

EDÍCIA CIVILIZÁCIA



★ ANYA
VON BREMZEN

UMENIE SOVIETSKEJ KUCHYNE

★
Sedem dekád Sovietskeho
zväzu cez jedlo a politiku

„A prečo nejdeš namiesto Krymu do Ameriky?“ spýtal sa ho Stalin z ničoho nič. „Aj tam by si mohol stráviť príjemnú dovolenku. A okrem toho potrebujeme preskúmať americký potravinový priemysel. To najlepšie, čo tam objavíš,“ povedal vodca. „prenesieme sem k nám.“ Písal sa rok 1936 a sovietsku kuchyňu čakali veľké novinky spoza oceánu.

premedia

MODERNÉ DEJINY

premedia

Anya von Bremzen: Národné jedlá

Nová kniha s podtitulom Svet v šiestich jedlách je brilantným skúmaním jedla a národnej identity po celom svete. „So vzostupom a nadvládou globalizácie,“ vysvetľuje Anya v úvode, „sa národy a nacionalizmus zdajú byť zastarané, a predsa životne dôležitejšie a relevantnejšie ako kedykoľvek predtým.“ A neexistuje lepšia prizma, cez ktorú by sme to mohli vidieť, ako jedlo.

A tak sa Anya vydáva pátrať po pravde, ktorá sa skrýva za večným kliše „sme to, čo jeme“, a to do veľkých gastronomických centier Paríža, Neapola, Tokia, Sevilly, Oaxacy a Istanbulu – zo záverečnou zastávkou pri ukrajinskom boršči. V Paríži zisťuje prekvapujúci nezáujem o tradičné francúzske jedlá pot-au-feu, pričom francúzski gurmáni uprednostňujú novšie, chladnejšie medzinárodné kuchyne; v Neapole skromné a nesprávne chápané začiatky pizze; v Tokiu plné prijatie ramenu pred tradičným gohanom; v Seville náboženské dôsledky jamonu; v Oaxace stretnutie domorodých a európskych línií v a opätovné presadenie kukurice; a nakoniec komplikované dedičstvo multikulturalizmu v Istanbule.

Anya sa zaoberá týmito ikonickými jedlami svojím zvedavým pohľadom a nezameniteľným vtípom, keď sa rozpráva s kuchármi, remeselníkmi, vedcami, politickými aktivistami a úplne cudzími ľuďmi, pričom sa snaží pochopiť, čo predstavuje „národnú“ kultúru jedla. V knihe Anya odhaľuje a prehodnocuje fascinujúcu úlohu, ktorú jedlo zohráva pri vytváraní kultúrneho dedičstva – s tým, ako sa mení politická a sociálna identita národa, mení sa aj jeho chuť.

Slovenské vydanie vychádza na jeseň 2023

ANYA VON BREMZEN
UMENIE SOVIETSKEJ
KUCHYNE

Z angličtiny preložil
Igor Otčenáš

premedia

Anya von Bremzen: Umenie sovietskej kuchyne
Druhé vydanie

Copyright © Anya von Bremzen 2013
Translation © Igor Otčenáš, 2014, 2022
Copyright © Vydavateľstvo Premedia
All rights reserved

ISBN 978-80-8242-089-3

Pre Larisu



OBSAH

	Prológ: Otrávené madlenky	9
I. ČASŤ	HODOVANIE, HLAD, BÁJKY	
jedna	Desiate roky: Posledné dni cárskej rodiny	17
dva	Dvadsiate roky: Leninov koláč	40
II. ČASŤ	LARISA	
tri	Tridsiate roky: Vďaka vám, súdruh Stalin, za naše šťastné detstvo	67
štyri	Štyridsiate roky: O guľkách a chlebe	92
päť	Päťdesiate roky: Chutné a zdravé	120
III. ČASŤ	AŇA	
šesť	Šesťdesiate roky: Kukurica, komunizmus, kaviár	151
sedem	Sedemdesiate roky: Majonéza mojej vlasti	177

IV. ČASŤ	NÁVRATY	
osem	Osemdesiate roky: Moskva cez pohárik	211
deväť	Deväťdesiate roky: Národné formou, socialistické chuťou	242
desať	21. storočie: Putin v Ritz	271
V. ČASŤ	UMENIE SOVIETSKYCH RECEPTOV	299
	Autorská poznámka	327
	Poďakovanie	328
	Pramene	330

PROLÓG

OTRÁVENÉ MADLENKY

Kedykoľvek s matkou varíme, rozpráva mi o svojich snoch. Je ich tak veľa a sú také intenzívne, že ich má sklón katalogizovať a historizovať: skľučujúce čiernobiele filmy svojho stalinského detstva; štýlové trilery s agentmi KGB; melodrámy v hlavných úlohách s milencami, ktorých zničili povinnosti.

