

Chung Aj-ču 洪愛珠 (Tchaj-wan)

Chung Aj-ču (Hung Ai-Chu) uchvátí čtenáře texty, které je nejen baví, ale také s nimi silně rezonují; minulost v nich totiž reflektuje prostřednictvím kulinární kultury. Její dílo je poctou gastronomickému umu a chuťovým vzpomínkám, které hrály v její rodině zásadní roli více než půl století – po tři generace žen. V době, kdy se svět žene za stále novými trendy, zůstává Chung Aj-ču věrná tomu, co přetrvává: síle kulinární tradice a rodinným vazbám, byť je to tkanivo leckdy křehké a zašmodrchané.

ukázku přeložila Jitka Strachová

Nákupní trasa tradiční tchajwanské dívky

Moje maminka byla vážně nemocná. Jak dny ubíhaly, tak maminka méně jedla, a o to méně mluvila a déle spala. Budila se jen zřídka a spíše se hlouběji nořila do vod klidu a míru. V té době jsem se jí každý den ptala, co si dá k jídlu, a pak jsem se to snažila zařídit, abych do její nemoci přinesla trochu světla. Maminka totiž vždy, když mluvila o jídle, tak se usmívala, a tímto způsobem jsem se jí snažila vytrhnout ze snění, aby tu s námi, s její rodinou, ještě chvíli pobyla.

Když jsme na sklonku života, často se ohlížíme zpět. Maminka měla celý život velmi pestrý jídelníček, ale jak odpočítávala své poslední chvíle života od konce, vzpomínala naopak na prostá jídla svého dětství. Například na slanou placku plněnou masovou směsí s tykví, která byla domácím pokrmem mé již zesnulé babičky, nebo na bílou rýžovou kaši s nakládanou zeleninou nebo s nadrobno pokrájeným sušeným masem. Ale dnes mi maminka řekla, že má chuť na smažené jarní závitky.

Smažené závitky samozřejmě nesměly být koupené. Maminka byla sice nemocná, ale byla stále velmi bystrá. Není nic horšího než domů donesené párou změkklé jarní závitky. Nejlepší bylo koupit čerstvé rýžové pláty na závitky a naplnit je smaženou jarní zeleninou, zabalit a hned po usmažení jí je servírovat. Ale v období na začátku jara, kdy svátek Čistoty a jasu „čching-ming-tie“ byl ještě v nedohlednu, nebylo snadné pláty na závitky na místním trhu sehnat, proto jedinou možností bylo zajet do města, kde jsem se musela spolehnout na „duchovní domov“ tří generací žen v naší rodině: čtvrt Ta-tao-čcheng, ulici Ti-chua a trh Jung-le.

—

Po dva roky jsem doprovázela nemocnou maminku, a protože jsme během častých návštěv ambulancí, chemoterapií, operací a urgentních oddělení trávil čas v bezvětrném prostředí bez života, ve stálé teplotě, byl můj denní režim úplně vykořeněn a žila jsem život v režimu dlouhých nocí a krátkých dnů. Ale jakmile jsem dorazila na ulici Ti-chua a vystavila jsem se velkorysým slunečním paprskům, tak se chlad nemocničního pokoje vytratil. Smysly se zbystrily, jak celá ulice oplývala tolika vůněmi života. Vůně bylin, hotového jídla z pouličních

stánků, čerstvých voňavých hub se mísila s rybí vůní mušlí, sušených krevet a olihní, k tomu jsem také slabě pocítila linoucí se vůni vonných tyčinek z nedalekého městského chrámu boha města, Sia-chaj. Všechny ty rozmanité vůně se slily v jednu a já jsem je naplno vdechla. V ten moment jsem si uvědomila, že skutečně žiju. Každou z těchto vůní jsem dokázala zvlášť identifikovat a všechny mě až magicky přitahovaly a vracely do dětství, kdy jsem jako dítě nakupovala s babičkou a do těch časů, kdy jsme tady s maminkou společně jedly a pily. Důvěrně jsme znaly každý kout tohoto místa, který byl nejoblíbenější čtvrtí Tchaj-peje tří generací tradičních tchajwanských dívek v naší rodině. Zjednodušeně řečeno by se moje nálada dala trochu popsat jako „návrat již vyvdané dcery do rodného domu“. Vakuum věčného mládí je jako volným ptáčkem v srdcích všech žen. Návratem do domu rodičů, do čtvrti Ta-tao-čcheng na severním břehu města, se opět všechny staneme mladými dívkami s rozzářenými tvářemi jdoucí lehkým krokem.

