

# NUDLE S HOVĚZÍM

LI ANG

Zavřeli ho z politických důvodů a následně odsoudili k smrti. Teprve později mu byl trest zmírněn na doživotí. Za mřížemi nakonec strávil dvacet tři let. Dodnes si pamatuje, jak jednoho dne dostal obrovskou chuť na misku nudlí s hovězím masem.

V oněch časech se nudle s hovězím daly objednat i ve vězení. Samozřejmě to něco stálo, ale nebyl to zas tak drahý luxus, aby si ho obyčejný vězeň nemohl dovolit. Stačilo prostě jen zaplatit a člověk si mohl na takových nudlích s hovězím pochutnat.

Byl sice politickým vězněm, ale chybějící peníze na nutné každodenní výdaje mu zvenčí zasílala jeho rodina. Neměl zrovna na rozhazování. Nudle s hovězím mu však přišly vhod pokaždé, když se mu od přemítání nad dobrým jídlem sbíhaly sliny v ústech.

Podle vězeňských předpisů si mohl svou porci nudlí

s hovězím objednat v pět hodin odpoledne. V devět mu pak byla večeře doručena. Jednou, když se zrovna sklánel nad svou miskou, zpozoroval na sobě upřený pohled muže z protější cely. Jeho spoluvězeň právě s netajenou dychtivostí sledoval poslední sousto, jež směřovalo do jeho úst. Co kdyby tomu sousedovi odnaproti také jednu misku objednal, napadlo ho. Nikdy si nevšiml, že by jej navštěvovali nějakí příbuzní. Jistě na takové jídlo neměl peníze. Rozhodl se ho proto pozvat na nudle s hovězím masem.

Druhého dne si ale z nějakého prazvláštního důvodu, který, jak sám uznal, vlastně ani žádným důvodem nebyl, nudle vůbec neobjednal. (Jen velmi málo se pak zmiňoval, proč zrovna ten den nestihl včas nahlásit svou objednávku. A pokud by k tomu měl něco říct, nejspíš by prohlásil, že tenkrát byl asi na záchodě.) Vždyť o nic nešlo. Jeden den nic neznamenal. Čas je to jediné, čeho má každý ve vězení vrchovatě. Zítra už nudle s hovězím zase objedná, aby si jeho kolega konečně mohl před spaním pochutnat na dobré večeři. Svůj záměr už však nestihl uskutečnit. Za úsvitu byl muž z protější cely odveden a zastřelen.

Ta jedna nikdy nepodaná miska nudlí s hovězím masem ho i po mnoha letech neustále trápila. A to i v dobách, v nichž se mu už jako známému politikovi dostalo nemalého společenského vlivu a uznání.

### *1. Nudle s hovězím masem*

Pod tímto názvem rozumíme obvykle vývar s nudlemi, jemuž dominuje chuť hovězího masa.  
Nakrájené hovězí maso povaříme spolu s kořením.

Takto připravený vývar si pak dle libosti nalijeme do větší misky a přidáme uvařené nudle spolu s několika spařenými listy čínského salátu. Dozdobíme nadrobno nasekanou jarní cibulkou, jež horkému hovězímu vývaru dodá neopakovatelnou vůni.

Na silné zlatohnědé polévce se často utvoří jemná vrstva hovězího tuku, skrze jejíž trhliny uniká nad povrch voňavá horkost, a pod níž lze zahlédnout vábivé kousky hovězího masa a bílé, doměkka vařené nudle vznášející se ze dna misky a zase zpět. Silný pach vařeného hovězího je pak provoněn vybraným kořením.

Tak pronikavá silná vůně...

... vůně omamující chuťové buňky...

Po mnoha letech, když se éra bílého teroru konečně ocitla v propadlišti dějin, ba dokonce už i v dobách, v nichž bylo hromadné zatýkání, kruté výslechy a donucená přiznání stále ještě na denním pořádku – kdo by si pomyslel, že to potrvá celé půlstoletí, lidé (včetně bývalých spoluvězňů z řad jeho nepřátel) se ho na veřejnosti i v ústraní vyzývavě ptali:

„Viděl to snad někdo, aby se mukl ládoval hovězím a nudlema? Co to bylo za kriminál?“

„Věznice generálního vojenského velitelství,“ říkal vždy na svoji obhajobu. „Tam se tohle jídlo dalo za peníze pořídít.“

Po takovém vysvětlení už si většinou nikdo nedovoloval něco namítat. Vědělo se, že v této věznici čekali jedni na rozsudek a druzí na popravu.

