

Darja Kawasumi

KAŽDÝ ČLOVĚK JE UMĚLEC

Původně chtěla mít jen prostor, kde by mohla dělat čajový obřad, nakonec z toho ale vznikla jedna z nejlepších japonských restaurací v Praze. Svou Miyabi rozjžděla Darja Kawasumi s jediným profíkem a několik let ji řídila na dálku z USA, přesto restaurace stále stojí a prosperuje. Paní Darja staví na hlavu všechna pravidla podnikání v gastronomii, ale co byste vlastně čekali od ženy, která si v jedenadvaceti troufla z komunistického Československa odjet žít do exotického Japonska, aniž by uměla řeč a někoho, kromě svého manžela, tam znala.

Do Tokia jste odlétala v sedmdesátých letech minulého století, kdy jsme tady moc informací o tamní kultuře neměli. Měla jste z té cizí země strach?

Moje rodina byla proti, děda mi dokonce přinesl brilantový prstýnek, abych ho mohla prodat a měla peníze na letenku, kdybych se chtěla vrátit. Já se ale nebála. Můj přítel Yoshi, kterého jsem si vzala, studoval v Německu a připadal mi stejný, jako byli kluci tady. Bylo mi jedenadvacet, ráda jsem se učila jazyky, takže Japonsko pro mě bylo vítanou výzvou. Hned jsem začala chodit na japonštinu a učila se rychle. Oslovila mě tamní kultura – architektura, bydlení, chutnalo mi jídlo, líbilo se mi ležet na tatami, nevadilo mi, že je v Tokiu hodně lidí. Spíš mi vadilo, že Yoshi hodně pracuje a chodí pozdě domů.

Zapadla jste do japonské rodiny?

Když jsem se jako cizinka vdala do rodiny, byli Japonci tak půl roku tolerantní. Všichni mě chválili, nechali mi volnost projevu. Ale očekávali, že se během půl roku rozkoukám, přijmu jejich mravy a budu se chovat

jako Japonci. Třeba vůbec nechápali, že se mi stýská, všechny své bolístky jsem si měla nechat pro sebe. Tři roky jsme pak ještě žili v Turecku, kde Yoshi pracoval, a to už bylo na půl cesty do Evropy. Byla samotová revoluce, táhlo mě to zpátky domů. V Turecku jsme konečně žili rodinný život. Moje maminka říkala, že se má rodina alespoň jednou denně sejít u jídla. Až v Turecku jsem toho docílila, měli jsme pro sebe hodně času. Narodilo se nám čtvrté dítě. Turecké období ale skončilo a já věděla, že už se nemůžu vrátit do japonského stereotypu. Odjela jsem v roce 1992 s dětmi do Čech – byla jsem ráda, že se děti naučí česky a poznají českou kulturu – a Yoshi do Japonska. Rozdělili jsme se na sedm let.

Trvalo mi několik let, než jsem začala být hrdá na to, že jsem majitelka restaurace.



Darja Kawasumi žila
v Japonsku, Turecku i v USA
a z každé kultury si pro své
podnikání něco odnesla.

JAPONSKÝ ČAJOVÝ OBŘAD

Ceremoniální způsob přípravy obřadního čaje matcha, úzce propojený se zenbuddhistickou tradicí. Obřad se odehrává vkleče na tatami, hostitel – čajový mistr – a hosté jsou oblečení do tradičního kimona. Používají se různé tradice dané předměty – nádobka s práškem zeleného čaje, čajová lžička, bambusová naběračka na vodu, metlička na šlehání čaje, ubrousek na symbolické očištění čajové lžičky chashaku a nádobky s čajem, železná nádoba kama na horkou a nádoba mizusashi na studenou vodu. K čaji se podává čajové cukroví wagaši. Čajový obřad může trvat dvacet minut, ale také několik hodin.

V Japonsku jste pracovala?

Nepracovala jsem, měla jsem děti a s nimi to nešlo. Studovala jsem. Ve druhém ročníku jsem otěhotněla a narodil se mi syn. Jako první studentka v historii univerzity jsem do školy docházela těhotná a pak s dítětem. Žádnou podporu jsem ale neměla, spíš se na mě lidé dívali kriticky. Během studia mezinárodní komunikace jsem se začala zabývat japonským čajovým obřadem, velice propracovanou formou umění komunikace.

I po návratu do Prahy jste studovala. Tentokrát japanologii na Karlově univerzitě...

Ano. Ráno jsem rozvezla děti do školy, všem jsem udělala do krabiček japonské jídlo a odjela jsem na univerzitu. Cítila jsem se obdarovaná tím, že jsem zpátky ve své zemi, a přitom můžu mít do jisté míry Japonsko s sebou. Bydleli jsme v Kuří, kde jsem měla svoji první japonskou místnost, spali jsme na tatami. I proto jsem založila Miyabi, japonské zázemí, kterým se mohly děti chlubit, mohly mít japonskou i českou identitu. Miyabi byl jejich japonský domov v Praze. Bydleli jsme jednu dobu nad restaurací a děti si mohly objednat jídlo, když jsem zrovna nevařila.

