

КОРЕЙСКИ ИЗМЕРЕНИЯ

Знаете ли я Монцата? Не пистата за Формула 1 в Италия. Нея я знаят всички, дори и децата. За Монцата в София става дума. В Южния парк. Нито един болид на Формула 1 не би могъл да премине оттам. Но асфалтовата алея, която слиза стремглаво от Правителствена болница към центъра на парка, носи гръмкото си име с пълно право през всички сезони. Преди години през лятото децата летяха по нея с колело, а през зимата – с шейни и мини-ски. Монцата завършва рязко и не оставя голям избор след набраната инерция. Направо трасето води до стълби, а острият завой наляво или надясно по напречната алея е

същинска лотария. Резултатът е следи от остъргани гуми във виражите или следи по коленете след контакт с асфалта.

Монцата притегляше най-вече хлапетата в Южния парк, но аз я преоткрих неочаквано и запъхтяно през студентските си години. Не бях сам. Бъхтехме се отборно, седем-осем души нагоре и надолу. Следвахме отсечките, познати като „душегубка“. Опаковахме се в ризници, раздавахме и поемахме удари с крака и ръце. Пистата от детството ми се превърна в арена на върховната умора и удоволствие от пълното раздаване, което идва с усещането, че мускулите





се отделят от тялото, костите са нечия друга собственост и контролът върху тях не е моя грижа. До това състояние умело и систематично ни довеждаше мастър Чанг – човекът, който ни даваше да пием директно от извора на южно-корейското таекуондо. Той оформи и непоклатимото ми разбиране за идеалния треньор, с когото общуващ на собствен език, смесица от английски, корейски и български; треньор, който може да те докара до изнемога, който изстисква от теб неподозирани способности и после те връща на земята с думите: „Довечера ще разпускате на дискотека“. В квартирата му край Южния парк вкусих за пръв път корейска храна. Много преди да разбера за здравословното хранене, небцето ми се влюби в оризовите спагети с яйца върху канане от пресовани водорасли. Много нюанси на

лютивото, но така, че да не гразни стомаха. Печено, но не и пържено. Апетитно примлясване сред приятели, за да покажеш, че ястието ти е вкусно. Как да не обикнеш такава кухня?

Мастър Чанг не пропускаше случай да ни нахрани. С тренировките горяхме калории като акумулираща печка киловати. Вечно бяхме гладни и жадни. Покрай хапването попивахме и историите на треньора ни за Южна Корея, за разделения полуостров, за централата на световното таекуондо Кукиун, за новите модели корейски коли, за стоките, филмите и музиката в Сеул. Бяхме отбор. Пътувахме из страната, изнасяхме демонстрации, участвахме в състезания, краката ни боляха и горяха, биехме и падахме, продължавахме с тренировките и постепенно всеки от нас осъзнаваше значението на думата, с която мастър

Чанг ни бомбардираше упорито. Произнасяше я като „щайли“ – неговият корейски вариант на английската дума за стил. Перфектните му изпълнения на всяка техника будеха у нас свръхестествено желание да му подражаваме. Мина доста време, преди да разберем, че учителят ни държи всеки от нас да внася свой елемент в движенията. Защото всеки от нас беше различен и уникален. И мастър Чанг ни караше да се чувстваме именно такива. Отработвахме усещането за стил, споделяхме го помежду си и това ни караше да се чувстваме част от нещо истински наше.

После учителят ни си замина. Май тогава отборът ни се събра за последно в пълен състав. Вървахме с мастър Чанг до паспортния контрол на Терминал 1. Когато ни помаха от другата страна, отборно си поплакахме. Уж извързвахме погледи

настрани и се правехме, че нещо ни е влязло в окото, но по някое време Ачката от Петрич финализира сцената в типично негов стил: „Айде, ревлюовци, стига сте подсмърчали“. И той го каза през сълзи. После се разбързахме. Един към Петрич, друг към Щатите, към Унгария, към Канада...