Tradiční zvyk pohostit odsouzence před smrtí chutným jídlem se na Tchaj-wan rozšířil z odlehlé pevniny s příchodem Číňanů. Už od malička tam děti slýchávaly, že trestancům čínské národnosti je před popravou dopřáno hojnosti jídla i pití. Aneb jak se praví:

„Plný talíř ti dodá odvalu, co na tom, že pak přijdeš o hlavu.“

Alkohol před popravou snad odvalu dodat může, ale kus hovězího masa...? To je totiž tak: dávní předkové našich představitelů vládnoucího režimu pocházeli z čínského severu z povodí Žluté řeky. Ve vnitrozemí moře neměli a lovíli většinou jen malé sladkovodní ryby. Velké říční nebo jezerní ryby se podařilo chytit jen vzácně. Čím menší ryba, tím více kostí. Dovedl by si snad někdo představit, že odsouzenec s očima plných slz (či s odevzdaným nepřítomným pohledem) se v matném světle zešeřelého vězení pekelně soustředí na vybírání kůstek z nějaké ryby? A navíc odkostit říční a jezerní ryby hůlkami není vůbec jednoduché. Ryba se musí několikrát obrátit, až jde bílé maso rychle a zlehka oddělit od páteře. Kromě některých mořských ryb se odkostování rybího masa vlastně podobá loupání paličky česneku. Plátek po plátku. A každý ten plátek bílého rybího masa je tak křehký jako poloprůsvitné lehounké plátky postupně sloupané z česneku. Většina rybího masa se ale také tříští na drobounká vlákenka, která se sypou a rozpadají do beztvarych bílých hromádek.

Zbavit rybí maso kostí představuje někdy opravdu tížnou práci. Často dochází i k úplnému poničení tvaru ryby. Pokud se při vytahování kostí zlomí rybí páteř, nezbyvá než postranní menší kůstky trpělivě vybírat jednu po druhé.

Daleko jednodušším způsobem je proto dušení ryby i s kostmi do úplného změknutí. Číňané, kteří jsou všude po světě známí svým kuchařským uměním, se mistrně dokáží zhostit třeba karase na cibulce. Zručný čínský kuchař je schopen i rybu plnou malých kostí připravit tak, aby její tvar zůstal nepoškozen, kosti změkly,

chut' byla zachována a ještě navíc provoněna jarní cibulkou.

(Ale zase... podávat odsouzenci na smrt jako jeho poslední jídlo karase na cibulce není zrovna vhodné. Karas i cibulka jsou sice suroviny velice levné, ale příprava zmíněného pokrmu je pracná a časově náročná.)

Vůbec nejlepší variantou je proto kus pořádného masa.

Před vynesemím konečného rozsudku tak měl stejně jako jeho kamarádi, kteří čekali už jen na kulku, právo na misku nudlí s hovězím masem.

Hovězí maso... s nudlemi.

Nikdo z vězňů nevěděl, kde se ve Věznici generálního velitelství – takzvané Bastile –, přesně nachází. On sám byl po uvěznění celé dva roky poslán od výslechu k výslechu. Pokaždé na jiné utajené místo, až byl nakonec v očekávání rozsudku transportován právě sem. Převáželi ho vždy v uzavřeném obrněném voze a jediné, co za celou tu dobu spatřil, byly mříže strohých cel. Z vyprávění ostatních vězňů by se snad mohlo zdát, že všichni prošli stejnými místy... nic než vysoké zdi, chladné mříže, vězeňská ostraha... Nikdo z nich však svá tvrzení nemohl potvrdit ani vyvrátit. Dostat se z cely na čistý vzduch a projít se mezi budovami vězení měli možnost jen odsouzenci, kteří byli vedeni na popravu nebo ti nově příchozí, kteří si právě vyslechli rozsudek.

(Vrátit zpět se nemohli a nikdo se o to ani nepokoušel.)

V úzkých celách se mezi vězni do detailů probíraly sebemenší zprávy, které se podařilo zachytit zvenčí. Podle nich se snažili určit polohu věznice, její okolí nebo vnější a vnitřní vzhled budov. Podobnými rozmluvami sami sebe utvrzovali, že se určitě nacházejí na nějakém

skutečném a definovatelném místě. Neztratili se jen tak ze světa. Ještě se na ně přece nemohlo zapomenout.

(Nikdo je bohužel v takovýchto úvahách nemohl podpořit. Z nařízení a z obav z možných pokusů o útěk jim jejich dozorcí nesměli sdělovat jakékoli informace.)

Čekání na rozsudek se neúměrně prodlužovalo. V jiné části vězení, kam byl přemístěn, mohl s povolením psát i dopisy, ze kterých se jeho nejbližší konečně dozvěděli, kde se zrovna nachází, a mohli ho přijít navštívit.

