

Babiččino dědictví,

protože láska prochází žaludkem

Kateřina Fárová

„Babi, já přijdu na oběd, můžu?“

„Můžeš, Kačenko.“

„A co budeš mít k obědu?“

Takhle většinou začíná konverzace po telefonu s mou babičkou, převážně o víkendech. Jelikož bydlím nedaleko, jsem u ní „pečená, vařená“. Možná nemáte takové štěstí jako já, proto jsem se rozhodla nahlédnout s vámi do její kuchyně.

Když můj děda poprvé uviděl babičku v roce 1962, nechal se před svou partou pánů slyšet: „Mít takovou ženskou, tak se už od ní nehnu.“ A věděl proč. Babička je totiž extrémně dobrá česká kuchařka.

Narodila se v roce 1945 v Přívorech u Všetat. Ke svačinám ve škole neměla ráda chleba se sádlem, a proto si jej občas měnila s kamarádkou za chleba s máslem. Jinak byla rodina, co se týče potravin a surovin celkem soběstačná. Chovala se koza a prase, kohouti se slepicemi i králíci. Nechávala se mlít mouka, ale chléb se kupoval.

Maso bylo, typicky, jen ve svátek a v neděli. Až když se v roce 1968 zavedl pětítýdenní pracovní týden i v Československu, bylo maso i v sobotu. Jedlo se hlavně vepřové, prokládané občas kohoutem na česneku nebo kohoutem na divoko. Babička kohouta moc nemusela. V rodině se ale jedlo vše a tak nebyla a dodnes není vybíravá. Přiznává však, že ani kozí sýr a kozí mléko jí moc nechutnalo. Občas padl za vlast králík a došlo i na kozu. Ta prý na talíři hrozně smrdí.

Z toho mála, co si babička pamatuje z dětství, si vzpomíná na následující jídla. Nejraději měla jahelník se švestkami, zalitý bílkovou krustou, které se mohla „užrat“. Ale nebyla vždy (ta krusta) a já snad zažila jen jednou, že by si babička tohle své oblíbené jídlo upekla. Jinak si pamatuje na klasiky jako vepřo-knedlo -zelo. Koprovku. Slepíčí polévku. Svíčkovou. Na rozlitaný ptáky. Znojemskou omáčku. Rýžový nákyp s ovocem nebo sladké kynuté knedlíky. Lívance. Vesměs klasická česká jídla, která se dají najít v každé české kuchařce.

Nedopídila jsem se žádného regionálního jídla, které by se u nás vařilo. Takže žádné chodské koláče, frgály nebo lokše. Má však ráda moravské koláče a mrkvánky. Štrůdl, který když upeče, tak se na něj sjede celá rodina.

Babička vyrůstala v domku se zahradou a když se pak přestěhovala v roce 1966 do Neratovic, naskytla se jí možnost odkoupit poměrně velkou zahradu. V témže roce se narodila moje máma, která je prostřední ze tří dětí. A babička začala vařit to, co vařila její maminka jí.

Škubaly se podomácku slepice, stahovali králíci, pekly se kachny i husy. A to až do roku 2000, než jsem se přestěhovala z maloměsta do Prahy.

Na zahradě však bylo a do dneška je množství ovocných stromů a keřů. Už není třešeň, ale jsou pořád rybíz a angrešty. Už nejsou slívy, ale jsou meruňky a ořešák. Zůstala zelenina, rajčata a okurky, červená řepa, brambory. Hrášek a mrkev. Petržel, ředkev. Nově přibyl patizon.

U babičky nejsou zbytky. Nikdy. Vždy se všechno sní nebo spotřebuje do dalšího vaření. Kdybyste viděli ty plné talíře, ty kopy, hory rýže, vše zalité omáčkou. Jsme omáčková rodina.

Přesto jsem si všimla, že babička přejala některé cizí vlivy. Vaří jasmínovou rýži v rýžovaru, kterou koření chilli. Má ráda ostré jalapenno papričky. Pizzu moc nemusí a na čínu k Vietnamcům nechodí. Tortillu nezná a burger ji nechutná. Tož to je moje babička. Typicky česká, jak v jídle, tak v chuti.

„Na co všechny tyhle informace potřebuješ Kačko?“

„Píšu reportáž. A pamatuješ si jména, která si dávala zvířatům, když jsi se o ně starala?“

„Nedávala jsem jim jména, měla jsem je jen na hraní.“

„Už jsem z toho unavená.“

„Proč, nevzpomíná se ti na to lehko?“

„Ne, ale už mě to nebaví.“