

Nemusíte být chudobní,  
abyste byli Buddhou

Nedávno jsem postavila  
domy, zkrášlila místa  
udělala řeku.  
Dělám život,  
živý obraz, živou malbu.  
Ne barvami a olejem  
ale skutečnými kameny  
skutečnou barvou z kamenů  
ze stromů,  
z cihel, dřeva  
a tak dále.  
Přijďte do USA,  
navštivte nás.  
Zůstaňte tady nějaký čas.  
OK, možná.  
Ale z jakého důvodu bych  
tam měla jet? Proč?  
My vás chceme.  
Viděli jste mě  
každý den na videu.  
Ne!  
Před sto lety dokonce  
ještě nebylo video.  
Kdy jste se narodili  
před sto lety  
nebo třeba  
jen před padesáti lety,  
neměli by jste video.  
Proto vám mohu nabídnout  
všechny tyto druhy služby.  
Jinak  
nemám ráda kameru.  
Nemám ráda video.  
Vždycky, když je vidím  
zrovna  
nemám inspiraci.  
Ale pak se  
zkusím zlepšit.  
Zkousím si s nimi hrát,  
obléknu si hezké barvy  
a toto vše, aby mohli  
udělat hezké fotky.  
Takže jestliže chtějí fotit,  
mohli by také udělat  
nádhernou fotografii.  
Dokonce ten, který nemůže  
vidět Mistra uvnitř,

může vidět jeho zjevení  
na videu.  
Vidíte to? Ano!  
Kdo říká, že nemám  
žádnou kouzelnou sílu?  
Spoustu kouzel.  
Dokonce ačkoli jsme  
praktikující, ale stále  
máme lidské tělo,  
a to je velmi křehké.  
Potřebuje odpočinek  
a potřebuje obnovu.  
Proto ho někdy nemůžeme  
přetížít.  
Nejlepší řidič může auto  
řidit po mnoho mil  
a pak ho nechá odpočinout.  
Dokonce i ten nejlepší řidič,  
dobrá? Ano.  
To je problém s autem  
ne s řidičem.  
Neklad'te příliš mnoho  
požadavků na auto,  
rozbije se  
a řidič bude bez pomoci.  
Bude čekat, dokud nedostane  
další auto, s kterým pojedete.  
Když jsme už  
v tomto světě, mohli bychom  
si taky užít čas, který  
jsme zde a zkoušejme udělat  
z našeho života to nejlepší.  
Když pak máme jít  
jsme tak šťastní.  
Proto vám radím, nebuďte  
příliš vážní ve vašem životě  
a vašem praktikování.  
Jsme vážní  
ale ne příliš vážní.  
Například, neměli byste  
být vážní kvůli vaření  
rýže. Protože  
ji vaříte každý den.  
To je normální.  
Jestli nebudete vařit  
budete hladoví.  
Takže velmi záleží  
na tom jestli vaříte,  
proč ale dělat velkou vědu  
z vaření rýže?

Berte to jednoduše, dobrá?  
Takže praktikujte meditaci  
způsobem, jakým vaříte rýži  
nebo jako když si  
dáváte sprchu.  
Jsou to věci, které musíme  
udělat ale o nic nejde.  
Všechny ostatní věci děláme  
zrovna tak.  
Takže se necítíme příliš  
svázání s naší zásadou  
a bereme to jen  
jako jednu z těchto věcí  
a v takovém případě  
budeme ještě úspěšnější.  
Lidé,  
kteří jsou příliš vážní  
a příliš svázání  
s meditací  
jsou ti, kteří mají  
méně zkušeností.  
A ti lidé,  
kteří jsou trochu takoví,  
jakoby  
nic neznali,  
zažívají mnoho zkušeností  
protože jsou uvolnění.  
Oni nevědí,  
kam se pověsit.  
Nevědí, na co se  
připoutat.  
Takže s tím  
jenom tak plují  
a je to pro ně nádherné  
a jde to přirozeně.  
A jestliže  
tomu zaprodáte život  
nebo z toho uděláte  
něco jako hru  
na život a na smrt, pak je to  
velmi těžké, velmi napjaté  
a po chvíli se z toho cítíte  
tak unavení.  
Pak je obtížné  
praktikovat, rozumíte?  
A obtížné dostat to,  
co chcete.  
Stejně jako by mohli říct  
zamilovaní lidé, jestliže se  
na někoho příliš zaměříte,