Predpokladám, že pre život strávený za železnou oponou matka často uviazne v osídľach vlastných snov – aj keď dnes, na prahu osemdesiatky a po takmer štyroch desaťročiach života v Amerike, sa zvykne zaseknúť na celkom fajn miestach. Napríklad v hlbokom labyrinte paláca, plného umeleckých diel a pripomínajúceho Metropolitné múzeum umenia, kde ako učiteľka na dôchodku pracuje ako sprievodkyňa. Vo farebnom finále svojho sna ju z tohto labyrintu zachraňuje oranžový balón, ktorý ju vynáša do prepychovej múzejnej kaviarne. Kde sa následne napcháva koláčikmi s krémovou plnkou.

Má však jeden sen z dávnych čias, ktorý mi porozprávala už mnohokrát a ktorý možno považovať za príznačný. Vidím ju, vyziabnutú, krátkovlasú, ako po špičkách vchádza do mojej izby, kde sa prebúdzam do beznádejnej ponurosti sovietskej socialistickej zimy. Bývame v miniatúrnom bytíku v spustnutom chruščovovskom paneláku z betónu a železa na okraji Moskvy. Píše sa rok 1968. Mám päť rokov. Sovietske tanky práve vtrhli do Prahy, nedávno nás opustil môj otec a odstáhovali sme sa z kafkovského komunálneho bytu neďaleko Kremľa, kde sa osemnásť rodín delilo o jednu kuchyňu. Mama si sadne vo vyblednutom župane s modrými nevädzami na peľasť a dá mi na čelo chlácholivý bozk. Ale v jej očiach vidím *tosku*, čo je osobitný ruský výraz pre utrápenosť duše, zúfale túženie. Hneď viem, že znovu mala *ten* svoj sen.

„Počuj, počuj, Aňuta,“ mrmle. „Znovu som sa zmenila na *lastočku* (lastovičku)... Ušla som z Ruska, preletela som ponad sovietske hranice a nikto odo mňa nechcel žiadne dokumenty. A zrazu som v Paríži! V *Pa-riži!* Krúžim ponad okrové ulice, poznám ich podľa Utrillových obrazov. V jednej malej uličke – volá sa Ulica mačky, ktorá chytá ryby – vidím očarujúcu kaviareň. Znesiem sa prudko na úžasne farebnú plátenú roletu. Chvejem sa od lahodnej vône jedla, celou bytosťou bolestne túžim ochutnať ho, prisadnúť si k ľuďom vo vnútri...“

V tomto okamihu moja mama precitne. Vždy na zlej strane vchodu. Vždy vyhladnutá, ohromene prahnúca po svete za hranicou, ktorý nikdy nemala uvidieť. Nostalgiou chutí, ktoré nikdy nemala okúsiť.

Všetky šťastné spomienky na jedlo sú rovnaké; všetky nešťastné spomienky na jedlo sú však rozdielne na svoj spôsob.

Mama i ja sme vyrastali v triumfalistickej, šarlátovej rozprávke o socialistickom nadbytku a úžasných úrodách. No v našich spomienkach niet šťastných kuchýň v idylickom opare vanilky, niet v nich milých matrón, kladúcich na stôl dozlata prepečené sviatočné mäso. Čajové pečivo bohaté na buržoázne maslo? Áno, na to si spomínam... Spomínam si, ako mi mama čítala Prousta v tom chruščovovskom slume. Mne, na smrť otrávenej Francúzovým zmyslovým snívaním, ale omámenej myšlienkou na obyčajný, jedlý koláčik. *Ako asi chutí tá kapitalistická madlenka?* Zúfalo som to chcela vedieť.

Príbeh o sovietskom jedle je nevyhnutne kronikou túženia, nevyslyšanej túžby. Čo sa stane, keď vaše najintenzívnejšie kulinárske spomienky súvisia s jedlom, ktoré ste v skutočnosti nikdy neochutnali? Spomienky na predstavy, vypočuté historiky, horúčkovité kolektívne snívanie, spôsobené sedemdesiatimi rokmi geopolitickej izolácie a nedostatku...

