

Takže teraz tu máme
päť mačiek, však?
Páni, my sme bohatí!
Tu hore máme
niekoľko psov
a tam dole pár mačiek.
Moja dobrotá!
Keby nešlo
o jej mačiatka,
nestarali by sme sa o ňu.
Ale mala mačiatka.
Krmil ich niekto?
Je to ich vec,
ak chcú naháňať myši
ale my by sme ich aj tak
mali kŕmiť tak,
aby sme predišli zabíjaniu,
ako je to len možné.
Je veľmi chytrá.
Naša mačka je
veľmi chytrá, však?
Veľmi priateľská
a nezbedná.
Mačiatka sú teraz už celkom
veľké. Sú už takéto veľké?
Keď som ich videla prvý
krát, boli len takéto malé!
Držala svoje mačiatko
v ústach, aby ho preniesla
a to bolo prvý krát.
Prvé mačiatko mňaukalo
tak ťažko.
Ostatné boli veľmi ticho.
Len to prvé nariekalo
hlasno, možno preto,
že nevedelo,
čo sa deje.
Keď prišli na radu
ostatné,
tie už vedeli.
Videla som drobné stvorenie
v ústach matky mačky.
Povedala som ochranke:
„Rýchlo, zastavte ju!
Zabíja myš!“
Naháňal ich
a potom mi povedal:
„Nie, Majsterka,
to jej jej dieťa.“
Až vtedy som zistila,

že odnáša
svoje mačiatka preč.
Takže ich išli všetci
hladať, aby zistili,
kde svoje mačiatka skryla
a či je to nové miesto
dost' bezpečné.
Keď som o tom neskôr
povedala A-Lan,
takmer som plakala.
A-Lan povedala:
„Ach, tie mačky.
Neustále sa s'ahujú.
Viem o tom.“
Spýtala som sa jej:
„Ako to vieš?“
Povedala mi, že kedysi
mala mačku.
A tá mačka behala všade
naokolo so svojimi
mačiatkami v ústach,
s'ahujúc ich niekoľkokrát
z miesta na miesto.
Ak sa jej nejaké miesto
nepáčilo, presťahovala ich.
Vďaka tomu som sa cítila
lepšie. Boli také malé,
asi takéto.
Keď som ich zbadala
prvý krát, boli také malé.
Teraz sú už takéto veľké.
Naše centrum teraz
vyzerá veľmi krásne.
Tak krásne.
Je veľmi krásne
a bezpečné, však? (Áno.)
Zdá sa, že dážd'
sem nepríde.
Fantastické!
Je to lepšie než tam.
Áno!
Nevyrúbali sme
ani žiaden strom. Však?
Keby ste meditovali
tam dole, museli by sme
vyrúbať mnoho stromov.
A boli by ste príliš blízko
k tým hlučným
a špinavým miestam.
Tu je tichšie, však?

Skvelé!
Môžeme usadiť toľko ľudí,
koľko chceme.
Vo všetkom vidím umenie.
Varenie je umenie.
Jedenie je tiež umenie.
Je to pravda.
Keď máte problémy,
ste rozrušení
alebo rozčúlení na svojho
manžela, ženu alebo deti,
nedokážete nič zjesť.
To znamená,
že jedenie je tiež
druhom umenia, áno?
My chceme
harmonickú rodinu,
pokojnú atmosféru
a tiež dobré jedlo.
Potom je to v poriadku.
Niekedy
máme hádky
medzi svokrou
a nevestou.
Vždy obviňujeme
svokru,
že sa zle správa
k neveste.
Vlastne to nie je pravda.
Svokra získala
veľa skúseností
vo svojom živote.
Má svoj vlastný spôsob
varenia ryže a jedál.
Je šikovnejšia, rýchlejšia
a nepredvádza sa.
Nerobí ani
toľko hluku.
Mladá nevesta
je veľmi zamilovaná
a rozmaznávaná manželom.
Predvádza sa,
robí veľmi málo a narobí
okolo toho veľa kriku.
Varí
nesprávnym spôsobom,
dáva veci
na nesprávne miesto,
nedodríava pravidlá.
Samozrejme,

