

PRVNÍ NOZOMI SAKÉ PÁRTY 2007

ČAJE - čadó, ukázky, povídání, příprava a ochutnávky japonských čajů. SUŠI - maki suši, nigiri suši, jejich příprava a požívání. KALIGRAFIE - ukázky a praktická cvičení. A ... samozřejmě saké. To vše jsme viděli, zažili a vyzkoušeli si na Saké párty, kterou pro členy a příznivce klubu připravil oddíl NOZOMI Dojo.



Saké párty. Ani nevím, zda to vlastně nazvat párty. Bylo to totiž něco mezi přednáškou, seminářem, workshopem a samozřejmě volnou zábavou. V každém případě proběhla a všichni, kteří se nechtěli, nebo nemohli zúčastnit, mohou jen litovat.

Organizátoři pod vedením Tomáše Kyncla, Pavly Štěpánové a Martina Orsága se sešli chvíli před sedmnáctou hodinou, aby připravili místo pro důstojný průběh párty, která probíhala ve farní místnosti Nového Adalbertina v Hradci Králové. Na začátku bylo potřeba trochu upravit výzdobu místnosti. Přeci jen evropská křesťanská kultura je trochu něco jiného nežli japonská. Ale protože japonské náboženství a smýšlení je velmi tolerantní, za chvíli jsme si připadali jako v japonském svatostánku. Obrovský křesťanský kříž a postavičky jesliček

vystřídala japonská kamiza - ručně malovaná kaligrafie od pana Ogawy, která je ve vlastnictví Tomáše Kyncla, doplněná nádhernou fotografií krajiny od Martina Žemlíka.



Martin Orság začal vybalovat své hezké ručně vytvořené čajové konvice, misky na ochutnávku čajů, vařič s kotlíkem a v zajímavých miskách ukázky zelených japonských čajů. Vše dokonale naaranžované na plochých kamenech a bambusových a rákosových rohožích. Naštěstí pro nás ukázky vaření čaje i s ochutnávkami neprobíhaly v seiza, jak je tomu zvykem v Japonsku, takže jsme šetřili svá beztak otlačená kolena z iaida.

Pavla se chopila přípravy ingrediencí a pomůcek pro vaření suši. Vybalila hůlky, evropské pomůcky na jídlo byly přísně zakázané, rohože na balení suši, japonské nože, hrnec na vaření rýže a pak již pochutiny - suši rýži, mořskou řasu nori, wasabi, bílou ředkev, okurky, mrkve, lososa, sojovou omáčku a další a další. Tomáš vybalil pravé japonské saké a připravil celou expozici pro kaligrafii, které vévodily kaligrafické štětce, tuže, kameny, pro nácvik psaní noviny (české) a pro skutečné psaní kaligrafický papír. Jak obyčejný, tak i dražší - ruční. Ten však jen na ukázkou ... zatím nejsme tak dobří, abychom svými neumělými pokusy kazili tak drahý papír. Pro inspiraci bylo k dispozici spousta ukázek kaligrafie a každý při odchodu obdržel brožurku se základními technikami psaní. Pokud ji někdo omylem nedostal, prosím ozvěte se a napravíme to.



může začít.

Vše připraveno, začínají se objevovat první hosté. Zatím je volná zábava, každý okukuje čajový koutek, kaligrafický koutek nebo se zapojuje do pomoci Pavle s přípravou zeleniny a dalších přísad do suši. Konečně zahájení. Ale co to, slova se chopí Jana Králíková s Pavlem Tomešem, Tomáš nevěřícně kouká, v čí že to režii párty je... ale hned se vše vysvětluje. Jana s Pavlem předávají Tomášovi a Pavle drobné dárky za to, že nás, iaidisty, již více než rok vedou, věnují se nám a jezdí za námi dvakrát měsíčně až z Prahy. Pavla dostává halenku a Tomáš nůž, obojí ručně vyrobené právě Pavlem a Janou. No a párty

Sedíme kolem stolu, před námi saké, pochutiny na suši, kaligrafické náčiní ... ale ničeho se zatím nesmíme dotknout. Jako první probíhá ukázka přípravy čaje se zasvěceným povídáním o druzích zelených čajů, jejich sklizni a samozřejmě správné přípravě. My posloucháme, Martin povídá a přitom zručnými pohyby připravuje čaj. Nejprve čaj na povzbuzení, a to ten nejznámější - japonskou senču. Čaj je připraven s opravdovým zaujetím pro věc, do přípravy je vložena i duše, a tak nám chutná o to víc. Pak se již chystáme na suši, ale čaj se připravuje po dobu celé sešlosti, jen se mění druh - senča za genmajču, která se lépe hodí k suši a je výborná pro dobré trávení.



Každému se již sbíhají sliny, děti mají hlad. Nejdříve se však musí dát vařit rýže. Následuje přípitek saké a představení jednotlivých návštěvníků. Každý řekne stručně o svých zájmech, práci a především, jak sedostal ke cvičení kendó či iaidó. A konečně je

to tady. Jdeme na suši. Nejdříve je třeba rýži řádně promíchat, čehož se chopil Tomáš. Všichni se zvědavě sbíhají okolo něj, protože většina z nás suši ještě nedělala, někteří ho doposud ani neochutnali. Vše vypadá jednoduše. Tak akorát rýži dát na řasu, uhladit, umačkat, přidat ingredience (hlavně to wasabi), zavinout, rozkrájet a sníst. Zpestřením byla soutěž o nejhezčí suši, připraveny byly i nějaké ty ceny. Všichni se do výroby pustili s vervou a za chvíli jsme již viděli první krásné závitky. Nejprve takové ty „normální“ a po osvojení si základních gryfů a fíglů jsme se pustili i do těch soutěžních. Většina se na nich docela vyřádila a porota to opravdu neměla jednoduché. Na soutěžním talíři se sešly nádherné kousky. Od klasických k avantgardním, od miniaturních k óóóbrovským a všechny nádherně vyzdobené. Po dlouhém a dlouhém vybírání, zvažování a hodnocení zvítězil kousek spíše klasického typu (ach ta konzervativní porota...) mistrně jako dáreček ovázaný stéblem pažitky. To musí být práce nějakého technika... vid', Romane? Vítěz si odnesl láhev saké a ani druhé a třetí místo nepřišlo zkrátka. Naše řady však začínají pomalu řádnout. Velká spousta členů dojíždí, a tak museli stíhat poslední autobusy a vlaky.



Po posledním čaji již začínáme balit a přetvářet dojo opět na farní místnost. Nezbyvá než doufat, že se akce všem líbila a že se třeba za rok sejdem zase znova.

Pavel Štěpán
NOZOMI Dojo

► [Obrázky z akce najdete v sekci Fotogalerie](#)