vaší lásky je tak mnoho,  
že ten člověk uteče pryč.  
Je vystrašený a také se cítí  
velmi, velmi napjatý,  
velmi nesvobodný,  
cítí, jako byste ho vlastnili.  
A potom je tak unavený  
a cítí se z vaší lásky tak  
bolestivě, že musí utéci  
pryč za životem,  
chráníce si svou svobodu,  
například tak.  
Pak začneme dupat  
nohama: „ Ach, já ho  
miluji tak moc...tak a tak,  
dělám pro něho všechno,  
a on utíká pryč.“  
Ano, vy pro něj  
děláte příliš mnoho.  
On nechce tolik.  
Nenecháte ho  
dělat nic.  
Neměl žádnou svobodu  
cokoliv vyjádřit  
nebo vytvořit,  
jen vy, sami.  
Dusíte ho.  
Proto praktikujeme  
s velmi neformální  
a uvolněnou myslí, potom  
máme nejlepší výsledek.  
Samozřejmě, když se  
nejdříve učíte, možná  
jste maličko napjatí.  
Ale potom se musíte  
naučit uvolnit se.  
Proto máme někdy  
uvolněný rozhovor  
a uvolněnou párty  
a podobné věci,  
aby vám připomněli  
nedělat si těžkou hlavu!  
Věci přijdou,  
když jsme trochu klidnější.  
Například ti z vás,  
kteří dělají zkoušky,  
si pamatujete, když jste byli  
až do posledního dne  
zahrabaní v knihách,  
nemůžete tu zkoušku udělat.

Musíte se to napřed naučit  
pomalu jedno po druhém,  
jen se učit jako mimochodem  
do termínu zkoušky,  
nečekat na poslední  
tři dny a pak zavodit.  
To není dobré.  
Všichni to znají.  
Když všechno  
zapomenete  
a nevíte vůbec nic.  
Takže v každém případě,  
když jdete sem, nebo  
když sem někoho berete,  
dopředu je upozorněte,  
že zde nenajdou  
žádného Buddhu.  
Možná naleznou korejskou  
pani nebo aulacké  
(vietnamské) děvče, nebo  
cokoliv ale žádného Buddhu.  
Buddhu můžete nalézt doma,  
u vás doma.  
Nepotřebujete přijít sem.  
Ale možná proto,  
že máme navzájem  
spříznění,  
tak mě máte tolik rádi.  
Chybíte nám  
Postrádáte mě?  
Ano. Milujeme vás.  
Mnoho lidí  
vás chce vidět  
ale oni nemají vízum,  
nebo nemohou přijet  
protože mají malé dítě.  
Hodně lidí mě chce vidět?  
Proč?  
Chybíte jim.  
Milují vás tak hodně.  
Ano, tomu věřím.  
Nyní, víte  
jak si to užít doma.  
Vezměte si své přátele domů  
udělejte si čas na opékání.  
Dejte jim pochopit,  
že nemusíme zabíjet,  
nepotřebujeme  
jíst krev a maso,  
abychom si mohli užít.

To je krásné.  
Hodně věcí  
je krásných.  
Když je nemůžete koupit,  
pak je možná  
zkusíte dovézt  
z Formosy (Taiwan).  
Nebo se domluvit  
s lidmi z Formosy (Taiwan),  
aby tyto věci exportovali.  
Často to již děláme.  
Ano?  
Nebo to vyrábíte sami?  
Učíte se, jak to udělat.  
Je to jednoduché.  
Jako pšeničný lepek,  
přidáte do toho  
nějaké koření  
a zabalíte, nebo  
jen samotný pšeničný lepek.  
Můžete použít pšeničný  
lepek. Můžete z toho udělat  
různé variace.  
Možná dát něco  
dovnitř a srolovat to.  
Nebo udělejte jiné věci  
a naplňte je dovnitř.  
Nebo můžete dát dovnitř  
dokonce tofu.  
Udělejte i jiné věci.  
Je to jednoduché, není to  
složitě. Když jsem byla  
v Německu, neměla jsem  
připravené polotovary.  
Vyráběla jsem všechno sama,  
včetně lepku.  
Je to snadné.  
Udělejte to  
z pšeničné mouky.  
Oddělte lepek  
ok škrobu  
a máte to.  
Ale musíte vědět,  
jak to udělat.  
Je to snadné.  
Skutečně, tyto věci se  
musí naučit pozorováním  
a vyzkoušením  
spolu s mistrem.  
Mistrem na lepek.

