

Kuang Feng

CUKIERNIA W PŁATKACH WIŚNI

Z języka angielskiego przełożyła
Ewa Ratajczyk

Originally published under the title 揚子堂糕餅舖

Copyright © 2022 by Kuang Feng
Polish translation edition is published by arrangement
with Gaea Books Co., Ltd.,
in association with The Grayhawk Agency Ltd.,
through Graal Literary Agency.
All Rights Reserved

Copyright for this edition © Wydawnictwo WAM, 2025

Na język angielski przełożyła Lin King

Opieka redakcyjna: Agnieszka Ćwieląg-Pieculewicz
Redakcja: Maria Armata, Katarzyna Onderka
Korekta: Maria Armata
Projekt okładki: Maria Regucka
Skład: Lucyna Sterczewska

ISBN 978-83-277-4496-8

MANDO

ul. Kopernika 26 • 31-501 Kraków
tel. 12 62 93 200
www.wydawnictwomando.pl

DZIAŁ HANDLOWY

tel. 12 62 93 254-255
e-mail: handel@wydawnictwomando.pl

Druk i oprawa: POZKAŁ • Inowrocław

Publikację wydrukowano na papierze MasterBook 70 g vol. 2.0
dostarczonym przez EUROPAPIER sp. z o.o.



1

Często myślę o dniach, które spędziłem, spacerując nad rzeką Kamo z Emiko u boku.

Pierwsza nasza wspólna przechadzka miała miejsce niedługo po moim przyjeździe do Kioto, kiedy jesienne drzewa płonęły czerwienią. Powierzchnia wody połyskiwała falującymi refleksami błękitnego nieba i delikatnych chmur, łagodna bryza szeleściła liśćmi klonu, odsłaniając spod czerwieni odcienie pomarańcza i żółci. Ten widok napełniał serce radością i czułością. Emiko szła nieco przede mną, lekkim krokiem, i nagle się odwróciła. Wstążka w kolorze sakury przy jej kołnierzyku trzepotała na wietrze, a ona się uśmiechała.

– Wiosną wszędzie tutaj będzie kwitła sakura. Jest tak piękna, że dosłownie zapiera dech w piersiach! Musisz przyjechać to zobaczyć!

Jej jasne oczy wystarczyły, żebym wyobraził sobie Kioto pełne wirujących różowych płatków.

Rzeka Kamo stała się naszym ulubionym miejscem na długie spacery i szczerze rozmowy. To tam wybieraliśmy się po pracy w cukierni, również gdy Emiko czuła się przygnębiona i zazwyczaj wtedy, gdy z jakiegoś powodu chcieliśmy porozmawiać, idąc ramię w ramię. Wody Kamo były zawsze przejrzyste, zawsze ciągnęły się w dal, jakby przypominały nam, byśmy zawsze byli wobec siebie szczerzy.

Podczas tych miesięcy zbytnio skupiałem się na obserwowaniu zmian na twarzy Emiko, żeby zauważyć zmiany nad rzeką. W dniu, w którym powiedziała: „Przykro mi, An-Chun”, z ogromnym zdziwieniem zorientowałem się, że wszystkie drzewa i krzewy wokół nas pożółkły i zwiędły. Nowy widok był potwornie przygnębiający i wydawało się, że sakura nie zamierzała zakwitnąć nigdy więcej. Nadchodziła niekończąca się zima.

Postanowiłem opuścić Kioto, zanim serce pęknie mi na dobre, i pojechałem do Tokio. To właśnie w tętniącym życiem i samotnym Tokio zobaczyłem kwiaty sakury, które chciała mi pokazać Emiko. Rozkwiwały na każdej ulicy i na każdym rogu, i choć ich zalew sprawiał, że wydawały się wieczne, w mgnieniu oka, przy najbliższym powiewie wiatru znikwały jak sen.

Wszechobecny w Tokio róż nieustannie przypominał mi o wstążce na szyi Emiko, przez co nie byłem w stanie pracować, wychodzić na zewnątrz, nie mogłem nawet oddychać.

Opuściły mnie wszystkie myśli poza jedną: *chcę pojechać tam, gdzie nie zobaczę sakury.*

Tym sposobem wróciłem na Tajwan wcześniej, niż planowałem. Po przyjeździe do domu przekonałem się, że podczas mojej nieobecności mama niczego nie zmieniła. Jeśli już – jak się zdawało – zaprowadziła jeszcze większy porządek. Kiedy wszedłem do swojego pokoju, zastałem ją na segregowaniu mojej kolekcji mangi *One Piece*. Zaskoczył ją mój widok. Być może chcąc ukryć zażenowanie przyłapaniem jej na gorącym uczynku, zapytała, czy odesłano mnie do domu z powodu niekompetencji. W kolejnych dniach przyglądała mi się podejrzliwie, a ja udawałem, że kicham, i mówiłem: „Nic nie mogłem poradzić. Jestem uczulony na pyłki”.

Znów znalazłem się w punkcie wyjścia – na bezsensownym, oszałamiającym początku.

To poczucie bezsensownego oszołomienia tkwiło we mnie od urodzenia i rozmywało mi drogę przed oczami niczym wrodzona krótkowzroczność. W szkole podstawowej największym koszmarem była dla mnie wypowiedź na temat: „Moje przyszłe cele”. Zawsze zwlekałem do ostatniej chwili, aż w końcu pisałem, zgodnie z „zaleceniem” mamy, że moim celem jest to, żeby „być człowiekiem porządnym, zdrowym i życzliwym”. Mama oczywiście źle pojmowała zadanie. Jej sugestie wyrażały to, czego każdy rodzic pragnie dla swojego dziecka, nie wskazywały jednak życiowych celów.