že ju svokra
nemôže vystáť.
Mali by sme sympatizovať
so svokrou
skôr než
s nevestou.
Áno, skutočne.
Nikto nepomyslí
na jej hľadisko.
Dodržiavala pravidlá
po celý svoj život.
Teraz tu príde
mladá žena,
ktorá práve ukončila školu,
nič nevie
a pravdepodobne nepočúva
ani vlastných rodičov
doma.
Keď sa nast'ahuje
k manželovej rodine,
začína robiť problémy
ostatným ľuďom.
Samozrejme,
jej muž ju miluje
a nestará sa o nič,
čo robí.
Niekedy áno.
Po dlhšom čase je to
aj pre neho neznesiteľné.
Toto je veľmi dôležité.
Skutočne dôležité.
Napríklad
máte manžela,
ktorý pracuje celý deň,
aby zarobil peniaze
pre ženu a deti,
a postaral sa o rodinu.
Neodváža sa vonku
nič zjesť,
pretože jedlo je tam
oveľa drahšie.
Radšej jedáva
so ženou a deťmi.
Avšak prichádza domov
každý deň
a jedlo chutí hrozne.
Jedného dňa
je ryža dobre uvarená,
inokedy rozvarená.
A inokedy nedovarená.

Jedlá sú hrozné.
Samozrejme
to nemôže vystáť.
Po čase všetka jeho láska
vyletí von oknom.
Ak sa manželky
sami nevyškolia alebo
sa sami nezlepšia,
nemôžu vždy obviňovať
svojich manželov,
že sú neverní alebo
že nie sú dosť dobrí.
To by bolo nesprávne.
Preto sa pokúšam
naučiť vás všetko.
Naučila som vás
všetky svoje tajné tipy.
Povedala som jej, ak chcete
dosiahnuť, aby polievka
chutila sladko, mali by ste
použiť zelenú papriku,
mrkvu, bielu reďkev,
alebo čínsku kapustu.
Ak nemáte
čínsku kapustu,
je to tiež v poriadku.
Použite len mrkvu,
zelenú papriku
a bielu reďkev.
Môžete ich nakrájať
na ľubovoľnú veľkosť.
Prudko ich opražte,
len na chvíľu, alebo aj nie,
predtým, ako ich
dáte do vriacej vody
a dlho ich varte.
Polievka získa
sladkú chuť.
Všetky tieto zeleniny môžu
dodať polievke sladkú chuť
prirodzeným spôsobom.
Takže nemusíte použiť
chemické dochucovadlá.
Existujú niektoré
prirodné zvýrazňovače chuti,
ktoré sa vyrábajú z ovocia.
Ak ich nemáte,
môžete použiť šitake
alebo iný druh
alebo iný druh

bielych húb.
Šitake sú dobré
ale chutia inak.
Radšej používam
čerstvé veci.
Len málokedy šitake.
Nemám ich až tak rada.
Ale môžete ich jesť.
Nie sú zakázané.
Biele huby, áno?
Biele huby?
Západné huby?
Slamové huby.
Tie, čo sa pestujú
v slame.
Áno,
obyčajné huby.
Môžete ich nakrájať
na malé kúsky a použiť
spolu so zelenou paprikou.
Poznáte
zelenú zvonovú papriku?
Tú hrubú zelenú.
Zelená alebo červená
paprika to spraví.
Nepoužite ale štipľavú
čili papriku.
Používame tie veľké,
sladké papriky.
Nakrájajte ich na malé kúsky,
zmiešajte spolu s mrkvou,
(daikonami) bielymi
reďkovkami,
veľkými paprikami a hubami.
Opražte ich
na troche oleja.
Nepoužívajte príliš veľa
oleja. Len trochu.
Zmenšia sa
a trochu vysušia,
keď ich opražíte. Potom
pridajte nejaké korenie.
Najskôr len trochu.
pretože neskôr
ešte pridáme.
Pridáme trochu soli,
aby sme zo zeleniny
uvoľnili vodu.
Potom ich rýchlo
osmažíme s trochou soli.

