



„Dominika říká, že jí ryba chutná!“ křičí všichni do kuchyně.

„To jsem rád!“ ozve se kuchař. Řekla bych, že je mu nejspíš jedno, co si nějaká Dominika myslí o jeho rybě.

„Dominika říká, že je to nejlepší tempura, kterou v Japonsku měla!“

„No to je báječné!“ volá kuchař znovu. Hlasité pokřikování se do decentního tichého interiéru nehodí a zcela jistě musí rušit další hosty, nikdo to však neřeší.

Jsem zpátky na Kjúšú. Sedím v restauraci s lidmi, které neznám a oni neznají mě, přesto se ve vzduchu vznáší atmosféra, že jsme se chtěli potkat už dávno. A taky že jo. Trval na tom pan Minato, psal mi, že má v Kagošimě přátele a že se s nimi musím seznámit.

Aby věděl, že setkání proběhlo úspěšně, pošlu mu fotku, jak společně sedíme u stolu.

„Ó, to je hezká rodina,“ přijde mi od něj odpověď.

„Nene, to není rodina, to jsou přece tví přátelé.“

Je to matoucí, postupně se totiž ukazuje nejen to, že ne všichni se znají navzájem, ale nikdo z přítomných pana Minata ani nikdy neviděl. Dvě ženy zdá se vůbec nevědí, kdo to je,

a jediným pojítkem je muž, se kterým jsem sice v kontaktu vůbec nebyla, ale jeho bratr dělá panu Minatovi účetnictví. Přátelství má v Japonsku zjevně velmi odlišnou definici. A přátelství je to přesto opravdové, jedna z žen, Fumi, chce, abych u ní přespala.

„Proč si mě berete domů?“ ptám se vyloženě ze zvědavosti. Nejde mi to do hlavy, jsem úplně cizí člověk, navíc bez návaznosti na někoho jiného.

„Je to u nás normální, nic za to nechceme.“

„Já vím, ale proč to děláte?“

„Hmm... proč to děláme? Nevím...“ zamýšlí se, ale na důvod nepřijde.

Na stole je obří mísa se syrovými věcmi. Rychle se sápu po tuňákově a jiných rybách, na experimenty dneska nemám chuť. Ostatní jako by na tom byli podobně a nikomu se nechce do syrového mořského ježka. Mořský ježek je v míse navíc, má svou vlastní krabičku.

„Ježka už jsi měla? To je výborná delikatesa,“ podávají mi ho. Jo, tušila jsem to, je to zase ta divná chuť. „Jsi v pohodě?“ ptají se, když zpozorují, že se mi sousto nedaří spolknout.

„Jasně, úplně v pohodě,“ odpovím, ježek se mi převaluje v puse, chutná jako ten nejzralejší hořký sýr, s mořskou příchutí. Proč by to někdo dobrovolně jedl, je mi záhadou, ale kuchař má i tentokrát radost. Dokonce přijde ke stolu a začne se zajímat, kdo je ta Dominika, jejíž zprostředkované recenze hlasitě doléhají až do kuchyně. Domluvíme se, že si na dvoře jeho suši restaurace mohu nechat zaparkovanou motorku, a dostanu darem miso pastu. Pak do sebe kopnu poslední skleničku pálenky a vydáme se na cestu do bytu oné paní.

Náš mužský doprovod, bratr účetního pana Minata, nás dámy následuje s asi desetimetrovým odstupem, trochu se kymácí a v obličejí má mrtvolný výraz. Ženy to ignorují a vesele cosi vyprávějí, jak pokračujeme ztichlou ulicí.

„Je v pořádku?“ přeruším hovor směrem k opozdilci.

„Ale jo... dnes je to rok, co mu umřela žena,“ odpoví paní, jako by o nic nešlo.

Ohlédnu se znovu na jeho ztrápený obličej a zalije mě stud. Takhle si dnešek asi nepředstavoval.

Doma nás v předsíni uvítá zhruba pětadvacet gumových kachniček a fotky japonských klučíčích idolů. Fumi v malém bytě žije sama. Ustele mi futon v kuchyni, připraví vanu a podá pruhované pyžamo. Taky dostanu pokyn namazat si obličej jakousi zelenou hmotou v lahvičce s nápisem aloe vera. Sdílím dnes lože v intimní blízkosti se slečnou Momoko, která u Fumi přes noc zůstává jen proto, abych se cítila pohodlně.

Ráno jedeme do práce. Obě ženy pracují ve firmě na výrobu bramborové pálenky, které se říká šóčú. Opakovaně mě přesvědčují, že je to ta nejlepší věc na světě, daleko lepší než saké, a ta z Kagošimy nejlepší v celém Japonsku. A hodlají mi to dokázat. Ocitám se ve sterilně bílém ochutnávkovém baru, kde mi poctivě dají zkusit snad každou kdy vyrobenou variantu tohoto zázračného nápoje. Ani jedna z nich mě moc neohromí, je to prostě čirá pálenka, tam lze těžko čekat něco skvěle sofistikovaného. Pila jsem rozhodně už horší věci, ale při pohledu na řadu lahví, které jsem ještě neochutnala, začínám být nervózní. Jsem snad teprve ve třetině a po ránu na lačno to není to pravé.

Saké a šóčú

Šóčú je japonská pálenka, která se pálí ze sladkých brambor, rýže nebo ječmene a někdy i jiných surovin. Obvykle obsahuje 25 % alkoholu, a je tak slabší než whisky, ale silnější než saké.

Oblíbená je zejména na ostrově Kjúšú. Saké je vyrobeno fermentací z rýže a stejně jako šóců se může pít teplé i studené. Přestože se saké přezdívá rýžové víno, připomíná jeho výroba spíše výrobu piva. A matoucí je i samotný název. Správná výslovnost je sake, a tímto pojmem se v Japonsku označuje jakýkoliv alkoholický nápoj. Pravé saké se nazývá nihonšu.

„Chceš se najíst, než pojedíš na degustaci whisky?“ ptají se mě.

„Bylo by to moudré,“ odpovídám a mírně roztékaně se rozhlížím po místnosti. Ukazuje se, že firma vyrábí i whisky. Tenhle bar je o trochu dál, znovu sedím v autě a jedu sedmdesát kilometrů za město. Miniaturním červeným hranatým autíčkem, které řídí zase někdo jiný. Žena za volantem nepracuje ve firmě na výrobu bramborové pálenky, ale v místním rádiu. Pokud se zrovna chabými jazykovými znalostmi nevyjadřujeme jako dva dlouho ztracení domorodci, raději mlčíme. Pochopím, že má dnes v rádiu volno, a proto mě může vézt na degustaci whisky. Proč to ale dělá, se už jen tak nedopátrám. A přestávám to řešit, nechávám to plynout. Tedy ráda bych to nechávala plynout, nebýt toho neutuchajícího pocitu viny, kterým mě jejich pohostinnost naplňuje.

Kousek před cílem voláme, že jsme na cestě, jako by snad whisky pro mě začali speciálně vyrábět, a jen se modlím, aby došlo i na zmiňované jídlo. Pak konečně zastavíme u restaurace. Dám si polévku s krevetami, je ale pěkně pálivá a brzy dostanu rýmu. Sedíme mlčky naproti sobě a nemám ponětí, co se sluší. Japonci nesmrkají, tedy alespoň ne před jinými lidmi, je to neslušné. Nos už mám plný a párkrát proto potáhnu, jako to dělávají ostatní, ale nepomůže to. Srkám polévku dál a cítím, jak mi nudle teče z nosu na rty, zatímco mě paní naproti sleduje a občas se v tichu