



THAJSKO: GURMET NA CESTÁCH

BOŽSKÝ RÁJ NA ZEMI

Před šestnácti lety jsem poprvé navštívil tuto překrásnou zemi, kterou jsem dosud znal jen z dokumentů, kdy jsem se jako malý vesnický kluk z chudé rodiny díval na televizi a byl uchvácený z toho naprosto jiného světa, který snad nebyl ani na stejné planetě, kde jsem žil já. A pak jsem se tam dostal a hned jsem věděl, že mám nový sen a cíl. Rozhodl jsem se, děj se co děj, prožít každou zimu v teplíčku na ostrovech.

TEXT PETR DZINGEL • FOTO MARTIN VONDRA, ALENA HRBKOVÁ

Poslední roky je Thajsko asi nejvíc skloňované jméno turisticky oblíbené destinace ve všech možných tvarech. Snad neexistuje Čech, který by o něm něco nevěděl. Téměř každý máme okolo sebe někoho, kdo tam už byl, a většina z nás se tam prostě musí vrátit.

Thajsko je tak „strašně moc“, že mé povídání o něm si rozdělíme do dvou článků. Věřím, že když se pozorně začtete, bude se vám to líbit.

Neznám asi nikoho, kdo by tuto zemi nemiloval. Snad každého okouzila a pohltila svou jedinečnou pozitivní energií. Pravidelně zde trávím zimní dovolenou, někdy pár týdnů, jindy pár měsíců. Procestoval jsem všechny zásadní „highlighty“, ale každý rok stejně objevím nová místa, ze kterých se posadím na zadek. Na severu je krásná hornatá krajina s čajovými plantážemi, rýžovými poličky a klidnějším tempem života, na jihu nespočet nádherných tropických ostrovů, které i přes „nášup“ turistů z celého světa umějí nabídnout exkluzivní prožitky. Procestoval jsem mnoho asijských destinací, ale Thajsko mě baví nejvíc. Příroda, nádherní lidé a to jídlo! Pane bože!



Východní přísliby
GASTRONOMICKÝ CESTOPIS

Petra Dzingela
můžete sledovat na
sociálních sítích a webu
vychodniprisliby.cz.

THAJSKÁ KOKOSOVÁ POLÉVKA

Můj první asijský recept ever. Toto je legenda, něco jako u nás knedličková. Polévka zrcadlí klasickou thajskou kombinaci sladkého, kyselého a pálivého. Chuťově je výrazná a díky kokosovému mléku sametová. A kombinace zázvoru, galangalu a citronové trávy je moc zdravá. V zimních měsících perfektně prohřívá a každý ji miluje.

PORCE PRO 6 LIDÍ

FÁZE I:

- 4 kuřecí prsa nakrájená na nudličky
- galangal – dva kusy velké 10 cm nakrájené na tenká kolečka
- 6 stébel citronové trávy nakrájené na menší klínky
- zázvor očištěný – 2 x 10 cm kousek nakrájený na tenká kolečka
- 4 stroužky česneku na tenké plátky
- 2 střední cibule na klínky
- 1 lžice Tom Yam thajské chili pasty (nebojte, tahle moc nepálí)

Všechny ingredience vložte do hlubokého hrnce, zalijte 2 litry vody, přiveďte k varu, přiklopte pokličkou a vařte 15–20 minut. Tím se vytvoří chuťový základ. Případně můžete pro lepší chuť vývaru použít i kuřecí skelety.

FÁZE II:

Do vařícího vývaru přidejte:

- 1 litr kvalitního kokosového mléka z krabice
- 250 g hlívy ústřičné nakrájené na klínky
- 4 střední rajčata na klínky
- 4 lžice rybí omáčky
- pepř mletý nebo nejlépe čerstvě utlučený v hmoždíři – nešetříme
- limetové listy, pokud máte, tak 8–10 ks, lze vynechat – ale není to ono

Až to začne znovu vřít, tak po 10 minutách jdeme na třetí fázi.

FÁZE III:

Přidáme:

- 2 lžice palmového/třtinového cukru
- trošku soli

Provaříme 5 minut, ale už bez pokličky. Vypneme.

Dochutíme šťávou z jedné limetky a případně doladíme chuť, což je jednoduchá thajská klasika kombinací – cukr vs. limetka vs. rybí omáčka. Bacha na rybí omáčku, když to přezenete, už to nenapravíte a chuť bude taková drsná. Polévka musí chutnat sladce s kyselým přelivem na jazýčku a musí být krémová. A nakonec v každé misce dotuníme čím asi? No přece pořádnou porcí čerstvě nakrájeného chili!



