

# Co jedli Lenin, Stalin, Brežněv a Putin a co vařily černobylské kuchařky



IRENA HEJDOVÁ



Leonid Brežněv měl raději prostá jídla než kaviár. Na snímku s americkým prezidentem Geraldem Fordem (vlevo) a sovětským ministrem zahraničí Andrejem Gromykem v roce 1975. Foto: ČTK/AP

**Dá se prostřednictvím kuchyně odhalit charakter státní politiky? Podle Witolda Szablowského, autora knihy *Rusko pohledem z kuchyně*, rozhodně ano. Shromážděné, leckdy značně bizarní příběhy z ruských, ukrajinských a postsovětských kuchyní včetně té nejvyšší kremelské mu dávají za pravdu.**

Co se vařilo v Černobyli těsně po havárii, jaké ingredience se přidávaly do chleba během německé blokády Leningradu a co chutnalo Leninovi, Stalinovi a Brežněvovi? Jak pravdivá je kuchařská stopa v životopisu Putina a co se vařilo na „poslední večeři Sovětského svazu“, před kterou se Jelcin tak opil, že málem nevystoupil z letadla?

Nová reportážní kniha polského reportéra Witolda Szablowského je fascinující výpravou do kuchyní ruských a sovětských vládců i prostého lidu. A také svědectvím, jak často o tom, co se na talířích v palácích i v podhradí bude podávat, rozhodovala momentální politická situace země.

[ [Odebírejte Vývoj bojů, komentář shrnující situaci na ukrajinském bojišti, jako newsletter.](#) ]

Zatímco v knize *Jak nakrmit diktátora* vydané česky v roce 2021 se Szablowski věnoval především kuchařům diktátorským napříč světem, v té nové je jeho předmětem zkoumání Rusko a krom vládců i běžný ruský lid.

A tak vykopává s dobrovolníky v Estonsku ostatky rudoarmějců, zkoumá stravu kosmonautů a vůbec historii kosmonautiky prostřednictvím příběhu kosmické kuchařky Fejny, která byla u této mise od samého zrodu. Nebo vyráží za přeživšími klíčové události spojené s jídlem, v tomto případě s jeho nedostatkem, ukrajinského hladomoru ze třicátých let dvacátého století.

Zásadní postavou knihy je Brežněvův kuchař Viktor Beljajev, který vařil také pro Gorbačova, Jelcina a Putina. „Kuchaři odcházejí většinou zapomenutí,“ říká. Kniha se tohle snaží napravit – byla by škoda si jejich barvitě historicky nevyposlechnout, dokud pamětníci žijí.

## **Kaviár? Když musíš jíst takové věci denně, vůbec ti to nechutná!**

Szabłowskiho hrdinové vařili sovětským a ruským mocipánům od Lenina až po Putina. Jejich příběhy vlastně mnoho společného nemají, i jejich jídla jsou značně různorodá, ač klasiky typu boršče nikdy nechybí. Fascinující je spíš to, co se odehrává v pozadí a za fasádou dnes až exotických receptů přiložených v závěrech kapitol: tedy střet privilegovaných a neprivilegovaných nad všemi těmi hostinami. Ony hostiny okázale vypovídají o zpupnosti mocných a také o tom, jak jejich podřízení mohou rychle přijít o slávu nebo rovnou i o život.

Szabłowski tu mluví o politice zastrasování jídlem, které se podle něj nejméně dařilo právě za Beljajevova strážníka Brežněva. V rámci této politiky se kremelské stoly prohýbaly pod hromadami lahůdek, což mělo hosty zastrážit a dát jim znát, kdo je tady pánem.

Beljajev vzpomíná, že Brežněv během recepcí plných hromad kaviáru, jeseterů a kamčatských krabů nejedl a po nich si poručil prosté jídlo typu pečených brambor s kyselým mlékem nebo sledě.



