

PLACZĄC W



Łamiąca serce.
New York Times

Niezwykłe potrzebna.
Vogue

H MART

MICHELLE ZAUNER

MICHELLE ZAUNER

**PEACZĄC W
H MART**

Przełożył
Michał Kramarz

FILIA

DLA MOJEJ

엄마

1

Płacz w H Marcie

Odkąd umarła moja mama, płaczę w H Marcie.

H Mart to sieć supermarketów z azjatyckimi produktami spożywczymi. Literę H w jego nazwie należy rozumieć jako *han ah reum*, co w wolnym tłumaczeniu z koreańskiego oznacza „rękę pełną zakupów”. H Mart to miejsce, do którego pielgrzymują dzieci-spadochroniarze w poszukiwaniu paczuszek z makaronem instant przypominających im o prawdziwym domu. To tutaj koreańskie rodziny kupują ciasteczka ryżowe do przyrządzenia *tteokguk*, zupy z wołowiną i właśnie ciasteczkami ryżowymi podawanej z okazji Nowego Roku. Nigdzie indziej nie można spotkać wielkiej beczki obranego czosnku, bo to jedyne miejsce, w którym naprawdę rozumie

się, ile czosnku potrzeba do przygotowania smacznych potraw. H Mart to poczucie swobody – w przeciwieństwie do pojedynczych „etnicznych” alejek w zwykłych sklepach spożywczych. Tutaj nikt nie wciska puszek z fasolą Goya obok buteleczek z sosem *sriracha*. Zamiast tego można spotkać mnie, płaczącą przy lodówkach z przystawkami banchan, wspominającą smak jajek marynowanych w sosie sojowym i zupy rzodkiewkowej mojej mamy. Ewentualnie w dziale z mrożonkami, trzymającą w ręku stertę opakowań z ciastem na pierożki, wracającą myślami do wszystkich tych godzin, które spędziłam z mamą przy kuchennym stole, zawijając mieloną wieprzowinę i szczypiorek w cienkie placuszki. Szlochającą przy półkach z suchą żywnością, zadającą sobie pytanie, czy nadal jestem Koreanką, skoro nie ma już nikogo, do kogo mogłabym zadzwonić i zapytać, jakiej firmy wodorosty zawsze kupujemy.

Dorastałam w Ameryce z białym tatą i mamą Koreanką, więc to na niej polegałam w kwestii dostępu do naszego azjatyckiego dziedzictwa. I choć nigdy nie nauczyła mnie gotować (w kuchni Koreańczycy mają tendencję do traktowania miar po macoszemu i ograniczania się do zagadkowych instrukcji typu: „dodaj tyle oleju sezamowego, żeby smakowało jak u mamy”), wyrobiłam sobie przy niej niewątpliwie koreańskie upodobania kulinarne. Wiązało się to z zamiłowaniem do dobrze przyrządzonego jedzenia i predyspozycją do podjadania pod wpływem emocji. W naszej kuchni nic nie działo się przypadkiem: kimchi musiało być idealnie kwaskowate, boczek *samgyupsal* perfekcyjnie chrupki, a gulasz

piekielnie gorący – w przeciwnym razie nic z tego nie nadawało się do jedzenia. Koncepcja szykowania posiłków na cały tydzień była dla nas czymś niedorzecznym, obrazą dla naszego stylu życia. Każdego dnia jedliśmy to, na co akurat przyszła nam ochota. Jeśli zapragnęliśmy przez trzy tygodnie z rzędu jeść gulasz z kimchi, rozkoszowaliśmy się nim, dopóki nie pojawiła się nowa zachcianka. Rytm naszemu żywieniu nadawały święta i zmieniające się pory roku.

Gdy nadchodziła wiosna i robiło się cieplej, zabieraliśmy na dwór kuchenkę turystyczną i smażyliśmy paski aromatycznego boczku na świeżym powietrzu. W moje urodziny jedliśmy *miyeokguk* – pożywną zupę z wodorostów, którą często posilają się kobiety po porodzie i którą Koreańczycy tradycyjnie podają w dniu swoich urodzin, chcąc oddać cześć swoim matkom.