Ke konci období japonské vlády vyrůstala A-lan v severní části ulice Jen-pching, která se v té době nacházela v bohaté čtvrti Tchaj-pching-ding a byla osídlená lidmi mluvícími nářečím Min. Když navštěvovala šestou třídu základní školy Da-čiao, přihlížela konci války a konci japonské koloniální éry. Do té doby, než se vdala, pracovala v divadle Jung-le (Eraku-za), které bylo v té době na vrcholu své slávy. Lidé, kteří byli svědky těchto slavných časů, si vždy zachovali několik vzpomínek. Tak jako moje babička. Vždy, když v pozdějších časech vyprávěla o divadle Jung-le, o překrásných vystoupeních nejlepší ženské herečky, femme fatale Ku-čeng-čchiou během jejích turné, jí zajiskřilo v očích.

A-lan se provdala daleko od rodného domu do odlehlého předměstí, až na druhý břeh řeky Tan-šuej k úpatí hory Kuan-jin. Vzpomínala na svůj první příchod do nového domova obutá do lesklých lakovaných bot na podpatcích. Líčila, že v ten moment, když vstoupila do pokoje, a vysoký podpatek se zabořil do hliněné podlahy, začal usilovný boj městské tchaj-pejské dívky s životem na venkově. Jako klasická dáma totiž nikdy nesměla zapomenout na svůj vytržený vkus. Aby mohla vyjít ven, vždy musela být pěkně upravená, s červeně nalíčenými rty, pevně obepnutá stahovacími kalhotkami a oblečená do šatů na míru převázané tenkým černým páskem.

V dřívějších dobách byly na ženy kladeny přísné nároky. Krása sama o sobě nestačila, ale žena musela být také schopná. A tak byly moje babička s maminkou ve vesnici známé svým kulinářským uměním. Dědeček měl exportní firmu a ta v šedesátých a sedmdesátých letech měla téměř až stovku zaměstnanců. V dobách jejího největšího rozkvětu bylo každý den připravováno jídlo až na osm kulatých stolů. Nepřetržitě se konaly bankety s hosty z Evropy, Blízkého Východu a jihovýchodní Asie. Bankety nabízely skvostné tchajwanské jídlo, jehož příprava trvala tři dny, a podávali na nich své domácí víno.

Proto když babička nakupovala, dělala to vždy s noblesou manželky šéfa podniku. Pro běžné denní nákupy chodívala na trh Čung-šan v Lu-čou, který měla blízko domovu. Nakupovala zde maso, ryby, ovoce jako dle měsíčního kalendáře. Když našla krásné a kvalitní zboží, objednala ho ve velkém a nechala si ho doručit až domů. Ale vždy při pořádání oslav svátků, při zvláštních příležitostech nebo hostinách se babička osobně vracela do čtvrti Ta-tao-čcheng a na trh Jung-le.

Čtvrt' Ta-tao-čcheng fungovala po celá staletí jako distribuční centrum, kde se shromažďovaly regionální potraviny z "jihu a severu", suroviny v té nejvyšší kvalitě, a také byla místem, kde se v minulosti setkávalo mnoho mistrů, kteří se specializovali na tradiční tchajwanskou hostinu „bando“, protože zde bylo vše na jednom „talíři“ v té nejlepší kvalitě. Moje maminka měla v tomto ohledu stejnou víru. Proto dojela speciálně až sem pro všechny ty báječné suroviny na hostinu. Kupovala zde mořské měkkýše, mořské okurky, rybí měchýře, žraločí ploutve, hlavu medúzy, bambusové houby, šiitake houby pěstované na dřevě a japonské sušené hřebenatky, sněžné žáby do sladkých polévek a olejnaté arašídý z I-lanu bílé jako mléko. Maminka s babičkou měly své oblíbené tradiční obchůdky a velmi dobře propracovaný standard výběru surovin.