Poczucie ambiwalencji towarzyszyło mi przez okres nauki w gimnazjum i liceum. W tajwańskim systemie edukacji, opartym na testach, chodzi się do szkoły, do której zostaje się przyjętym na podstawie wyników. Przez pięć lat radziłem sobie z nauką, wkładając w nią minimalny wysiłek. W klasie maturalnej moi rówieśnicy walczyli z niewidzialnymi wrogami, między innymi z własnym lenistwem; spali, dźwigając ciężar niepewnej przyszłości, i uczyli się, z przerażeniem odliczając czas do egzaminu. Ja natomiast każdego ranka przed wyjściem do szkoły beztrząsownie pakowałem kanapkę i kartonik mleka, a po lekcjach czasami zaglądałem do księgarni, żeby wypożyczyć *shōnen* – mangę akcji, chowając się za sztywnymi grzbietami książek, jakbym był złodziejem wytworów wyobraźni innych ludzi.

W końcu dostałem się na wydział japonistyki przeciętnego uniwersytetu i po kolei miałem się różnych zajęć w niepełnym wymiarze godzin: kasjera w bufecie, sprzątacza basenów, pomocnika administracyjnego na moim wydziale, lektora w szkole języka japońskiego. Zmieniałem te posady, jakbym czegoś szukał, choć właściwie nie miałem nawet pojęcia, czego miałbym szukać. Po ukończeniu studiów postanowiłem ubiegać się o wizę pracowniczą do Japonii, ulegając żądzy podróżowania, a jednocześnie narzucając sobie wygnanie.

A tam poznałem Emiko.

I zostałem zdruzgotany jej zabójczą uwagą: „Przykro mi, An-Chun”.

Koniec.

Do tamtej pory nie stawałem przed żadnymi poważnymi życiowymi dylematami ani trudnymi wyborami, dlatego nigdy nie miałem powodu ani potrzeby podejmowania wielkiego wysiłku. Ludzkie życie toczy się rozmaitymi ścieżkami; jest wśród nich i taka, na której człowiek nie daje z siebie wszystkiego – nie stara się, nie walczy, po prostu płynie z prądem. Tak jak ja teraz – siedzę po turecku w kącie mojej sypialni, do której nie dociera światło słoneczne, podjadam orzechy i przeglądam na moim blogu dziesiątki komentarzy bez odpowiedzi.

Blog pod nazwą *Dziennik wagabundy* założyłem na studiach. Początkowo myślałem, że być może innym ludziom również przyszłość wydaje się mętna. A jeśli tak jest, za rzecz naturalną uznałem to, że my, zagubieni, powinniśmy pomagać sobie nawzajem w znalezieniu drogi. Zacząłem opisywać swoje doświadczenia z pracy na kilkunastu posadach i przyciągnąłem sporą rzeszę czytelników, którzy zadawali pytania i szukali porad: na czym polega dana praca? Czy można szybko zarobić? Co robić, jeśli szef mnie oszukuje? Liczba czytelników wzrosła po moim wyjeździe do Japonii. Internauci dociekali, jak wyglądała procedura ubiegania się o wizę pracowniczą; jak zachowywać się, a jak nie podczas rozmów kwalifikacyjnych w Japonii; jak stosować język zwrotów grzecznościowych *keigo*, żeby nie wyjść na człowieka niekulturalnego; czy Tajwańczycy cieszą się powodzeniem u Japonek.

Ludzie mają wiele, wiele zmartwień. Skupienie się na troskach innych łagodzi przeżywanie własnych. Nie jestem jedyny – tysiące ludzi również zadają sobie wiele pytań dotyczących życia. Dzięki tej myśli czuję się mniej samotny.

W ostatnich komentarzach przewijają się pytania o to, czy nadal pracuję w Han Shun Do i czy można wpaść mnie odwiedzić podczas wizyty w Japonii.

„Cześć. Wróciłem na Tajwan”. Kopiuję i za jednym zamachem wklejam tę odpowiedź na wszystkie podobne komentarze.

Inni pytają, dlaczego ostatnio nie pojawiają się aktualne wpisy, dodając, że nie mogą się doczekać nowych treści.

„Dziękuję”. Piszę powoli, czytając słowa na głos. „Na razie robię sobie przerwę”.

– An-Chun, z kim rozmawiasz? – Do pokoju wchodzi mama z koszem czystego prania i wyrywa mi słoik orzechów, w którym niewiele już zostało.

– Z nikim – mamroczę. – Z nikim.

– Wróciłeś jakiś czas temu i jak na razie nie wyściubiłeś nosa z pokoju. Nie zamierzasz szukać pracy?

– Zamierzam. – Żeby nie wyjść na lenia, zaczynam pomagać składać ubrania. Podczas kolejnych minut ciszy mam przed oczami twarz Emiko wieszającej w sklepie uprane zasłony. Przypominam sobie jej uśmiech, z jakim mi powiedziała, że czyste zasłony pachną słońcem. Wącham ubrania, które trzymam w dłoni. Czy słońce pachnie tutaj tak samo jak w Kioto?

– Ciągłe tak mówisz, ale nawet nie zaczęłeś się rozglądać – odpowiada mama. – Rozmawiałam z twoim wujkiem. Od jutra zaczniesz pomagać mu w sklepie.

Przestaję składać pranie.

– Masz na myśli stryjecznego dziadka z ulicy Ciastkarskiej? Słynnego zrzędę i uparciucha?

– W zeszłym tygodniu wyrzucił kolejnego praktykanta. W dzisiejszych czasach niełatwo znaleźć młodych ludzi chętnych do podjęcia stażu, ale on... No, nie martw się, pewnie okaże trochę więcej powściągliwości ze względu na to, że jesteś moim synem. Pamiętasz, uwielbiałeś jego ciastka, kiedy byłeś mały?

– A co to ma do rzeczy? Skończyłem japonistykę, mammo. Nie mam pojęcia o pieczeniu gao-bing. – Przygotowywanie gao-bing, tradycyjnych tajwańskich wypieków, ciastek i innych słodczy, jest rzemiosłem wymagającym.

– Cóż, w Japonii brałeś każdą pracę, jaka ci się trafiła, prawda?

– Ale... Chodzi o *tego* stryjecznego dziadka.