Až donedávna som o tých spomienkach priveľmi nehovorila. Ak sa ma niekto spýtal, prečo píšem o jedle, odrapkala som mu dobre nacvičenú odpoveď.

O tom, ako sme s matkou emigrovali z Moskvy bez otca v roku 1974 – utečenci bez štátnej príslušnosti, bez zimmíkov a bez práva na návrat. Ako sa moja kariéra klaviristky, absolventky Julliardu, skončila hneď koncom 80. rokov pre zranenie zápästia. A ako som pri hľadaní nového štartu takmer náhodou narazila na jedlo. A nikdy som sa už neobzrela späť. Po tom, ako som napísala svoju prvú kuchársku knihu *Nech sa páči, k stolu* o jedle v bývalom ZSSR, sa začali diať príjemné veci: vyšli

mi články v časopisoch, potom ďalšie kuchárky, ocenenia, takmer dve desaťročia cestovania a pozoruhodných jedál.

Toto spomínam len zriedka: načmáranú lebku so skríženými hnátni ako varovanie, prilepené k hrncom v komunálnej kuchyni mojej starej matky, kde si súdruhovia spolubývajúci navzájom kradli mäso na polievku. Popoludnia, keď ma zúfalo napínalo z kaviáru v škôlke pre deti členov ústredného výboru – napínalo ma preto, lebo som mala pocit, že s ikrami elitnej straníckej ryby prijímam aj ideológiu, ktorú nemohla moja antisovietska mama prežrieť. Nespomínam ani dievčenské záchody v škole č. 110, kde som ako deväťročná harcovníčka čierneho trhu v hnedej školskej uniforme z drsnej látky vybrala od spolužiačok po päť kopejok za to, že sa mohli dotknúť fľašky kokakoly, ktorú nám priatelia priniesli z mýtickej *zagraníci* (zahraníčia). Ani môj podvedomý tik, pre ktorý dodnes kradnem posledný croissant z opulentných bufetových stolov v rozkošných hoteloch, kde často prespávam na svojich pracovných cestách.

Aký by malo zmysel vyspovedať sa z trvalého pocitu, že obývam dva paralelné potravinové vesmíry: jeden, v ktorom je bežné ochutnávať degustačné menu v reštauráciách ako je Per Se alebo Noma, a ten druhý, v ktorom si obyčajný banán – ktorý sa dal kedysi v ZSSR zohnať ako vzácnosť iba raz do roka – až doposiaľ udržiava takmer fetišistický vplyv na moju psychiku?

Tieto príbehy, ktoré som si uchovávala v sebe, tvoria náplň tejto knihy. V princípe sú práve ony dôvodom, prečo *naozaj* píšem o jedle. Ale nie sú to iba moje príbehy. Pre každého občana tristomiliónovej sovietskej supervelmoci nebolo jedlo nikdy individuálnou záležitosťou. Chlebové nepokoje v roku 1917 viedli k zvrhnutiu cára. O sedemdesiatštyri rokov neskôr pomohol katastrofálny nedostatok potravín hodiť potácajúce sa Gorbačovovo impérium na smetisko. Medzitým zahynulo od hladu v období stalinskej kolektivizácie sedem miliónov ľudí; ďalšie štyri milióny umreli od hladu počas vojny s Hitlerom. Dokonca i v pokojnejších dobách za Chruščova a Brežneva prekonávala dráma, aké jedlo dať na stôl, všetky ostatné starosti. Kolektívny socialistický osud vystávania v radoch na potraviny zjednocoval súdruhov zo všetkých pätnástich zväzových republík cez jedenásť časových zón. Jedlo nás spájalo pri rituáloch obsesívnej sovietskej pohostinnosti – *viac* sledov, *viac* diétnych párkov –, spoločne sme závideli a nenávideli tých niekoľkých privilegovaných, podvodníkov a straníckych potrimiskárov, ktorí mali

prístup k lepšej klobáse. Jedlo ukotvovalo domácu realitu totalitného štátu a dodávalo záblesky nádeje do života, ktorý bol väčšinou ponurý, niekedy absurdne komický, z času na čas neznesiteľne tragický, ale súčasne naivne optimistický a radostný. Ako poznamenal istý akademik, jedlo je definíciou toho, ako Rusi pretrvali až do súčasnosti, ako si predstavovali budúcnosť a ako sú spojení so svojou minulosťou.

