

TO, CO ZAWSZE, W NIESKOŃCZONOŚĆ

NAZYWASZ SIĘ PANI VADAI. Masz pięćdziesiąt pięć lat. Od czterdziestu trzech lat pracujesz fizycznie po czternaście godzin dziennie. Kładasz się spać o dziewiętnastej, wstajesz o drugiej nad ranem. Nigdy nie byłaś w kinie. Nigdy nie oglądałaś filmu w telewizji. W twoim życiu jest tylko praca, modlitwa i sen.

Gdy zaczynałaś pracę, Singapur był wciąż miastem portowym z ambicjami, ale bez pewności siebie. W sklepach pachniało naftą. Ryż kupowało się w workach, nie na porcje. Mięso kroilo się przy ulicy, bez chłodni. Ręce zawsze pachniały czosnkiem. Nie było klimatyzacji, tylko wentylator i ręcznik na karku. Do pracy szło się pieszo albo jechało autobusem, który stawał, gdzie chciał. Nie było kodów QR. Była gotówka. I zaufanie. Nikt nie liczył kroków. Liczyło się, że się idzie. W domu nie mówiło się o karierze. Mówiło się, co jest do zrobienia na jutro. Ręce były do pracy, nie do pisania. Ciało znało rytym, którego nie trzeba było planować.

Dziś Singapur pachnie klimatyzacją i luksusem. Ludzie piją kawę, która nie daje energii, tylko status. Nie gotują — zamawiają. Nie pytają — googlują. Wszystko ma PIN i hasło. Dzieci nie uczą się gotować ryżu. Uczą się, jak prezentować pomysły. Kobiety mają paznokcie, których nie wolno zabrudzić. Mężczyźni — plecy, które nie dźwigają. Zamiast radia słucha się aplikacji. Zamiast sąsiada — powiadomień. Nikt nie pyta, czy jesteś zmęczona. Pytają,

czy umiesz zarządzać swoim czasem. Ludzie milczą, ale telefon mówi za nich. Miasto jest gładkie, szybkie i wygodne.

A ty robisz to samo, co zawsze.

Druga rano pobudka. Modlitwa. Taksówka. Ciasto. Olej. Stół.

Te same ruchy. Ten sam rytm. Świt za świtem, sześć dni w tygodniu.

Przez wszystkie lata nie podniosłaś oczu znad garnka. Nie dlatego, że nie wolno, tylko dlatego, że się poddałaś. Przyjęłaś, że taki jest świat. Takie normy i taki twój los. Nie żyjesz, tylko istniejesz. Aż przestaniesz.

Poznałam panią Vadai pewnego poranka, gdy z wycieczką My Community Festival odkrywałam Singapur od kuchni. Pojawiłam się o czwartej rano w Chinatown Complex *hawker center*, żeby zobaczyć, jak wygląda rozruch jednej z największych jadłodajni Singapuru, spotkać prawdziwych ludzi, którzy tu pracują, i poznać ich historie. W całym mieście-państwie kompleksy gastronomiczne na świeżym powietrzu są wypełnione straganami wielkości szafy, obsługiwanych przez handlarzy-biznesmenów, którzy zarówno gotują, jak i sprzedają jedzenie od kurczaka w stylu hainańskim po *peranakan laksu* (zupa z makaronem, trawą cytrynową i kokosem). Dla odwiedzających *hawker centers* mogą wydawać się po prostu gigantycznymi *food courts*: podążaj za nosem lub najdłuższą kolejką, a następnie zapłać kilka dolarów singapurskich za tacę jedzenia, aby cieszyć się nią przy wspólnym stole.

Dla Singapurczyków kultura gastronomiczna to coś więcej niż tylko dobry posiłek. Te centra gastronomiczne to ukochane instytucje, które są przykładem tygla kulturowego kraju, miejsca, w których ludzie pochodzenia chińskiego, indyjskiego i malajskiego gromadzą się, zjednoczeni w dążeniu do podania lub zjedzenia czegoś pysznego. Wiele z tych stoisk zdobyło gwiazdki Michelin, co sprawia, że Singapur jest jednym z kilku miejsc na świecie, gdzie można spróbować nagrodzonych potraw za kilka dolarów. To nie tylko symbol lokalnej kultury kulinarnej, ale także dowód na to, że najlepsze smaki nie zawsze kryją się w luksusowych restauracjach.