Jedzenie było dla mojej mamy sposobem wyrażania miłości. Bez względu na to, jak bardzo mnie krytykowała, jak bezlitosna się wydawała – nieustannie zmuszając mnie do spełniania jej wygórowanych oczekiwań – oznaki jej czułości dostrzegałam właśnie w drugim śniadaniu, które pakowała mi do szkoły, czy w posiłkach, które przygotowywała dokładnie tak, jak lubiłam. Ledwie mówię po koreańsku, ale w H Marcie odnoszę wrażenie, jakbym biegle władała tym językiem. Oglądam kolejne opakowania i czytam na głos nazwy produktów: *chamoe*, *danmuji*. Wrzucam do koszyka przekąski, których lśniąca opakowania zdobią tak dobrze mi znane rysunkowe postaci. Wspominam, jak mama nauczyła mnie

składać malutką plastikową kartę, którą można było znaleźć w paczuszkach Jolly Pong, żeby za jej pomocą wkładać sobie do ust preparowany ryż o karmelowym smaku, i jak koniec końców wszystko spadło mi na koszulę i upaćkało całe auto. Pamiętam, jak mama opowiadała mi o przekąskach, którymi sama zajadała się jako dziecko, i jak usiłowałam wyobrazić ją sobie w moim wieku. Chciałam polubić wszystko to, co lubiła ona. Być taka jak ona.

Smutek napływa falami, zazwyczaj wywołany czymś zupełnie przypadkowym. Mogę bez mrugnięcia okiem opowiedzieć komuś o włosach wypadających mamie podczas kąpieli w wannie czy o pięciu tygodniach, które spędziłam, tułając się i śpiąc po szpitalach. Ale wystarczy, że na zakupach w H Marcie zobaczę dziecko trzymające w obu rączkach podłużne plastikowe woreczki z *ppeongtwigi*, i tracę nad sobą panowanie. Te malutkie ryżowe krążki były częścią mojego dzieciństwa, rekwizytem szczęśliwszych czasów, kiedy była ze mną mama i po powrocie ze szkoły razem chrupałyśmy przypominającą styropian przekąskę, łamiąc ją na pół niczym chrupki do wypełniania paczek i czekając, aż rozpuszczą się jak cukier na naszych językach.

Rozpłaczę się na widok koreańskiej babci jedzącej makaron z owocami morza i odkładającej puste muszle i oderwane głowy krewetek na blaszaną pokrywkę miseczki z ryżem swojej córki. Ma mocno kręcone, pozbawione połysku siwe włosy, kości policzkowe wystające jak dwie dorodne brzoskwinie i makijaż permanentny brwi z lekko blaknącym już pigmentem.

Będę się zastanawiać, jak moja mama wyglądałaby po siedemdziesiątce. Czy też skończyłaby z taką samą trwałą jak każda starsza Koreanka, zupełnie jakby było to wynikiem ewolucji naszej rasy? Wyobrażam sobie, jak wjeżdżamy windą do części gastronomicznej, jak mama opiera o mnie swoje drobne ciało. Obie jesteśmy ubrane na czarno, „z nowojorskim sznytem”, jakby to określiła mama, w której mniemaniu życie w Nowym Jorku w dalszym ciągu wyglądało jak w *Śniadaniu u Tiffany’ego*. Przez ramię miałaby przerzuconą torebkę Chanel z pikowanej skóry, rzecz, o której marzyła całe życie – oryginał, nie żadną z podróbek kupowanych pokątnie na uliczkach Itaewonu. Jej dłonie i twarz byłyby nieco lepsze od kremów przeciwzmarszczkowych QVC. Na nogach miałaby jakieś dziwaczne trampki na platformach, które nie przypadłyby mi do gustu. „Michelle, w Korei każdy celebryta tak nosi¹”. Wyskubałaby strzępek przędzy z mojego płaszcza i z całą pewnością by się mnie czepiała – o to, że nie powinnam się garbić, że przydałyby mi się nowe buty i że naprawdę powinnam zacząć używać olejku arganowego, który już dawno dla mnie kupiła. Ale byłybyśmy razem.

