

Chinatown

od kuchni

Historia, smaki a tożsamość wspólnoty
chińskiej w Kalkucie

Magdalena Góralska

fot. Rohan Chakravarty
dzięki uprzejmości autora
[s. 50–59]



Gotujemy tak, aby
smakowało jak dawniej,
tak jak nauczyli
nas rodzice i dziadkowie.
Czy mamy przepisy?
Nie mamy!

W Stanach Zjednoczonych, w Europie, ale także w największych miastach Azji Południowo-Wschodniej chińscy migranci¹ przez lata się osiedlali, próbując zbudować lepsze życie w nowych warunkach. Stanowiąc w dużej mierze migrację ekonomiczną, poszukiwali nisz rynkowych, które mogliby zapełnić. Dzięki umiejętności szybkiego dostosowania się do zmieniających się okoliczności z łatwością znajdowali zatrudnienie jako niskopłatni pracownicy w prawie każdym sektorze: w amerykańskich kopalniach okresu gorączki złota, w portach przy rozładunku towarów czy jako służący. Wraz z rozrostem lokalnych chińskich społeczności zaczęli otwierać bary z „chińszczyzną” – najpierw dla samych siebie, później dla szerszej klienteli. Współcześnie chińskie restauracje stanowią w wielu krajach istotną część sektora gastronomicznego, zaspokajając potrzebę na tanie dania obiadowe.

Rodzime jedzenie jest jednak tym, za czym tęsknimy najbardziej, przebywając dłużej „na obczyźnie”. „Zapachy i smaki dzieciństwa” –

związane w równej mierze z kuchnią domową, jak i z szeroko pojętą kuchnią narodową czy etniczną – stanowią istotne „nośniki pamięci”² indywidualnej oraz grupowej³. Wywołując szereg wspomnień, mogą tworzyć poczucie bezpieczeństwa, cementować więzy rodzinne i wspólnotowe, a także odgrywać kluczową rolę w procesie konstruowania tożsamości jednostek⁴. Często jednak ich symboliczna moc ujawnia się dopiero w sytuacji braku – podczas tymczasowego lub trwałego odcięcia od potraw, do których przywykliśmy na co dzień lub które budzą skojarzenia z czymś, czego w danej chwili nie mamy, a za czym tęsknimy: rodziną, przyjaciółmi, rodzinnym miastem. Ujawnienie to wywołać może nawet niewinna wycieczka do orientalnej restauracji za rogiem⁵ czy wyjazd na wakacje, jednak o wiele silniejszymi bodźcami są dłuższy pobyt za granicą lub stała emigracja.

Historia społeczności chińskiej w Kalkucie liczy już ponad 200 lat. Od niemal 50 prowadzone przez nią restauracje cieszą się wśród mieszkańców miasta ogromną popularnością. Menu oferowane przez Chińczyków ich indyjskim gościom różni się jednak od tego, co sami jedzą w domu. Dlaczego, mimo dziesięcioleci swojej obecności w Kalkucie oraz bliskości rodzinnych Chin, kalkucka diaspora chińska usilnie serwuje Indusom indo-chińskie warianty swojej tradycyjnej kuchni, „prawdziwe” smaki zachowując dla siebie? Jaka jest rola smaku w kształtowaniu oraz podtrzymywaniu tożsamości tej wspólnoty? Na te i inne pytania postaram się odpowiedzieć, opierając się na materiale etnogra-

¹ W niniejszym artykule używam określenia „Chińczycy” w odniesieniu do osób, które pochodzą z terenu współczesnych Chin, ale nie są Tybetańczykami.

² B. Ze'ev, *The Politics of Taste and Smell: Palestinian Rites of Return*, [w:] M. E. Lien, B. Nerlich (red.), *The Politics of Food*, Oxford 2004, s. 156.

³ Por. D.E. Sutton, *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, Oxford 2001.

⁴ Zob. E. Jacobsen, *The Rhetoric of Food: Food as Nature, Commodity and Culture*, [w:] M.E. Lien, B. Nerlich (red.), *The Politics of Food*, Oxford 2004.

⁵ Zob. L.M. Long (red.), *Culinary Tourism*, Kentucky 2004.

ficznym, zebranych w lipcu i sierpniu tego roku podczas badań terenowych w Kalkucie.