Díky kontaktu s příbuznými si alespoň mohl být naprosto jistý, že je stále vězněn v Tchaj-peji (byť zřejmě na jejím okraji), sídelním městě a baště vládnoucího Kuomintangu.

Jeho žena mu měsíčně posílala dvě stě jüanů, jež mu bohatě stačily na zaplacení běžných vězeňských potřeb. Věznice jim sice poskytovala třikrát denně porci jídla, ale ostatní nutné věci jako kartáček na zuby, mýdlo, ručník a toaletní papír si už museli hradit sami. Časy bez toaletního papíru a s nimi spojená nervozita, čím se v kritické chvíli utřít, z něj udělaly osvíceného politického trestance. Zkušenost mu radila, aby při sobě vždy nosil sbalený ručník, toaletní papír, kartáček a samozřejmě i nějaké peníze.

Netušil, kdy nad ním bude vynesena závěrečný rozsudek. A už vůbec si nebyl jistý, zda ho čekají nucené práce nebo mu dokonce podle zákona o povstání v době mobilizace hrozí trest smrti.

Popravy se většinou vykonávaly v pátek chvíli po rozsvícení. Rozsvítilo-li se na vězeňské služebně světlo, všichni už věděli, že ten den si pro někoho zase přijdou. Velitel ostrahy vždy jednoduše zamířil k jedné z cel a zavolal jediné jméno.

V předvečer tohoto dne, v němž byl obvykle někdo

odveden na smrt, se ve vězení tolik nešetřilo na jídle. Každý z vězňů měl nárok na kousek masa a tofu. Ti, kteří svůj konečný rozsudek ještě neznali, tak čtvrtední večeri kvůli vydatnějšímu a chutnějšímu jídlu netrpělivě očekávali, i když všichni nakonec dostali jen ubohou vodnatou almužnu bez trochy tuku a s malým, sotva tři palce velkým kouskem masa. Naštěstí aspoň ten jeden kousek. Žvýkáním se z něj uvolní tuk vyvolávající spokojené mlaskání. Rozplývá se pak postupně mezi zuby, dásněmi a do celých úst...

Ta chvíle chuti...

Pro ty, kteří už jen čekali na kulku, byl ale čtvrtední kousek tofu a masa o třech palcích možná poslední přepychovou večerí. Většina z nich nemohla v noci spát. Usínali zásadně ve dne a jejich spoluvězni za ně ze soucitu přebírali jejich pracovní povinnosti. Proč ale zrovna ve dne? Snad proto, že za dlouhých nocí se jen těžce usíná tomu, kdo už možná zítra půjde na smrt. Nebo proto, že zbývá-li málo času, je dobré si den užít spánkem. Anebo také proto, že zůstat v noci vzhůru přináší duši větší klid.

Ať už je to, jak chce, za dlouhého nočního čekání na ranní kulku či na další bílý den člověka hřeje alespoň ten třípalcový kousek masa. A pak možná i tofu a ještě celá večere. Vězeňská strava ovšem postrádá jakýkoli tuk. Pořád jen tmavá rýže, nastavovaná moučná kaše a okoralý košťál, dobrý akorát tak k udušení se. To všechno se hned rychle stráví. A když pak nakonec za rozbřesku někoho odvedou z cely, ten kousek masa o třech palcích je to jediné, co ještě zůstalo v žaludku.

Pro všechny vězně čekající na rozsudek v úzkých kobkách se ten kousek masa stal každopádně tématem nikdy nekončících debat.

„Proč má tenhle ten takový velký kus?“

„Jak je možné, že jen někteří dostali libové maso?“

„Už snad třikrát mi dali jen kožku z nějaké staré prasnice. Ta vrhla snad stokrát. Kdo to má žvejkat?“

(Zradil snad někoho? Za co by se jim měl omlouvat? Že s ním snad slušně zacházeli? Že dostal pokaždé největší kousek masa?)

Maso je ale po všech stránkách dobrá věc. A ty vtipy o něm...

„To moje maso snad zapomněli voškubat! Koukněte na ty štětiny, zrovna jako ten můj, když se... cha cha cha cha.“

„To chceš snad říct, že ho nemáš tlustší než prasečí štětinu... cha cha cha cha,“ dobírali si ho druzí.

Když ne teď, tak příští čtvrtek. A všichni doufali, že následující týden bude právě ten jejich kousek masa tím největším a nejlibovějším.

Jestlipak někdo z vězňů, jež teprve čekali na konečný rozsudek, někdy nad svou večerní miskou masa přemýšlel, kdo bude zítra zastřelen?