Hawkery są tak ważną częścią życia w Singapurze, że kraj ten niedawno przeprowadził udaną kampanię mającą na celu wpisanie tej praktyki na listę reprezentatywną niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości UNESCO na rok 2020. Podobnie jak bardziej znane oznaczenie obiektu światowego dziedzictwa UNESCO, certyfikat ten promuje i chroni kruchą kulturę, tradycje, umiejętności i wiedzę nieodłącznie związane z danym miejscem.

Nazwa *hawker center* pochodzi od angielskiego słowa *hawker*, oznaczającego ulicznego sprzedawcę. W latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych XX wieku ulice Singapuru były pełne wędrownych handlarzy, którzy sprzedawali jedzenie z przenośnych wózków. To właśnie oni stanowili miejski krwiobieg, serwując potrawy, które dzisiaj są ikoną miasta. Brak regulacji sanitarnych w tamtym czasie oznaczał jednak plagę szczurów, karaluchów i częste zatrucia pokarmowe. Dlatego w latach osiemdziesiątych XX wieku rząd Singapuru podjął decyzję o zgrupowaniu stoisk w nowych budynkach z dostępem do bieżącej wody i infrastruktury sanitarnej. W ten sposób powstały pierwsze kilkupiętrowe *hawker centers*, będące targami, jadłodajniami i miejscami spotkań w jednym. Były potrzebne, żeby wykarmić i dać pracę rzeszom byłych rolników i pracowników fizycznych, których stopniowo przenoszono ze wsi (*kampong*) do wieżowców HDB. Uliczne stragany zniknęły z miejskiego krajobrazu.

Przez lata szybkiego rozwoju rząd Singapuru wspierał *hawker centers* dotacjami na sprzęt, regulowanymi kwotami czynszu oraz ulgami na digitalizację, pomagając utrzymać niskie ceny. Skutkiem tego zamrożono także niskie marże przedsiębiorców. Dbając o dziedzictwo kulturowe, wprowadzono przepisy uprawniające do pracy w nich tylko obywateli i stałych rezydentów Singapuru. Problem w tym, że niewielu o tym marzy. Gdy państwo-miasto opiera swój wzrost na taniej sile roboczej z Indii czy Filipin, *hawker centers* nie mogą. To, co uchroniło historyczną prawdziwość tych miejsc, staje się dzisiaj największą pułapką dla ich przyszłości. Niewielu potomków handlarzy marzy o dziedziczeniu ciężkiej, fizycznej i mozolnej pracy w cieniu wieżowców.

O czwartej rano ogromna hala Chinatown Complex, która za dnia tętni życiem, tonęła w półmroku. W powietrzu unosiła się mieszanka zapachów parującego ryżu, przypraw, oleju, ryb. Było cicho, jeszcze nie pojawiły się tłumy, jeszcze nikt nie czekał w kolejkach. Była tylko garstka ludzi, którzy zaczynali swój dzień znacznie wcześniej niż reszta miasta.

— Czy jesteście gotowi zobaczyć inny Singapur? — zapytał nasz przewodnik, młody Singapurczyk chińskiego pochodzenia, ubrany w granatową koszulkę polo z firmowym napisem na plecach. — Zapraszam. Tu zaczyna się dzień.

Sercem Chinatown Complex jest pierwsze piętro, gdzie od świtu kucharze przygotowują swoje specjały. W piwnicy znajduje się *wet market*, tradycyjny

targ, na którym od wczesnych godzin porannych kupuje się świeże mięso, ryby i warzywa. Na parterze znajdują się stoiska z ubraniami, biżuterią i pamiątkami, co czyni Chinatown Complex miejscem łączącym codzienne życie mieszkańców z turystycznym zgiełkiem.