„Jeżeli chodzi o jedzenie, staramy się być tak wierni tradycji, jak to tylko możliwe” – stwierdza Josephine Huang. To szefowa kuchni oraz właścicielka Eau Chew, niewielkiej restauracji uważanej przez wielu za najstarszy chiński biznes rodzinny tego typu w Indiach. Siedzimy w restauracyjnej jadalni przy dużym, okrągłym stole noworocznym. Lokal jest jeszcze zamknięty, ale w kuchni słychać już odgłosy przygotowań do przyjęcia gości. Cała restauracja wraz z kuchnią zajmuje nieco ponad 40 metrów kwadratowych na pierwszym piętrze zabytkowej kamienicy, schowanej za stacją benzynową w jednej z centralnych, biznesowych dzielnic Kalkuty, Chandni Chowk. Niewtajemniczonym trudno ją znaleźć; właściciele nie zabiegają o zbytny rozgłos, nie inwestują w reklamę, polegając przede wszystkim na „poczcie pantoflowej”, która w Indiach funkcjonuje wyjątkowo skutecznie. Jak mówią, zbytne zainteresowanie i związana z tym komercjalizacja mogłyby zniszczyć niepowtarzalny charakter Eau Chew.

„Gotujemy tak, aby smakowało jak dawniej, tak jak nauczyli nas rodzice mojego męża, a ich jego dziadkowie. Czy mamy przepisy? Nie mamy! Używamy naszej wyobraźni i doświadczenia; jedzenie musi nam samym smakować, to jedyny wyznacznik. Zresztą tę wiedzę, te smaki mamy we krwi, tak zostaliśmy wychowani. Serwujemy różne rzeczy: trochę dań z wieprzowiną, najwięcej wegetariańskich, owoce morza, kurczaka, wołowiny nie, ze względu na hinduistów. Chińczycy też u nas jedzą, oczywiście. Wieczorami, po pracy lub w weekendy z rodziną. W okolicach Bożego Narodzenia i chińskiego Nowego Roku lokal wypełniony jest po brzegi. Na co dzień, ze względu na lokalizację, przychodzą pracownicy okolicznych firm, głów-

nie Bengalczycy. Nasza restauracja jest niedroga, mamy więc wielu stałych klientów, w tym także i takich, którzy jadają u nas od prawie 70 lat – kiedyś przychodzili tu jako dzieci, dziś towarzyszą im ich wnuki. Biznes założyła babcia mojego męża, bardzo przedsiębiorcza kobieta. Wówczas w mieście dużo było mężczyzn, którzy zostawili swoje rodziny w Chinach i przyjechali do Indii pracować. Spali, gdzie popadnie, nie mieli gdzie zjeść, lokalna kuchnia okazała się dla nich za ostra. Więc babcia, aby trochę doroobić, zaczęła dla nich gotować. To było bardzo proste jedzenie – domowe, tanie, sporządzone w stylu Hakka z lokalnych składników. Pie- rożki, ryż, zupy – dużo warzyw, trochę mięsa, a wszystko zdrowe, pożywne i przede wszystkim łagodne, w przeciwieństwie do kuchni bengalskiej” [wywiad nr 1, 12.08.2013].

Państwo Huang, którzy przybyli do Kalkuty w latach 20. ubiegłego stulecia, byli częścią kolejnej, dużej fali migracyjnej z Chin. Poprzednia, mniejsza, związana była z wojnami opiumowymi pierwszej połowy XIX wieku. Migrujący wówczas Chińczycy znajdowali zatrudnienie na plantacjach trzciny cukrowej, którą pod koniec XVIII stulecia sprowadzili do Bengalii ich rodacy. Ze względu na wpływy brytyjskie kwitł także handel herbatą i opium⁶. W pierwszej połowie XX wieku utrzymujące się w Chinach przeludnienie oraz burzliwe przemiany polityczne⁷ zmusiły rzesze Chińczyków do emigracji w poszukiwaniu pracy. W Indiach najpopularniejszymi kierunkami były miasta portowe

⁶ Powszechnie się uważa, że trzcinę cukrową pierwsi do Indii sprowadzili Chińczycy. Dowodem na prawdziwość tej teorii ma być termin, używany przez wielu Indusów na określenie cukru – **chini** (hind.).

⁷ Między innymi abdykacja ostatniego cesarza z Dynastii Qing (1911), proklamacja pierwszej Republiki Chińskiej (1912), wojna domowa (trwająca z przerwami od 1927 do 1950 roku), konflikt sino-japoński (1937–1945), druga wojna światowa oraz proklamacja Chińskiej Republiki Ludowej (1949).



