

Norsko: Minicestopis 2

*Duše cestuje jen rychlostí velbloudí karavany.
Arabské rčení*

V supermarketu

Je mi jasné, co musím hlavně vyprávět. V čem spočívá kouzlo exotiky. Proč se „expert“ řekne česky „člověk odjinud“. Jde o to, co je *jiné*. Jak praví rčení,

Koho nic nezajímá, ten nic nepozná,
kdo nikam nechodí, toho nic nepotká,
koho nic nebaví, ten se nezasměje.

Jenomže každodenní realie rozvinutých zemí se dost podobají. A to zejména v takových oblastech, jako je jedení a bydlení. Například můj pokoj pro hosty se podezřele podobal koleji, kde jsem bydlel v roce 1991 v Chicagu. Samozřejmě, ve vedlejší místnosti bydlel nějaký děda odprostřed Norska, zatímco předtím to byl černoš, studující fotbal, v šuplíku nabitou pistolí, dva dvoumetrové reproduktory za stěnou u které jsem spal, a občas zfetované černošky v koupelně. Nic takového. Děda byl poměrně nehlučný, a vzhledem k tomu, že nezvedal záchodové prkénko, také pravděpodobně šťastně ženatý.

Navíc si člověk svoje rituály nosí sebou. Někdy mám podezření, že je i dědí. Například, když už se musíme bavit o mém oblíbeném tématu, by mě zajímalo, jestli také jiní lidé, kteří o sebe nepečují každý den, mají oblíbené holicí dny. Po válce, když jsme se přestěhovali z pohraničí do Říčan u Prahy, nebyla v domě použitelná koupelna. Proto prý můj děda, předtím, než se mu povedlo z domu vystrnadit nadbytečné nájemníky, prý v létě v zimě vodil rodinu v sobotu do asi kilometr vzdálené sprchy na veterinární středisko. Ještě jako malé dítě jsem zažil, jak koupelna, sice již bez nájemníků, ale také bez elektriny, byla roztopena jen jednou týdně, v sobotu. A teď, řekněte sami, mám se, jen proto, že jsem za polárním kruhem, snad holit někdy v neděli? Nebo snad, nedej bože, už v pátek?

Také stravovací návyky jsem změnil v životě vlastně jen jednou, také v Chicagu, a to ještě vlivem silných ekonomických a zdravotních tlaků. Nemyslím, že nutně k horšímu, ale po vzoru několika stovek miliónů okolních Američanů se mi stal k většině jídel nutnou přísadou kečup. Heinz tomato ketchup. Už nevím, co mě to napadlo, ale ve slabé chvíli jsem složení své snídaně popsal matce v dopise. Za tři týdny přišla obratem odpověď plná mateřského porozumění: „Přečetla jsem si, jak jíš, a udělalo se mi špatně.“

Proto mě supermarket Interspar za polárním kruhem, navlas podobný tomu v Hostivaři, nijak nezklamal. I tady byl na kraji města, přizpůsoben automobilové dopravě. Je o poznání lepší péče věnovaná banánům stejně jako jablkům připomínala, že většina alimentárních produktů musela zdaleka dovezena. V těchto zeměpisných šířkách ovocné stromy nerostou, zakrslé břízky ožijí jen pro krátké polární léto, poté, co délka dne přesáhne 22 hodin, a mrkev přežívá jen ve skleníkách. Jinde v Norsku se dají pěstovat brambory, velice chutné, ale jen drobné. Tedy to zas takový rozdíl vůči naší zahradě není.

Přemýšleje ale hlouběji o poměru prodávané domácí a importované produkce, došel jsem k závěru, že Hostivař musí být na severním pólu.

Vychování dětskými báhorkami, máme celoživotní trauma s tím, že všežravý člověk musí konzumovat podobně chytrá zvířata. Třeba velryby. Norsko je jediná země, kde to lidé neřeší. Velryby prostě jedí. Velrybářská sezóna začíná na konci dubna; velrybí šašlik je tak vítanou pochoutkou na grilovacích párty uprostřed teplého léta. I mimo sezónu jsou mrazící boxy v obchodech plné velrybích steaků; kdo neumíme Norsky poznáme je podle tmavě červené barvy.

Další zemí, kde se loví velryby je sice ještě Japonsko, ale tam je to jen pro vědecké účely. Každá velryba je naložena do formalínu, uzavřena do skleněné baňky, a vystavena v Tokijském muzeu. V pavilónu hned vedle Alibaby a čtyřiceti loupežníků.

Norové spolykají asi 1% lovitelné velrybí populace, což má na arktická stáda zanedbatelný vliv. Vlastně velrybářství dnes silně upadá, Norové na něm již dávno nejsou závislí, a do „civilizovanějších“ zemí nelze tento produkt vyvézt. V současnosti se mu věnuje asi pět lodí.

Základní potravinou jsou tu poměrně levné ryby. Bohužel, mimo lososa mi pro jejich popis chybí slovní zásoba i zoologické vzdělání. Mimo čerstvých je oblíbenou pochoutkou sušená a různě fermentovaná forma; při projíždě po okolních ostrovech často u rybářských domů vidíme sušit nasolené rybí filety, skované před krkavci a racky za drátěným plotem. Ryba se také prý dá naložit do louhu, a předtím, než se zcela rozpustí, nejen omýt vodou, ale i zkonzumovat. Br.

S tím také souvisí pohled na další potravinu - tuleň. Tuleň zde není exotické zvíře hrající si v ZOO s míčkem, ale nebezpečná škodná šelma, užírající v rybářských revírech pracně ulovené ryby. Než aby je nechali pomalu dusit zamotané v rybářských sítech, pro jistotu Norové tuleň pravidelně vybíjí.

Pokud bylo velrybí maso tmavé, je to tuleň černočerně černý; v obchodě můžeme koupit sušený tuleň snack, masíčko, i černavý salátek. Asi je to ale přece jen pochoutka poněkud vzácnější, protože ho často zapékají do těsta. Je libo tuleň štrůdl?

Skandinávská tundra ovšem zas tak nehostinná není. Mokřiny a hustý podrost v řídkém polárním lese jsou ideální místa pro borůvky, brusinky, a plody jim podobné. Zajímavou plodinou je ostružiník moruška (anglicky cloudberry, latinsky *Rubus chamaemorus*, Norsky podle různých nářečí molte nebo multe). Její pěstování a trhání je velice nevděčné, jedna rostlina obsahuje jen jednu bobulku.

Přesto, nebo právě proto, je tu neobyčejně oblíbená. Norové kvůli jogurtům nebo marmeládám z molte přihnojují močály, a v špatných letech dovážejí okolo 200 tun těchto žlutých bobulí ze sousedního Finska. Někteří jsou schopni tyto rostlinky na svém pozemku chránit se zbraní v ruce a polní pých vyústí ve v nenávislné sousedské spory. Je to prostě zas něco úplně jiného než u nás.

Poslední věc, která mě napadá, je kaviár. Za mého dětství za prvé nebyl k sehnání, leda za drahé bony v tuzexu, za druhé to byla vždy značka nejvyššího luxusu. Jeden z posledních prvků v řadě kaviár-božský nektar-nápoj nesmrtelnosti. Počínajíc hrachovou kaší ve školní jídelně.

Proto mi stále připadá neobvyklé, vidět ho naštosovaný v obchodě, ve velkých aluminiových tubách, jako pastu na zuby. Jak se asi taková věc jí? Vytlačuje se z tuby jako paštika. Namazat na chleba?

Víte co, zjistěte si to v nějakém průvodci. Já myslím, že s kečupem to bude nejlepší.