Ten stryjeczny dziadek jest młodszym bratem mojego dziadka ze strony matki. Z *tego*, co słyszałem, w rodzinnym interesie zaczął pomagać w wieku czternastu lat, ponieważ nie chciał się uczyć. Każdego ranka, gdy mój dziadek jechał na rowerze do szkoły, jego brat kursował rowerem po ulicach miasta i sprzedawał wypieki. Później dziadek został urzędnikiem państwowym, a wujek oficjalnie przejął cukiernię i zajął się wypiekaniem gao-bing.

Dziadek, zanim odszedł, zwykł mawiać: „Ten mój brat po prostu nie może zapomnieć o przeszłości i jest dla siebie zbyt surowy. To dlatego zrobił mu się taki paskudny charakter”.

Jak bardzo paskudny może się zrobić ludzki charakter? Wystarczyło, że ktoś poprosił stryjecznego dziadka o powtórzenie czegoś choćby raz, przestawał nad sobą panować; dziesiątki praktykantów dostały ciastem pierwszego dnia pracy, a niejeden usłyszał, że do domu będzie mógł pójść dopiero wtedy, kiedy jego praca spełni standardy dziadka. Nawet doświadczeni cukiernicy z powodu błahostek byli narażeni na tak gwałtowne przygany, że oburzeni odchodzili z pracy. W „rekordowym okresie” w cukierni pracował sam stryjeczny dziadek, bo wszyscy piekarze i praktykanci odeszli. Nawet wtedy wuj pozostał niewzruszony, trudził się dzień i noc i dźwigał interes na własnych barkach przez pełne piętnaście dni, aż w końcu padł z wyczerpania.

W dzieciństwie wywnioskowałem z rozmów dorosłych, że stryjeczny dziadek musi skrywać w sobie jakieś źródło wściekłości i dlatego bywa bardzo, bardzo rozniewany, więc szuka każdej okazji, żeby dać upust złości. Pytałem mamę, co dokładnie dziadek miał na myśli, mówiąc o „przeszłości” swojego brata, ale nigdy nie udzieliła mi jasnej odpowiedzi – być może sama jej nie zna. Ponieważ stryjeczny dziadek na ogół milczy jak kamień, można jedynie snuć domysły, ale prawdy się nie pozna.

Wygląda na to, że jego niepohamowana wściekłość mimo upływu wielu dekad nie złagodniała.

– Może najpierw spróbuję poszukać innej pracy, a stryjecznego dziadka zostawię w rezerwie?

– A jakiej pracy szukasz?

Nie mam odpowiedzi na to pytanie.

– Idź tam, An-Chun. – Przed wyjściem mama rzuca ostatnią uwagę, która trafia w moją piętę achillesową: – I tak nie wiesz, co chcesz zrobić ze swoją przyszłością.



2

„Przyszłość” to słowo zbyt odległe – tak odległe, że nie zdołałem uchwycić jego znaczenia mimo przebycia ponad dwóch tysięcy kilometrów do Japonii. Mogłem tylko iść naprzód, mogłem tylko czekać, licząc na to, że kiedyś się dowiem, co znaczy to słowo.

Mój plan podróży wyglądał następująco: miałem zacząć latem od Osaki, na jesień chciałem przenieść się do Kioto, na zimę – na Hokkaido, a później zaliczyć ostatni przystanek, japońskie miasto marzeń – Tokio.

Realizując zamysł, najpierw na trzy miesiące znalazłem pracę w Osace na ulicznym stoisku z takoyaki – japońskimi kulkami z ośmiornicy. Właściciel punktu, Koike, był mniej więcej w moim wieku. Z rozjaśnionymi blond włosami i typowym dla mieszkańców Osaki promiennym uśmiechem wydawał się zabójczo przystojny, nawet kiedy obficie pocił się przy smażeniu. Mówił mi: „Nie możesz tak funkcjonować, An-Chun. Młodzi powinni mieć trochę więcej ikry, rozumiesz?”.

Moje tak zwane przeszkolenie obejmowało wykrzykiwanie „Witamy!” i kłanianie się przechodniom w pas. Koike od czasu do czasu przerywał pracę i wołał: „Głośniej, chłopie! Głośniej!”. Pierwszego wieczoru aż trzysta siedemdziesiąt pięć razy krzyknąłem „Witamy!”, a po tym całym kłanianiu się potrzebowałem plastrów przeciwbólowych na dolną część pleców.

A jednak Koike nie traktował mnie jak szef, ale raczej jak kumpel z liceum – żartowaliśmy i śmialiśmy się, lecz potrafiliśmy też w skupieniu płynnie współpracować. Każdy dzień spędzony z nim przypominał letnie festiwale *matsuri*, które widuje się w japońskich filmach: klimat zabawy, który pozostawia trwałe, piękne wspomnienia.

Jesienne powietrze w Kioto pachniało zupełnie inaczej niż letnie w Osace. W Kioto panował specyficzny leniwy spokój. Kiedy zobaczyłem gejsze, o których tylko czytałem w książkach, nie mogłem się powstrzymać i poszedłem za nimi do dzielnicy Gion, a potem dalej ulicą Hanamikoji, podziwiając tradycyjną japońską architekturę i brukowane chodniki, tak różne od miejskiego krajobrazu Osaki. Pośród krętych alejek straciłem rachubę czasu, a po przejściu jednej uliczki nabierałem ochoty na przemierzenie kolejnej, i zanim się spostrzegłem, dotarłem do najstarszej świątyni Kioto, Kiyomizudera. Zobaczyłem tam duży klon, bujny i zielony, jeśli nie liczyć

kleksa czerwonawych liści na samym szczycie drzewa, samotnej plamy karmazynu lśniącej w słońcu. W tamtej chwili poczułem, że znalazłem się w krainie, w której rozgrywa się akcja *Opowieści o Genjim*.