„Čí poslední večeri to vlastně jíme?“

Díky dvě stě jüanům měsíčně od své rodiny nemusel tolik spoléhat na čtvrtěční příděly. Pečlivě si vždy propočítal své výdaje a každý týden si pak jednou nebo dokonce i dvakrát mohl dopřát misku nudlí s hovězím masem.

(Nudle s hovězím stály ve vězení pět jüanů.)

Povolit vězňům čekajícím na rozsudek nebo na popravu hovězí s nudlemi mělo ze strany velitelství i jiné skryté důvody.

Ve vězení se třikrát denně obvykle podávala zmíněná zčernalá ryže, moučná kaše a nepoživatelný košťál, jímž už se mnozí málem zadávali. Jedinou specialitou na objednání tak zůstávaly nudle s hovězím o deváté hodině



večerní. Kromě čtvrtěčního kousku masa o třech palcích si tak vězni a zvláště odsouzenci čekající, zda si pro ně přijdou za svítání, měli možnost dopřát misku nudlí s hovězím... pokud na to ovšem měli.

Nudle s hovězím se podávaly až v devět. V devět večer. K smrti už jen krok.

Čínští vládcí, kteří k nám přišli přes Tchajwanský průliv ze severu, hluboce věřili, že sytý člověk má i sytou duši. Obzvláště to platí o duši předčasně zmarněné. Opouští-li duše tělo hladového chudáka, stává se duší pomstychtivou a nevraživou.

Člověk si musí před smrtí ještě trochu užít nad sklenkou pálenky a dobrým masitým pokrmem. Co ale vězni, kteří mají před blížícím se koncem obvykle sucho v krku a jen s námahou by dokázali polknout malé sousto? Jen několik málo z nich se odhodlá smočit rty v pálence. V takovýchto případech ztrácí poslední jídlo na rozloučenou jakýkoli smysl.

Že by snad proto v obávané věznici generálního velitelství, Bastile, nabízeli v devět hodin večer hovězí maso s nudlemi? Mysleli si snad, že když do úsvitu stále ještě zbývá šest sedm hodin, mají muži, kteří už jen netrpělivě čekají, zda příští ráno nebude jejich ránem posledním, alespoň ještě nepatrnou chuť na jakoukoli večeri?

Jeho spoluvězeň tenkrát už znal svůj rozsudek. Odsouzen k smrti. Vždyť přece proto mu chtěl na celu poslat nudle s hovězím masem.

Nikdy na něj nezapomene. Ještě i dnes ho viděl stále před očima, kterak se tiskne k mřížím protějščí cely. Pamatoval si ten úpěnlivý pohled doprovázející každé jeho sousto a ústa plná slin polykající na prázdno. Nejspíš toužil po nudlích s hovězím hlavně kvůli pálivé omáčce. Jistě zbožňoval tu ostrost.

Záliba v pálivé chuti prozrazovala jeho původ. Nemohl být z Tchaj-wanu. Určitě sem přijel až v devětačtyřicátém společně s nastupující vládou Kuomintangu.

(Musel to být původně jejich člověk. Za co ho asi odsoudili? Copak by Kuomintang neměl pronásledovat hlavně členy místního odporu?)

Ostrov Tchaj-wan se nachází v subtropickém pásu. Původní obyvatelé a starousedlíci tak díky teplému a vlhkému podnebí nijak neholdují pálivé chuti. Tím jsou známí až obyvatelé jižnějšího tropického pásma, jimž naopak pálivé napomáhá k lepšímu pocení. Přívrženci vládnoucího Kuomintangu z mírného až chladného severu potřebují především zahnat chlad a vlezlou vlhkost, a tak jedí čili, pepř a česnek ve velkém.

Tenkrát bylo celkem snadné rozdělit politické vězně na dvě vyhraněné skupiny. Ti, kteří jedí pálivé, a ti, kteří ho nejedí. Jiným rozlišovacím znakem byla i hesla provolávaná před popravou.

Samozřejmě už nikdo nevolal jako dříve:

„Co na tom, že přijdeš o hlavu!“

Ale nejspíš:

„Ať žije komunistická strana! Ať žije Mao Ce-tung!“

„Ať žije proletariát!“

„Ať žije Čínská lidová republika!!!“

Někteří měli dokonce ještě dostatek síly jít k popravě po svých, jen za doprovodu strážce, a to pak spustili Internacionálu. Většinou se ale dostali tak akorát k první sloce nebo jen k prvnímu tónu a okamžitě následoval tvrdý zásah pažbou do zad.

(Všichni tito odsouzenci samozřejmě měli rádi pálivé. Od čili papriček až k česneku.)

Narozdíl od nich nebyl on a ani jiní další odsouzen

za víru v komunistickou stranu. Narodili se a prožili celý svůj život na Tchaj-wanu. Provinili se, protože...  
... zakládali a podporovali Hnutí za nezávislý Tchaj-wan...