Vy, co jste byli, nepotřebujete žádný rozsáhlý popis a vy, co jste nebyli – to se opravdu nedá dost dobře popsat, musíte to prožít. Jestli něco stojí za zážitek a vzpomínky na celý život, tak je to minimálně měsíční trip křížem krázem Thajskem. Bez očekávání a předsudků, s láskou a respektem k místním, k jejich kultuře a zvykům, s úsměvem na tváři a otevřeným srdcem dostanete zpět vše uvedené v ryzi, přirozené podobě. A není to hrané. Ať si říká o Thajsku, kdo chce, co chce – pokud jste vnitřně čistí a chováte se k místním s patričnou úctou, vše bude tak, jak má být.

Hned při mé první návštěvě Thajska jsem se na „svém domovském“ ostrově Samui seznámil s „macatou“, starou mamčou a ukecal ji, aby mě naučila tradiční kokosovou polévku a ostré kari. Hltal jsem všechny ty minuty v kuchyni jako nějaký blázen, vše si točil, psal si poznámky, pořad se vypytal; ta se jen smála a krájela deset chili papriček do jedné porce polévky.

Tenkrát jsem poprvé ochutnal kvalitní kokosové mléko, takže jsem si koupil asi dvacet litrových krabic, obalil je novinami a nacpal je do velkého kufru. Samozřejmě – když jsem je po přiletu do ČR rozbil, přežily asi dvě, jinak vše bylo zksylé a vylité v oblečení. Ale to jsem prostě já – blázen, který si z Thajska rok co rok vozí třicetkilový batoh s kořením, kari pastami, chili omáčkami a podobně. Však si pak návštěvy mlaskají.

Zažil jsem v Thajsku tolik nádherných situací, ale někdy i dost zvláštních věcí. Jedna z těch nezapomenutelných se mi stala, když jsem cestoval z Bangkoku na sever směrem k hranicím Myanmaru, abych poznal i jiné krásy této země než jen pláže a ostrovní život. Kus za slavným městem Chiang Mai jsem zakotvil v malém městečku jménem Pai a strávil jsem tam asi týden. Bylo posazené do krásné hornaté krajiny obklopené všudypřítomnou džunglí a mělo energii volnomyšlenkářů a hipíků, kteří zde většinou pobývali. Prostě jiní lidé, než jste zvyklí vidat na ostrovech. Život jako by se zde zastavil nebo minimálně zpomalil. Mělo to opravdu jedinečný nádech.

V jednom místním veganském bistru jsem jedl to nejlepší čerstvé zeleninové/vegetariánské jídlo na světě; vlastnil ho tehdy padesátiletý Angličan, který si tam našel mladou Thajku, zamilovali se, on zůstal a otevřel si podnik s pokrmy připravovanými pouze z místní čerstvé zeleniny a ovoce. Už nikdy v životě jsem neměl z čerstvé zeleniny nic tak skvěle vychuceného. Ale zpátky k naší story. Zaskočilo mě místní klima, přes den třicet nad nulou a v noci jen okolo pěti, někdy byla dokonce i nula. Takže přes den kraťasy, večer dvě trička s mikinou a stejně mi byla kosa. Po dvou nocích jsem byl zablokovaný tak, že jsem se nemohl hýbat ani otočit hlavou a tuto mou nehybnost popisují Angličanovi na obědě v jeho bistru. Ten mi na můj problém doporučil místního dědulu, že je to legenda a že mi určitě pomůže. „Fakt je dobrej, když je to dědula?“ ptám se ho a on mi s úsměvem odpovídá: „Však uvidíš sám.“ To, co se další den stalo, mi dodnes leží v hlavě. Je to přesně ten příběh, nad kterým se nedá racionálně

přemýšlet, protože to běžným západním pohledem na svět nemáš šanci pochopit.

Dorazili jsme do určeného místa lehce po obědě. Po chvilce volání přišla babička, že mistr, jak ho sama nazývala, pracuje pouze večer a že mám přijít okolo sedmé. Takže dorazím, jak si přála. Po pár minutách přijde babi, otevře dveře a my s mojí Moni vcházíme. Za velkou dřevěnou brankou se otevírá krásná rozlehlá zahrada, na jejíž levé straně kdesi v dálce vidím palmy, vpravo je nějaké stavení a uprostřed toho velkého prostoru je malá dřevěná stavba, jakási otevřená pagoda v asijské architektuře s krásnými malbami a nápisy. Měla jen stříšku a nosné trámy, vše okolo bylo otevřené a viděli jste kamkoliv. Už jen to na mě udělalo dojem – že nejsem v běžném masérském centru, kde v místnosti s matracemi na zemi hučí klimoška na plný výkon – to bylo velkým překvapením. Sedl jsem si do středu té pagody a čekal. Bylo zvláštní ticho, jen mírně foukal vítr, vzadu byly vidět hory, z nedalekého stavení se ke mně linul zvuk houpajících se zvončeků zavěšených na trámech domu. Bylo to tak jiné, uklidňující a chvílemi i magické. Kdo z vás viděl film Krvavý sport s van Dammem, který se točil v Thajsku, kde Jean-Claude v mnoha scénách trénuje v džungli, a divák tak má možnost díky skvělému zpracování nasát a pochopit hloubku toho, co umí oduševnělé Thajsko nabídnout, tak pochopí, co se snažím popsat. Asi po patnácti minutách sezení zahlédnu mistra. Vyjde z domu, je ode mě asi dvě stě metrů. Hodně pomalu se ke mně dobelhá, trvá mu to dobrých deset minut. V kontextu toho, co se pak stalo, to nedávalo vůbec žádný smysl.