Táto minulosť je dnes preč. Zmizla po páde Sovietskeho zväzu. Namiesto „socialistickej vlasti“ zostali kultúrne ruiny, obrovité archeologické nálezisko sovietskej Atlantídy. No nie sme pripravení opustiť tieto rozvaliny. Zvrhnuté bezhlavé sochy vodcov, zborníky piesní a obaly od cukríkov, krvavočervené pionierske šatky, sovietske mlieko v špiňavých trojhranných kartónových obaloch – všetci ľpieme na týchto fragmentoch. Na rozdiel od melancholických ruín, ktoré podnecovali romantickú nostalgiu za idealizovanou minulosťou, nám zostali kúsky našich fyzických domovov a životov, ktoré sme kedysi žili. To všetko je pre nás dodnes obťažkané zmyslom: historickým, politickým, osobným. A takmer vždy dvojznačným.

Vlastné fragmenty socializmu som začala zbierať v roku 1974, po niekoľkých týždňoch života vo Philadelphii. Mama sa okamžite do *Ameriky* zamilovala. A ja? Schúlila som sa na našej vyležanej utečeneckej pohovke, čítala si Čechovove Tri sestry a fňukala spolu s postavami: „Do Moskvy... do Moskvy.“ Moje detské fantázie o kapitalistických delikatesách sa rozbili pri prvej skúsenosti s jedlom vo vývarovni nazvanej Robin Hood. Zabehol mi chuchvalec amerického kapustového šalátu a neveriacky som zízala na oslnivo biely syr značky Velveeta. Zatiaľ čo mama doma radostne plieskala kolieska salámy firmy Oscar Mayer na krajce neznámeho chleba značky Wonder (Zázrak), ja som si privolávala vôňu tehličiek moskovského ražného chleba z kysnutého cesta a zatuchnutý zápach lacnej krakovskej klobásy. Nepochybujem o tom, že som počas oných prvých týždňov vo Philadelphii stratila chuť. Pretože jedlo tam vyčerpalo svoj politický pátos, pohostinnosť i onú heroickú auru nedostatku a prestalo čokoľvek znamenať.

Ako biedna sirota som chodila po našom byte a opakovala si naše sardonické sovietske vtipy o *deficite* (nedostatku). „Nakrájali by ste mi sto gramov klobásky?“ spýta sa muž v obchode. „Doneste si tú klobásu a my vám ju nakrájame,“ odpovie mu predavačka. Alebo: „Prečo

chcete emigrovať?“ „Lebo mám už po krk osláv,“ odvetí Žid. „Kúpil som toaletný papier – oslavujeme. Kúpil som klobásu – znova sa oslavuje.“

Vo Philadelphii nikto neoslavoval salámu od Oscara Mayera.

Aby som oživila svoje chuťové poháriky, začala som sa v duchu hrať hru. Predstavovala som si sama seba na *dači*, teda na vidieckom dome, obklopenú pichľavými egrešovými kríkmi. Mentálne zaváram a nakladám chute a vône svojej sovietskej socialistickej minulosti do imaginárneho trojlitrového zaváraninového pohára pamäte. Mám v ňom čokoládovú tyčinku zo závodu Červený október, vyznamenaného Leninovým radom, zabalenú do obalu s veselým dieťaťom. Mám v ňom Jubilejné koláčiky v šarlátovom obale z továrne Bolševik, ktoré sa tak dráždivo rozpúšťali, keď ste ich ponorili do čaju zo žltého balíčka s vyobrazením slona. Pred očami svojej pamäte rozbaľujem fóliu na roztláčenom trojuholníkovom syre značky Družba. Prehrabávam sa imaginárnou hliníkovou vidličkou v industriálnej strúhanke mäsových karbonátok za šesť kopejok, pomenovaných na počesť Stalinovho komisára zásobovania.

Isteže sa vyskytol aj ideologický mrak, zatieňujúci moje nostalgické cvičenie. Syr značky Družba, klobása, čokolády – všetko to boli produkty nenávideného stranického štátu, z ktorého sme utiekli. Pri spomienke na to, ako mi mama čítala Prousta, som si vymyslela výraz, ako to všetko pomenovať. *Otrávené madlenky*.