Zaczęliśmy wycieczkę od piwnicy. Zapach soli i wody mieszał się z wonią przypraw, a podłoga była wilgotna od wody, którą co chwilę ktoś rozlewał, czyszcząc stanowiska. Większość pracujących tu osób miała siwe włosy i automatyczne ruchy wynikające z wieloletniej rutyny. Po przygarbionych plecach i nierówności kroków było widać, że ta praca ma swoją cenę. Przewodnik zwrócił uwagę na parę Chińczyków uwijającą się między kartonami rozstawionymi na korytarzu. Wyjmowali z nich owoce i warzywa, a starsza kobieta układała je starannie na stoisku.

— To jest rodzeństwo Lee. Brat i siostra — powiedział, wskazując w ich kierunku ręką. — Pracują tu razem od trzydziestu lat. Przed czwartą rano przyjeżdża do nich transport z towarami, które muszą w ciągu dwóch godzin przygotować do sprzedaży. Już o szóstej rano pojawiają się pierwsi, najczęściej stali klienci, mieszkający w okolicznych blokach HDB.

Przyglądałam się rozstawionym na podłodze dziesiątkom kartonów. Wyglądały jak rozrzucone chaotycznie klocki, a jednak dwie siwowłose postaci poruszały się między nimi energicznie i pewnie, wykonując precyzyjne czynności, te same każdego dnia od wielu lat.

Przeszliśmy powoli na pierwsze piętro, mijając po drodze podświetloną na czerwono kapliczkę z taoistycznym bóstwem, którego imienia nie zrozumiałam. Jego zadaniem ma być zapewnienie handlarzom pomyślności w interesach. Przed ubraną w połyskujący materiał figurką stały już składowane codziennie dary: miska z owocami, talerzyk z ryżem i kieliszek z winem ryżowym. Na każdym piętrze były umieszczone takie kapliczki z różnymi bóstwami, o które dbał specjalnie do tego wyznaczony człowiek. Każde z bóstw ma swoje preferencje smakowe. Jeden lubi owoce, drugi coś bardziej wytrawnego. Niektórym od świtu składa się w darze świeżą kawę, inni oczekują tylko alkoholu. Nie dowiedziałam się, skąd wierni wiedzą, co lubi każde z bóstw. Przewodnik nadmienił, że dopóki nie ufundowano kapliczek na każdym z pięter, handlarze nie chcieli przenieść tutaj swoich biznesów, obawiając się niekorzystnych energii feng shui.

Pierwsze piętro było zanurzone w mroku. W powietrzu czuć było zapachy wczorajszych smażonych potraw zmieszane z ostrą wonią chloru. Od

schodów odchodziły na cztery strony długie alejki stoisk, spośród których niewielka część była rozświetlona jaskrawym światłem jarzeniówek. W bocznym zaułku, w szczycie niewielkiej alejki, około pięćdziesięcioletnia Hinduska z długimi, przeplatany siwizną włosami zebranymi w kucyk wyrabiała ciasto na zapleczu miniaturowego stoiska. Na sobie miała wygodną hinduską kurtę zarzuconą na luźne bawełniane spodnie. Aluminiowe półki wystawowe jej stoiska były puste, tylko na jednym talerzyku znajdowało się kilka usmażonych w głębokim tłuszczu wyrobów przypominających polskie pączki. Kobieta na nasz widok przerwała pracę, otarła dłonie w ściereczkę i spojrzała na nas z lekkim uśmiechem.

— Pierwszy raz o tej porze? — zapytała, patrząc na nasze zaspane twarze. Większość z nas przytaknęła.

— Dzień dobry, pani Vadai, dziękuję, że zgodziła się pani opowiedzieć nam o swojej pracy — zagadnął przewodnik. — Czy może powiedzieć nam pani parę słów na temat tego, co pani przygotowuje?