Potom ich dáme do vody.
Keď sa chvíľu povaria,
môžeme pridať
čínsku kapustu.
Ak nemáte
čínsku kapustu,
použite obyčajnú kapustu.
Len ju nakrájajte
na malé kúsky.
Nemusia byť príliš malé.
Proste ju nakrájajte
na ľubovoľnú veľkosť.
Dôležité je
chvíľu ju povariť,
aby šťava,
sladká šťava
vyšla zo zeleniny.
Potom môžete pridať
rezance, vňať koriandra atď.
podľa toho,
akú polievku pripravujete.
My Aulačania
(Vietnamci) varíme
rôzne polievky.
Napríklad
keď robíme kyslú polievku,
pridávame do nej
rôzne byliny.
Kyslá polievka bude
dobre chutiť len ak použijete
rôzne druhy bylín.
Na Formose (Taiwan)
in nepoužívame.
Číňania nepoužívajú
tieto byliny.
Poznajú ich len Aulačania.
Existuje viac než desať
takýchto bylín.
Každá z nich
má špeciálnu chuť.
Aj keď nemáme
toľko druhov kuchýň
ako Číňania,
naša kuchyňa je lahodná.
Preto polievka
chutí tak sladko.
Tento druh sladkej chuti
je iný ako
sladká chuť dochucovadiel
alebo cukru.

Je to prirodzené.
Aj je polievka stále ešte
príliš slaná alebo kyslá,
niekedy
ak je príliš slaná,
alebo chutí príkro a hrubo,
môžete do nej pridať
trochu cukru.
Zlepší ju to.
Len také malé množstvo
ju zlepší.
Keď som tam šla,
pridala som dve lyžice
prírodného dochucovadla
a ďalšie dve
kávové lyžičky cukru.
Pridala som bielu reďkev
a čínsku kapustu.
To je všetko.
Výsledok je
úplne rozdielny.
Predtým než som to urobila,
tá polievka nechutila
takto.
Chutí vám teraz?
(Áno.)
Dobre.
Predtým
chutila inak.
Keby som nepridala
tieto veci, chutila by
skutočne nezáživne,
akoby tam bolo
príliš veľa vody.
A nie dost
prísad.
Okrem toho bola príliš slaná,
nie dostatočne jemná.
Keď jeme, malo by to
mať dobrú chuť, nielen
aby sme zjedli čokoľvek.
Jedenie je tiež umenie.
Mali by sme mať
dobrú chuť.
Ja nevarím
komplikované veci.
Niekedy idem kempovať
na breh rieky, aby som si
odpočinula, alebo idem do
Yang Ming Mountain,

alebo do vysokých hôr,
kde nie je žiaden žiak.
Niekoľko z nich zoberiem
so sebou.
Nemám veľa vecí
na varenie.
Nie je to tak, že ich môžem
požiadať každý deň, aby išli
nakúpiť potraviny.
Varím jednoducho z toho,
čo je dostupné.
Je to veľmi jednoduché.
Mám len také dochucovadlá
ako soľ, cukor
a čierne korenie,
na príklad.
Niekedy nejaké štipľavé
korenie a to je všetko.
Každý deň to isté.
Najskôr som im
varievala veľa.
Nepoužívala som veľa
dochucovadiel.
Ale uvarila som to akurát,
takže to chutilo veľmi dobre.
Nespočíva to
v komplikovanom spôsobe
varenia alebo použití
drahých prísad,
aby bolo jedlo dobré.
Nie! Nie!
Varenie je skutočne umenie.
Ako keď maľujem,
robím to jednoducho,
preto sa tá maľba
vydarí.
Používala som len pár vecí.
Niekedy používam len malú
príručnú tašku.
Môžem mať stojan.
Niekedy nemám
ani ten.
Položím si plátno do lona
a jednoducho maľujem.
Môžete ísť a pohľadať
takých normálnych umelcov.
Naposledy mi Wei-Xin
povedal o takom normálnom
umelcovi v jeho štúdiu...
Mal všetko možné