Przepelniony zachwytem przemierzałem alejki, skręcając w rozmaite zaułki, aż jakby zrządzeniem losu zauważyłem powiewające na wietrze zasłony sklepowej witryny, były w odcieniu cynobru. Podszedłem bliżej i zorientowałem się, że mam przed sobą tradycyjny w Kioto dom *machiya*, jednopiętrowy budynek wzniesiony głównie z drewna, z ciemną dachówką i oknami zdobionymi misternymi szprosami, które przywodziły na myśl stałość i prostotę. Nad wejściem widniał napis „Han Shun Do” – „obfitość”, „wiosna”, „sala”. Szkarłatne zasłony, zakrywające niemal dwie trzecie wejścia, zdobił rząderek drobnych znaków, wskazujących, że sklep założono na początku lat sześćdziesiątych XIX wieku. Na zasłonach widniał również biały emblemat: kwiat kamelii z okręgiem w środku. Dlaczego symbolem sklepu z „wiosną” w nazwie miałby być kwiat, który kwitnie zimą?

Stałem na zewnątrz, zastanawiając się nad tą tajemnicą, aż w końcu odkryłem, że mam przed sobą ogłoszenie o pracy. Wtedy dowiedziałem się, że Han Shun Do to japoński sklep ze słodyczami.

Być może romantyczne uczucia związane z samotnym życiem w obcym kraju przyćmiły mój zdrowy rozsądek, ponieważ postanowiłem przymknąć oko na wymogi przedstawione w ogłoszeniu, które przy wyjątkowej

uprzejmości można by podsumować jako wyjątkowo wyszukane, i na przekór wszystkiemu zadzwoniłem, żeby umówić się na rozmowę kwalifikacyjną. Telefon odebrała kobieta mówiąca eleganckim tonem charakterystycznym dla mieszanek Kioto. Poprosiła, żebym przyszedł do sklepu następnego ranka.

– Proszę tędy. – Następnego dnia, gdy ponownie zjawiłem się w Han Shun Do, natychmiast rozpoznałem ją po głosie. Miała na sobie fioletowe kimono w kolorze kwiatów astra tatarskiego. Przeszedłem za nią przez sklep do wewnętrznego pomieszczenia, gdzie mężczyzna, który wyglądał na właściciela, siedział po turecku na macie *tatami*, najwyraźniej na mnie czekając. Był raczej niskiego wzrostu, ubrany w tradycyjny niebieski strój roboczy, miał siwe włosy i kamienny wyraz twarzy. Czytając moje CV, marszczył brwi tak mocno, że wyglądały, jakby miały zacząć ze sobą walczyć.

Zadał mi tylko jedno pytanie.

– Tajwańczyk?

– Tak, Tajwańczyk.

W krępującej ciszy bezwiednie poprawiłem garnitur.

– To nie wystarczy. Proszę wybaczyć. – Wstał i chciał wyjść, ale kobieta ruszyła, żeby interweniować. Zaciągnęła go do sąsiedniego pomieszczenia, w którym odbyli cichą, lecz ożywioną rozmowę. Chwilę później wyszła sama z przepaszającą miną.

– Rozumiem – powiedziałem. – Dziękuję. – Wstając, odkryłem, że nogi zdrętwiały mi od klęczenia na *tatami*,

przez co moje wyjście wyglądało jeszcze bardziej żałośnie. Skoro jednak przebyłem tak długą drogę, postanowiłem przynajmniej rozwiązać jedną zagadkę, która nie dawała mi spokoju. – Czy mogę o coś zapytać?

Kobieta kiwnęła głową.

– Dlaczego symbolem Han Shun Do jest kamelia? To znaczy: dlaczego jest nim zimowy kwiat, skoro w nazwie sklepu jest wiosna?

Wyglądała na zaskoczoną.

– Jest pan bardzo spostrzegawczy. To prawda, że kamelia uchodzi za kwiat zimowy, ale wiele jej odmian kwitnie też wiosną. Założyciel Han Shun Do przejawiał szczególne zamiłowanie do wiosennych kamelii. Uważał, że kamelia, która może kwitnąć zarówno zimą, jak i wiosną, jest wyjątkowym kwiatem.

Nie spodziewałem się tak poetyckiej historii i byłem nią głęboko poruszony, ale nie potrafiłem wydobyć z siebie słowa. W milczeniu wróciliśmy do sklepu, gdzie natknęliśmy się na grupę chińskich klientów żywo gestykulujących z jedynym sprzedawcą. Kobieta w fioletowym kimonie zapytała ekspedienta, o co chodzi. Tymczasem do sklepu weszła też para z Zachodu i bariery językowe zaczęły się piętrzyć, a pracownik sprawiał wrażenie jeszcze bardziej zagubionego. Pożegnałem się z kobietą i uciekłem od chaosu.

Po wyjściu z Han Shun Do stanąłem w promieniach słońca i w orzeźwiającej bryzie. *Czy jesienne dni wyglądają tak od setek lat?* Odwróciłem głowę i spojrzałem

na szkarłatne zasłony, na kamelię symbolizującą duszę Han Shun Do. Pomyślałem o samym kwiecie, który rok w rok rozkwita z pąka i znów pojawia się jako pąk, o tym cyklu, który obiecywał wieczną wiosnę.

Ponownie wszedłem do Han Shun Do i porozmawiałem z obcokrajowcami płynnie po mandaryńsku, biegle po japońsku i dziwacznie po angielsku, poradziłem sobie jednak lepiej od japońskiego sprzedawcy. Po obsłużeniu klientów wraz z ekspedientem pożegnałem ich, kłaniając im się w pas. Kobieta w fioletowym kimonie wyglądała na bardzo zadowoloną. Spojrzała mi w oczy i powiedziała łagodnie:

– Jutro znów będziemy prosić pana o pomoc.

Dopiero później się dowiedziałem, że mężczyzna, który przeprowadził ze mną rozmowę, pan Imanishi Sakae, był rzeczywiście właścicielem Han Shun Do, zaś kobieta była jego żoną. To dzięki niej pozwolono mi pracować w otoczonym czcią Han Shun Do, a takiego przywileju nie dostąpiło nawet wielu Japończyków.