Toto sú moje spomienky na „otrávené madlenky“. Bola to moja matka, môj tradičný spoluprisahanec v kuchyni a môj sprievodca našou minulosťou, kto prišiel s tým, ako vyjadriť túto epickú disjunkciu, túto vzdorovitú kolíziu kolektivistických mýtov a osobných antimýtov. Budeme rekonštruovať každú dekádu sovietskej histórie – od prológu 10. rokov minulého storočia až po súčasné postskriptum – cez prizmu jedla. Vydáme sa spolu na dlhú cestu, ktorá sa nepodobá na žiadnu inú: budeme spoznávať dekádu za dekádu sovietskeho života prostredníctvom jedla a varenia. Kuchyňa a jedáleň budú našimi strojmi času a inkubátormi spomienok. Spomienok na vojnové prídellové lístky a grotesknosť spoločných kuchýň v komunálnych bytoch. Na Leninove krvavé rekvirácie obilia a Stalinove maniere pri stolovaní. Na debaty v chruščovovských kuchyniach a na katastrofálnu Gorbačovovu protialkoholickú politiku. Na jedlo ako ohnisko našich každodenných životov a – napriek všetkým depriváciám a nedostatku – na našu nutkavú pohostinnosť a dojímavé, neskutočné hodovanie.

I. ČASŤ

HODOVANIE, HLAD, BÁJKY



Moji starí rodičia z matkinej strany: Liza a Naum Frumkinovci, cca 1929

prvá kapitola



1910-TE: POSLEDNÉ DNI CÁRSKEJ RODINY

Moja mama očakáva hostí.

O pár hodín sa v tejto sparnej júlovej horúčave má v jej malom byte v Queens stretnúť osem ľudí na extravagantnej cárskej večeri. Jej kuchyňa však ešte pripomína stavenisko. V dreze sa vypína veža špinavých hrncov; kuchynský robot a mixér unisono pradú. V lesklej miske, stojacej na maminom zelenom pracovnom stole z falošného granitu kysne pórovitá kôpka cesta, ktorá si žije svojím čudným životom. Nepochybujem, že dýcha. Matku nič nevyvedie z konceptu, simultánne mixuje, vypráža, po očku sleduje reláciu Chrisa Matthews a baví sa s niekým cez bezdrôtový telefón. V takýchto okamihoch pripomína vo svojom domácom oranžovom indickom oblečení buclatého mnohorukého moderného elfa.

Pokiaľ mi siahla pamäť, matka vždy varila týmto štýlom, s telefónom pod bradou. Isteže, vtedy v 70. rokoch v brežnevovskej Moskve, keď som bola dieťa, by niečo ako „extravagantná cárska večera“ vyvolalo sardonický smiech. A šnúra nášho preddiluvialneho sovietskeho *teľofónu* bývala tak zradne poskrúcaná, že som raz o ňu zakopla práve vo chvíli, keď som niesla na podnose mamin jahňací pilaf, aby som ho položila na nízky trojnohý stolík v prepchatej izbičke, kde moji rodičia žili, spávali a kde sa zabávali.

Práve teraz, keď jedna z maminých starovekých émigrée hustí do jej uší akési klebety zo sveta kultúry, sa mi v pamäti premieta epizóda s pilafom, ako v spomalenom filme. Masa žltej ryže sa ako kaskáda valí na náš arménsky koberec. Bidy, naše dvojmesačné šteniatko pahltnie

skáče po každom zrnku, oči a jazyk jej hrozivo opuchnú, lebo okamžite alergicky zareaguje na jahňací tuk. Nariekam, mám strach, že umrie. Otec hreší mamu za jej zvyk telefonovať.

Mame sa podarilo odvrátiť katastrofu ako je jej zvykom – štýlovo, excentricky a rozhodne. Kým hostia dorazili – plus k tomu štyria pripití súdruhovia –, vykúzlila z kila proletárskych *sosísiek* (párkov) fantasticky chutné jedlo. Párky nakrájala v tvare kvetinových lupeňov, dala na panvicu a opiekla spolu s vajcami. Jej kreácia pristála na stole s provokatívnymi klikyhákmi z krvavočerveného kečupu, tej dekadentnej kapitalistickej pochutiny. Ako dezert sa podával mamin rovnako spontánny jablkový koláč. Pomenovala ho šarlotka à la Hostia sú už pred dvermi.

Hostia! Na prahu maminho bytu bola vždy tlačienica, či už to bol náš bytík v strede Moskvy, alebo škatuľovité emigrantské obydlie vo Philadelphii, kde sme pristáli v roku 1974. Hostia ovládli jej dom aj v New Yorku, obývali ho celé týždne, vyjedali ju do poslednej omrvinky, požičiavali si peniaze a knihy. Preto tak často vyhľadávam na googli termín „syndróm nutkavej pohostinnosti“. Ale niet na to lieku. Pre mamu neplatí staré ruské porekadlo, že nezvaný hosť je horší ako invázia Tatárov. Jej rodičia boli presne takí istí a o jej sestre ani nehovoriac.