– Kalkuta, Bombaj czy Madras – gdzie łatwo było dotrzeć statkiem z Hongkongu i znaleźć zatrudnienie w dokach. Pod koniec lat 50. kalkuckie Chinatown zamieszkiwało już ponad 20 tysięcy chińskich imigrantów⁸. Wielu z nich traktowało Kalkutę jako przystanek w drodze na Zachód, niemało jednak zdecydowało się zostać na stałe. Miasto to było wówczas istotnym ośrodkiem handlowym, ale ważniejszym czynnikiem była jednak bliskość Chin – ułatwiająca sprowadzenie rodziny lub regularne przesyłanie jej zarobionych pieniędzy.

⁸ S. Mukherjee, S. Gooptu, **The Chinese Community of Calcutta. An Interview with Paul Chung**, [w:] N. Gupta, H. Banerjee, S. Mukherjee (red.), **The Calcutta Mosaic: The Minority Communities of Calcutta**, New Delhi 2009, 131–140.

W Kalkucie początku XX wieku zatrudnienie dawał Chińczykom głównie ogromny port, później także pralnie, założone przez nich w centrum miasta. Teren zajmowany przez praczy zamienił się wkrótce w pierwsze w Indiach „prawdziwe” Chinatown. Pod koniec lat 20. diaspora chińska odkryła dla siebie kolejną niszę – przemysł skórzany, obuwniczy i rymarski. Chińczycy nieobjęci zakazami religijnymi zapelnili lukę pozostawioną przez hinduistów i muzułmanów. Z czasem, ze względu na specyfikę przemysłu garbarskiego, kolejne zakłady zaczęły się przenosić do Tangry, w sąsiedztwo ówczesnych śmietnisk Kalkuty na obrzeżach miasta, tworząc drugie Chinatown. Po prawie 100 latach obecność mniejszości chińskiej staje się nieodłącznym elementem charakteru miasta.



„Najłatwiej decyzję o wyjeździe było podjąć nam, Chińczykom Hakka. W całych Chinach znani jesteśmy z tego, że wszędzie stanowimy mniejszość. Przez wieki nasi przodkowie migrowali stopniowo z północy kraju na południe. Migrowali za pracą, w poszukiwaniu nisz w lokalnej gospodarce i okazji do wzbogacenia się. *Hakka* oznacza po prostu «gość». W Kalkucie *Hakka* z Guangdong⁹ stanowią większość. Jest parę rodzin w Szanghaju, trochę kantonczyków. Ja urodziłam się w Bombaju, ale moja rodzina także pochodzi z Kantonu. Po ślubie

⁹ Guangdong – południowo-wschodnia prowincja Chińskiej Republiki Ludowej ze stolicą w Guangzhou. W Polsce – zarówno w odniesieniu do regionu, jak i do miasta – w dalszym ciągu używa się dawnej nazwy Kanton, będącej francuską transkrypcją brzmienia oryginalnego.

pracowałam trochę jako fryzjerka, potem zaczęłam pomagać mężowi w rodzinnym biznesie. Teraz, gdy mój mąż już odszedł, pomaga mi syn Joel. To już czwarte pokolenie, które zarządza restauracją” [wywiad nr 1, 12.08.2013].

Joel Huang oraz jego żona są jedyną nadzieją na przyszłość Eau Chew. Inaczej niż większość młodych Chińczyków urodzonych w Kalkucie, chcą zostać, nie szukają okazji do wyjazdu za granicę. Joel, podobnie jak jego rodzice, skończył szkołę katolicką, prowadzoną przez misjonarzy. Nie poszedł jednak na studia; jak mówi, nie musiał, zawód swoich marzeń „miał już w kieszeni”. I to prawda – dla niego gotowanie nie jest po prostu pracą; ta rodzinna tradycja stanowi podstawę jego tożsamości, którą pielęgnuje z pasją:

„W mojej rodzinie to normalne, wszyscy u nas kochają gotować. I tylko my gotujemy, nie zatrudniamy dodatkowych kucharzy, jedynie pomoc kuchenną, kilku Hindusów. Każde z nas jednak gotuje trochę inaczej. Moja mama bardziej «po hakka-kantońsku» – jej dania są łagodne, pełne wilgoci, dużo duszonych warzyw, ryb, owoców morza. Ja natomiast dorastałem z Bengalczykami, jadałem i jadam na mieście, lubię ostrzejsze jedzenie. Jestem Chińczykiem, ale Chińczykiem z Bengalu. Używam więcej chilli, smażyć też więcej. Każde z nas gotuje tak, jak lubi najbardziej, i każde z nas ma w karcie swoje specjalności. Niektórzy nawet mówią, że kiedy to ja mam zmianę na kuchni, dania mojej mamy smakuja inaczej. Mamy bardzo różnorodne menu, realizujemy także *special orders*, każdy więc może znaleźć coś dla siebie. Od czasów mojego ojca przestrzegamy jednej zasady, która jest w ogóle wyznacznikiem prawdziwej chińskiej kuchni: podkreślamy naturalny aromat i smak jedzenia, wydobywamy go, a nie zagłuszamy. Nie rozgotowujemy mięs, nie smażymy, dużo dusimy. Nie używamy ajinomoto czy glutaminianu sodu, zbyt wielu przypraw i tłuszczu. Zupełnie inaczej niż w popularnej kuchni indo-chińskiej” [wywiad nr 2, 12.08.2013].

Eau Chew należy do grupy nielicznych restauracji, które zostały otwarte jeszcze za czasów rządów brytyjskich. Przez lata podobnych lokali przybywało; w przeważającej ilości serwowały proste jedzenie w stylu Hakka, dla którego podstawą był ryż, a w wersji ekskluzywnej – makaron, wówczas czasochłonny w produkcji. Na początku lat 50. większość z nich znajdowała się w okolicy starego Chinatown, kilka tanich jadłodajni funkcjonowało w Tan-grze. Klientelę stanowili więc w nich prawie wyłącznie Chińczycy; jedynymi niechińskich gośćmi bywali czasem pracujący w sąsiedztwie bengalscy robotnicy. Proporcje te zaczęły się

jednak stopniowo zmieniać wraz z wybuchem chińsko-indyjskiego konfliktu granicznego w 1962 roku. Zadomowiona już wówczas w Indiach mniejszość chińska zostaje oskarżona o szpiegostwo i w efekcie dotknięta licznymi represjami ze strony rządu¹⁰. Wielu Chińczyków z Kalkuty podjęło wówczas decyzję o opuszczeniu kraju i wyjeździe na Zachód – do Stanów Zjednoczonych czy Kanady. Inni zdecydowali się zostać, nie chcąc zmarnować lat pracy oraz pieniędzy włożonych w rozwinięcie biznesu. Takiego życia nie życzyli jednak swoim dzieciom – od lat 80. większość młodych Chińczyków, którzy dzięki staraniom rodziców ukończyli w Kalkucie dobre szkoły, jest wysyłana na studia za granicę. Tylko część z nich wraca do Indii; reszta zostaje, ściągając swoje rodziny lub wysyłając im część zarobionych pieniędzy. Mniejszość maleje z roku na rok, licząc dziś niecałe pięć tysięcy¹¹.

Konflikt chińsko-indyjski oraz jego następstwa skłoniły rzesze Chińczyków do opuszczenia Indii, skutecznie zniechęcając także potencjalnych imigrantów z Chin czy Tajwanu. Od późnych lat 60. klientami chińskich barów i restauracji zostali przede wszystkim Indusi, także oni zaczęli zapierać ich zaplecza jako pomoc kuchenna, a z czasem i szefowie kuchni. Lata 70. okazały się okresem spowolnienia gospodarczego, które dotknęło także

¹⁰ W jego wyniku społeczność chińską w Indiach objęto nadzorem rządowym. Wiele rodzin zesłano do obozu koncentracyjnego na zachodzie kraju, a pozostali członkowie mniejszości zostali objęci ograniczeniem w prawie do swobodnego poruszania się. Aż do końca lat 90., by móc rozpocząć działalność gospodarczą lub legalnie zmienić miejsce zamieszkania, zmuszeni byli ubiegać się o specjalne pozwolenia, wielu z nich nie przysługiwał także paszport indyjski. Literatura poruszająca tę tematykę jest w dalszym ciągu bardzo skromna.