3

Przypominam sobie mój pierwszy dzień w Han Shun Do i dociera do mnie, że dziś, gdy zmierzam do sklepiku stryjecznego dziadka, jestem podobnie zdenerwowany. Moje wspomnienia związane z cukiernią kończą się na czasach szkoły podstawowej, pamiętam tylko, że znajduje się ona gdzieś na ulicy Ciastkarskiej, niedaleko stacji Tajczung. Kiedy byłem mały, jechałem z mamą pociągiem, a potem przechodziliśmy obok wówczas najmodniejszego domu towarowego w mieście, czasem wstępując do sklepu z tkaninami. Mama kupowała mi nieraz kubek słodko-gorzkiej herbaty ziołowej qing-caocha.

Wspomnienia te są tak odległe, że gdy wjeżdżam na motorowerze na stację Tajczung, wydaje mi się, że wszystkie minione lata pędzą w moją stronę, a ja mogę jedynie stać nieruchomo oszołomiony. Niegdyś ważny dworzec kolejowy jest teraz nieczynny, a na pustej działce po lewej stronie zmaterializowała się nowa stacja. A tak,

teraz sobie przypominam – widziałem w wiadomościach ceremonię jego otwarcia. Pokazała mi ją Emiko.

– An-Chun, czy to twoje rodzinne miasto? – Podniosła swój telefon, a na małym wyświetlaczu pojawił się stary dworzec, który Japończycy zbudowali w Tajczung sto lat temu. Filmik trwał zaledwie kilka sekund, ale gdy patrzyliśmy na tłumy żegnające starą stację na placu, czułem się tak, jakbym stał z Emiko na skrzyżowaniu historii, zaklinowany w szczelinie, która oddziela jedno pokolenie od następnego. Razem byliśmy świadkami końca pewnej ery i początku nowej.

Dobra, przestań o tym myśleć. Skupiam się, pytam kilku przechodniów o drogę i w końcu odnajduję ulicę Ciastkarską. Od razu rozpoznaję sklepik stryjecznego dziadka. Wyblakły od słońca szyld obwieszcza wielkimi literami: Yang Tzu Tang.

Czy wypieki stryjecznego dziadka są nadal tak pyszne jak w czasach mojego dzieciństwa?



W Yang Tzu Tang można odnieść wrażenie, że czas się zatrzymał. Układ sklepiku się nie zmienił. Tuż za wejściowymi drzwiami na ścianie po prawej stronie wisi namalowany tuszem obraz orchidei o fioletowych kwiatach przypominających smukłe tancerki i liściach

atramentowozielonych niczym płynąca woda. Po lewej stronie, w tradycyjnej szklanej gablocie w kształcie litery L, w ozdobnych pudełkach wystawione są rozmaite wypieki: tai-yang-bing – „ciastka słoneczne” z nadzieniem ze skondensowanego cukru słodowego; lao-po-bing – „ciastka żony” z mieszanką cukru słodowego z pulpą melona zimowego; feng-li-su – ciastka ananasowe; song-zi-su – ciastka z nasion sosny; dan-huang-su – ciastka ze słonym jajkiem; lü-dou-peng – ptysie z fasoli mung. W kredensie na tyłach pomieszczenia przechowywany jest zapas kartonów upominkowych w odcieniach brązu, czerwieni, pomarańczy i żółci. W dalszym kącie na ścianie wisi kilka państwowych certyfikatów uprawniających do świadczenia usług – w sumie siedem lub osiem.

– Witaj, młody człowieku. Może spróbujesz naszych ciastek?

Starsza kobieta oferuje mi mały kawałek ciasta. Zewnętrzna warstwa jest chrupiąca i krucha, a nadzienie słodkie i puszyste – przypomina smak z dzieciństwa, ale jednocześnie od niego się różni.

– Dobrze, prawda? Nasi cukiernicy wszystko robią ręcznie. Chcesz duże czy małe pudełko? Małe kosztuje sto osiemdziesiąt nowych dolarów za sześć kawałków, a duże trzysta za dziesięć.

– Ciociu, przyszedłem na spotkanie z właścicielem. Jestem synem Lin Ai-Hui.

– Och, jesteś dzieckiem jego bratanicy? Idź na piętro. Pracuje.

Przechodzę na drugi koniec sklepu i wspinam się po wąskich schodach po lewej stronie. Natychmiast otacza mnie intensywny zapach ciastek i warkot pracujących maszyn.

Kilku cukierników krząta się, ustawia maszyny i wylewa ciasto na stoły robocze.

Choć minęło wiele lat, od razu rozpoznaję stryjecznego dziadka. Stoi przy wsuniętym najbardziej w głąb stole roboczym i ze spuszczoną głową wałkuje ciasto, a jego siwe włosy lśnią w promieniach słońca.

– Coś ty za jeden? – pyta surowym tonem niski ciemnoskóry mężczyzna. Niesie wiadro jajek i wygląda nieprzyjaźnie.

– Przyszedłem się spotkać z moim stryjecznym dziadkiem.

– Jesteś stryjecznym wnukiem szefa? No to idź. Ale nie wchodź pod nogi.

Odsuwam się i przepuszczam mężczyznę, a później przechodzę obok białych wiader ze składnikami, worków z mąką, stołów roboczych i wielu zajętych cukierników. W końcu stoję przed stryjecznym dziadkiem. Brak małego palca u lewej ręki utwierdza mnie, że to naprawdę on.

– Dziadku... to ja, An-Chun.

Powoli podnosi wzrok i przez dłuższą chwilę wpatruje się w moją twarz, jakby próbował się upewnić, czy naprawdę ma przed sobą tamtego małego chłopca, którego

pamięta. W końcu spuszcza głowę i dalej wałkuje ciasto. Następnie je zwija, rozcina na dwa kawałki i w mgnieniu oka dzieli na dziesiątki małych porcji. W tym momencie mężczyzna o srogiej twarzy, który nazwał dziadka „szefem”, podchodzi z dużą metalową miską wypełnioną lepkiem brązowym nadzieniem i zaczyna je wciskać w bryłki ciasta.