Небцето ми позабрави спомена за корейските ханки. Остана споменът за едно обещание, от най-трудните. Обещание, което човек дава пред себе си. Часове след отлитането на мастър Чанг се зарекох един ден да стигна до Сеул и да се видя отново с него. Не знаех как ще се случи, но колегите ми вече ходеха по студентски бригади в Америка. Защо и аз да не намеря път до Южна Корея? Търсих го две десетилетия, но накрая го открих. Час и нещо полет до Истанбул, още десетина часа до Сеул и вече се нося по широките тротоари в южната част на града върху подпухналите си от дългото пътуване крака. Цъкам вътрешно от възхищение като стenen часовник с махало. Новото, традиционното, красивото и полезното са си дали среща в южнокорейската столица и са постигнали пълно разбирателство за пространство, дизайн и въздействие. Извивам врат до изтръпване към покривите на ултрамодерните сгради. Там, горе, са кацнали цели групи дървета. Градините за отгих по покривите са като вертикално отражение





на зелените пространства пред входовете на стъклените здания. Плочките по тротоарите имат свойството да поемат влагата от дъжда и да не оставят локви. Така де, водата не е за мокрене, а за напояване. На всяко парче свободна земя се отглеждат ядливи растения, които разнообразяват многобройните ястия в корейската кухня. Небцето ми отново се радва на корейските вкусове. С тях нахлуват и спомените. С нетърпение очаквам уговорената среща и интервю в Кукиун. Образът на митичната централа и академия на Световното таекуондо от години се е оформил в съзнанието ми и се чудя как и доколко ще съвпадне с реалността. Не спирам да се чудя и къде ли живее мастър Чанг в мегаполиса. В столицата, заедно с метрополията, се е събрало половината население на

Южна Корея. Кукиун е моят шанс да открия някогашния си учител сред близо 25 милиона души.

Търпението вероятно е добродетел. След близо две десетилетия посещението ми в най-мечтания център на таекуондото трябва да почака три дни. Сеул умее да поддържа мисълта, че колкото и време да му отделиш, все ще има какво да видиш, чуеш и вкусиш. Как да изминеш всички 700 километра велосипедни алеи край река Хан, която разделя града на северна и южна част? Как да обходиш всички стари улички на север и широките булеварди на юг? Как да разкъсаш деня си между дворцовия комплекс на династията Чосон и музея на енергията, който се купри в безупречно чист парк, изграден върху някогашно сметище? Не е лесно, но е интересно и зареждащо с гледки и преживява-

ния, които човек може да складира за дългосрочна мисловна и душевна употреба. След препускането из различни точки на мегаполиса една вечер се озовавам в И Те Уон – зоната за хапване и пийване без граници. Всъщност граници има и те са едва в радиус от около 300 метра, но там са успели да се вместят над сто ресторанта от цял свят. Улицата в центъра на гастрономическия Вавилон разбираемо е пешеходна, а пешеходците бъррят на какви ли не езици. Обиколката в района ме среща с тематични групички: от класически рокери, издокарани с мотори, якета и дънки „Харли Дейвидсън“, до последния кръсък на гримовеите и аксесоарите на кейпопа – Корейската музикална вълна, която залива континентите. Ули-

цата къкри в световна амалгама от вкусове и аромати, а в калейдоскопа от звуци ухото ми долавя българска народна музика. Няколко стъпала ме отвеждат до единствения български ресторант в Сеул, наречен „Зелен“. Отварям вратата и нахлувам в света на Мишо, Филип и Васко.

Преди години в София няколко момчета от Техникума за обществено хранене си мечтаели как един ден ще отворят традиционно българско заведение с традиционна българска храна и специално подбрани рецепти. Мечтата им се сбъднала, но на девет хиляди километра от столицата на България. Не станало лесно като в приказките. Пътят на Михал Ашминов минал през работа в софийския хотел „Шера-