... nebo taky Pan-asijské hnutí...

A před popravou provolávali:

„Ať žije nezávislý Tchaj-wan!“

„Tchajwanský lid do boje!!“

„Ať žije republika na Tchaj-wanu!!!“

(Tito povstalci samozřejmě pálivé moc neradi.)

Až na některé zřejmé výjimky. Za prosazování myšlenek komunistické strany se mohl dostat do vězení i tchajwanský rebel s odporem ke všemu pikantnímu. Na druhou stranu jen velmi málo přistěhovalců z pevniny a vyznavačů ostrých jídel se rozhodlo podporovat nezávislost Tchaj-wanu.

Zjistil, že jeho soused odnaproti si každé jídlo rád pořádně přiostrí. Nutně tedy pocházel odjinud. Odsoudili ho sice asi ze stejných důvodů, ale pro jiné politické vyznání. Oba měli tak jako tak nálepku politického vězně a vyvrhele společnosti. Komunisté (milovníci pikantního jídla) i bojovníci za nezávislost Tchaj-wanu (milovníci ne příliš kořeněného jídla) k sobě ale v padesátých a šedesátých letech pociťovali jisté vzájemné sympatie. Společně totiž hlásali:

„Ať táhne ta sebranka z Kuomingtangu!!!“

„Začme s Čankajškovým režimem!!!“

Osud spoluvězně, jenž si vždy vrchovatě přidával do talíře čili omáčku, ho opravdu upřímně rozesmutnil. Čankajšek překvapivě používal proti vlastním lidem, kteří ho následovali z pevniny, stejné metody jako proti domácímu tchajwanskému obyvatelstvu.

Politický vězeň původem z Tchaj-wanu nabízí mis-

ku nudlí s hovězím masem jinému politickému vězni pocházejícímu z Číny. Symbol stejně hořkého osudu či gesto soucitné náklonnosti?

Co mají nudle s hovězím masem ale společného s čili omáčkou?

## *2. Dušené hovězí s nudlemi či pikantní hovězí s nudlemi*

Podle způsobu přípravy hovězího masa rozlišujeme dvě základní variace nudlí s hovězím.

Dušené hovězí s nudlemi a pikantní hovězí s nudlemi.

V případě prvního pokrmu je jeho základem hovězí vývar. Do vody postupně dáme nakrájené hovězí maso, jarní cibulku, zázvor, rýžové víno a povaříme. Do vzniklého vývaru přidáme vařené nudle. Podáváme takzvané dušené hovězí s nudlemi.

Pikantního hovězího s nudlemi docílíme při dodržení stejného postupu, ale s přidáním sójové omáčky a koření.

Dušením hovězího masa získáme světlý hněděbronzový vývar se zlatohnědými kousky masa. Po dochucení čili omáčkou se na povrchu vytvoří zářivě červená pikantní vrstva zabraňující unikání horkosti nad povrch. Vábí a uchvacuje stejně jako klidná hladina moře zbarvená západem slunce. Nenechte se pobízet a dejte si! Je tak jemně pikantní, tak horká...

... dal bych za ni i život!

Byl odsouzen na doživotí za projevy nesouhlasu vůči útis-  
ku tchajwanského obyvatelstva kuomintangskou armá-  
dou Čankajškova režimu a také za podporu nezávislosti

DABE...  
Tchaj-wanu. Ve vězení mu nezbyvalo než si objednat nudle s hovězím masem (jediný dostupný pokrm) a věřit, že i odsouzeným, kteří na Tchaj-wan původně přišli s Čankajškem a kteří měli nadevše rádi pálivou kuchyni, bude před popravou dopřána právě miska nudlí s hovězím. Zároveň mu ale pořád vrtalo hlavou, proč právě nudle s hovězím by měly být poslední večeří odsouzených, když velká většina z nich pocházela z Tchaj-wanu. Očekávalo se snad od nich, že se přizpůsobí chuti bývalých Čankajškových soukmenovců, kterých také nebylo ve vězení málo a kteří vyznávali pikantní stravu?

Obyvatelé Tchaj-wanu se totiž odnepaměti živilí zemědělstvím. Hovězí dobytek byl téměř výlučně využíván hlavně k orbě půdy a představoval cenné vlastnictví a zároveň důležitou součást rodiny. Velká většina Tchajwanců proto jako výraz vděku a úcty nejí hovězí maso. Aneb jak praví jedno tchajwanské přísloví: Sníš-li hovězí, peklu se nevyhneš. Maminky dokonce učily malé děti, že pokud by se dostaly do blízkosti hovězích jatek a spatřily zrovna býka vedeného na porážku nebo ho jen slyšely naříkat, musí okamžitě zavřít oči a na znamení bezmocnosti sepnout ruce za zády a nepustit. Jen tak je vládce pekel nemůže uhranout za nepodanou ruku býčkovi na pomoc.