– Idź umyć ręce i się przebierz – warczy mężczyzna. – A potem przyjdź pomóc.

Ponieważ dziadek nie reaguje, nie mam innego wyjścia, jak tylko wyruszyć w poszukiwaniu umywalki i zestawu ubrań roboczych.

– Hej. Tam. – Inny pracownik klepie mnie po ramieniu i wskazuje właściwy kierunek. Zauważam, że na jego koszuli roboczej wyhaftowany jest królik.

W czasie kiedy się przebierałem, srogi mężczyzna zdążył już zużyć całe nadzienie.

– Za wolny jesteś, dzieciaku! Masz, rozwałkuj to. – Delikatnie rozpląszcza nadziewaną kulkę ciasta, a następnie jednym ruchem wałkuje ją na okrągły placek wielkości pięści. Czynności wyglądają dość prosto, ale kiedy próbuję je wykonać, okazuje się, że nie potrafię równomiernie docisnąć wałka do ciasta i spłaszczony placek wygląda, jakby przejechała po nim ciężarówka.

– Nie wiesz, jak używać rąk? Nacisk musi być równy! Nie marnuj składników! Spróbuj jeszcze raz! – Mężczyzna odrzuca na bok owoc mojej nieudanej próby. Zaczyna zręcznie rozwałkowywać idealne kręgi ciasta,

besztając mnie ile wlezie. Zanim zdążę się połapać, co się dzieje, cukiernia zamienia się w poligon. Znajduję się w pętli niekończących się poleceń i działań. Bezlitosne łajanie zaczyna przycichać dopiero wtedy, gdy zaczynam nieco lepiej radzić sobie z techniką. Nawet nie wiem, kiedy wypełniam cztery duże blachy ciastkami, a stryjecznego dziadka nigdzie nie widać.

– W porządku, możesz już iść. Zostało nam jeszcze mnóstwo innych ciast do upieczenia. Mamy spore opóźnienie. – Szorstki mężczyzna wsuwa blachy piekarnicze do przemysłowego pieca. Huk zamykanych drzwiczek brzmi dla mnie jak nakaz eksmisji.

Powoli zdejmuję roboczy uniform, starając się nie dopuścić do tego, żeby ból w barkach, plecach i ramionach ogarnął mnie od razu. Po powrocie na parter zastaję dziadka w sklepowej sali – parzy herbatę i z roztargnieniem rozmawia ze sprzedawczynią, która jak się dowiaduję, ma na imię Mei-Man. Zauważa mnie przed nim.

– O rany, jesteś cały spocony! Produkcja gao-bing to nie spacer po parku, co? Chodź, siadaj. – Ciągnąc mnie w stronę krzesła, pyta z uśmiechem: – Rekin dał ci popalić?

– Nie było tak źle. W każdym razie w porównaniu z japońskim cukiernikiem, który kazał mi szorować

każdy garnek pięć razy. – Pan Imanishi ustanowił takie zasady pierwszego dnia mojej pracy. Szorowałem rondel prawie przez trzy godziny bez przerwy.

– To się nazywa charakter! W końcu jesteś synem Ai-Hui, wspaniałym młodym człowiekiem. Szefie, to świetny kandydat do przejęcia cukierni. – Ciocia Mei-Man klepie mnie po plecach, a ja rozlewam kilka kropel herbaty.

Speszony zerkam na stryjecznego dziadka, który milczy.

– Ech – ciągnie Mei-Man, wciąż zwracając się do dziadka. – Pewnego dnia będziesz musiał przekazać interes, tak jak twój ojciec tobie, żeby sześćdziesięcioletni sklep mógł się stać stuletnim. Szkoda, że sam nie masz dzieci, ale syn twojej bratanicy to również krewny. Spójrz tylko! Przystojny, dobrze zbudowany! Yang Tzu Tang znajdzie się w dobrych rękach!

Myślałem, że stryjeczny dziadek się wścieknie, ale powiedział tylko chłodno:

– Nie wygaduj bzdur. On o niczym nie wie.

Surowość w jego tonie sprawia, że ciocia Mei-Man odwraca się do mnie.

– To nieprawda, przyszedł na pewno dlatego, że jest gotowy. Mam rację? – Szczypie mnie pieśczołtliwie.

– Przyszedłem tylko po to, żeby pomóc, przez jakiś czas – mówię niezręcznie.

Dziadek marszczy brwi, ale nie potrafię stwierdzić, czy jest niezadowolony, czy zmartwiony. Teraz wydaje się

jeszcze bardziej ponury niż wtedy, gdy byłem mały. Wtedy, choć również miał okropny charakter i rzadko się uśmiechał, po pracy wyglądał na nieco bardziej zrelaksowanego i mówił: *An-Chun, zjedz sobie ciastko*.

Wygląda na to, że on również wspominał dawne czasy.

– Proszę – mówi, podając mi słoneczne ciastko.

Zapach się rozchodzi, kiedy tylko rozdzieram opakowanie. Odgryzam kęs i w skupieniu oceniam stosunek chrupiącego ciasta do słodowego nadzienia. Jak to opisać? Ciastko właściwie smakuje odpowiednio, ale wydaje mi się jakieś inne od ciastek z dzieciństwa, jakby czegoś mu brakowało, jakby w długim słowie zabrakło jednej ze spółgłosek.

– Hm... dobre. – Aby ukryć zakłopotanie, uśmiecham się tak szeroko, że z kącików ust wypadają mi okruchy. Dziadek nie daje się zwieść mojej kiepskiej grze aktorskiej i zachowuje swoje zwyczajowe milczenie. Szybko pochłaniam resztę ciastka, żeby uniknąć dalszej rozmowy na jego temat.

Do cukierni wchodzi para i ciocia Mei-Man podchodzi do nich szybko, żeby ich powitać swoim uprzejmym uśmiechem.