тон“, който в началото на новото хилядолетие бил собственост на корейския концерн „Деу“. По онова време дошло и предложението Мишо да започне работа за веригата в далечния Сеул. Заминал, а приказният елемент отстъпил пред работното ежедневие, настройването към порядките и изискванията на един нов свят и търсене на свой собствен път в бизнес с огромна конкуренция. В главата ми пак изплува думата „щайли“, корейският патент на треньора ми Чанг за понятието „стил“. Мишо оформя стила си дълго и търпеливо, контролира възходите и спаговете, отчаянието и ентузиазма. Намира инвеститори и влага всичките си сили, умения и мисли в разработване на ресторанта „Зелен“. Поуката, че човек не влиза сам в пещера, важи и за впускането в хранителни бизнес начинания в Сеул. Мишо има до себе

си верен приятел. Васил Терзийски не е забравил как са мечтали да създадат идеалното заведение изцяло по свой вкус. „Близо година бяхме на ръба, но после нещата потръгнаха“, спомня си Васко. Разказва ми как не приели съветите да променят българските рецепти в азиатски стил, но все пак адаптирали здравословните корейски нагласи към менюто си. Печено, но не и пържено. Люто, но умерено, без да дразни стомаха. Филип, братът на Мишо, попълнил отбора на младите мъже, които старателно налагали българския си отпечатък в сърцето на космополитния И Те Уон. Независимо от каква националност са клиентите, Мишо не спира да пояснява: „Всичко, което готвя, е здравословно. И винаги казвам, че в България се яде правилно, здравословно и според сезона“. Да стигна чак в Сеул, за да оценя достойнствата на българ-

ската кухня, е нещо, над което ще разсъждавам впоследствие. В този момент много по-важна е приказката, която отново измества реалността от историята на Мишо, Филип и Васко.

Порция чушки бюрек, чаша бяло вино и сияйната усмивка на синеокия Михал Ашминов. Комбинацията е само част от менюто и обстановката, които привличат все повече клиенти от Изтока и от Запада в „Зелен“. Трудолюбивите приятели от България приготвят много от подправките си сами, но има и друга магическа добавка към обаянието на техния ресторант. Звездният прах също допринася за успеха на заведението. Друго си е да си щракнеш селфи с телевизионна звезда, която хем ти готви, хем ти поднася ястието, хем разменя някоя мила дума с теб – на корейски, английски, бъл-

гарски, полски и на неизвестно още колко езици. В Сеул името „Зелен“ се свързва и с кариерата на Мишо на малкия екран. Впрочем в Южна Корея е повече от неуместно да говорим за малки екрани. Плазмите там са плоски, извити или съчленени, но не и малки. Високата им резолюция чертае нови измерения и нахлува в домовете на хората с риалити продукции, чиито ресурс, бюджети и рейтинги са толкова несравними с нашите представи, че е по-успокоително да ги наричаме космически. Ако имаме оркестър на разположение, точно тук той вкупом би трябвало да изсвири „туш“ и докато съскащият звън на чинелите отшумява, гордо да обявим, че Мишо е първият неазиатец, който участва в най-прочутото южнокорейско готварско шоу „Моля, погрижете се за хладилника ми“. Не само участва,





но жъне и успехи, разтупква сърцата на корейките на високи обороти и общува свободно със звезди, за чиито участия билетите свършват още с обявяването на продажбите. Регламентът на шоуто включва изненадващо пренасяне на хладилника от дома на известна личност в телевизионното студио. Състезателите са виртуозни готвачи, които за броени минути трябва да приготвят нещо интересно и вкус-

но от наличните продукти. Заразителната усмивка отново озарява лицето на Мишо, когато си спомня за оскъдните провизии в един от хладилниците и смелото му хрумване да приготви на изисканото жури... шкембе чорба. „В началото едва се претрашиха да го опитат. Но да знаеш после как сърбаха и колко им хареса“, разказва вече през смях собственикът на ресторант „Зелен“. Представям си как едно момче от квартал „Младост“ обяснява на корейски пред критичното жури какво е шкембе чорба. Улавям и погледите на Филип и Васко. Те се забавляват и усещат постигнатото от Мишо като собствен успех. Същото чувство, което мастър Чанг ни караше да споделяме. Колко ли трудно е да дърпаш правилните струни в сърцата на цял отбор? Колко ли сложно е да накараш ня-





колко млади българи да мислят, да тренират и да се състезават като един?

