

Tržiště, boudy, venkovanky na rohu

Nejde mi o to, sestavit inventář všeho, co tu lze koupit a potom sníst, ale přinést svědectví o tom vlnícím se propletení, nefalšovaném tržišti Varšavy, kde se dá den co den nakupovat zdravé, vždy čerstvé zboží.

Tržiště, které nikdo před pár lety nemusel křísit píárovskou nálepkou „farmářské“, které tu bylo vždy, před válkou, za komunistů i po nich. Které odráží národní identitu a je vrostlé do místní tradice. Takových je ve Varšavě vícero a narazíte na ně v každém polském městě.

Průměrný Polák je zvyklý chodit tam kupovat potraviny, právě tak jako průměrný Ital či Francouz, tedy národy, které dovedou jíst a vařit. Ve Varšavě není problém žít zdravě. Navíc zeleninu a ovoce od venkovana nemusíte kupovat jen na trhu, v každé čtvrti je mnoho stánků, kde se prodává zelenina od místních pěstitelů, říká se jim „boudy“ a už jejich charakter napovídá, že všechno tu je od sedláka. A když je sezona jahod nebo borůvek, na každém čtvrtém pátém rohu postává někdo před improvizovaným pultíkem nebo jen před otevřeným kufrem auta a prodává, co se zrovna urodilo.

Tím to však nekončí. Pro ty, kdo chtějí jíst bio (a mají na to), je ve Varšavě řada obchodů tohoto typu, se šťávou z granátových jablek či brusinek nebo ze všech jiných možných bobulí a listů, s quinoou, s bio jogurty, bio moukou, bio sýry. Mnoho z nich domácí provenience.

Najdete v nich také velký regál s bezpečnými výrobky (kdo tuto dietu v Česku dodržuje, ví, že všechny bezpečné polotovary typu těstovin nebo knedlíčků se bez výjimky dovážejí z Polska). Za rohem mého varšavského bytu otevřeli cukrárnu s výlučně bezpečnými dobrotami, navíc neslazenými cukrem. A co nabízejí její regály, vypadá jako nejluxusnější cukrářství, nemusejí to vůbec být chudé, bezbarvé či beztvaré výrobky. A hned o kus dál, na Novém Světě, je možné zajít do restaurace s nabídkou bezpečných jídel.

Že to všechno nemůže být pravda, že přece víme, že v Polsku je jídlo mizerné kvality? Vždyť se to píše! Píše, ale nějak jen u nás. Nesouvisí ty skandály s polskými potravinami, které občas vypuknou, spíš s tím, že někdo domácí úmyslně dováží zboží nejmizernější kvality? Za kolik je kupuje a za kolik prodává? Nemůže v tom být také záměr a obava z konkurence? Vždyť polští producenti jsou silní a vyvážejí do celé Evropy. V běžné varšavské samoobsluze máte na výběr deset dvanáct druhů ovocných šťáv – a všechno místní produkce.

Ten trh překvapí ještě jednou maličkostí: každý prodáváč, ať si koupíte hlavičku česneku, dva lilky, nebo pět kilo zeleniny, vám automaticky vtiskne s vrácenými drobnými do ruky účtenku. Účtenku, kterou mu vyplivne jeho registrační pokladna, jako ve zbytku Evropy. A tak je to tady



» **Že Polsko je chudou zemí, zemí malých kšeftářů a pijáků vodky, nad kterou se blahosklonně usmíváme u vědomí své technické a civilizační nadřazenosti? Kdo se umí dívat, vnímá, že ta země jde rychlým tempem kupředu. <<**

všude: nejen ve větších obchodech či restauracích, ale i ve stánku, když si koupíte noviny nebo dva lístky na tramvaj, když chcete půlku bagety nebo jogurt. A nikomu to nepřijde divné, nikdo s tím nemá problém, nikoho nenapadne na vás zkoušet, zda si opravdu přejete účet. I laikovi je jasné, že je potom obtížné krátit stát na daních.

Před sebou dvanáctero jablek

Vraťme se k tržišti: k horám ovoce a zeleniny, které trhovci průběžně udržují v lákavém stavu, dorovnávají jejich jehľany, odstraňují nahnilé kousky. Často si tu nakládáte do sáčku sami, přehrabujete se v zelenině jako v Čechách, někteří vám ale vybírají ovoce vlastnoručně, aby je klienti nepomačkali, jako ve Francii či Itálii.

Místní původ ovoce znamená, že celý trh na první pohled signalizuje, co je za měsíc. Na podzim to byla hlavně jablka, hrušky, švestky, ale taky ořechy a oříšky – a všude houby. Jablka jsem tu viděl tato: rubín, šampion, antonowka, kosztel, paulard, ligol, lobo, piros, celesta, ligol, gala, delikates – cena 10 až 14 korun. Hrušky byly konference, lukaszówka nebo klapsa. Švestky wegierki čili maďarky (malé jako ty obyčejné naše) a potom o hodně větší šliwa, dom-browicka, šliwka brzoskwiniowa čili broskvová, jerozolimki čili jeruzalémské a japoňky čili japonky, ohromné, velikosti opravdu broskve. A už taky vlašské ořechy i lískové.

Nejzajímavější jsou tu snad pro mě rajčata: můžete koupit gargamely (že by šmoulové