¹¹ S. Mukherjee, S. Gooptu, *The Chinese Community of Calcutta...*, op. cit.

przemysłu skórzanego w Tangrze, będącego podstawą utrzymania rzeszy kalkuckich Chińczyków. Niektórzy z nich, widząc potencjał w gastronomii oraz potencjalnych klientów wśród Bengalczyków, zdecydowali się zainwestować w biznes restauracyjny.

Okres ten można uznać za początki kuchni kalkucko-chińskiej, czy też – jak zaczęto ją później nazywać – indo-chińskiej¹². Wielu właścicieli nowszych i starszych restauracji, aby zwabić bengalską klientelę, postanowiło przeformułować swoje menu. Zdecydowaną pomocą byli w tej kwestii indyjscy pracownicy, którzy – mniej lub bardziej świadomie – gotowali chińskie potrawy na sposób bengalski, w większości nie będąc w stanie dokładnie odtworzyć „oryginalnego” przepisu. Szczególną popularnością zaczął się cieszyć makaron, wcześniej spożywany przez Hakka wyłącznie podczas specjalnych okazji. Popyt napędził podaż – wkrótce pojawiły się w Kalkucie pierwsze fabryki produkujące gotowy makaron, a nawet sos sojowy, uważany powszechnie za kwintesencję kuchni chińskiej. Hakka Chow czy inne warianty dań z makaronem (Cantonsese Chow, Sichuan Chow, Yum Mein, Fuyong czy Chop Suey¹³) stały się w niedługim czasie pozycją podstawową menu w każdej chińskiej restauracji. W latach 90. do rangi symbolu kuchni indo-chińskiej urosło Chow Mein, łatwe w przygotowaniu danie z makaronu z dodatkami: drobno po-

krojonymi warzywami, jajkiem, krewetkami lub kurczakiem (lubianym zarówno przez hinduistów, jak i muzułmanów), w smaku bardzo „chińskie” (łagodne), ale wymyślone w Kalkucie i przez to smażone i tłuste. W różnych wariantach zaczęło się masowo pojawiać pod hasłem „chinese” w menu bengalskich barów w całej Kalkucie, tuż za równie wszechobecną kategorią „tandoori”¹⁴, stając się emblematem utowarowionej chińskości. W tym okresie pojawił się także zupełnie nowy typ „chińskiej” restauracji – ekskluzywnie lokale serwujące „autentyczną” kuchnię chińską w znanej na całym świecie zunifikowanej formie, której symbolem jest bezsprzecznie „kaczka po pekińsku” i chińsko-amerykański Chop Suey – chrupiący makaron z dodatkami.

Wzrost popularności kuchni indo-chińskiej w Kalkucie doprowadził pod koniec lat 90. i w latach kolejnych do prawdziwego wysypu dużych chińskich restauracji, w tym i takich prowadzonych wyłącznie przez Indusów. Przyczynił się do tego bez wątpienia kolejny kryzys w przemyśle skórzanym¹⁵, który pchnął wielu właścicieli garbarni do rezygnacji z niegdyś dochodowego biznesu i spróbowania sił w świetnie funkcjonującym sektorze gastronomicznym [wywiady nr 3, 4, 6 z 13–21.08.2013]. Niektórzy zaczęli otwierać nowe restauracje w dawnych pomieszczeniach fabrycznych, inni wynajęli istniejące już w Tangrze lokale. Niemniej jednak na początku XXI wieku nowe Chinatown – dziś mieszczące się prawie w centrum miasta – z zagłębia przemysłu skórzanego stało się celem kulinarnych wycieczek setek mieszkańców Kalkuty.

¹² W użyciu funkcjonuje wiele wariantów tego określenia, np. kuchnia indyjsko-chińska, bengalsko-chińska, bengalska-hakka, indyjska-hakka. W samej Kalkucie Chińczycy używają określeń **Indian Chinese** lub **Indian Hakka Chinese**, wielu Bengalczyków natomiast mówi po prostu **Chinese**.

¹³ Co ciekawe, bengalska wersja Chop Suey nie przypomina w żaden sposób swojego amerykańskiego odpowiednika. Jej podstawą jest chrupiący, smażony na głębokim oleju makaron, pokrojony na krótkie kawałki niczym frytki, podczas gdy w Stanach Zjednoczonych Chop Suey to klasycznie ugotowany makaron lub ryż, który może być następnie podsmażony.