Takhle tedy v roce 1995 začínala Miyabi?

Původně jsem plánovala, že s lidmi z univerzity vytvoříme čajový ateliér, místo, kde bychom se scházeli. Bylo ale jasné, že na to po revoluci ještě není čas. Přátelé za mnou jezdili do Kuří, kde jsem měla čajovou místnost, ale to byl kulturní šok zase pro mé rodiče a rodinu. Tak jako po mně v Japonsku chtěli, abych se usadila v jejich zvycích, teď po mně rodina chtěla, abych se usadila v malém Kuří a nepřinášela tam cizí japonskou kulturu. Odešla jsem do Prahy. V tomto období revolty jsem vytvořila Miyabi. Věděla jsem, že si musím pomoci sama.

Stala se z vás podnikatelka...

Nikdy jsem neměla ambice být podnikatelkou. Chtěla jsem dělat jazyky, překládat, tlumočit, zajímalo mě umění, filozofie, literatura. Otevření Miyabi pro mě spíš znamenalo, že budu mít prostor, kde můžu dělat čajový obřad. Pochopila jsem ale, že ti, kdo mi budou s Miya-

bi pomáhat, to nemůžou dělat jako hobby, musí to být jejich povolání a budou si na sebe muset vydělat. Můj muž otevření Miyabi bojkotoval, bál se, že se kvůli restauraci stanu příliš samostatnou. Počátky Miyabi byly neprofesionální, restauraci jsem rozjízďela spíš s přáteli umělci. Jen náš tehdejší šéfkuchař Martin Jiskra byl profesionál a přivedl si do kuchyně své kolegy. Uměl francouzskou kuchyni, tak jsem ho poslala na několik měsíců do Japonska, odkud jsem ingredience vozila v kufru, protože tady nebyly k dostání. Nechtěla jsem kopírovat Japonsko, ale nabídnout Čechům to, co mi na něm připadalo úžasné. Ale se studiem a čtyřmi dětmi bylo vedení Miyabi strašně náročné. Navíc provoz restaurace jsem pořádně ani neuměla.

Jak jste se to tedy naučila?

Dostala jsem nabídku, že si restauraci někdo pronajme. To nedopadlo, ale zájemce mi přenechal svého vedoucího, kterého si chtěl přivést – Luboše Zaccala. Manažera, který pracoval v restauracích a měl k tomu i patřičné vzdělání. Luboš, který je v Miyabi dosud, přizval další lidi z oboru a restaurace dostala profesionální tvář. Trápila mě ale nelojalnost zaměstnanců. Uvědomila jsem si, jak těžké je vést podnik a že nejtěžší na tom je mezilidská komunikace, což byl paradoxně obor, který jsem studovala. Vynakládala jsem tedy velké úsilí, abych své zaměstnance znala, aby i oni věděli, že o ně mám zájem, aby si byli jistí, že ode mne dostanou v každém směru mimořádnou podporu. Když byl například někdo v soudním sporu, půjčila jsem mu peníze na právníka a pak mu bezúročnou půjčku strhávala z platu. Většina lidí, kteří u nás pracovali, si díky takovému přístupu uvědomila, že s nimi jednáme seriózně, že jim pomůžeme.

Ovlivnila vás při vedení lidí japonská zkušenost?

Určitý vliv japonského managementu u sebe vidím v tom, že se snažím pro své zaměstnance připravovat společné akce, aby se víc poznali. Vždy pro mě bylo důležité, aby tu zaměstnanci zůstali co nejdéle, protože v japonské restauraci se toho musí opravdu hodně naučit. Je pro mne také podstatné, že i když lidé nakonec odejdou jinam, vracejí se sem, pořádají tu své roční slavnosti. Líbí se mi, že se lidé v Miyabi zachytili drápkem. Musím ale říci, že jsem o svém životě měla jiné představy, takže mi trvalo několik let, než jsem začala být hrdá na to, že jsem majitelka restaurace.

Na začátku nového tisíciletí jste s dětmi odjela do Ameriky. Přes oceán jste řídila restauraci. Jak jste to zvládala?

Yoshi dostal práci v Americe a zeptal se mě, zda tam s dětmi přijedu. Jela jsem. S tím, že to je možná konec Miyabi. První rok jsem tu byla dvakrát. Pořádně jsem tehdy ani nezvládala internet. Zaměstnanci neměli odvahu dělat rozhodnutí, která jsem dřív dělala já, restaurace stagnovala. Rozhodla jsem se, že budu brát po třech měsících zaměstnance do Ameriky a budu se restauraci věnovat víc i na dálku. Řízení na dálku znamenalo ještě více prohloubit vztahy se

Restaurace získala mnohá ocenění, paní Kawasumi má velkou radost ze 2. místa v Sizuoe. Suši v této soutěži totiž muselo obsahovat české ingredience. Vzniklo Praha nigiri – suši z tuňáka marinovaného v černém pivě, které je ozdobené šlehačkou s agarem a křenem, kapkou misa s esencí piva a stroužkem jablka.