Během padesáti let japonské nadvlády sice na ostrov pronikly i některé zvyklosti a vymoženosti ze západní gastronomie jako třeba nádražní restaurace nebo příprava hovězího steaku. Velká většina Tchajwanců se ale stále neodvážila ochutnat ani čirý hovězí vývar.

(Jak jen někoho může napadnout, že se tchajwanskému vězni půjde lépe na popravu po porci nudlí s hovězím?)

Když už to nutně musí být maso, tak proč ne třeba

vepřové nebo kuřecí? Například taková úprava vepřového masa známá jako maso tří barev, se tradičně používá po celém Tchaj-wanu jako obětina k uctění božstev. Stejný pokrm by mohl být před vykonáním rozsudku stejně dobře nabízen i vězňům.

A co takhle rybu? Vždyť ze všech stran máme moře plné velkých ryb. Mečounů, žraloků a lososů. Jsou velmi chutné a levné. A navíc velké ryby mají málo kostí. Dají se nakrájet na plátky, osmahnout na oleji, povařit na rybí polévku nebo zpracovat do směsi na rybí kuličky. Není nic jednoduššího.

Pokud by někdo trval na hutném vývaru, mořské ryby jsou tou nejlepší variantou. Kdo si dá výtečnou rybí polévku s knedlíčky? Vaří ji snad v každé tchajwanské domácnosti. Zkrátka jako od maminky.

Proč to musí být zrovna hovězí? A ještě k tomu s nudlemi?

V subtropickém podnebí Tchaj-wanu se daří hlavně rýži. Sklízí se třikrát do roka. Horké klima ale naopak nesevčí pěstování pšenice. Základní potravinou místních obyvatel je proto rýže. Jakým právem by se tedy měly nudle z pšeničné mouky ocitnout v žaludku odsouzců právě vedených na popravu?

I tradiční pojetí posmrtných věcí člověka se na Tchaj-wanu neobejde bez mnohých tabu. Pozřít v posledních okamžicích života zapovězený pokrm (třeba maso z uctívaného hovězího dobytka) nevede jen k nekonečnému prokletí, ale také k uvalení mnohonásobné viny na dotyčnou duši, jež pak nikdy nenajde cestu ani na věčnost ani k znovuzrození!

Vláda čínského Kuomintangu se nerozpínala jen po celém ostrově, nešířila se jen generálním vojenským velitelstvím a slavnou Tchaj-pejí, jíž učinila centrem své

moci, ale zachvacovala a ovládala i útroby tchajwanských obyvatel!  
(Nezasahovala snad i do říše zemřelých?)

Po třiceti letech a mnohých politických změnách utrpěl vládnoucí Kuomintang porážku. Aura disidenta a odpůrce režimu z něj udělala vlivnou a mocnou osobnost. Mnohokrát za svou kariéru se pak nezapomněl zmínit o jedné nikdy nedoručené misce nudlí s hovězím masem. Nikdo nepochyboval o jeho upřímné lítosti, nikdo v jeho slovech nehledal vypočítavost. Nenaplnění dobrého úmyslu může člověka trápit navždy.

Vývoj událostí v čínsko-tchajwanských vztazích mu také umožnil navštívit pevninskou Čínu, což samozřejmě čínská vláda pohotově označila jako návrat do země. A to si myslel, že dvacet tři let odsezených ve vězení dostatečně dokazuje jeho oddanost Tchaj-wanu. Důvodem jeho oficiální návštěvy bylo vyjednávání podmínek pro mírový dialog mezi oběma břehy Tchajwanského průlivu.

(Jeho bývalí spoluvězni si o něm ovšem mysleli, že se nepochybně snaží vybudovat si velkou politickou kariéru. A že je za účelem získání nemalého vlivu a moci schopen zradit i své ideály o nezávislém Tchaj-wanu a s nimi i všechno tchajwanské obyvatelstvo.)

Při své návštěvě se podíval také do provincie S'-čchuan, aby ochutnal pikantní hovězí s nudlemi, jež se tradičně podává i na Tchaj-wanu.