¹⁴ Tandoori to popularna kuchnia pendżabska, która swoją nazwę i charakterystyczny smak zawdzięcza specjalnemu procesowi przygotowania – pieczeniu marynowanego mięsa, warzyw lub placków w głębokim, krytym piecu tandoor.

¹⁵ Władze Kalkuty zaostrzyły wymogi dotyczące ilości zanieczyszczeń, jakie mogą produkować zakłady garbarskie.



Nagły przyrost liczby chińskich restauracji wymusił szereg zmian w menu poszczególnych lokali, chcących się odróżnić od konkurencji. Właściciele i szefowie kuchni – w większości kalkuccy Chińczycy – zaczęli opracowywać nowe przepisy, mające być atrakcyjną fuzją smaków chińskich i indyjskich. Zainwestowano przede wszystkim w dania z uniwersalnym i niedrogim kurczakiem, tworząc Chilli, Honey, Garlic czy Lemon Chicken. Każde z nich okazało się strzałem w dziesiątkę – wszystkie należą dziś do grupy najlepiej sprzedających się dań nie tylko w samej Kalkucie, ale także w innych miastach Indii, do których kalkuccy Chińczycy zaczęli stopniowo przenosić swoje dochodowe restauracje. Indyjską „chińszczyznę” można dziś znaleźć niemal w każdym

przeciętnym kalkuckim barze – dla wielu stała się codzienną alternatywą kuchni indyjskiej, a jedynie jej „globalna” wersja kojarzona jest z czymś nowym i egzotycznym. Kilka lat temu wszechobecny Chow Mein stał się jeszcze bardziej dostępny – na indyjski rynek wprowadzono jego wersję „instant”, do nabycia w osiedlowym sklepiku za 50 rupii. Indyjska „chińskość” została w pełni uproszczona i udomowiona.



W Kalkucie, jeśli dobrze poszukać, ciągle można znaleźć ostoje kuchni Hakka – takiej samej jak ta, którą serwowano na początku ubiegłego wieku. Miejsca te są zazwyczaj zastrzeżone dla społeczności chińskiej i ukryte w krętych uliczkach Tangry. Jedzenie w nich serwowane – pierożki, +

makaron, duszone warzywa – jest proste do granic możliwości, podawane bez żadnych przypraw poza sosem sojowym. Starsi Chińczycy opisują je jako najlepiej oddające smaki ich dzieciństwa, spędzonego jeszcze w Chinach. Jego „autentyczny” smak przywołuje wspomnienia, a smakowita „chińskość” – w kontraście do kuchni indo-chińskiej czy indyjskiej – przypomina o odmienności od innych mieszkańców miasta.

Sami Chińczycy nie żałują jednak, że potraw tych nie można skosztować w typowych chińskich restauracjach rozsiansych po całej Kalkucie. „To domowe jedzenie, proste, takie jak gotowały nam nasze matki i babcie – mówi Monica Lieu, właścicielka kilku największych i najbardziej popularnych restauracji w Kalkucie. – Tradycyjne smaki pozwalają nam pamiętać o naszych przodkach, o naszym pochodzeniu, jemy je więc w czasie świąt i rodzinnych uroczystości, takich jak narodziny, śluby czy pogrzeby. No i oczywiście podczas Nowego Roku Chińskiego, który tutaj obchodzimy nawet huczniej, niż robią to w Chinach. Odpowiednie jedzenie jest wtedy bardzo ważne, mamy zaplanowane menu na cały świąteczny tydzień. Na duże wydarzenia można je z wyprzedzeniem zamówić w restauracji” [wywiad nr 6, 21.08.2013]. Takie „tradycyjne” jedzenie w najprostszej formie można także kupić na porannych bazarach w starym i nowym Chinatown. Chińczycy i Indusi zatrzymują się w nich na „chińskie śniadanie” – bułki na parze czy pierożki z mąki ryżowej – w drodze do pracy, koło piątej lub szóstej rano. W niedzielę – zwłaszcza na słynnym Terretti Bazar – pojawiają się także kulinarni turyści: mieszkańcy Kalkuty i obcokrajowcy, którzy z czystej ciekawości wybrali się na modną jedzeniową wycieczkę w asyście swoich aparatów fotograficznych. Z kolei słynne Eau Chew stara się zaspokoić potrzeby wszystkich, serwując zarówno dania uważane za autentycznie chińskie, jak i takie, które kwalifikują się do kuchni

indo-chińskiej. Większość restauracji jednak tego nie robi, choć w nich również – po wcześniejszym uzgodnieniu – można skosztować tradycyjnej kuchni chińskiej.

