

A close-up photograph of a woman with curly brown hair and glasses, looking down at a plate of chocolate chip cookies she is holding. She is wearing a blue patterned top. The background is a soft-focus outdoor setting.

MARSHA KOCÁBOVÁ

JIŽANSKÁ
KUCHAŘKA

motto

Jižanská kuchařka

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.motto.cz
www.albatrosmedia.cz

The logo for 'motto' consists of the word 'motto' in a lowercase, white, sans-serif font, centered within a solid black rectangular background.

Marsha Kocábová
Jižanská kuchařka – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2020

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

The logo for Albatros Media features the word 'ALBATROS' in a bold, uppercase, sans-serif font, followed by a small black right-pointing triangle, and then the word 'MEDIA' in a bold, uppercase, sans-serif font.

*Věnováno mým ochutnávačům aneb rodinným příslušníkům,
kteří se teď mohou vrátit ke svým dietám.*

*Děkuji svým bratrancům Williamu P. Baldwinovi a Seldenovi B. Hillovi,
že do knihy přispěli svými fotografiemi.*

MARSHA KOCÁBOVÁ

**JIŽANSKÁ
KUCHAŘKA**

PRAHA 2020



Předmluva

Vím, co si asi říkáte... Další dámička si myslí, že má nejlepší recepty na světě, a chce se o ně se všemi podělit. Tohle ale opravdu není můj případ. Nejsem žádná šéfkuchařka ani kulinářský guru. Jen vám chci nabídnout recepty, které jsem sama hledala, zkoumala a zkoušela a které pocházejí z mého milovaného domova, takzvaného amerického jihu, jižních Spojených států. Hlavně proto, že už třicet let poslouchám, že „Američani jsou prostě tlustý, protože pořád jedí jenom hamburgery“ anebo že „Američanky nevařej“. Mýtus. Vaříme hodně a dobře a tohle jsou recepty, které můžete připravit z běžně dostupných českých surovin. Rozhodně nemusíte pro ingredience běhat po specializovaných obchodech, které mají otevřeno jen ve čtvrtek mezi třináctou a patnáctou hodinou a kde za koření necháte půlku výplaty. Prostě recepty na prachobyčejná jídla, která chutnají výborně. Moc ráda se o ně s vámi podělím.



Mámin svět

Popsat americký jih není snadné. Těžký vzduch, vedro, velké svěšené duby a magnolie, moskyti, oceán, řeky, bažiny, první Amerika. Plantáže. Ticho. Nikde není takové ticho jako v Deep South. Zvláště se mlčí i v rodinách. A na jihu jsou rodiny staré. Spousta jich je ukotvená v generacích, které poprvé přijely na civilizaci nepolíbenou zem – s cílem osídlit ji a najít nový život. Americký jih je černobílý, mixnutý. Je to společenství prastarého multikulturního základu, a míchají se nejen lidé, ale i kultury, zvyky, mýty, tradice a jídlo. Rodina mojí mámy má rodokmen, který je zdokumentovaný až do sedmého století. Moji předci připluli ze Skandinávie do Skotska, pobýli pár století a nakonec se vypravili do Ameriky, konkrétně do Charlestonu v Jižní Karolíně. Tam se pokusili etablovat. Byla to ovšem už druhá generace. Nakonec je generace prvních osídlenců vytlačila do okolních bažin. Předkům nezbylo než osídlit novou zalesněnou zem a stavět plantáže a farmy. A městečka. Jedním z takových městeček byl McClellanville, kde se narodila a naučila vařit babička Margaret.

Proč to píšu? Na recepty naší mámy je třeba nahlížet jako na zvláštní směs historických událostí. Civilizovaní Angličané přijeli do země osídlené indiány. Po těchto bohatých Angličanech přijela další generace, více multikulturní, chudší. A začala zavádět rodné zvyky – hlavně svou původní kuchyni. Francouzi, Španělé, Skotové... Do toho přijížděly tisíce otroků s vlastní kulturou z Afriky. Vše se neustále mísilo. A přesto...

Jižanská kuchyně vychází z poctivého jídla. Z toho, co nabízela zem. Je v pravém slova smyslu tradiční. Není komplikovaná, je solidní. Lépe bych to neuměla definovat.

Dokonce teď, když píšu, těžko nacházím slova, jak ji popsat. Jednou z možností jsou příběhy. Nekonečné množství příběhů. Každý recept má svůj. I máma je má.

A tyto příběhy se předávají dál. Mám taky jeden takový.

V roce 2014 se mnou Česká televize natáčela dokument ze série *Třináctá komnata*. Vydali jsme se na pět dní do McClellanvillu. Abych poznala kořeny. Sice tam jezdím celý život, ale toto byla nová zkušenost, která mě naučila víc než jakákoli minulá návštěva u strejdy Stuarta. Jedním z bodů byla návštěva věhlasné místní Gullah restaurace. Já byla tehdy děsně tlustá (o trochu víc než dnes). Pořád jsem jedla. Lehce nešťastná. Nejvíc jsem

se tudíž těšila na zajímavé jídlo lidí, kteří v dobách otroctví sloužili bílým. Představovala jsem si ho různě. Nikdy jsem v Africe nebyla. Myslela jsem, že ji ochutnám. Nemohla jsem dospat, nepřeháním, chystala jsem se na epický, skoro historický gurmánský zážitek.

Na kameře je to jasně vidět. Naservírovali přede mě tři talíře. Koutky mi poklesly. Zatvářila jsem se jak můj roční syn na brokolici. Ochutnala jsem ze všech tří a byla upřímně zklamaná. Tohle jídlo přece jím celý život.

V Gullah restauraci mi totiž naservírovali jídlo mojí mámy. A mámino dokonce chutnalo líp.

O pár hodin později mi to došlo – máma vaří jako její domov. A její domov je složen z mnoha kultur. Africké pokrmy přivezli černoši a jejich kuchařky učily a krmily generace nových Američanů. A indiáni. Od nich mají Američané mimo jiné popcorn i Den díkůvzdání. Nebo třeba Gumbo, to je mix indiánů a černochoů, i Španělů. Zkrátka první Amerika.

Z mámina jídla nejsem zklamaná, je nejlepší na světě. Ocra, fried chicken, fried tomatoes, shrimp, rice, green beans, bisquits, ham, collard greens... you name it.

Velké pláně, auta, oceán a hudba. Jídlo.

To je Amerika.

Svět mojí mámy je magický. Je jako od Gabriela Garcíi Márqueze. Jen na americkém jihu.

Užijte si ho. Já ho miluju.

Natálie Kocábová









PŘEDKRM Y