DARJA KAWASUMI

Vystudovala obchodní akademii, v roce 1977 se vdala a se svým manželem se odstěhovala do Japonska. Její příjmení v japonštině znamená „průzračná řeka“. V Japonsku žila 15 let, studovala japonštinu, mezinárodní komunikaci, oslovil ji i čajový obřad. Narodily se jí čtyři děti. Na začátku 90. let se vrátila do Česka, začala studovat japanologii a v roce 1995 založila restauraci Miyabi s ambicí vybudovat místo, kde bude možné jíst japonské jídlo a poznávat japonskou kulturu.

Na přelomu milénia odjela s dětmi za svým mužem do USA. Studovala komunikaci a teologii, jejím tématem se stalo propojování čajového obřadu s křesťanstvím. Restauraci léta řídila na dálku. Po opětovném návratu do Česka, již bez manžela Yoshiho, s nímž se rozešla, staví v Miyabi čajový domek a plánuje kurzy vaření ve stylu, který se naučila v zenbuddhistických kláštorech.

www.miyabi.cz

svými zaměstnanci. Naučila jsem se využívat internet, abych se zaměstnanci byla v kontaktu, a chtěla jsem po nich, aby mi denně psali. Častěji jsem sem začala jezdit. Japonští manažeři restaurací se dívají na řízení na dálku jako na něco, co nikdy neviděli. Miyabi však začala prosperovat. Zaměstnanci si obnovili své vize, dostali nové výzvy a motivaci.

Můžete to rozvést?

Chtěla jsem, aby se učili kaligrafii nebo ikebanu. Kuchaře jsem posílala na hodiny malířské kompozice, protože smysl pro kompozici, styl a barvy kuchař v japonské kuchyni nezbytně potřebuje. Také jsem pro ně organizovala soutěže. Na dálku jsem je vyzývala, aby připravili jídlo na zadané téma – třeba podzimní kompozici, a když jsem přijela do Prahy, soutěžilo se před porotou. Jindy jsem je zase podněcovala, aby se učili připravovat japonská cukrátky wagaši. Čeští kuchaři je nechťeli dělat, říkali, že nejsou cukráři. Přes internet jsme se připravovali na soutěže. Zaměstnanci něco vytvořili, vyfotili to a poslali e-mailem do Ameriky. Já jim odpověděla, ať o svém výtvaru napíší krátký článek. Dostali ode mne zpětnou vazbu, kontrolovala jsem je. Pořád jsem musela vymýšlet podobné motivační věci, snažila jsem se vyprovokovat jejich fantazii a odvahu.

Jak to vlastně brali?

Určitě si občas mysleli, že jsem mírně praštěná. Lidé si na jednu stranu stěžují na stereotyp, na druhou stranu ho chtějí mít, protože je to jednodušší. Vkládala

jsem úsilí do vzdělání svých zaměstnanců, do podpory jejich kreativity. Zase se mi vyplatila znalost psychiky člověka, chtěla jsem, aby se mí zaměstnanci cítili šťastní a úspěšní. Tajemství prosperity Miyabi je v tom, že tu na sobě lidé pracují.

V Americe jste vystudovala teologii?

Do studia jsem se pustila, protože to byla jediná možnost, jak jsem mohla s dětmi v Americe zůstat, když Yoshi po šesti letech přijal místo v Africe. Přitáhla mě teologie, protože skrze čajový obřad jsem se dostala ke křesťanství a víře. Svůj čas jsem dělila mezi děti, studium, čajový obřad a Miyabi.

Teď jste po letech zpět v Česku. Co nyní plánujete?

Ráda bych spojovala čajový obřad s křesťanskou liturgií. Teologie mě posunuje dál. Současně to znamená posun v Miyabi, protože tu stavíme čajový domek. Bude to místo pro setkávání a také tam budeme vyučovat vaření. Ne běžné, ale takové, jaké jsem zažívala v kláštorech, kam jsem se chodila učit šódžin rjó-ri, velmi chuťově propracovanou vegetariánskou stravu, kterou jsme si připravili a pak ve vši obřadnosti snědli. Také mého šéfkuchaře Marka Horu projekt čajového domku táhne. Pro management Miyabi je důležité, aby nás práce všechny bavila a abychom do ní spontánně dali co nejvíc svého já, svého tvůrčího umu, protože každý člověk je umělec. A kuchaři touží po tom, aby jejich práce byla uznána za umění. ¶