Witold Szabłowski napsal další knihu o ruských kuchyních. Foto: Pola Sobuń

„Dva po sobě jdoucí tajemníci, Chruščov a Brežněv, pocházeli z Ukrajiny, z vesnice nebo malého města. Copak tam mohli vidět jesetera? Nebo kaviár nebo kamčatského kraba? Na taková jídla nebyli vůbec zvyklí, a když pak musíš jíst takové věci denně, vůbec ti to nechutná!“ vysvětluje Beljajev a přidává recept na kysané mléko, jak ho Brežněv měl rád: zapečené v hliněných hrncích při teplotě 60–70 stupňů.

„Udělal se mu nahoře taková hnědá kůrka. Brežněvův ličnik (*osobní kuchař, pozn. red.*) kvůli tomu musel jezdit speciálně na Ukrajinu, aby se to naučil od tamních stařenek. Ale to byl jediný jídelní rozmar člověka, který řídil pětinu zeměkoule. Uznej, že to není moc.“

Beljajev vypráví také o úpadku těchto „zlatých časů“ v kremelské kuchyni. Nástup Michaila Gorbačova do funkce prvního tajemníka ÚV přinesl změny i sem – především omezení drahých surovin, protože Gorbačov byl věčně na dietě a tu s ním musel držet celý Kreml.

Přečtěte si také

**Putin není car, Stalin, ani Brežněv, i když by rád. To jen nám i jemu straší v hlavě staré obrazy vládce Kremlu**



## Jak se pochlubit u prostřeného stolu

Ale zpátky do hojných časů (tedy hojných zejména pro kremelské pány). Se zmíněnou politikou zastrasování jídlem začal už Stalin.

Jeho gruzínský kuchař Saša Egnatašvili „vytáhl Stalina z depresivní kremelské jídelny a připomněl mu, jak skvělá a plná života je gruzínská kuchyně a jaké výhody mají gruzínské hostiny s přáteli“. Do diktátora jídelníčku se tak vrátily pokrmy, jejichž recepty kniha také obsahuje: třeba ten na gruzínskou zelňačku, na ořechový džem nebo na jehněčí na grilu.

A právě ve Stalinově době se začal budovat typický vztah mezi kremelskou kuchyní a politikou a mocí. Stalin si totiž „začal uvědomovat něco, co Gruzínci vědí už po staletí: kuchyně a gruzínská supra (*tradiční gruzínská hostina, pozn. red.*) jsou okamžiky, kdy se hostitel může pochlubit svým bohatstvím a mocí. Chvíle, kdy bohatí mohou chudé přivést do rozpaků a jsou schopni si je ještě více podmanit.“

Od té doby už kremelské stoly nikdy nebyly skromné, píše Szablowski (a skromnost kremelských vůdců v soukromí na tom nic nezměnila). „Kremelský stůl bude stolem, který svou hojností i v těžkých časech ukazuje roli, význam a sílu země, jež je schopná takový stůl připravit.“



„Milovanému Stalinovi díky za šťastné dětství.“ Dobový plakát. Zdroj: ČTK

Szabłowski nicméně připomíná, že tato okázalost záhy narazila na své meze: Sovětský svaz si už za Brežněvovy éry nákladné kremelské hostiny nemohl dovolit. Jeseteři, kaviár i kamčatští krabi začali být příliš drazí, finance odčerpával Kremlu sovětský zbrojní průmysl i kosmický program a válka v Afghánistánu.

Kremelské recepce se tak staly spíše nejlepším příkladem toho, jak se v Kremlu nesmyslně rozhazovaly peníze. Regály obchodů pro běžné smrtelníky se vyprazdňovaly a do Moskvy začaly jezdit „klobásové vlaky“, v nichž si obyvatelstvo z provincií jezdilo do hlavního města nakupovat jídlo a základní potraviny.

## Huspenina z lepidla

Chudoba i bohatství k sobě ve světě ruských kuchyní nikdy neměly daleko. Hned na začátku knihy reportér vypráví o kuchaři posledního cara Mikuláše II. Ivanu Charitonovi. Kuchařem se stal poté, co už byl Mikuláš sesazeným carem, takže zchudla i carská kuchyně. Místo pilafu z raků a kuřete nadívaného slukou se podávaly kroupová kaše a rýžové karbanátky.