Sám se považoval za návštěvníka zdaleka. Někteří ho ovšem také nazývali tchajwanským separatistou. Rozhodl se však dokázat, že jeho názorové rozpětí je široké, a proto se neváhal rozpovídat ani o vlivu Kuomintangu na počínšťování Tchaj-wanu. Samozřejmě si dával pozor, aby neopomněl tu a tam zvýhodnit své hostitele a velice srdečně vykládal:

„Pikantní nudle s hovězím jsme pojmenovali jako s'-  
čchuanské nudle s hovězím, no fakt!“

A pak dovysvětlil:

„Tyto nudle se dostaly na Tchaj-wan po roce 1949  
právě ze S'-čchuanu. Velice rychle zdomácněly, ale kaž-  
dý je zná pod zažitým názvem s'-čchuanské nudle s ho-  
vězím.“

Po důkladném prozkoumání každého koutu S'-  
čchuanu se ale ukázalo, že s'-čchuanské nudle s ho-  
vězím jsou zde neznámým pojmem. A S'-čchuaň-  
ané neměli ani ponětí, jak se jejich slavné neznámé  
s'-čchuanské nudle s hovězím přeplavily přes průliv až  
na daleký Tchaj-wan.

Pomyslel si, že velká čínská komunistická revoluce  
nejspíš způsobila, že dnešní obyvatelé S'-čchuanu jedno-  
duše neznají s'-čchuanské nudle s hovězím, jež se v S'-  
čchuanu vařily před revolučním rokem 1949.

Po důkladném pátrání a vyšetřování ke svému vel-  
kému úžasu opravdu zjistil, že v celém S'-čchuanu se  
nenajde ani jedna miska s'-čchuanských nudlí s hově-  
zím, jímž uvykl na Tchaj-wanu. A to radši ani nepomys-  
lel na tu jednu nikdy neobjednanou vězeňskou misku  
s'-čchuanských nudlí.

V S'-čchuanu se sice vaří jistý druh pálivé a silně  
kořeněné hovězí polévky, tzv. peprný hovězí vývar, je-  
hož složení ale naprosto neodpovídá tchajwanským s'-  
čchuanským nudlím. Kromě absence sójové omáčky se  
tento pokrm liší hlavně svou silně pálivou a kořeněnou  
chutí, kterou mu dodává v S'-čchuanu hojně pěstovaný  
červený pepř. Na Tchaj-wanu se naopak do s'-čchuan-  
ských nudlí s hovězím pro pikantnost přidává hlavně čili  
a sójová omáčka. Rozhodně po nich tak nedřevění jazyk  
jako po s'-čchuanském pepřném hovězím vývaru.



(Čili se rozšířilo do Číny z jižní Asie poměrně v nedávné době. Počátek jeho historie se v Číně datuje do období před dvěma sty lety, kdy vládla dynastie Čching.)

Vůbec nejpodstatnějším rozdílem ale je, že S'-čchuaňané by v žádném případě nepřidali do hovězího vývaru vařené nudle. Nic jako nudle v hovězí polévce tam zkrátka neexistuje, i kdyby se to nakrásně jmenovalo s'-čchuanské nudle s hovězím. V S'-čchuanu je hovězí vývar hovězím vývarem a nudle jsou prostě nudle.

Cítil se v naprostém šoku. Čtyřicet let žil v domnění, že s'-čchuanské nudle s hovězím, jež byly na Tchaj-wanu k dostání na každém rohu, pocházejí právě a jenom ze S'-čchuanu. Dokonce se do této čínské provincie vypravil po nudlích pátrat, aby se nakonec dovtípil, že nejsou původem ze S'-čchuanu, nýbrž z Tchaj-wanu.

Na okamžik pocítil obrovskou prázdnotu. Nacházel se na špatném místě. Celý jeho život mu proběhl před očima. Tenkrát před mnoha a mnoha lety propásl důležitou chvíli a ta jedna jediná miska nudlí s hovězím masem nebyla nikdy doručena. Tak dlouho musel trpělivě snášet svírání žaludku, tak dlouho byl držen ve strachu a zoufalství úzké cely. Dvacet tři let věznění za ideál tchajwanské nezávislosti...

Čím se stal Tchaj-wan po velkém přesunu v devětačtyřicátém? Co vlastně je opravdu tchajwanské? Kdyby už tenkrát věděl, že hovězí s nudlemi nepochází ze S'-čchuanu, ale z pod pokličky místních vojenských kuchařů, tudíž z Tchaj-wanu, bylo by všechno ostatní úplně jinak?

(Kolik takových podobných případů může být dnes ještě na Tchaj-wanu? A jak se s nimi v budoucnu vyrovnají?)

### *3. Nudle s hovězím masem po tchajwansku či nudle s hovězím a lá S'-čchuan aneb obecné povědomí o nudlích s hovězím masem na Tchaj-wanu*

Po trpké porážce Mao Ce-tungem se Čankajšek roku 1949 stáhl i s celou kuomintangskou vládou a armádou na malý ostrov Tchaj-wan, kam ho následovali mnozí vojenští veteráni. Na jižním cípu ostrova začali tito vysloužilí velitelé podle svých zkušeností a paměti připravovat domácí čínskou sójovou a také pikantní sójovou omáčku.