Kobieta zdejmuje okulary przeciwsłoneczne i przygląda się wystawionym łakociom.

– Na całej tej ulicy sprzedaje się ciastka. Próbowaliśmy w każdym sklepiku i mamy wrażenie, że wszystkie smakują tak samo. Czy państwa słodczyse się czymś wyróżniają?

– Jak pani wie, Tajczung słynie ze słonecznych ciastek, więc oczywiście każdy chce je mieć w ofercie. Może państwo spróbują, a później wyjaśnię różnicę. – Ciocia Mei-Man wręcza kobiecie ciastko. – Jedzenie słonecznych ciastek wymaga pewnej umiejętności. Najpierw warto zwrócić uwagę na zapach. Czuje pani bogactwo słodu i masła? Widzi pani, że ciasto jest tak chrupiące, że kruszy się przy dotyku? Liczba cienkich warstewek świadczy o umiejętnościach cukiernika. A teraz proszę odgryźć duży kęs. Czy ciasto nie rozpływa się w ustach? A miękki, słodki cukier słodowy jakimś cudem nie przykleja się do zębów. Dlatego nasze ciastka uwielbiają klienci w każdym wieku! Pyta pani, czym się wyróżniają... Po pierwsze, nasze wypieki są pyszne, po drugie, używamy wysokiej jakości składników, a po trzecie, nasz sklepik istnieje od sześćdziesięciu lat, a to oznacza, że wszyscy nasi cukiernicy są doświadczeni, są mistrzami. Czy zwykły sklep z tej ulicy może się równać z naszym, w którym rządzi mistrzowski kunszt?

Pomimo barwnej przemowy para pozostaje niewzruszona. W końcu ciocia musi zaoferować im dwudziestoprocentową zniżkę, żeby sprzedać zaledwie dwa pudełka. Gdy wychodzą, słyszę, jak kobieta zwraca się do swojego towarzysza ścisłym głosem:

– Mimo tych wszystkich opowieści nadal nie wiem, czym się niby różnią.

Dziadek też musiał to słyszeć. Nalewając mi ostatnią porcję herbaty, mówi:

– Ludzie w dzisiejszych czasach nie zwracają uwagi na to, czy coś smakuje dobrze, czy nie, i nie potrafią wyczuć różnicy między ciastkami. Jeśli Yang Tzu Tang przestanie wypiekać wyroby, po prostu pójdą do sklepu obok. – Kilka chwil później dodaje: – Wszystkim jest to obojętne.



4

Wagashi to nazwa tradycyjnych japońskich wypieków, a zostały nazwane tak po to, żeby odróżnić je od wypieków zachodnich, yogashi – „wa” oznacza japoński, a „yo” – zachodni. Istnieje szeroki wybór wagashi, między innymi galaretka yokan, ciastka ryżowe warabi, galaretka kingyokukan, bułeczki manju i wiele innych. Wagashi można podzielić dokładniej, w zależności od zawartości wody. Namagashi są najbardziej wilgotne, han-namagashi znajdują się pośrodku, a higashi są najbardziej suche.

Dopiero po rozpoczęciu pracy w Han Shun dowiedziałem się, według jakich kryteriów dzielą się sklepy wagashi w Kioto. Ogólnie rzecz biorąc, istnieją dwie kategorie takich sklepików: jedne sprzedają bardziej powszednie, codzienne przekąski, takie jak ciasteczka ryżowe daifuku, składane biszkopeciki dorayaki

i bułeczki manju, a drugi typ specjalizuje się w wysokiej klasy słodczych przeznaczonych głównie na prezenty lub specjalne okazje. Prawdziwi mieszkańcy Kioto nigdy nie pomylili by tych dwóch rodzajów sklepów.

Han Shun Do, ze swoją ponad stuipięćdziesięcioletnią historią, należy do tej drugiej kategorii. Ich charakterystyczne produkty nazywane są jo-namagashi, dosłownie „górne” lub „wysokie” namagashi, i są starannie wykonane według specjalnych receptur dostosowanych do pory roku. W pierwszych latach działalności sklepu jego klientelę stanowili głównie miejscowi arystokraci lub osoby z wyższych sfer odwiedzające tę część Japonii. Jo-namagashi w japońskiej kulturze symbolizują szczyt elegancji, niezależnie od tego, czy mają być spożywane w domu, czy wręczone jako upominki. Pan Imanishi, właściciel Han Shun Do w piątym pokoleniu, odziedziczył zarówno receptury, jak i tradycje sklepu i w przeszłości odrzucał potencjalnych klientów tylko dlatego, że nie akceptował ich pochodzenia lub zawodu. Podobno powiedział kiedyś: „Wyłącznie Japończycy najznajamiejsi pod każdym względem mają prawo skosztować naszego wagashi. Same pieniądze nie wystarczą, by kupić smaki Han Shun Do”.

Sklepy z wieloletnią tradycją, stosujące ten *modus operandi*, nie są w Kioto rzadkością, ale prowadzenie ich nie jest łatwym zadaniem. Właściciele Han Shun Do stanęli w obliczu wielu wyzwań z powodu zmieniających się

czasów: odejścia starych klientów, nowych nawyków żywieniowych i popularyzacji zachodnich deserów oraz nieznajomości wagashi wśród młodszych pokoleń.

W dniu mojej rozmowy kwalifikacyjnej pani Imanishi dostrzegła szansę na przekształcenie Han Shun Do. Pomyślała: *każdy klient, który lubi wagashi Han Shun Do, powinien być traktowany z troską i szacunkiem*. Dlatego oprócz rozmaitych obowiązków przejętych od Nakamury, pracownika, który został ranny w wypadku samochodowym, do moich zadań należało również witanie wszystkich zagranicznych klientów. To z tego powodu pan Imanishi zgodził się mnie zatrudnić.

Pan Imanishi był bez wątpienia najbardziej wymagającym i skrupulatnym człowiekiem, jakiego poznałem. Choć zrobił wyjątek i dopuścił mnie do Han Shun Do, był dla mnie surowszy niż dla innych. Rozczarowałem go, zanim zdążyłem postawić stopę w strefie roboczej, z powodu ubioru.