Stejně jako ostatní kapitoly i tuto doplňují recepty. Z carské kuchyně si tak čtenáři mohou zkusit uvařit štrasburskou paštiku a salát Olivier či oblíbený recept Mikuláše II. na hrdličky s nudlemi.

Přečtěte si také

### **Vlak do Samarkandu vyráží do boje proti hladomoru i válce v ruských srdcích**



Szabłowski tady i na dalších místech své strhující knihy aktivně do vyprávění vstupuje a předkládá tak čtenářům živý reportážní text plný humorných historek. V kapitolách nazvaných Kuchyňskými dveřmi obvykle následně vyprávění kuchařů zpřesňuje a uvádí do souvislostí.

Szabłowského styl zahrnuje i to, že nechává plynout řeč respondentů v dlouhých živých monologích, kdy se na něj pro zvýšení dojmu autenticity respondenti přímo obracejí, což jen posiluje dojem autenticity textu:

„Witolde Miroslavoviči, tady máte čaj, tady cukr, poslužte si jahodovou zavařeninou, prosím, ale neptejte se mě, proč jsem si myslela, že si s Němci poradíme rychleji než s Finy,“ říká mu třeba leningradská pekařka Tamara Andrejevna, která v knize vzpomíná na hladomor v době devítisetdenní německé blokády Leningradu.

Huspeninu z lepidla si tehdy vylepšovala hořčicí, než začala pracovat ve dvanácti letech v pekárně. Tam se podobně vylepšoval chleba – práškem z jehličí, pomletou stromovou kůrou či buničinou. Ale i zmíněný kaviár se tu zpočátku našel, a dokonce zachránil jeden lidský život.

Přečtěte si také

**Zmizela zvířata, kůra ze stromů a pak začali mizet i lidé... Ukrajina si připomíná 85. výročí hladomoru**



## Než umřete, dobře se najezte

Kapitolou o Leninově kuchařce Alexandře zase provází průvodkyně po místě Leninova posledního pobytu a peskuje autora za nejapné poznámky, zatímco vypráví o Leninově zálibě v mléku a vejcích.

Při pátrání po kulinářských stopách Stalina v jeho rodné Gruzii se reportér čtenářům svěřuje, že gruzínským vesničanům nevěří proklamované příbuzenství s vládcem. Pak se přece jen dozvíme, že tento nepravděpodobný dědeček vesničanů, s nimiž se reportér setkal, existoval, byl jím zmíněný Stalinův kuchař Egnatašvili.

Szabłowski proniká i ke kuchařkám z lidu, vařícím v mnohem krizovějších podmínkách – během afghánské války či po havárii Černobylu. Navštíví sedm z patnácti žen, které do Černobylu přijely vařit bezprostředně po havárii (zbylých osm už nežije).

Nejdrastičtější je nejspíš právě příběh černobylských kuchařek, v němž se nejvíc odráží zvláště sovětského režimu: mladé ženy byly vyslány do bezprostřední blízkosti havárie, aniž by bylo chráněno jejich zdraví, s přesvědčováním, že jde jen o malou nehodu. Část z nich to odnesla smrtí, zbytek doživotními zdravotními problémy.

Zásobování černobylských kuchyní bylo oproti tomu perfektní, což jedna z kuchařek trpce glosuje: „Tolik jídla jako v Černobylu jsem nikdy v životě neviděla. Jako by vláda chtěla lidem vynahradit, že je poslala na tak strašné místo. Než umřete, dobře se najezte.“



Černobylské kuchařky z doby po černobylské havárii. Foto: repro z knihy Rusko pohledem z kuchyně

Nejen v kremelské kuchyni, ale ani právě v Černobyli nestačily na práci v kuchyni jen kuchařské schopnosti a logicky sem byly dosazovány různé stranické kádry. „Když ne my, členové strany, tak kdo?“ přesvědčovala předáčku budoucích černobylských kuchařek Valentinu šéfka stranické buňky, proč má právě ona do Černobyli vyrazit.

Řada z respondentů v knize vzpomíná, že komunistická strana byla (a leckdy i nadále je) celý jejich život. Postupně ale přišlo vystřízlivění: jako u kuchařky z války v Afghánistánu, která sem jela s vírou, že tu Sovětský svaz vykonává bratrskou pomoc, a až během afghánského pobytu ji čekalo kruté vystřízlivění.