Jeśli mam być szczerą, jest we mnie dużo gniewu. Jestem wściekła na tę starszą Koreankę, której przecież w ogóle nie znam, za to, że nadal żyje, a moja mama

¹ Wypowiedzi wszystkich bohaterów pochodzenia koreańskiego przetłumaczono w sposób starający się oddać charakterystyczne brzmienie konglisha, czyli języka angielskiego z wyraźnymi naleciałościami leksykalnymi i/lub gramatycznymi pochodzącymi z języka koreańskiego (przyp. tłum.).

nie – tak jakby przetrwanie tej obcej kobiety było w jakiś sposób powiązane z moją stratą. Złoszczę się, że ktoś w wieku mojej mamy wciąż ma swoją mamę. Co ona tu robi? Czemu to ona, a nie moja mama, ze smakiem wciąga do ust pikantny makaron jjamppong? Nie sądzę, żebym była jedyną, która ma takie przemyślenia. Życie jest niesprawiedliwe, ale czasem pomaga irracjonalne zrzucenie winy na kogoś innego.

Przepełniający mnie żal sprawia, że czuję się, jakby zamknięto mnie samą w pomieszczeniu bez drzwi. Za każdym razem, kiedy przypominam sobie, że moja mama nie żyje, odnoszę wrażenie, jakbym wpadała na ścianę nie do skruszenia. Nie ma stąd żadnego wyjścia. Jedynie twarda powierzchnia, w którą raz po raz uderzam z impetem, co tylko uświadamia mi niezmiennosc faktu, że już nigdy więcej jej nie zobaczę.

H Marty zwykle znajdują się na obrzeżach miast. Pełnią funkcję miniaturowych galerii handlowych z azjatyckimi sklepami i knajpkami, zawsze lepszymi od tych, które można znaleźć bliżej centrum. Ot, choćby koreańskie restauracje, w których cały stolik jest tak ciasno zastawiony przystawkami banchan, że jest się zmuszonym do gry w niekończącą się poziomą Jengę z dwunastoma małymi talerzykami ze smażonymi sardelami, nadziewanymi ogórkami i wszystkim, co tylko da się zamarynować. W niczym nie przypomina to godnych pożałowania lokali przy biurowcach w centrum miasta z ogólnoazjatycką kuchnią, gdzie do *bibimbap* dodają paprykę, a jeśli poprosić o dokładkę kiszonych kiełków

fasoli, tylko zgromią człowieka spojrzeniem. Tutaj jest przynajmniej autentycznie.

Wiadomo, że zmierza się we właściwym kierunku, bo po drodze pojawiają się świadczące o tym znaki. Im dalej się zapuścić, tym częściej litery na szyldach zaczynają ustępować miejsca symbolom, które mogą, ale wcale nie muszą być zrozumiałe. To nie lada wyzwanie dla mojej znajomości koreańskiego, która reprezentuje poziom co najwyżej szkoły podstawowej – czy zdążę odczytać samogłoski, dopóki stoję na czerwonym świetle? Przez sześć lat co piątek uczęszczałam na zajęcia do Hangul Hakkyo i właśnie takie są tego efekty. Jestem w stanie rozszyfrować napisy na kościołach, gabinetach okulistycznych i bankach. Z resztą nie jest tak łatwo. Jeszcze parę przecnic i docieramy do celu. Zupełnie jakby nagle przenieść się do innego kraju. Wszyscy są tu Azjatami, mrowie najróżniejszych dialektów krzyżuje się w powietrzu jak niewidzialne linie telefoniczne, a jedynymi angielskimi słowami, jakie pojawiają się tu i ówdzie, są HOT POT i ALKOHOL. Ledwo widoczne spod natłoku glifów i grafemów, którym towarzyszą tygrys narysowany w estetyce anime czy roztańczony hot dog.

Wewnątrz kompleksu handlowego H Mart mieszczą się część gastronomiczna, sklep ze sprzętem RTV i AGD oraz apteka. Zwykle nie brakuje też drogerii, w których sprzedają koreańskie produkty do makijażu i pielęgnacji skóry, zawierające mucynę ślimaka i olej z kawioru, oraz maseczki na twarz z wyciągiem z łożyska (pytanie tylko czy tego). W większości przypadków znajdzie się też pseudo-francuska piekarnia mająca w ofercie wodnistą kawę,

bąbelkową herbatę i szeroki wybór błyszczących wypieków, które zawsze wyglądają dużo lepiej, niż smakują.