Dziś po Kalkucie rozsiansych jest ponad 1000 „chińskich” restauracji; znakomita większość z nich nie jest już jednak prowadzona przez członków malejącej społeczności chińskiej. Z biegiem lat, w oczach wielu mieszkańców miasta kuchnia indo-chińska stała się po prostu kuchnią lokalną, przynależącą do ogółu i symbolizującą skomplikowaną historię byłej stolicy British Raj. Bez względu jednak na jej popularność, to prowadzone przez Chińczyków restauracje uważane są w dalszym ciągu za najlepsze. Jedzenie to jest w końcu ich własnym wynalazkiem – stworzonym jako fuzja smaków chińskich i indyjskich na potrzeby samej społeczności.

„Wielu z nas, Chińczyków, lubi tę mieszaną, indo-chińską kuchnię, która jest podstawą naszego biznesu gastronomicznego. Jak moglibyśmy nie lubić? Przynosi nam dochody, a poza tym nie jest tak ostra jak jedzenie bengalskie, zresztą wielu z nas jest do ostrości przyzwyczajonych, tyle lat już tu mieszkamy” – zauważa Monica [wywiad nr 6, 21.08.2013]. I faktycznie – kalkucka społeczność Chińczyków wydaje się bardzo przywiązana do kuchni indo-chińskiej, towarzyszącej im już przecież od dziesiątek lat. Nie ma tu znaczenia fakt, że powstała z myślą o przyciągnięciu klienteli bengalskiej i ekonomicznym sukcesie. Jej pojawienie się przyczyniło się znacznie do „kulinarnego” oswojenia mniejszości chińskiej przez Indusów oraz wpisania jej obecności w charakter miasta. Co więcej, zmieszanie smaków uważanych za chińskie z lokalnymi (i łatwo dostępnymi) sprawiło, że sami Chińczycy zaczęli się przyzwyczajać do tej mieszanki, towarzyszącej im na co dzień. Kalkucka mniejszość chińska postrzega dziś swoją komercyjną kuchnię jako rodzimą i jest

z niej tak samo dumna, jak z kuchni tradycyjnej, mniej atrakcyjnej dla indyjskich podniebień. „Jako Hakka, ale też ogólnie jako Chińczycy, jesteśmy bardzo elastyczni – podkreśla Monica Lieu. – Łatwo się adaptujemy i przywiązujemy do miejsc, w których przez lata prowadzimy biznesy. Stają się one dla nas domem, tak samo jak były nim niegdyś Chiny” [wywiad nr 6, 21.08.2013]. Przyzwyczajanie się do lokalnych smaków poprzez mieszanie ich z tymi znanymi można więc uznać za strategię zadomowienia się, pozwalającą kalkuckim Chińczykom zbudować nową tożsamość. Przez żołądek do serca. Chińska mniejszość w Kalkucie osiadła w Indiach na początku ubiegłego stulecia, już wówczas wiążąc z tym krajem duże nadzieje. Dziś dochodowe rodzinne biznesy przejmują kolejne pokolenia, których przedstawiciele urodzili się i dorastali już „na obczyźnie”. Mimo skomplikowanej relacji z indyjskim rządem,

który nigdy oficjalnie nie przeprosił za prześladowania społeczności w latach 60., jej członkowie uważają się współcześnie za indyjskich Chińczyków. Swoją złożoną tożsamość opierają nie tylko na chińskim dziedzictwie, ale także na tym, co przez lata udało im się osiągnąć w Indiach. Wśród tych osiągnięć istotne miejsce zajmuje ogromny sukces w sektorze gastronomicznym. Dla Chińczyków z Kalkuty autentyczne chińskie jedzenie stanowi w równej mierze zarówno tradycyjna kuchnia Hakka, jak i uwielbiana przez Indusów młoda kuchnia indo-chińska. „Jesteśmy z pochodzenia Chińczykami, ale urodziliśmy się w Indiach. Nie lubimy jedzenia, które możesz zjeść podczas wycieczki do Chin. Nasze smaki różnią się od tego, co lubili nasi dziadowie i pradziadowie, tak samo jak inna jest nasza historia. Lubimy *Hakka style*, ale nawet bardziej lubimy *Indian-Chinese*”.