## **Vodku Jelcin nezajídal nikdy**

I přes sovětskou státní zvěř – pronikající často i do kuchyní – cítí řada respondentů i dnes po socialistické éře nostalgii. „Jak mohli zmasakrovat Sovětský svaz, naši matku, naši vlast, naši živitelku?“ rozčiluje se Polina Ivanovna, která vařila večeři, při níž byl 8. prosince 1991 Sovětský svaz svržen.

Tedy „poslední večeři Sovětského svazu“, na niž byl Sovětský svaz nahrazen společenstvím nezávislých postsovětských republik (o té nezávislosti víme dnes své). Všechny sovětské republiky (krom Kazachstánu) už předtím podepsaly deklaraci o nezávislosti.



Boris Jelcin, jeho dcera Taťána a manželka Naina oslavují vítězství Putina ve volbách v březnu 2000. Foto: Archiv Vitalije Manského/Hypermarketfilm

„Říkal jsem ti už, že Sovětský svaz byla mrtvola, která potřebovala jen koronera, aby podepsal úmrtní list. Tím koronerem jsme byli my. A tím aktem – Bělovežská dohoda,“ shrne historický okamžik tehdejší předseda Rady ministrů Vjačaslav Kebič.

Večeře se nesestávala z žádných zvláštních lahůdek. Snad s výjimkou zvěřiny z blízkého bělovežského lesa. V čele s gulášem z divočáka uloveného ukrajinským premiérem (i recept na něj je součástí knihy, tajnou ingrediencí je pět lžic hořčice).

Tato kapitola obsahuje komické scény jako z filmu Svéráz národního lovu. Zahrnují ochočené divočáky, dvě soupeřící nadržené ochranky i Jelcina opilého tak, že sotva trefil do dveří z letadla. Nejspíš proto, že za Jelcina se v Kremlu prý nejvíc konzumovala vodka. „Nikdy ji nezajídal,“ vzpomíná okouzleně Kebič.