Obecnie moim lokalnym H Martem jest ten usytuowany w Elkins Park, miasteczku od północnego wschodu sąsiadującym z Filadelfią. Co weekend jeżdżę tam, by zjeść lunch i zrobić zakupy na kolejny tydzień. To, co ugotuję tego dnia na kolację, zależy od tego, co akurat wpadnie mi w sklepie w oko. H Mart w Elkins Park jest dwupoziomowy – na parterze znajduje się supermarket, a nad nim gastronomia. Na górze upchano stoiska podające najrozmaitsze jedzenie. Tam serwują tylko sushi, tu wyłącznie chińszczyznę. W kolejnym oferują tradycyjną koreańską *jjigae*, wrzącą zupę podawaną w glinianych naczyniach nazywanych *ttukbaegis*, działających jak małe kociołki, żeby ich zawartość ani trochę nie wystygła nawet dziesięć minut po podaniu. Jest też stoisko ze street foodem, gdzie można zamówić koreańską wariację na temat ramenu (zasadniczo jest to makaron błyskawiczny Shin Cup z wbitym do niego jajkiem), ogromne, gotowane na parze pierożki, uformowane z grubego ciasta i wypełnione po brzegi wieprzowiną z makaronem sojowym, a także *tteokbokki* – trudne do pogryzienia cylindryczne ciasteczka ryżowe gotowane w bulionie i podawane z kotletami rybnymi, czerwoną papryką i słodko-pikantną pastą *gochujang*, która w kuchni koreańskiej odgrywa rolę jednego z trzech podstawowych sosów. I wreszcie moje ulubione miejsce: stragan koreańsko-chiński, gdzie można zjeść *tangsuyuk*, czyli słodko-kwaśną wieprzowinę w pomarańczach, zupę z owoców morza, smażony ryż i makaron z czarną fasolą.

Dziedziniec gastronomiczny to idealne miejsce do przyglądania się ludziom podczas zajadania się słonym i tłustym *jjajangmyeon*. Myślę wtedy o mojej żyjącej w Korei rodzinie, zanim większość z jej członków umarła. Wspominam, jak po czternastogodzinnym locie do Seulu pierwszym, co robiłyśmy z mamą, było zjedzenie posiłku z koreańsko-chińskiej knajpki. Ciocia składała telefonicznie zamówienie, a dwadzieścia minut później domofon rozbrzmiewał melodią *Für Elise* w formacie MIDI, po czym przed drzwiami wejściowymi stawał mężczyzna w kasku motocyklowym, z wielką metalową skrzynią w rękach. Odsuwał jej pokrywę i wyciągał ze środka miseczki z kopiaistymi porcjami makaronu i smażonej na głębokim tłuszczu panierowanej wieprzowiny oraz podanym obok gęstym sosem. Folia przykrywająca naczynia, mokra od skroplonej pary wodnej, przyklejała się do jedzenia. Po jej zerwaniu cały makaron dokładnie polewałyśmy ciemną, aromatyczną marynatą, a wieprzowinę skrapiałyśmy lśniącem, lepkiem, przezroczystym sosem pomarańczowym. Następnie siadałyśmy po turecku na chłodnej marmurowej podłodze i siorbałyśmy makaron, sięgając jedna przez drugą po kolejne smakołyki. Moje ciocie, mama i babcia trajkotały po koreańsku, a ja jadłam i przysłuchiwałam się ich rozmowie. A że niewiele rozumiałam, co jakiś czas zawracałam mamie głowę, prosząc ją o przetłumaczenie tego, co zostało powiedziane.

Zastanawiam się, jak wiele osób w H Marcie tęskni za swoimi rodzinami. Ile z nich myśli o bliskich, niosąc do stolika tacę z jedzeniem z któregoś ze stoisk. Czy jedzą

te konkretne dania, żeby poczuć się bliżej domu, żeby oddać w ten sposób cześć swoim krewnym? Ilu z tych ludzi nie mogło polecieć w tym roku do kraju? Albo nie udało im się to przez ostatnich dziesięć lat? Które z tych osób, podobnie jak ja, tęsknią za ludźmi, którzy zniknęli z ich życia raz na zawsze?

