

O čaji a bonsajoch

.Lukáš Krivošík

Vo východnej Ázii sú čaj a bonsajistika úzko previazané. V bonsajovej záhrade vám spravidla ponúknu čaj, kým čajovne zdobia bonsaje. Rovnaká kombinácia učarovala aj manželom Alene a Vladimírovi Ondejčíkovcom.

v centre Nitry sa nachádza doslova križovatka kultúr. Kolmo na Farskú ulicu, ktorá vedie ku Kostolu navštívenia Panny Márie, prebieha ulica Pri synagóge. Priamo oproti židovskej modlitebni sa nachádza Čajovňa dobrých ľudí, z ktorej atmosféry dýcha na návštevníka ďaleký východ. „Čaj preklenuje náboženstvá, národnosti, sociálne vrstvy i spoločenské zriadenia,“ hovorí jej majiteľ, Vladimír Ondejčík. „Vo východnej čajovej filozofii tento nápoj do medziludských vzťahov vnáša určité rovnosťstvo,“ dopĺňa ho manželka Alena, s ktorou tvoria nerozlučný pár v podnikaní i na cestách. „Môžu sa pri ňom stretnúť cisár i bedár.“

.tridsať korún

V rovnakých priestoroch ako čajovňa sídli aj centrum Bonsai Slovakia. Táto miniaturizovaná drevina stála vlastne na začiatku podnikania Ondejčíkovcov. Koncom 80. rokov učil Vladimír gymnazistov matematiku. Alena pracovala v laboratóriu vo výskumnom ústave živočíšnej výroby. Ešte za socializmu pestovali bonsaje a predávali ich ďalej. „Sú krásne, oslovili nás,“ zdôvodňuje Alena, prečo sa vydali práve touto cestou. Bonsajistika je v Japonsku vecou prestíže. Kupujú ich napríklad banky alebo významní obchodníci. Mnohé bonsaje sa nachádzajú vo vlastníctve rodiny naprieč niekoľkými generáciami. Staráte sa o drevinu, o ktorú sa mohol starať už pred desaťročiami váš nebohý dedko alebo pradedko...

Štartovací kapitál Ondejčíkovcov bol 30 Kčs, ktoré investovali do podmisiiek z umelej hmoty. Do nich vrtali dierky a sadili semiačka bonsajov. „Vtedy som ten výdavok manželovi vyčítala, lebo mi to pripadalo ako veľká suma, ktorú vytrhol z našej skromnej domácnosti,“ hovorí Alena. No dnes neľutuje: „Čo sme vypestovali, to sa predalo, a za utržené peniaze sme nakúpili ďalšie misky. Tých 30 korún točíme vlastne už skoro tri desaťročia.“

Po revolúcii si otvorili obchod popri svojich zamestnaniach. Hoci ich pôvodná práca bavila, čoskoro zistili, že sa nedá dosť dobre sedieť na dvoch stoličkách súčasne a naplno sa oddali podnikaniu. Podľa Vladimíra sa predaj sypaného čaju k bonsajom pridružil akosi automaticky: „Obe činnosti sú o zábave a oddychu – tak pestovanie bonsajov, ako aj popíjanie čaju.“ Neskôr došlo aj na posedenie v príjemných priestoroch. Počet ich zamestnancov kolíše, no pracuje u nich osem až desať ľudí.

Svoj tovar dnes dovážajú priamo z Ázie, kde osobne vyhľadávajú vzácne rarity, ktoré veľkým firmám, zameraným na masovú produkciu, spravidla unikajú. „Máme tu špeciality medzi čajmi, ktoré sa inde v Európe nevyskytujú. Takýto čaj nekúpime bez toho, aby sme vycestovali,“ vysvetľuje Alena. Navyše je nutné nadviazať aj kontakt s dodávateľmi a spoznať prostredie a podmienky, za ktorých sa čaj

vyrába. Preverujú napríklad hygienu, ktorá nie je všade v Ázii rovnaká. „My nakupujeme len od špičkových producentov, ktorí sa venujú kvalitnému čaju.“ Väčšina čaju sa celosvetovo produkuje pre rýchly masový predaj a nízka cena zodpovedá aj slabej kvalite. Naopak, dodávatelia Ondejčíkovcov často fungujú v malom a dávajú si na svojej produkcii veľmi záležať. „Ak sa bavíme o drevenom nábytku, tiež nemyslíme drevotriesku,“ zdôrazňuje Vladimír. „Keď teda hovoríme o čaji, hovoríme o kvalitnom sypanom čaji, ktorý je radosť popíjať a má svoje vlastnosti.“

.tradícia a pokrok

Dobry čaj má krásnu farbu, pekné lístky, výbornú vôňu a skvelú chuť. So svojimi dodávateľmi sa Ondejčíkovci snažia mať priateľské a harmonické vzťahy. Pre niektorých sú stopercentnými odberateľmi ich produkcie. „Nemáme dlhy, nikdy sme si nebrali pôžičky, platíme okamžite. Určite raz pôjdeme do obchodníckeho neba,“ smeje sa Alena. Po svete cestujú nielen za čajom, ale aj za informáciami: „Ešte v začiatkoch sme prečítali všetku dostupnú literatúru a internet nebol. Tak sme si po informácie museli zájsť priamo ku zdroju.“ Podľa Aleny sú hlavnou vedomostnou bankou čajovej kultúry Čína, Japonsko, Taiwan a Kórea. V druhom slede India, Srí Lanka a Nepál, pričom v poslednom čase sa v tomto smere zaujímavo rozvíja aj Latinská Amerika. „Nedávno sme navštívili čajovú plantáž v Kolumbii a videli sme tam originálne metódy zberu, ktoré sme v Ázii nevideli nikde,“ vysvetľuje Alena.

Tradičné čajové rituály ázijských národov nie sú samoúčelné. Podľa Aleny je príprava čaju v podobe zalievania v malej kanvičke niekoľkokrát za sebou fyziologicky najsprávnejším postupom: „Čaj je tak rozdelený na niekoľko sekvencií, kde každý nálev má inú vôňu, inú chuť a aj iný obsah liečivých látok, keďže sú rozdielne rozpustné.“ Kvalitný čaj má, pochopiteľne, aj liečivé účinky. Aj preto sa o tradičné odvetvie zaujímajú

vedci: „Čaj je stále vo vývoji. Je predmetom výskumu, šľachtia sa nové druhy a celú túto sféru menia nové technológie.“ Keďže Ondejčíkovci nakupujú priamo v Ázii, môžu si dovoliť ponúkať svoj tovar za dobré ceny. Nie sú totiž odkázaní na medzičlánky. Okrem toho fungujú ako veľkoobchod, v ktorom nakupujú aj iné slovenské čajovne. Pre tie novozaložené robia školenia. Organizujú tiež rôzne spoločenské podujatia. Napríklad každoročnú medzinárodnú výstavu bonsajov, kameňov suiseki a čajov „Bonsai Slovakia“. Na krízu reagovali tak, že ešte zvýšili kvalitu svojich produktov. A budúcnosť? „Máme veľa miest, ktoré by sme chceli navštíviť a veľa čajov, ktoré by sme chceli ochutnať,“ uzatvára Vladimír. ●



Manželia Alena a Vladimír Ondejčíkovci.