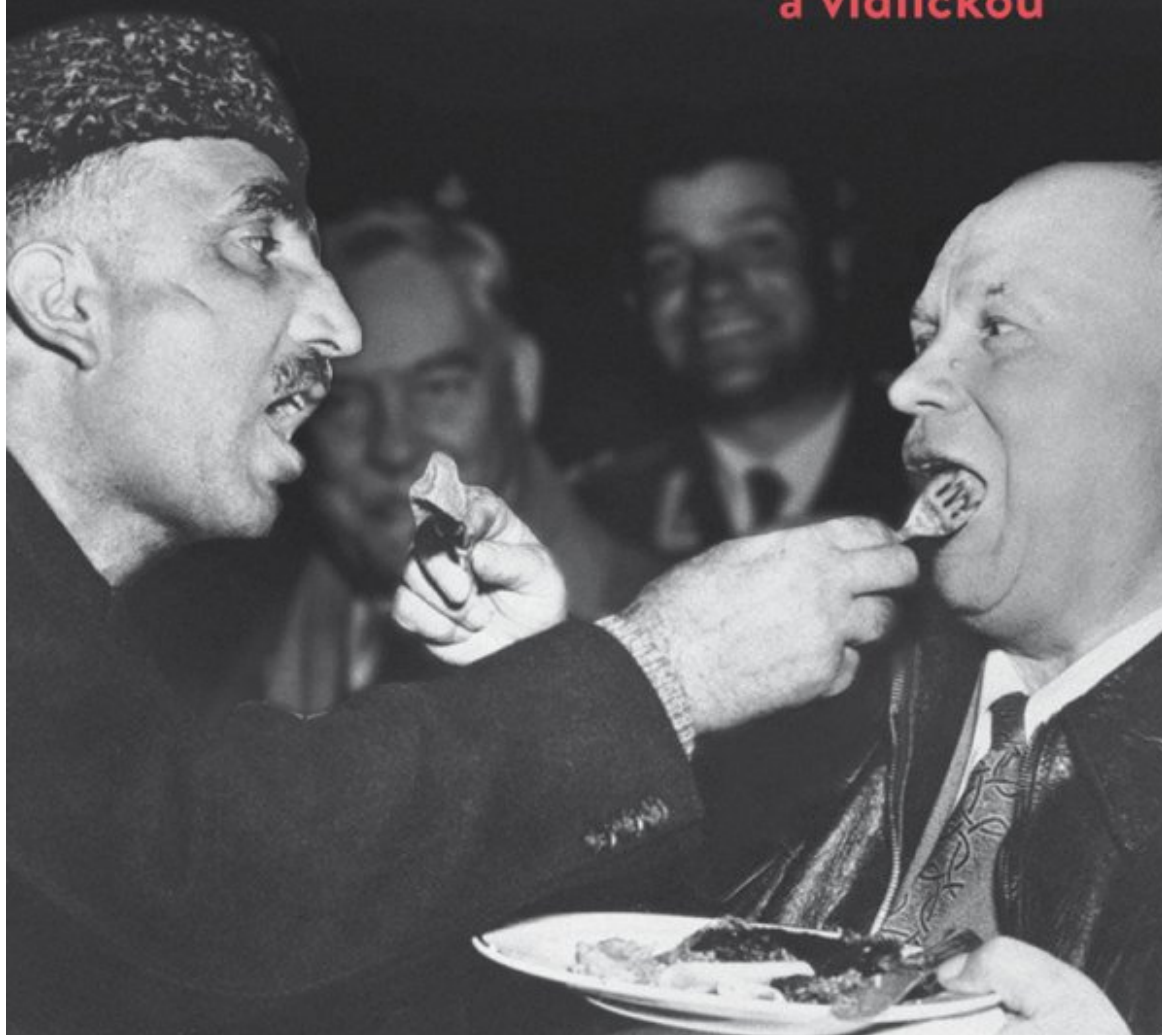
## **Vzteklý kuchař Putin**

Hrdinou jedné z posledních kapitol je pak vzteklý kuchař Spiridon Putin, dědeček dnešního ruského diktátora. Putinem živená legenda praví, že byl jeho dědeček Leninovým i Stalinovým kuchařem, dokumenty o tom se ale najít nepodařilo. Podle Szablowského je půlka jeho životopisu vycucaná z prstu a Spiridon Putin vařil celý život v sanatoriích, „včetně toho pro členy strany – a tím to končí“.

WITOLD SZABŁOWSKI

# RUSKO POHLEDEM Z KUCHYNĚ

Jak budovat impérium  
nožem, naběračkou  
a vidličkou



Rusko pohledem z kuchyně. Foto: Dokořán

Přesto má Vladimir Putin ke kuchařům vřelé vztahy, Szabłowski v knize zmiňuje i toho nejznámějšího, Jevgenije Prigožina. A Putin je i v pozadí poslední kapitoly věnované kuchyni krymských Tatarů, zejména jejich pirohům čeburkům.

Szabłowski v předmluvě k českému vydání zařazuje knihu i do aktuálních událostí. „Chutě lidí, kteří prošli peklem, se nemění, stejně jako se nemění politika Ruska; země, která svou moc buduje nožem, naběračkou, vidličkou a ... hladem,“



píše.

Největší dobrota po dávném, ale v Rusku stále živém pekle hladomoru i po bohužel blízkém pekle mariupolského Azovstalu, je ale podle něj prostá a stále stejná: kam se hrabou kamčatští krabi na krajíc chleba s máslem...

- V nakladatelství Dokořán vyšla kniha v překladu Jaroslavy Jiskrové polského reportéra Witolda Szablowského Rusko pohledem z kuchyně.
- Ve strhujících reportážích se Szablowski vydává do kuchyní Ruska i různých podsovětských republik, aby tu pátral po tom, jak se tu v minulosti „bojovalo nožem, naběračkou a vidličkou“.
- V knize vystupuje osobní kuchař Brežněva, Gorbačova, Jelcina i Putina, dozvídáme se o kuchaři posledního cara Mikuláše II. Ivanu Charitonovi i o Stalinově gruzínském kuchaři Sašovi Egnatašvilim.