Byla jsem první vnouče v rodině, a tak mě babička všude brávala s sebou, rozmazlovala mě obrovským množstvím jídla a já jí to vracela svojí baculatostí a mými věčnými vzpomínkami. Já a maminka jsme šly v babiččiných stopách a přidáním nedávno objevených obchodů jsme tak vytvořily tradiční nákupní trasu. U řeky jako by se zpomalil čas – dekorace na fasádách starých budov nacházejících se v historické čtvrti v ulici Ti-chua, které byly ve filmu od Edwarda Yanga „Tchaj-pej story“ osvětlovány nočními světly projíždějících aut, byly nedávno zrekonstruovány do původní podoby, aby přitahovaly davy návštěvníků do populárních obchodů. Dokud však tradiční obchůdky zůstanou, zůstane i duch místního života zachován a čtvrt' si zachová svou tvář. Naše nákupy se opíraly právě o tyto zavedené obchody, které najdeme ve vzpomínkách tří generací, což nám poskytuje pevný základ pro pohyb v této oblasti.

Na trh Jung-le a ulici Ti-chua jsme přicházeli z nároží Třicáté šesté uličky na severní části ulice Jen-pching. Vstupovali jsme skrz pasáž, která byla obklopena z každé strany obchodem s cukrovinkami. Do dnešní doby se zachoval už jen jeden obchůdek „Jung-tchai“, kde se prodávají tradiční pochoutky. Babička milovala sladké, a tak tady kupovala fazole „gan-na“, a mé oblíbené vajíčkové arašídý. Arašídý se obalí se v těstíčku z vajíček, pak se osmaží a výsledkem jsou hezky křupavé arašídý. Když jsem tam chodívala s maminkou, tak ta naopak kupovala různé slané pochutiny jako fazole či dýňová a jiná semínka.

Když projdete pasáží a zahnete doprava, můžete si dát bylinkový čaj na ulici Min-le. Během našich nákupů jsme si málokdy pamatovaly názvy obchodů, orientovaly jsme se pouze podle místa nebo podle tváří prodavačů. Na ulici Min-le byly například dva staré bylinkářské obchůdky „C'-šeng“ a „Jao-te-che“, jejichž fasáda vypadala úplně stejně. My jsme však dokázaly vždy jeden z nich rozpoznat podle postarší paní prodavačky. Ta měla šedivé vlasy, ale přitom pleť jemnou a bílou jako pleť miminka. Jak by někdo mohl nevěřit, že jejich bylinkový čaj nemá zázračné detoxikační účinky? Před několika lety ta postarší paní šla do důchodu a my abychom si byli jistí, že opravdu jsme v obchodě s bylinkami „C'-šeng“ s popisným číslem padesát tři, musely jsme se jít nejdříve zeptat.

Na ulici Ti-chua je mnoho obchodů s tradiční čínskou medicínou, které mají skvělou reputaci. Já jsem ze sedmdesátých let, a tak používám čínskou medicínu málo, ale když chci koupit voňavý sáček s kořením, jako například s pepřem nebo skořicí, vydám se do lékárny „Šeng-ti“, který zmiňovala maminka. Získat v lékárně „Šeng-ti“ lék, to samo o sobě je terapeutickým zážitkem. V porovnání s jinými obchody, které jsou opravené tak velkolepě až

to dráždí smysly, v „Šeng-tí“ je to naopak. Nejen lidé ale i vybavení obchodu působí velmi jednoduchým a harmonickým dojmem. I když si řekneme jen o balíček na dušené maso, mistr otevírá jednotlivé dřevěné zásuvky lékárenské skříně jednu po druhé, a vyndá ingredience, aby je zvážil na váze. Není to jako zboží prodávané pod podloubími, kde je vystaveno světlu a vlhku a může změnit kvalitu. Bylinky jsou pečlivě odměřeny na list papíru, přesypány do bavlněného sáčku, který se zaváže, a během okamžiku je balíček připraven.