Kobieta, nie spiesząc się, zaczęła swoją opowieść. Miała pogodne spojrzenie, a jej głos był pełen spokojnej dumy. Pani Vadai pracuje na swoim stoisku sama, przygotowując przekąski, ale też inne hinduskie dania, które sprzedaje w cenie od trzech do sześciu dolarów singapurskich za sztukę. Cała rodzina pani Vadai utrzymuje się ze sprzedaży tradycyjnych, smażonych w głębokim tłuszczu wypieków, wyrabianych według własnego przepisu i nazwanych rodzinnym nazwiskiem. Pani Vadai wstaje codziennie o drugiej w nocy. Przyjeżdża do swojego stoiska na trzecią trzydzieści, przy czym musi korzystać z taksówki, która o tej porze kosztuje niebagatelną dla niej kwotę ponad dwudziestu dolarów, ponieważ o tak wczesnej porze komunikacja jeszcze nie kursuje. Do godziny siódmej kobieta przygotowuje ciasto, miesza składniki, smaży i gotuje wszystkie potrawy, które później od siódmej sprzedaje. Pani Vadai pracuje sześć dni w tygodniu po czternaście godzin. Nie ma dzieci. Ma pod opieką starszą i schorowaną matkę, którą w ciągu dnia zajmuje się filipińska opiekunka. Pani Vadai wraca do domu o siedemnastej, załatwia drobne domowe sprawy, zjada kolację, rozmawia chwilę z mamą, zmawia modlitwę i kładzie się spać o dziewiętnastej.

— Jak rozumiem, nie ma pani czasu na rozrywkę? — zapytał przewodnik. Kobieta roześmiała się w odpowiedzi.

— Mam czas tylko na pracę, modlitwę i sen. Nigdy nie byłam w kinie. Nigdy nie oglądałam filmu w telewizji — odpowiedziała pogodnym głosem.

— Pracuję tutaj, od kiedy miałam dwanaście lat, i pewnie będę pracować do śmierci.

Patrzyłam na nią zdumiona. To samo. Zawsze to samo, w nieskończoność. Życie ograniczone do kilku czynności i podstawowych potrzeb. To, co dla mnie brzmi jak niewola, dla niej jest źródłem dumy. Zamyślona podążyłam za wycieczką do kolejnego stoiska.

Kilka metrów dalej, za zakrętem, znajdował się szerszy korytarz, mieszczący dwa rzędy stolików, przy których posilało się kilku starszych Chińczyków. Wokół nich uwijała się pani Heng Wah, drobna, energiczna siedemdziesięciolatka o siwych włosach. Jej nogi były wykrzywione w łuki, przez co poruszała się kołyszącym ruchem marynarza, przenosząc zamasyście ciężar ciała z boku na bok. Ubrana cała na czarno w krótkie spodenki, luźną bluzkę i czarne materiałowe sketchersy, nie przestawała pracować, nawet gdy odpowiadała na pytania naszego przewodnika. Miała nerwowe, szybkie ruchy, jakby nie mogła pozwolić sobie na minutę przerwy.

— Zaczęłam pracę z ojcem, gdy miałam dziewięć lat. Najpierw na ulicznym straganie, potem mieliśmy sklep przy Smith Street. Po śmierci taty przeniosłam się do *hawker center* — opowiedziała, nie przerywając pracy przy kolejnej kawie Kopi. — Pracuję sama codziennie od trzeciej rano. Gdy jestem chora albo muszę wyjechać, stoisko jest zamknięte — odpowiedziała na pytanie jednego z uczestników wycieczki.

Spojrzałam na cennik powieszony nad wejściem do stoiska. Ceny wypisane były czerwonym mazakiem na żółtych karteczkach. Niektóre były wyblakłe, inne wielokrotnie nadpisywane. Czarna gorąca kawa zwana Kopi O kosztowała tu jednego dolara singapurskiego. Dodatek lodu podnosił cenę o trzydzieści centów. Kawa z mlekiem zwana Kopi C kosztowała dolara i trzydzieści centów. Zestaw śniadaniowy kawy i tostu z dżemem Kaya, który kobieta sama produkowała, wyceniono na trzy pięćdziesiąt. Ten sam zestaw kilka ulic dalej, w mojej ulubionej lokalnej kawiarni Nanyang Old Coffee, kosztował dwukrotnie więcej. Część uczestników wycieczki, w tym ja, zamówiło zestaw śniadaniowy. Było już wpół do piątej, więc puste żołądki wołały o śniadanie.