Když se přiblížil, spatřil jsem starce, kterému muselo být přes sto let, a vůbec jsem na první pohled nechápal, že vůbec ještě žije; byl tak hubený a sešlý. Hlavou mi proběhlo, jak mě asi tento dědula může vůbec masírovat a rovnat můj totálně zablokovaný krk a záda... Když byl asi dva metry ode mě, uviděl jsem jeho nádherný úsměv; on se vlastně celou dobu jen usmíval a nepromluvil jediné slovo.

Měl šedobílé dlouhé vlasy, stejně barevné vousy a energie, která z něj vyzařovala, byla nepopsatelná. Babička, která přišla s ním, mi řekla, ať si lehnu na záda. Dědula si ke mně přisedl, zkrřížil nohy, zavřel oči, přiložil ruce přibližně deset centimetrů nad mé tělo a začal nad ním přejíždět od hlavy směrem dolů k nohám a zpět. Jako by mě hladil, ale přitom se mě vůbec nedotýkal. To trvalo asi deset minut, nedokážu to odhadnout přesně. Měl jsem z toho zvláštní hřejivý pocit. Ležel jsem na zádech, mistr byl asi tak dvacet centimetrů po mé pravé straně, Monika je také vpravo, asi dva metry od nás, babička sedí vedle ní a obě se na nás dívají. Je naprosté ticho, já mám otevřené oči a sleduji ho, co dělá. Nic takového jsem dosud nezažil, a to už jsem měl za sebou v Asii desítky masáží.

Najednou mi zasune obě ruce pod hrudní koš do oblasti břicha tak, že vidím, a dokonce i cítím, jak mi projedou tělem až na spodní vrstvu dřevěné desky, na které ležím. Vyhrkl jsem nahlas leknutím, ale babi mě uklidnila, ať se ztiším a relaxuji, že mi mistr pomůže. Představte si, že vidíte zabořené ruce ve svém břiše, které jako by zmizely až tak, že jsou vidět jen konce zápěstí;

vnímáte, jak vám břichem krouží zleva doprava, jako když na pánvi mícháte vajíčka, cítíte, jak naráží na spodní desku skrze vaše tělo, ale přitom vás nic nebolí. Hustý!

A pak, v jednom okamžiku, se ten stařec, který se k nám sunul po krůčcích deset minut, vznesl a za další setinu vteřiny seděl na druhé straně, po mém levém boku. Jsem v absolutním šoku! Celou dobu mám otevřené oči, vše vidím, sleduji ho a nedokážu vůbec vstřebat, co se to právě stalo. Okamžitě se dívám na Moniku, která má vytřeštěné oči, a poznám na ní, že je naprosto ohromená. Stejně jako já... Co se to teď jako stalo...?

Nikdy na to nezapomenu. Viděl jsem to na vlastní oči: ten starý děda se vznesl, levitoval nad zemí a ve stejném posedu se zkrříženými nohama mě přelétl na druhou stranu. A to vmžiku. Myslete si o tom, co chcete, a i když tato historka zní jakkoli šíleně a pošahaně, my to skutečně viděli a zažili.

A moje blokady těla, od nichž by mi u nás pomohli injekcí kortikoidu a dalších pár dnů bych trpěl a musel na několik rehabilitací a odblokování, zvládl děda za třicet minut způsobem, který jsem dodnes nepochopil.

V kontextu toho, co umí Východ ve srovnání se Západem nabídnout, je tento příběh pro lidi s otevřenou myslí určitým zamyšlením nad věcmi mezi nebem a zemí. Našimi slovy řečeno. Pro mě to byl jeden z nejsilnějších prožitků na mé cestě duchovní očisty od všech programů a virů, které jsem si v životě připustil.

O Thajsku bych mohl napsat klidně celou knihu, je to ta nejkrásnější země na světě. Pro mě určitě. V příští kapitole si popíšeme Thajsko více komerčním způsobem, navštívíme ostrovy a nahlédneme pod pokličku místního biorytmu a street foodu. Ale teď si dejme jeden skvělý recept, který jsem se naučil na ostrově Samui. ■