– Panie Hsu, co pomyślał klienci na widok pańskiego stroju? – Stał z rękami na biodrach i spoglądał na mnie wzrokiem sokoła. Już samo to, że zwracał się do mnie per „pan”, choć miałem niższy status niż on, wydawało mi się formą kpiny. Zaniepokojony zerknąłem na biały uniform roboczy, który dopiero co założyłem,

tak czysty, że nie mogłem dostrzec nawet kłaczka. Nie miałem pojęcia, co odpowiedzieć. Odwrócił się i odszedł wyraźnie niezadowolony.

Z pomocą przysłała mi pani Imanishi. Miała na sobie kimono w kolorze zwiędłych jesiennych liści, a na twarzy delikatny uśmiech. Poprawiła mój czepek, wygładziła lekko zagięty kołnierz i materiał spodni.

– An-Chun, jesteśmy wobec ciebie surowi, ponieważ będziesz mieć kontakt z klientami. Nie zawieź nas – powiedziała.

– Dobrze, proszę pani. Rozumiem. Dziękuję!

Zachęcony jej uśmiechem, wziąłem się w garść i wszedłem do strefy roboczej. Moje pierwsze zadanie polegało na wyczyszczeniu misek ze stali nierdzewnej i miedzianych garnków, używanych rano. Naczynia były różnej wielkości, a w środku znajdowały się najróżniejsze jasne, lepkie resztki. Ponieważ nigdy wcześniej nie miałem do czynienia z wagashi, nie potrafiłem zidentyfikować produktów. Szorowałem sumiennie, jedynie od czasu do czasu rozpraszany rozkosznym aromatem parującej duszonej fasoli. Ilekroć przestawałem szorować, w strefie roboczej robiło się cicho, a pozostali trzej pracownicy w pełnym skupieniu kształtowali w dłoniach małe łakocie, pochłonięci tworzeniem bezcennych dzieł sztuki. Wracałem do szorowania, żeby przerwać tę niesamowitą ciszę. Gdy skończyłem, ostrożnie, w równym rzędzie, ułożyłem miski i garnki do wyschnięcia.

– Umyj je jeszcze raz. – Polecenie pana Imanishiego było tak gwałtowne, że niewiele brakowało, abym wszystko zrzucił.

– Tak, proszę pana! – krzyknąłem, siląc się na entuzjazm.

– Panie Hsu, zwraca się pan do mnie, a nie do wszystkich wokół. Nie trzeba krzyczeć. – Jego mina sugerowała, że zachowałem się skandalicznie.

– Och, tak. Przepraszam. – Uzmysłowiłem sobie, że jestem w sklepie wagashi w Kioto, który uosabia elegancję, a nie na stoisku takoyaki w Osace, gdzie ceni się żywiołowość. Upokorzony włożyłem miski do zlewu i po raz drugi dokładnie je umyłem.

Ku mojemu zaskoczeniu, kiedy pan Imanishi przyszedł sprawdzić rezultaty mojego ponownego wysiłku, podniósł miskę, pogładził ją i powąchał.

– Nadal czuć fasolę – ocenił. – Proszę je umyć jeszcze raz.

Powąchałem naczynie w skupieniu, ale nie wyczułem żadnego zapachu. Imanishi, widząc moją zdziwioną minę, zawołał cukiernika o nazwisku Takahashi, na oko trzydziestolatka. Takahashi przyłożył nos do miski i lodowatym tonem oznajmił:

– Pachnie fasolą.

Czułem wstyd i zakłopotanie. Spuściłem głowę. Nie wiedziałem, czy pan Imanishi chciał mnie w ten sposób zniechęcić, czy po prostu nie byłem w stanie sprostać japońskiemu standardom, nawet jeśli chodziło o czyszczenie

naczyń kuchennych. Za każdym razem, gdy kazano mi je ponownie szorować, przed moimi oczami przewijały się klatki z mojego życia; zacząłem kwestionować każdą scenę, która doprowadziła mnie do tego punktu – nie mogłem się pochwalić żadnym osiągnięciem, jedynym było przepłynięcie oceanu tylko po to, żeby wyszorować kilka misek.

Pomyślałem o Koike. Kiedyś powiedział mi coś podobnego.

– Może teraz wydaję się szczęśliwy, ale swego czasu zastanawiałem się, dlaczego do cholery sprzedaję takoyaki. Dzień w dzień kroję ośmiornicę, wyrabiam ciasto, myję żeliwne blachy... Stary, odchodziłem od zmysłów. – Chciałem mu powiedzieć, że jego takoyaki są pyszne, lecz on ciągnął z poważnym wyrazem twarzy, jakiego wcześniej u niego nie widziałem. – Ale jestem ciekawy, ile wytrzymam. Wiesz, co mam na myśli? Chcę to ciągnąć, dopóki dam radę, żeby zobaczyć, jak będzie wtedy, kiedy nie będę w stanie już dłużej tak żyć. Dlatego codziennie robię takoyaki i nadal czuję, że mam siłę działać dalej.

To właśnie z myślą o Koike myślałem garnki i miski po raz trzeci, czwarty i piąty. Zanim się zorientowałem, na szorowaniu naczyń minęły mi trzy godziny. Kiedy poprosiłem pana Imanishiego, żeby przyszedł na ostatnią inspekcję, jego zdziwienie odbijało się w każdej kroplice mojego żarliwego potu. Jego słowa stanowiły celną ripostę wobec mojej nonszalanckiej przekory.

– Pracujemy w tym duchu od ponad stu lat. Chcemy, aby klienci czuli nasze oddanie. Teraz pan rozumie.

W tamtej chwili zrozumiałem klasę sklepu, do którego wszedłem z ulicy. Właśnie tym był Han Shun Do.

Ale jeśli całe to poświęcenie nie spotykało się z należyтым uznaniem ze strony klientów? Co wtedy?