Przy jednym ze stolików siedzi grupka młodych Chińczyków – przyjechali do Ameryki sami, bez rodziców, żeby podjąć naukę w tutejszych szkołach. Zgadali się i razem wsiedli do autobusu, który po czterdziestu pięciu minutach dowiózł ich na przedmieścia obcego miasta, gdzie mogą zjeść pierożki nadziewane farszem z mięsa wieprzowego. Przy innym stoliku zauważam trzy pokolenia Koreanek jedzących różne rodzaje gulaszu: córka, matka i babcia zanurzają łyżki w nie swoich miseczkach, sięgają ponad swoimi tackami, wymachują sobie rękoma przed twarzami, podbierają pałeczkami poszczególne przystawki banchan. Wydają się mieć koncepcję przestrzeni osobistej w nosie.

Jest też młody biały mężczyzna z rodziną. Chichoczą, próbując odczytać na głos pozycje z menu. Syn wyjaśnia rodzicom, jakie dania zamówili. Może stacjonował w amerykańskiej bazie wojskowej w Seulu, a może uczył za granicą angielskiego. Niewykluczone, że jako jedyny w rodzinie ma paszport. Może to właśnie moment, w którym jego bliscy uznają, że najwyższa pora zwiedzić trochę świata i zobaczyć to wszystko na własne oczy.

Moją uwagę przykuwa Azjata, który akurat poszerza kulinarne horyzonty swojej dziewczyny, wprowadzając

ją do świata nieznanych jej wcześniej smaków i tekstur. Pokazuje jej, jak powinna jeść *mul-naengmyeon* – podawaną na zimno zupę, która jest lepsza, jeśli przyprawi się ją octem i ostrą musztardą. Opowiada jej o tym, jak jego rodzice przyjechali do Stanów, jak przyglądał się mamie, kiedy przygotowywała to danie w domu. Nie dodawała do niego cukinii, tylko rzodkiewki. W międzyczasie do sąsiedniego stolika kuśtyka starszy mężczyzna, żeby zamówić owsiankę z kurczakiem i korzeniem żeń-szenia, na którą prawdopodobnie przychodzi tu każdego dnia. Rozbrzmiewają dzwonki, kolejne zamówienia są gotowe do odbioru. Za ladami stoisk kobiety z daszkami gastronomicznymi na głowach pracują bez chwili przerwy.

To wspaniałe, wręcz uświęcone miejsce. Stołówka pełna ludzi ze wszystkich zakątków globu, którzy trafili do tego samego obcego kraju, a każda z tych osób ma do opowiedzenia inną historię. Skąd tu przyjechali i jak daleką drogę pokonali? Dlaczego są teraz właśnie tutaj? Żeby kupić kłącze galangalu, którego nie znajdą w żadnym amerykańskim supermarkecie, a bez którego nie zrobią indonezyjskiego curry, tak uwielbianego przez ich ojców? Po ciasteczka ryżowe niezbędne do przeprowadzenia ceremonii Jesa i uczczenia rocznicy śmierci kogoś bliskiego? A może po to, żeby zaspokoić zachciankę na *tteokbokki* w deszczowy dzień, wywołaną wspomnieniem zakrapianego wypadu na miasto i nocnej wyżerki w przykrytym namiotem ulicznym kramie *pojangmacha* w seulskiej dzielnicy Myeong-dong?

Nie rozmawiamy o tym. Nie wymieniamy porozumiewawczych spojrzeń. Siedzimy tu w milczeniu, po cichu

jedząc swój lunch. Ale wiem, że wszyscy przychodzimy tu z tego samego powodu. Wszyscy szukamy kawałka domu albo fragmentów samych siebie. Mamy nadzieję znaleźć to w smaku jedzenia, które zamawiamy, albo produktów, które kupujemy. A potem każdy udaje się w swoją stronę. Transportujemy swoje zdobycze z powrotem do pokoi w akademikach lub kuchni w domach na przedmieściach i odtwarzamy dania, których nie dałoby się przygotować bez odbycia tej podróży. To, czego szukamy, jest nie do kupienia w Trader Joe's. Miejscem, w którym gromadzimy się wszyscy pod wspólnym, nieco smrodliwym dachem – pełni nadziei, że znajdziemy to, czego nie da się znaleźć nigdzie indziej – jest właśnie H Mart.