Отговорите на подобни въпроси идват бавно с годините или пък не идват никога. Желанието да ги зададеш на треньора си след две десетилетия е парещо. Срещата с Мишо и компания скъсява последните часове преди уговорената ми среща и интервю с представител на висшето ръководство на Кукиун. Централата на Световното таекуондо е притихнала и докато крача по един от коридорите, се изкушавам да надникна в голямата тренировъчна зала на академията. Няма никой, отборите почиват по това време. Оглушителна е липсата на броене, характерното издишане с вик, плъзгането на стъпала върху дървения под в съпровод с плясък от крак върху протектор.

Въпреки всичко атмосферата ме зарежда с приятно очакване. Наясно съм, че интервюто ще бъде изпълнено с официални фрази и демонстрация на уважение от моя страна. Разговарям с вицепрезидента на Кукиун и впрягам целия репертоар от жестове и думи, които в края на разговора отварят възможност за личната ми молба. Разказвам накратко за просветителската дейност на мастър Чанг по разпространение на южнокорейското таекуондо в България, добавям умерена доза суперлативи и най-последно питам как мога да се свържа с някогашния си треньор. Вицепрезидентът и секретарят ме изслушват учтиво, но отговорът е по-резервиран от очакваното. Ще проверят, тъй като става дума за лична информация. Трябва да изчакам още ден. Вече страдам от остър

дефицит на търпение и самоконтрол, но съм наясно, че опитите да ускоря процедурата са безсмислени. Пресмятам какви са местните стандарти за един ден и на другата сутрин излизам от хотела с наглостта, че в ранния следобед вече ще имам адрес и телефон за контакт. Следващите минути ме сварват абсолютно неподготвен. Въздухът секва в гробовете ми, мускулите абдикират, костите ми стават нечия друга собственост, но ефектът не е като от някогашното претоварване на Монцата в Южния парк. Тялото ми плува в обятията на шока. Отказвам да приема чувството. Спохожда ме абсурдната мисъл, че ми е жал за преводачката, принудена да ми съобщи, че съм се разминал с мастър Чанг за някакви си два месеца. Преди толкова време страхотният ни треньор беше напуснал този свят.

„Айде, ревлъовци стига сте подсмърчали.“ Гласът на Ачката от Петрич отново завладява слуха ми. Връща ме на Терминал 1 в София, малко след като мастър Чанг си замина. Нямам намерение да спирам сълзите. Сега съм сам, в един хотел в Сеул. Пред носа ми има голяма възглавница, която сподавя хлиповете ми. Плача като цял отбор. Един за всички и за всичко, което си отиде с идеалния ни треньор. Никога няма да е същото. Вече няма кой да ни показва перфектните удари и да ни докарва до пълно изтощение. Сами

ще трябва да се справяме с липсата на стил сред онези, от които зависим. Сами ще трябва да развиваме и пазим собствения си стил. Отгоре на всичко ще трябва и сами да поощряваме децата ни по същия труден път. Нужни са много усилия, но без почивка не може. „Довечера – на дискотека. Ще разпускате.“ За малко да забравя какъв купонджия беше учителят ни. Сигурно ме е гледал упорито отнякъде, оставил ме е да се нарева, проследил е как спомените препускат в главата ми и търпеливо е настроил сетивата ми за фразата, която очаквахме в края на всяка седмица след здрави тренировки. Няма как да разпускам с някогашния отбор. Но търся утехата на друг достоен отбор в Сеул. Мишо, Филип и Васко затвърждават неуморно стила си и позициите на ресторант „Зелен“ в И Те Уон. Късно през нощта, когато се преместваме от ресторанта в съседното барче – „София“, питам Мишо кое е най-важното за него след всичко, което е постигнал. Отговорът му идва бързо и естествено: „Най-важно е да се държим заедно – и като семейство, и като приятели. Пък нататък – каквото стане“. Давам си последно обещание в Сеул. Веднага след като се върна в България, трябва да намина край Монцата в Южния парк.

Благодаря ти, мастър Чанг!

Милен Атанасов