Dnešná večera je však iná. Malo to byť naše archívne adieu klasickej ruskej kuchyni. Pri tejto príležitosti mama súhlasila, že pozve iba osem hostí, lebo som jej prefíkane odcitovala jedného rímskeho učenca a satirika: „Počet hostí na večeru by nemal byť väčší, než je cností a menší, než je múz.“ Mamin kvázináboženský rešpekt voči kultúre prekonáva dokonca aj jej vášnivú pohostinnosť. Kto je ona, aby sa protivila starovekým mudrcom?

A tak sa v diabolskej horúčave neskorého popoludnia v Queens obe potíme pripravujúc dekadentnú hostinu, inscenovanú do 10. rokov minulého storočia, nazývaných aj ruský strieborný vek, umelecky povedané. Večer má byť našou oslavou a rozlúčkou s grandióznou dekadou moskovskej gastronómie. S gastronómickou kultúrou, ktorá kvitla na začiatku 20. storočia a náhle zmizla, keď revolúcia v roku 1917 transformovala ruskú kuchyňu a kultúru na *sovietsku* kuchyňu a kultúru – teda jedinú verziu, ktorú sme poznali.

Nezobrali sme s mamou nič na ľahkú váhu.

Chrenovo-citrónová vodka, ktorá sa celé dni lúhovala, sa chladí v krištáľových karafách. Kaviár sa ligoce. Dokonca sme si skomplikovali život

takou absurditou, že sme navarili kvas, ľudový nápoj z fermentovaného čierneho chleba, ktorý sa dnes vyrába už len masovo ako perlivý nápoj. Kto vie? Okrem rozhovoru s vlastnými žalúdkami, ktoré sa už na niečo pamätajú, by to mohla byť posledná šanca na tejto kulinárskej ceste *naozaj sa dobre najesť*.

„Pečeň z mieňa – čo s tou pečeňou z mieňa?“ lamentuje matka, konečne raz netelefonuje. Všimnem si, aké má dodriapané hánky od strúhadla, a odpovedám už po bohviekoľký raz, že mieň, ctihodný člen sladkovodného rodu tresiek, sfetišizovaný predrevolučnými ruskými gurmánmi, sa nedá na Jackson Heights v Queens vôbec zohnať. Nasleduje bolestný vzdych. Ako vždy, môj pragmatizmus naráža na mamine sny a predstavy. A to nehovorím o *vizige*, sušenom jeseterom chrbte. Pečeň z mieňa bola cárskou foie gras, *viziga* žraločou plutvou. Šanca zohnať jedno či druhé niekde tu na okolí? Ani najmenšia – nula.

No napriek tomu sme zaznamenali istý pokrok.

Niekoľko testovacích várok ryžových koláčikov pražených na masle dopadlo na čistú jednotku. Napriek stavu maminej kuchyne a útulnému šeru jej bytu plného kníh, je jedálenský stôl prekrásne prestretý. Na kvetinovom starožitnom obruse sa ligocú krištáľové čaše. Bledomodré hortenzie v krčahu štýlu art nouveau, ktorý som našla na blšom trhu v Buenos Aires, dotvárajú dojem ľahkej opulentnosti à la fin-de-siècle.

Vybaľujem náklad plastových nádob a fľašiek, ktoré som privliekla zo svojho domu o dva bloky ďalej. Pretože mamina kuchynka je primalá pre dve kuchárky, oveľa menšia než aristokratická komora na metly, už som uvarila kvas a pripravila všetko potrebné pre anachronickú studenú rybaco-zeleninovú polievku zvanú *botviňa*. Bola som tiež určená ako zodpovedná osoba za lúhovanie vodky a spracovanie Gurievovej kaše, dezertu plného historických významov a domácich kandizovaných orechov (pol kila). Mama prevzala zodpovednosť za hlavné jedlo a šíky *zakusok*, čiže jednohubiek.

Pozrie sa na hodinky a vzdychne. „Cesto na *kulebiaku*! Pozri sa naň!“

Pozriem. Stále rastie, stále buble. Tľapnem po ňom, aby sa tak nenafukovalo – nozdry mi poštekli pikantná vôňa kvásku a vyvolá letmú kolektívnu spomienku. Alebo spomienku na získanú spomienku. Odštipnem kúsok cesta a podám ho mame, aby ho ochutnala. Mykne plec, akoby chcela povedať: „*To ty píšeš kuchárske knihy.*“