Abyste dobře nakoupili na ulici Ti-chua místní suroviny, musíte mít čas projít obchody a také záleží na tom, zda máte schopnost rozpoznat, co je dobré. Protože každý prodejce má své silné a slabé stránky. Je skoro nemožné v jednom obchodě nakoupit všechny suroviny. Skutečně můžete zprvu vyloučit ty obchodníky, kteří před vchod vyloží ve velkém množství kandované ovoce, ořechy, a sušené rybí jikry. Čím je barva sušeného ovoce výraznější, o to méně je důvěryhodné. V této čtvrti je mezi těmito známými tradičními tchajwanskými značkami obchodů více či méně arogantních a chvástajících se obchodníků. Své zboží nevystavují venku na slunci, jen až po našem dotazu vyndá prodavač z mrazáku ještě nevybělené bambusové výhonky, vlaštovčí hnízda a také nám doplní původ surovin. Zákazníci znají dobře kvalitu zboží, a prodavači znají své zákazníky. Maminka a babička působily elegantním a bohatým dojmem, proto vždy dostaly odpovědi na své otázky. Nezřídka se stávalo, že mě jako nováčka přehlíželi, když jsem vyrazila sama na nákupy.

Pro pečivo, jako například tradiční knedlíky Miku ve tvaru želvy, spojený dvojité dortík z tmavého cukru kao-žun, slanou chlebovou placku kompyang nebo třeba kulaté plněné koláčky pcheng-ping, můžete zajít do pekárny „Lung Jüe-tchang“ nebo „Š'-c' Süan“ v severní části ulice Jen-pching. Pekárna Lung Jüe-tchang byla založena ve stejném roce, jako se narodila moje babička, tedy v roce 1932. Schraňuji toto spojení, které znám jen já, a pokaždé, když tam nakupuji, v duchu počítám roky existence obchodu a ze srdce mu přeji vše dobré.

Takové ty dívčí zákusky, jako koláče ze zelených fazolek a ze slaných švestek od Lung Jüe-tchang, jsou vyráběny velmi jemně a baleny do bílého voskovaného papíru s natištěným červeným nápisem. Uvnitř balení je šest kousků koláčů ze zelených fazolek, každý z nich je velký jen jako nehet. Je tak jemný, že se po vložení do úst ihned rozpustí a je velmi delikátní. Když si dáte koláček na špičku jazyka a zapijete ho čajem, rozplyne se v ústech do voňavého oblaku.

Koláče pcheng-ping jsou duté koláčky plněné sirupem z cukru. Servírují se často ke sladkým horkým polévkám jako je mandlová polévka nebo klasická tchajwanská kaše z pšeničné mouky. Když si je koupíte, je dobré s nimi nakládat opatrně, protože rozbitý koláček by mohl ostatní obzvlášť rozesmutnit. Vedle pekárny „Š'-c' Süan“ je cukrárna „Tia-fu cheesecake“, kde je samozřejmě neprodávanějším koláč z listového těsta, který je na nápisu nad obchodem, ale ve skutečnosti tu také pečou velmi tenké koláčky pcheng-bing. Když koláček nejmenno rozdrobíte, namočíte do misky arašídové polévky nebo mandlového čaje, tak vás to v pozdní zimě krásně zahřeje.

Tito obchodníci také běžně nabízejí slanou chlebovou placku kompyang a takzvané zoubkové sušenky (sušenky na první zoubky). Tento druh sušenek má uprostřed malou díru, takže se můžou navléknout na červenou šňůrku a zavěsit malému miminku na krk, ale v Tchaj-

peji se to už zřídka vidí. Ale upřímně řečeno, v dnešní době není největší výzvou koupit sušenku, ale mít dítě, které by mohlo rituál „šou – sien“ (prvních zoubků) podstoupit.

Jak se malé i velké dívky vydaly na společné nákupy, bez jídla a pití by to nebylo opravdové nakupování. Co se týká rýžových těstovin v této čtvrti, tak v okolí trhu Jung-le je několik obchodů s tradičními tchajwanskými rýžovými nudlemi „mi-tchai-mu“. Babička měla moc ráda polévky s rýžovými nudlemi, které mají svěží chuť díky smažené cibulce a smaženým krevetám a misku nudlí s pažitkou. Maminka zase často chodila do tradičního obchodu „Maj mien-jen-caj“ na ulici An-ši, kde si dávala rýžové nudle připravované tradičním způsobem vaření „tshik“, nejradši je měla s kousky vepřového masa nebo jater.