vybavenie,
malé, veľké,
množstvo.
Ako v obchode.
Ja nemám žiadnu
z týchto vecí.
Ak teraz prídete
do mojej kancelárie,
nič tam nevidíme.
Mala som tam stojan
ale keď nemaľujem,
nič tam nie je.
Môj majetok sa dá
preniesť v jednej ruke.
Stačí na to jeden človek,
aby to odniesol.
Áno, namaľovala
som veľa obrazov.
Maľujem všade, kam idem.
Niekedy maľujem,
keď som na horách.
Alebo keď mám
prednášku v zahraničí,
ak mám pol hodinu voľno,
môžem niečo namaľovať,
ak chcem.
Takže si zo sebou neberiem
štúdio, no aj tak
dokážem maľovať.
Nie je to tak,
že čím máte viac vecí,
tým lepšie.
Ak viete,
ako to zvládnuť,
aj keď nemáte
dobré veci
ani veľa vecí,
aj tak to môžete urobiť dobre.
Ak neviete ako alebo
nemáte zmysel pre umenie,
aj keby ste mali
celý svet, aj tak
vytvoríte len chaos
a pokazíte celú vec.
Takže musíme používať
našu múdrosť
a skúšať sami seba
každý deň.
Nemôžeme len
sediť so skríženými nohami,

meditovať takto
a bez ohľadu na to,
koľko do toho dávame,
nič užitočné nevychádza.
Je to ako človek,
ktorý celý deň len je
a nič iné nerobí.
Je tam len vstup
ale žiaden výstup.
Načo sme na tomto svete?
Je to preto, že môžeme mať
mnoho príležitostí,
aby sme praktikovali to,
čo sme sa naučili.
To je pre nás dobré.
Ak chcete
večnú lásku,
mali by ste mať
trvalé vlastnosti
a nie len spoliehať sa
na vonkajšiu krásu.
Vo väčšine prípadov
skutočné láskyplné vzťahy
nie sú postavené
na vonkajšom vzhľade.
Sú založené na
cenej vnútornej vlastnosti.
Človek, ktorý má ideály
alebo vzácne vlastnosti,
požaduje tie isté vlastnosti
od svojho partnera.
Nestará sa
o vonkajší vzhľad.
Mimochodom,
predtým som hovorila
o zelenine, vďaka ktorej
je polievka sladká.
Sú ďalšie druhy zeleniny,
ktorými to dosiahnete,
ak nemáte biele reďkvičky.
Záleží na situácii.
Ak nemáte toto,
skúste niečo iné.
Niektoré druhy zeleniny
polievku osladia.
Niektoré okyslia.
Musíte to posúdiť.
V niektorých prípadoch
používajú ľudia karfiol.
Ten nedodáva

takú sladkú chuť.
Zvláštne, nie?
Predpokladá sa,
že dodá sladkú chuť,
no nie je to tak.
Je to iné
ako biela reďkev.
Ale nejde len o to.
Niekedy musíte vidieť,
ako to je.
S týmito druhmi zeleniny
máte istotu.
Sú tiež veľmi
bežné.
A tiež ak nemáte
prírodné dochucovadlo,
je lepšie nekupovať
chemické.
Nie je to dobré pre mozog.
Počula som to.
Sú niektoré prírodné
dochucovadlá,
napríklad tie, čo tu máme.
Existujú niektoré
prírodné dochucovadlá,
ktoré sa nevyrábajú
z chemických látok.
Alebo si ich môžete
pripraviť sami.
Niekedy,
keď je sezóna,
sú huby veľmi lacné
a ľahko dostupné.
Môžete si nejaké kúpiť,
nakrájať ich na kúsky,
vysušiť ich
na slnku.
Budete z nich mať
prírodné dochucovadlo.
Sú veľmi dobré
a sladké,
bez vedľajších účinkov.
To je ono! Ďakujem vám!