Po dochucení hovězího vývaru sójovou omáčkou a kořením vznikne pikantní hovězí polévka. Pokud přidáme ještě nudle, můžeme podávat ony proslavené nudle s hovězím masem.

V období doprovázeném ještě dozvuky války a hlavně obecně rozšířenou chudobou se ve stáncích s nudlemi podávala k jídlu i nakládaná kysaná zelenina. Hosté si tak mohli nudle s hovězím masem dochutit pálivou omáčkou, česnekem a podle libosti také kysanou zeleninou.

Pojmenování s'-čchuanské nudle s hovězím masem se odvozuje od legendárních vojenských veteránů, z nichž někteří pocházeli ze S'-čchuanu a velice dobře se vyznali právě v přípravě pikantních nudlí s hovězím. Název se rychle rozšířil i mezi běžné prodavače nudlí, kteří sice se S'-čchuanem neměli nic společného, ale také si chtěli osvojit tuto již dobře zavedenou obchodní značku, ať už ji pojmenovali jako s'-čchuanské nudle či nudle s hovězím a lá S'-čchuan. Pokrm dokonce zdomácněl po celém Tchaj-wanu natolik, že provozovatelé stánek propůjčovali nudlím i svá vlastní jména. Čangovy nudle s hovězím nebo nudle paní Li.

Na stravování ale začaly být kladeny čím dál větší nároky, hlavně v době ekonomického vzrůstu Tchaj-wanu. Vodová polévka neměla šanci na úspěch. Vývar se proto pro lepší chuť vařil i z hovězích kostí a šlach. Někteří dokonce přidávali do základu i kosti kuřecí.

Za zmínku stojí i nezbytné ingredience: sójová omáčka a směs koření. Nejvyšší kvalita sójové omáčky se prý vyrábí na jihu Tchaj-wanu u Feng-šanu. Někdy se do ní přidávají také červené sójové boby, které mají kromě zvýraznění chuti hlavně dodávat hovězímu masu vábivou červenohnědou barvu. Zvláštní pozornost musí být věnována také koření umocňujícímu celkovou chuť a aroma pokrmu.

Základní směs koření pro přípravu nudlí s hovězím obsahuje pepř, badyán, skořici, lékořici, hřebíček, muškátový oříšek, římský kmín a mnohé další ingredience. Zvláště s badyánem a hřebíčkem by se ale mělo šetřit, protože by svým silným aroma mohly přerazit výslednou chuť. Někteří je proto v kořenicí směsi vůbec nepoužívají. K dochucovadlům by rozhodně neměl patřit ani glutaman sodný. Většina kuchařů ho nahrazuje zvláštním druhem čínských bylinek.

Důležitou součástí přípravy je výběr libového hovězího masa. Mělo by se dusit až do úplného změknutí a nejlepší volbou je proto v tomto případě hovězí přední, jež se po uvaření takřka rozpadá a nabízí nepopsatelný vjemový zážitek.

Vývar, koření, rýžové víno a hovězí kousky vaříme dlouze na mírném plameni. Vybrané maso nedodává tomuto pokrmu jen chuť, ale i šťávu a aroma, a dělá z něj skutečnou delikatesu. Do hotové polévky se pak podle libosti přidávají nudle tenké či široké a rozmanitě připravované nudle domácí. Někteří už dokonce vyzkoušeli

variantu s japonskými nudlemi. (Špagety snad ještě ne.)  
A kdo chce, může si ještě výsledný pokrm dochutit čili omáčkou, česnekem nebo kysanou zeleninou.

V devadesátých letech byl mezi Čínou a Tchaj-wanem obnoven čilý obchodní ruch. Do Číny se vypravili založit svou živnost i mnozí provozovatelé stánků s hovězím masem a nudlemi. Často jim ale vrtalo hlavou, pod jakým názvem by měli tchajwanskou specialitu nabízet. S'-čchuanské nudle s hovězím? To se jim moc nezdálo, a tak nakonec v menu a na vývěsních štítech stánků a restaurací stálo:

Nudle s hovězím a lá S'-čchuan

... anebo rovnou...

Tchajwanské nudle s hovězím masem

A pokud by se snad někdo zajímal, jak rozeznat čínské a tchajwanské restaurace nabízející nudle s hovězím v Evropě nebo v Americe, je to jednoduché. Stačí číst názvy. Tchajwanci totiž své podniky v zahraničí nenazvou jinak než Tchajwanské nudle s hovězím masem.