W części gastronomicznej H Martu odnajduję siebie na nowo, szukając pierwszego rozdziału historii o mojej mamie, którą chcę opowiedzieć. Siedzę obok koreańskiej matki i jej syna, którzy nieświadomie zajęli stolik sąsiadujący z fontanną łez. Chłopak posłusznie przynosi sztucze dla nich obojga i rozkłada je na papierowych serwetkach. Zamówił smażony ryż, a jego mama zupę *seolleongtang* z kości wołowych. Choć syn ma ze dwadzieścia parę lat, matka w dalszym ciągu instruuje go, jak ma jeść. Moja mama robiła tak samo. „Zanurz cebulę w paście”. „Nie dodawaj za dużo *gochujang*, bo będzie za słone”. „Czemu nie jesz fasoli mung?” Bywały dni, kiedy jej ciągłe marudzenie doprowadzało mnie do szału. Kobieto, daj mi zjeść w spokoju! Mimo wszystko wiedziałam, że to najwyższa forma okazywania czułości przez Koreankę. Kochała mnie. Zrobiłabym wszystko, żeby tę miłość odzyskać.

Mama chłopaka przekłada kawałki wołowiny ze swojej łyżki na jego. Syn jest milczący, wygląda na zmęczonego, nie odzywa się za wiele. Mam ochotę powiedzieć mu, jak bardzo tęsknię za moją mamą. Uświadomić mu, że powinien być życzliwy wobec swojej, bo życie jest zbyt kruche i w każdej chwili może jej zabraknąć. Niech lepiej zaprowadzi ją do lekarza, żeby się upewnić, czy w jej ciele przypadkiem też nie rośnie mały guz.

W ciągu pięciu ostatnich lat straciłam ciocię i mamę. Obie zabrał nowotwór. Dlatego kiedy wybieram się do H Martu, nie robię tego tylko po to, żeby kupić mątwę i trzy pęczki szalotek za dolara. Jadę tam w poszukiwaniu wspomnień. Rozglądam się za dowodami, które świadczyłyby o tym, że koreańska część mojej tożsamości nie umarła razem z nimi. H Mart jest dla mnie mostem, który prowadzi mnie z dala od dręczących umysł myśli – widoku pozbawionej włosów głowy po chemioterapii i wychudzonego ciała, zapisywania miligramów podanego hydrokodonu. Kieruje mnie do miejsca, które przypomina mi, jak piękne i pełne życia te bliskie mi kobiety były przedtem – wymachujące miodowymi krakersami Chang Gu powkładanymi na wszystkie dziesięć palców u rąk czy pokazujące mi, jak wyssać miąższ koreańskiego winogrona ze skórki i wypluć wszystkie pestki.

Doprowadzi cię do łez.

„**Marie Claire**”



Fascynująca.

„**Guardian**”



Wspomnienia z koreańsko-amerykańskiego dzieciństwa, przeżywania żałoby po utracie mamy i kształtowania własnej tożsamości.

Michelle Zauner opowiada o dorastaniu, mierzeniu się z wysokimi oczekiwaniami matki, przykrościach okresu dojrzewania, a także o cudownych wakacjach spędzanych w ciasnym seulskim mieszkaniu babci, gdzie późnymi wieczorami zacieśniała relacje ze swoją mamą nad talerzami pełnymi koreańskich przysmaków.

Gdy wchodzi w dorosłość i wyjeżdża na studia na Wschodnie Wybrzeże, podejmuje pracę w branży gastronomicznej, gra koncerty ze swoim nieopierzonym zespołem i poznaje mężczyznę, za którego później wyjdzie, jej koreańskość wydaje się jej coraz bardziej obca. Zdiagnozowanie nieuleczalnego nowotworu u jej mamy, gdy Michelle ma zaledwie dwadzieścia pięć lat, zmusza ją do rozliczenia się z samą sobą i odebrania darów w postaci smaku, języka i historii, które otrzymała od mamy.

Najlepsza książka 2021 roku

GOODREADS CHOICE AWARDS

w kategorii NAJLEPSZY MEMUAR I AUTOBIOGRAFIA

cena 49,90 zł

wydawnictwofilia.pl