Kromě toho, babička s maminkou z celého srdce milovaly obchod „I-mien-wang“ na ulici Kuej-suej. Ačkoliv mi říkaly, že sušené wonton nudle a zelenina jsou vynikající, nicméně mám podezření, že pro ně dvě klíčové nebyly samotné nudle, ale dezert z drceného ledu, který se podával po jídle. V rodinné historii „I-mien-wang“ se tradovalo, že v době svého založení byli specialisti na cukernatý sirup a až teprve později začali prodávat nudle. Proto, abyste si objednali ledový dezert v nudlárně, musíte být odborník na slovo vzatý, a když bez chyby řeknete přístupové heslo skládající se ze čtyř slov „Chung Maj Pu Niou“, o to více předvedete znalost „štamgasta“.

„Chung Maj Pu Niou“ je zkratka pro různé polevy, konkrétně z červených fazolí, perlového ječmene, pudinku a kondenzovaného mléka. Dva druhy polevy jako perlový ječmen a pudink patří mezi dvě hlavní složky, podle kterých hodnotím cukrárny. Perlový ječmen používají sladký, lepkavý, olejový, nikoliv ječmen nazývaný „Jojobovy slzy“, který je tvrdý na skus a vonící po léčích; volí jemný a chutný vaječný pudink, nikoli želatinový pudink velkých značek. To jsou základní morální principy a estetika obchodu.

Po tolik let jsem procházela čtvrtí Ta-tao-čcheng a opakovaně se potulovala se kolem sto let starých budov, jedla v tradičních starých obchodech, kupovala jídla mého dětství. Myslela jsem, že mohu obelstít čas a skrýt se v záhybech rychle letícího času, ale opak je pravdou.

Nezapomněla jsem, že jsem sem dneska přišla koupit mamince pláty na jarní závitky.

Jakmile vstoupím na ranní trh Jung-le, který je v přízemí, zamířím ke stánku tradičního starého obchodu „Lin-linang“. Je tam tetička s kulatým obličejem a srdečnou tvář a její bratr, kteří převzali otcovu tradiční řemeslnou výrobu plátů a pokračují v této téměř devadesátileté tradici. Výroba placek v „Lin-linang“, je básní starobylého rytmu a času. Tetička vezme těsto do ruky a pomocí dlaně jej rozprostře po pečící ploše a vytvoří tak bílý tenoučký plát, který několika rychlými pohyby ruky uhladí do rovnoměrné tloušťky. Jakmile je plát opečený do sucha, tak ji holýma rukama zvedne z plochy, takhle jednu po druhé, ve stovkách až tisících kusech. Pláty jsou tak tenké, že jsou skoro až průhledné, a jak je vrství jeden na druhý

nepřetržitě sekundu po sekundě, minutu po minutě, tak se stávají konkrétním důkazem plynutí času. Při tichém sledování tohoto procesu, se chvíli na to mé srdeční záležitosti usadí jako pomalu klesající prach.

Požádala jsem tetičku, aby mi prodala několik plátů. I přesto, že měla plné ruce práce, mě přívětivě obsloužila. Vyměnily jsme si několik slov v minnanštině, mluvily jsme o babičce a mamince. Během rozhovoru se mě tiše a jemně zeptala: „Jak se má tvoje babička, je v pořádku?“ Myslela to dobře, avšak odhalením starých vzpomínek se obnažily mé skryté nejhlubší a nejtemnější pocity prázdnoty.

„Už tu není.“

Babička zemřela před deseti lety a maminka, o které jsem si myslela, že mě bude doprovázet navěky, nyní také postupně mizí. Byla jsem jako ve snách, když se mě obě pustily a já se ocitla na dlouhé, sto let staré ulici, a když jsem se rozhlédla kolem sebe, zůstala jsem tu úplně sama.