— Kopi O? — zapytała kobieta.

— Kopi C — odpowiedziałam dumna, że znam ten lokalny slang kawoszy.

Usiadłam przy stoliku, aby móc obserwować niezwykle rytuał zaparzania kawy Kopi, który kończy się nalewaniem jej z dużego cynowego

dzbanka do kubka z wysokości wyciągniętej do góry ręki. Podobno robi się to, żeby napowietrzyć kawę i nadać jej charakterystyczną piankę. Pani Wah skrzywiła się, podnosząc z wysiłkiem dzbanek z kawą. Chwilę poczekałam na tost, który miał charakterystyczny słodkomdły smak kokosa pomieszanego z masłem. Nie przepadam za tym smakiem, ale o tej porze zjadłabym wszystko.

Po krótkiej przerwie na posiłek poszliśmy do kolejnego stoiska. Obie właścicielki — matkę i córkę — zastaliśmy przy podwójnym stoliku, na którym rozłożonych było kilka misek ze zmieloną masą przypominającą nadzienie naleśnikowe i kilka talerzy z równo ułożonymi małymi zawijańcami w białym cieście przypominającymi nasze krokiety. Dwie kobiety o zmęczonych twarzach w niezwykle szybkim tempie nabierały nadzienie pałeczkami i umieszczały w trzymanym w lewej ręce kawałku placka ryżowego, po czym sprawnie zawijały go jedną ręką w charakterystyczny prostokątny kształt. Podczas rozmowy z naszym przewodnikiem po chińsku nie przerwały swojej pracy nawet na chwilę.

Była to kolejna opowieść o niewolniczej pracy. Kobiety przychodzą do *hawker center* o pierwszej rano i przygotowują siedem tysięcy kotlecików rybnych, które są bardzo popularną potrawą śniadaniową wśród Chińczyków. W ciągu czterech i pół godziny kobiety muszą od podstaw przygotować składniki, ulepić i usmażyć kotleciki. Wszystko wykonywane jest ręcznie. Ich stoisko jest otwarte dla klientów codziennie od piątej trzydzięci rano do południa, sześć dni w tygodniu. A to oznacza, że każdego dnia są w pracy blisko trzynaście godzin. Jeżeli któraś z nich jest chora i nie może przyjść do pracy, stanowisko jest zamknięte i nie mają dochodu.

Dostaliśmy do spróbowania gotowe kotleciki. Miały bardzo delikatny smak, trudno nawet było wyczuć w nich rybę. Dość miękkie i wilgotne. Powinno się je doprawiać sosem, który stał na ladzie stoiska, jednak trzymając pulpet w dłoni, nie miałam jak tego zrobić bez ubrudzenia palców ciemnym sosem. Zerknęłam na cennik. Jeden kotlecik kosztował dziewięćdziesiąt centów. Gdy wszystkie zamówienia zostały skonsumowane, podeszliśmy do kolejnego stoiska.

Starsze małżeństwo specjalizowało się w deserach. Siedemdziesięcioletni mężczyzna siedział na niskim stołeczku z wyciągniętą w bok nogą i obandażowanym kolanem. Przy ladzie uwijała się jego żona o skręconych trwałą włosach, twarzy noszącej ślady dawnej urody i dłoniach powykręcanych

chorobą. Małżeństwo opowiadało z ogromną dumą o swoich wyrobach, które produkują, wykonując wszystkie czynności ręcznie, poczynawszy od obierania orzechów, przez mielenie i przyprawianie masy orzechowej, a skończywszy na wypiekaniu. Wszystko to ma miejsce na przestrzeni sześciu metrów kwadratowych ich ciemnego stoiska, w dużych cynowych garnkach rozstawionych na podłodze. Mieszanie orzechowej masy wymaga dużej siły. Małżeństwo pracuje w ten sam sposób codziennie od kilkudziesięciu lat. Ściany wokół okienka ozdobione były oprawionymi publikacjami prasowymi przedstawiającymi zdjęcia uśmiechniętej pary małżonków stojącej przed swoim stoiskiem z czasów, gdy zaczynali swoją działalność. Na zdjęciu oboje młodzi i energiczni uśmiechali się do obiektywu. Mężczyzna na pytanie przewodnika, dlaczego zajęli się taką pracą, odpowiedział:

— Nie mamy wykształcenia, to co mieliśmy robić?