Jinak, když vám to nyní říkám, pravděpodobně to neumíte udělat. V Německu a na západě si tyto věci nemůžete koupit. V Americe se teď možná dají koupit, ale dříve se nedaly, Když jsem žila v Německu, bylo to ještě horší. Musela jsem si to vyrobit vše sama. Tofu také. Tofu je snadné, protože... víte, nyní máte prášek. Můžete to udělat. Ale lepek je obtížnější. Dokonce to i můj manžel uměl udělat. Naučila jsem ho to. Poté, co jsem odešla, vyrábí si to sám. Ano, nejlepší dobročinnost je pomoc lidem aby si pomohli sami a ne jim pomáhat navěky. Protože já jsem byla také velmi alergická na pšeničnou mouku. Jestliže by mě to chytlo mohla bych smrkat a kýchat tři, čtyři dny a mít oteklý červený nos, teklo by mi z nosu a podobně. Můj manžel mi musel zadělávat mouku, vše připravit a potom jsem vařila já. Jenom s moukou, ostatní věci jsem dělala sama. Protože nemohl vystát, když jsem kýchala po tři dny. Také to rád jedl. Já nevím, jak to děláte nyní ale já jsem to před tím dělala tak krásné. Chutnalo to tak dobře, že to milovali všichni mí sousedé.

Marinovala jsem to v omáčce a ve všech druhých koření možná jednu noc nebo nejméně několik hodin. Například z lepku uděláte velké těsto asi takovéto a nakrájíte to na malé plátky, asi takovéto. Pak z toho navrchu kousek uřežete a uděláte kosočtverec. A potom je dejte do marinády, jakou máte rádi, s kari příchutí, nebo s obyčejnou příchutí, příchutí pěti koření, jakoukoli chuť chcete. Nejdřív to musíte marinovat. Můžete tam dát kousek suchého pórku, opraženého, aby tomu dodal dobrou chuť. Ale ne příliš, bylo by to velmi silné. Marinovali jste to v citrónové trávě? Ano. Dejte ji tam se všemi druhy koření jen pro chuť aby to nebylo příliš vodnaté. Jen to marinujte a dejte to tam. A pak, když to smažíte, dejte na to tu omáčku a smažte, dokud to nezezlátne. A pak to dáte nejdříve stranou, přidáte do toho omáčku a trochu ji zahustíte. Nejdřív nějakou chvíli vařte omáčku a pak do toho dejte zpět lepek a nechte chvíli vařit. Bude to křehké zlatavé a chutné. Páni! Dělá mi to chutě!

Dělá vám to chutě. Velmi dobře. Je to lepší než vepřová žebírka, co prodávají venku. Všichni mí sousedé to milují. Již jsem vám říkala ten příběh, jak odmítli maso a způsobili, že jsem byla jednou hladná. Protože můj muž naléhal, že je nakrmí masem a rybami, protože to byli zvyklí jíst, řekl: „Proč je každý den nutíme jíst vegetariánsky, pokaždé, když přijdou?“ Tak jsem řekla: „Dobrá, nakup jim.“ Potom jsem vařila vegetariánsky pro nás dva. A pak když přišli, jedli také s námi a nejedli nic jiného. Protože byl každý hladový, nebylo toho dost. Řekli: „Jíme maso a ryby každý den, proč by jsme k vám měli přijít a jíst to samé?“ Takže to nechtěli. Ano, tak chutné. To není pravda že všichni mají rádi maso a ryby. Oni nemají na výběr. Také nevědí jak chutné je vegetariánské jídlo a nikdo jim to neukáže. Ale vietnamští (aulačtí) lidé jsou v tomto velmi dobří. Musíte zlepšit svou dovednost ve vaření. Dokonce ačkoli se nestaráme o chuť,

o materiální chuť,  
musíme to udělat  
jako pomoc ostatním, kteří  
jsou začátečníky na cestě.  
Zjistila jsem,  
že je to velmi důležité.  
Lidé jsou vyděšeni  
z vegetariánství  
protože nevědí,  
jak vařit.  
Obávají se  
že by hladověli.  
Obávají se, že není možné  
řici jejich přátelům,  
jak zabezpečit lepší  
výživu  
místo jedení masa.  
Rozumíte?  
Jestliže nemají schopnosti  
a zkušenosti  
s vegetariánskou stravou,  
obávají se jak čelit  
svým přátelům a rodinám  
a tlaku  
společnosti.  
Když vědí jak,  
mohou mluvit jistě  
a ukázat to.  
A nikdo  
jim nemůže oponovat  
a oni nemají žádnou obavu.  
Rozumíte? Způsob, jakým  
jste předtím vařili maso,  
se nyní změnil  
na vegetariánské vaření.  
Stejná věc. Stejná věc.  
Místo pečení  
a marinování hovězího  
marinujete kousek tofu  
nebo lepkového proteinu.  
Jednoduché, velmi snadné.  
Namísto podávání rybí  
omáčky, použijete sojovou.  
Ano, velmi jednoduché.  
Nebo jiné koření,  
které jste používali předtím.  
Můžete vařit kari,  
můžete vařit čínská jídla,  
nebo vietnamská  
(aulacká) jídla.

