště v Alžírsku jej připravují výtečně a servírují s vynikajícím napěněným čajem.

KOŘENĚNÝ TAŽÍN

Tažín je severoafrický pokrm, zároveň ale také keramická nádoba, v níž se pokrm připravuje; v kuželovité nádobě se většinou dusí zelenina s masem. Perfektně kořeněný tažín ochutnáte v Maroku a v Mauretánii, kde k němu dostanete dobrou kávu nebo mátový čaj. V severní Africe se hojně používá koření, obzvláště v kontrastu se subsaharskou Afrikou, kde se koření téměř nepoužívá a pokrmy bývají chuťově mdlé až bez chuti.

LIBYJSKÝ BAZIN

Tažínu podobný libyjský pokrm bazin se podává s rajčatovou omáčkou, vejci, bramborami a skopovým masem. Ve východní Libyi u hranic s Egyptem může cestovatel po bazinu jako závěrečnou jednohubku ochutnat palačinku s banánem, medem a datlí. Sever Afriky nabízí také výborné, masem

nebo naopak sladkou směsí plněné, pečivo, obvykle trojúhelníkového tvaru. Místní sladkosti jsou pro našince až příliš přeslazené, ale proti gustu žádný dišputát.

LAHODNÁ ŠAVARMA

Šavarma je blízká řeckému gyrosu nebo tureckému kebabu. Jedná se o čerstvé hovězí, jehněčí, kuřecí, skopové či telecí maso zalité tahinou, bílým jogurtem nebo hummusem (chuťově výraznými zálivkami), zabalené do tenkého chleba. Podle mého názoru dělají nejlepší šavarmu na světě v Sýrii, ale



mluvíme-li o africké kuchyni, nejlepší je patrně šavarma egyptská. V Egyptě také stojí za ochutnání moje favorizované pálivé košari připravené z rýže, čočky, cizrny a makaronů zalitých rajčatovou omáčkou s chilli a dozdobených smaženou cibulkou. Cestovatel se po ní ovšem neubrání občasným střevním a žaludečním komplikacím, někdy doprovázeným ostrým pálením v místech, „kde to úplně nechceš“. Po jídle je nepsanou povinností vychutnat silnou kávu s kardamomem připravovanou v džezvě. Jestli Arabové něco skutečně umí, je to příprava skvělé kořeněné

kávy, rituál jejího popíjení a následné pobíhání vodní dýmky zvané též šíša. Cestovatel v severní Africe ochutná také sladko-slanou pastilu (marocké pečivo s listovým těstem plněné masem), jejíž sladkou variantou je džohara, šakšúšu (zeleninová směs s vejcem), sladkou chalvu nebo vynikající falafel. Zeleninové a cibulové severoafrické polévky gurmána (i toho, kdo jej zdařile předstírá) vždy potěší, různé druhy gulášů potom ochutná napříč celou Afrikou.

STÁTNÍ PŘEVRAŤ!

Při pobřeží Afriky jsou základem jídelníčku plody moře: kromě běžně známých ryb jsem ochutnal také murénu, rejnoka, barakudu nebo žraloka. Nejchutnější rybou je po mém soudu kanic – na Madagaskaru vám ho rybář připraví na ohni přímo na běloskvoucí palmami lemované pláži, zatímco jeho kolega vám vyleze na palmu pro kokosový ořech, a to všechno za zanedbatelné drobnáky, v podstatě skoro zadarmo. (Jen právě nesmí probíhat státní převrát, což je ale na Madagaskaru folklor. To kromě dobré ryby můžete obdržet i kulku do překvapené hlavy a odebrat se na věčnost s vytřeštěným pohledem.) V některých oblastech afrického



pobřeží jsou plody moře dostupné dokonce v grilované a lehce kořeněné formě.

ŽÍZEŇ, HLAD A NEDOSTATEK SLONÍHO MASA

Patrně nejhladovější oblastí Afriky je sahelský pás, což je vyprahlé území mezi Saharou a tropickou Afrikou, táhnoucí se horizontálně od Senegalu napříč kontinentem až k Súdánu. V Sahelu je to s jídlem opravdu velká mizérie, chybí tady totiž i ovoce a zelenina, které v tropických oblastech zdařile maskují nedostatek potravin. V Sahelu jsem byl několik měsíců a ve vzpomínkách mi zbyla jen rajčata, jahodové sušenky, písek mezi zuby (a taky v očích a uších), pocit hladu a šílené žízně. Katastrofální nedostatek pitné vody ukazuje i fakt, že například v Mali zaplatíte za pitnou vodu i několiknásobně více než za lahev koly. Trest za pití jiné než pitné vody může být v subsaharské Africe tvrdý a rychlý: v mém případě to byl opakovaný zánět močových cest a dva několikadenní pobyty ve špinavých nemocnicích. V Africe je také oblíbené sušené syrové maso nakrájené na nudličky, které vás může poslat do špitálu podobně rychle jako špinavá voda.

Příjemným překvapením v hladových zemích Sahelu byl Súdán, kde mimo válečné zóny najdete dostatek jídla, a dokonce i nějakou tu chuť. Zvláště šavarma je tam skvě-



lá a chutné jsou i sladké koblihy podávané k ranní kávě, která je velmi silná a naprosto vynikající! Je přemostěním mezi nejlepší světovou etiopskou kávou a vynikající kořeněnou arabskou kávou. V Nigeru je to s jídlem složitější, ale lze narazit na relativně chutné krupicové dambou.



PRÁVIDLA STRAVOVÁNÍ

Zajímavé je stravování v Burkině Faso, kde se na ulici najíte jen ve stanovenou dobu. Brzy ráno je ve stáncích k dostání dlouhá vynikající bageta s máslem – alespoň něco dobrého Francouzi v Africe zanechali. Potom až v poledne se v ulicích objeví stařeny s podivně páchnoucími hrnci většinou plnými fazolové kaše – není dobré hledět na první dojem, pozřít se dá, po několikadenním hladovění je dokonce skvělá! Za hodinu vše uklidí a do večera – kdy se stařeny opět vylihnou ze svých děr a vytasí se s relativně chutným rýžovým pokrmem – se cestovatel prostě nenají. Pobřeží slonoviny nabízí poměrně chutnou omáčku gombo podávanou s rýží, případně masem. V západní Africe jsou také častým pokrmem jednoporcové

Turistka obdivuje náhrdelník domorodce.
„Z čeho to je?“ ptá se.
„Z krokodýlích zubů,“ odpoví domorodec.
„Určitě pro vás mají stejnou cenu, jako pro nás perly,“ říká nadšeně turistka.
„Tak to zase ne!“ ozve se domorodec.
„Škeblí dokáže otevřít kdekdo.“



Foto: Richard, ricka_kinamoto, poco_bw - Adobe stock