Patrzyłam na spracowane dłonie, na ślady lat wyznaczające linie na zmęczonych twarzach, na ruchy wykonywane z mechaniczną precyzją, w których była i rutyna, i jakaś cicha дума. Mogli przecież odejść. Rzucić to. Znaleźć inne zajęcie, poddać się zmęczeniu. A jednak każdego ranka, jeszcze przed świtem, znów tu byli, rozpalali ogień pod garnkami, ugniatali ciasto i parzyli pierwszą kawę.

Może to tylko kwestia braku wyboru. A może czegoś więcej, jakiegoś milczącego związku z historią ich rodzin, z ojcami, którzy zaczynali w tych samych miejscach, z matkami, które przekazywały przepisy i techniki, z poczuciem, że są częścią czegoś większego, co trwa dłużej niż jedno istnienie.

Wracałam do domu, gdy na ulicach budziło się właśnie nowe, szybkie życie — to, w którym nie liczą się ludzie, tylko zyski i indeksy giełdowe. Rozglądałam się za taksówką, czując w kościach ciężar poranka spędzonego wśród tych, którzy każdego dnia od nowa wybierają — lub może właśnie nie wybierają — swojego losu.

Zastanawiałam się nad sobą, nad decyzją o porzuceniu stabilności w poszukiwaniu czegoś bliższego mojemu wnętrzu. Czegoś, co miałoby być naprawdę moje. A jeśli ci ludzie czuli kiedyś podobnie? Może gdzieś po drodze zrezygnowali z zadawania sobie niewygodnych pytań, bo brak odpowiedzi byłby trudniejszy do zniesienia niż codzienna monotonia. Może łatwiej jest przyjąć, że tak już musi być niż otworzyć drzwi do nieznanego.

Sama przecież bardzo długo nie pytałam. Nie zatrzymywałam się, nie robiłam bilansu, nie zastanawiałam się nad własnymi wyborami. Nigdy nie przyszło mi do głowy, że można — a może nawet trzeba — regularnie sprawdzać, czy to, z czym codziennie się budzę, jest nadal moje. Przekonanie, że decyzja podjęta dawno temu pozostaje aktualna przez całe życie, jest przecież pułapką. A jednak uparcie trwamy przy niej, nie podejmując wysiłku rewizji, jakby był to akt nielojalności wobec siebie z przeszłości.

Dopiero kiedy gwałtownie zderzyłam się ze ścianą wypalenia, zaczęłam się zastanawiać, czy naprawdę żyłam, czy tylko przyjęłam życie, które ktoś inny kiedyś dla mnie zaprojektował lub które sama, w niedojrzałości i nieświadomości, wybrałam. Dopiero wtedy zaczęłam zadawać pytania, które z perspektywy czasu wydają się oczywiste, ale których wcześniej nigdy nie sformułowałam jasno: czego właściwie chcę? Czego potrzebuję? Na ile życie, które prowadzę, jest zgodne z tym, kim jestem dziś, a nie kim byłam dwadzieścia lat temu?

Patrząc teraz na ludzi w *hawker center*, zadaję sobie pytanie, czy świadomy wybór — nawet najcięższego losu — nie jest sam w sobie definicją spełnienia. Może w rutynie tych osób, która dla mnie brzmi jak tortura, ukryty jest sens, o którym ja, z moją skłonnością do kwestionowania wszystkiego, nie mam pojęcia. A może oni, podobnie jak ja przez lata, po prostu nigdy nie zadali sobie właściwego pytania. Nadal tego nie wiem.

Wiem tylko, że w życiu warto się zatrzymać, zanim zmusi nas do tego rzeczywistość. Nie po to, by koniecznie coś zmienić, ale by upewnić się, że odpowiedź na pytanie o sens pozostaje naszą własną decyzją — wyborem, który podejmujemy świadomie, a nie tylko raz, dawno temu.