Udělejte ze své knihovny  
kuchařskou knihovnu.  
Sbírejte všechny kuchařské  
knihy ve světě  
a zkoušejte, mějte zábavu.  
Jestliže vaříte přesně  
jak kniha říká  
tak to bude dobré.  
Skutečně, žádná kniha není  
marná. Mám to vyzkoušeno.  
Ale samozřejmě, možná  
když zkoušíte péct moučnik  
nebo něco takového,  
potom to je možná odlišné,  
protože nevíte,  
jestli máte dobře uhnětené  
těsto nebo kolik má nakynout  
na přesnou úroveň.  
Někdy  
teplota v místnosti,  
všechno je odlišné  
a podobně,  
a trouba je také jiná.  
Ale jestliže zkoušíte vařit  
v obyčejném nádobí na rýži,  
žádný problém.  
Myslím si,  
že můžete zkusit cokoli.  
A dělejte to s radostí  
mějte legraci.  
Mějte zábavu z vaření.  
Dělala jsem to tak.  
Napsala jsem pár receptů,  
když jsem byla v Německu,  
protože jsem vyučovala  
nějaké německé lidi  
na univerzitě  
v kurzu vaření.  
Neměla jsem je tam  
musela jsem jim napřed  
napsat a vyfotit moje  
jídla. Dělávala jsem  
„vepřová žebírka“,  
přesně tak, jak vypadají.  
Když jste se podívali na fotku  
a na nádobí hotové jídlo,  
mysleli jste  
že to jsou pravá žebírka.  
Jako od profesionála.  
Nejsem profesionál

ale pravděpodobně  
mám na to dobré  
dovednosti.  
Udělala jsem to úplně přesně.  
Všichni sousedé přišli  
a pomysleli si  
„Ach, nikdy předtím jsme  
nejedli tento druh masa.“  
Neřekli jsme jim, že je  
to vegetariánské,  
jenom o mnoho později,  
pak to věděli.  
Pak žádali vždycky  
jen vegetariánskou stravu.  
Nikdy více nerušili s masem  
a rybami,  
když přišli k nám.  
Bylo to tak dobré,  
že dokonce když manžel  
koupil rybu a maso,  
a dal to před ně,  
oni odmítli, ano!  
To je skutečný příběh.  
A oni spěchali,  
aby pojedli s námi.  
Vidíte, že i malá  
dovednost  
pomůže lidem.  
Mí sousedé  
by nikdy nevěděli  
o vegetariánské stravě,  
kdyby jsem jim  
ji nepředstavila.  
Mnoho z nich  
se chtělo učit se mnou.  
Dala jsem jim  
recepty.  
Nebyla to kniha  
jen pár popsanych  
listů papírů.  
Napsala jsem to  
a dala jim to.  
Zkoušeli to také vařit.  
Jejich příbuzní  
všichni to zkoušeli.  
Vařili jim.  
A kdykoli jsme přišli,  
vždycky nám připravili  
vegetariánskou stravu.  
Dokonce i v západním stylu

můžete připravit  
hodně krásných  
vegetariánských jídel.  
Například dnes jsme měli  
něco pečeného,  
velmi silný a malý čtverec  
asi jako tohle  
a trochu červené.  
Chutnalo to dobře. Ano!  
Vidíte, co myslím?  
A je to dokonce více chutné.  
Takže můžete koupit  
tyto věci v čínských  
obchodech. Žádejte je.  
Jestli ne,  
dovezte si je sami.  
Nebo můžete  
napsat Číňanům,  
aby vám to poslali.  
Nemusíte to kupovat  
každý den, jednou za měsíc  
nebo dokonce jednou  
za několik měsíců.  
Skladujte je.  
Kupte víc věcí  
spolu nebo tak nějak  
a uskladněte je.