



Žádná velká romantika ani kouzlo farmářských trhů, ale obyčejné přepravky, bedny a košíky. Varšavané takhle čerstvé ovoce, zeleninu, houby či ořechy od malých pěstitelů nakupují desítky let bez přerušení.

byli nějak vysazeni na rajčata?), malinové (mají opravdu tmavou malinovou barvu), vajíčka „jajko“ nebo buvolí srdce „bawole serce“ či zelenohnědé kumate. Všechno místní, vypěstováno na slunci a v hlíně, nikoli bezbarví chudáčci bez chuti přivezení kamionem přes půl Evropy. A každé se hodí na něco jiného.

Skoro ve všech stáncích mívají na podzim houby, právě hříbky, polohříby, lišky, různé modráky a taky ryzce. Houbu, kterou jsem znal jen z knížek jako tu nejlepší, co může být, tady koupíte na kila a při mé návštěvě ji nabízelo hned několik stánků. Většina restaurací a bister ve městě má během podzimních měsíců vůbec v nabídce jídla s houbami, různé speciality z lišek, právě tak jako na jaře s chřestem.

Ze zeleniny tu najdete všechno: červenou řepu, mladou řepu s natí, ploché lusky hrášku, celer, mrkev, karfiol, kopr, ředkvičky, papriky zelené, žluté nebo červené, kedlubny, čerstvý šťovík, petržel, brokolici, kopr, dýně, fazole zelené, žluté, okurky, cuketu, čekankové puky, hlavy slunečnice, sušené fazole, boby, moje rajčata... Všechno jako by člověk právě utrhl nebo uřízl ze záhonu na chalupě. Zaujme taky množství borůvek, aronie (jakási černá jeřabina, v Polsku velmi oblíbená a častá), sušené i čerstvé brusinky (žurawina), maliny, ostružiny (ano, na trhu), tu a tam jahody včetně lesních.

A potom v bočních galeriích kvantum krámků specializovaných: se sušeným ovocem a s oříšky, jiný s exotickým ovocem z dovozu (výjimka potvrzující pravidlo) typu pitahaya, karambola, fitalis, žluté melouny, fíky, granátová jablka či avokáda, další krámek prodává výlučně sušenky, tedy desítky druhů, jiný cukrárenské produkty. Jeden specializovaný na olivy, který jako by z oka vypadl krámkou v Maroku či jižní Francii.

Zmínili jsme řeznictví, jsou tu taky různá uzenářství a krámky s čerstvými rybami (Polsko má velký pás moře) a znám jeden, který zase prodává jen ryby uzené – klidně šestnáct druhů. Kousek dál nabízejí uzeniny z Litvy a tamhle med a výrobky z něj.

V příčné uličce řada stánků specializovaných jen na vejce. A taky sýry, i když ty tu s francouzskými či italskými nelze srovnat, jsou příliš čerstvé, spíš polotvarohy, chybí jim vyzrállost a rafinovanost. Zato záplava nejrůznějších tvarohů a smetany (bez níž by polská kuchyně neexistovala).

To vše protkáno sítí pekařství: zastavím se u nejbližšího, napočítám dvacet druhů chleba, od čistě bílého po tmavý, který je v Polsku hodně rozšířený a hodně dobrý, žitný, žitno-slunečnicový, lněný... Všechny z kvásku. A k tomu tučt různých druhů pečiva. Na místě by se tu mohl točit film o předválečných časech, nic by nebylo třeba upravovat.

A do toho krámky s kuchyňským nádobím, tkaničkami do bot a všelijakou droge-

rií a potřebami pro domácnost. A samozřejmě květiny: před halou stojí jako první šik řada třiceti sedmi stánků, z nichž každý nabízí prakticky všechny květiny sezony. Nikdy jsem neviděl ani jednu z Nizozemska či přivezenou letadlem. A kolem nich ještě posedávají starší venkovanky či ženy z předměstí s kyblíky plnými stonků a okvětních lístků. Květiny tu jsou daleko levnější, než jsme my zvyklí, a dávat je tu patří k běžné praxi. A to abych nezapomněl na celou jednu uličku s rostlinami v hlíně k zasazení.

### Nenavrácené tržnice

Že Polsko je chudou zemí, zemí malých kšeftů 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, že v některých aspektech je už možná evropštější než česká společnost.

Specifikem Polska bylo, že ani za komunismu úplně neznížilo svůj venkov. Všichni byli zvyklí, že kromě v samoškách, které většinu času nabízely jen ty nejnnutnější velkopotravinové typy mouka, cukr a ocet, se zelenina, ovoce i maso kupovaly od soukromníků. Nedošlo tu k tomu téměř totálnímu zapomnění, co je skutečná mrkev či salát, kdy teprve po pětadvaceti letech začínáme formou malých trhů objevovat dávno objevené a mezitím zapomenuté.

To, čemu se minulá generace při pohledu na Polsko smály – jejich malá soukromá hospodářství oborávaná jedním koníkem a celou rodinou –, se v době boomu zdravých potravin a záruky místního původu ukazuje jako výhoda.

První republika postavila ve všech pražských čtvrtích a ve větších městech tržnice, kde se civilizované prodávaly po celý rok čerstvé potraviny. Nezbyly nám pro tento účel skoro žádné, většinou jsou plné butiků nebo luxusních prodejen dlaždiček a koupelen, nikoho nějak nenapadlo, že by se měly navrátit původnímu účelu. Po čtvrt století se obyvatelstvo začíná domáhat toho, že nechce kupovat jen ovoce chráněné plastickými obaly, které nepoznalo sluneční paprsek, brambory, které je třeba před vařením vykrajovat, nebo pečivo ze zmražených polotovarů. Cítí, že cibule z Německa, ořechy z Francie či květiny z Indonésie jsou nonsens.

Varšava má tohle všechno v samoobsluhách taky, má ale i svá tržiště, boudy a stánky překypující místními ořechy a telecím, kde vše život a kde kupce zaplaví neumělé barvy a neumělé vůně. A kde kupovat není luxusem vinohradských jablek, ale součástí režimu běžné rodiny.

Autor je diplomat, publicista, vysokoškolský učitel, v současnosti ředitel Českého centra ve Varšavě.

