

Michael Booth

SUSHI RAMEN EXPRESS

Wszystkie smaki Japonii

przełożyła
Magdalena Rabsztyn-Anioł

MANDO 

Tytuł oryginału:

Sushi and Beyond: What the Japanese Know About Cooking

© 2009 by Michael Booth

Copyright © Polish translation by Magdalena Rabsztyń

Tekst niniejszego wydania oparty jest na edycji wydawnictwa Carta Blanca, 2013.

Copyright for this edition © Wydawnictwo WAM, 2025

Opieka redakcyjna: Artur Wiśniewski

Projekt okładki: Karolina Korbut

Grafika na pierwszej stronie okładki: IKANIMOKEN/iStock/Gallo Images Poland

ISBN 978-83-277-4475-3

MANDO

ul. Kopernika 26 • 31-501 Kraków

tel. 12 62 93 200

mando.pl

DZIAŁ HANDLOWY

tel. 12 62 93 254-255

e-mail: handel@wydawnictwomando.pl

Druk i oprawa: WYDAWNICZA • Kraków

Publikację wydrukowano na papierze Artis cream 70 g vol. 2.0

Dla Asgera i Emila

Japonia

日本



ROZDZIAŁ 1

Toshi

– Ha! Ty taki gruby, ty nie widzieć swojego *dankon** od lat! Twoje spodnie za małe. Ty taki gruby, słońce zachodzić, gdy ty się nachylać!

Była to charakterystycznie obraźliwa i, muszę to podkreślić, niezupełnie odpowiadająca rzeczywistości konkluzja wynikająca z początkowo całkiem spokojnej rozmowy o porównaniu zalet kuchni francuskiej i japońskiej.

Niedawno jadłem kolację w znanej francuskiej restauracji SaQua-Na w Hornfleur na wybrzeżu Normandii. Szef kuchni, Alexandre Bourdas, to wschodząca gwiazda kulinarna Francji, a ja poczyniłem niewinną uwagę dotyczącą jego lekkiej ręki oraz świeżości surowych składników i przyrównałem ten styl gotowania do japońskiego. Wiedziałem, że przez trzy lata pracował w Japonii, więc sugestia, jakoby tamtejsze jedzenie wpłynęło na jego kuchnię, wydawała się zupełnie zrozumiała.

Powinienem był wiedzieć, że na mojego kolegę Katsutoshiego Kondo zadziała to jak płachta na byka.

– Co ty wiesz o kuchni japońskiej, co? – warknął. – Myślisz, że wiesz cokolwiek o japońskim jedzeniu? Prawdziwe japońskie jedzenie spotkasz tylko w Japonii! W Europie go nie spróbujesz. Ten człowiek nie ma nic wspólnego z kuchnią japońską. Gdzie tradycja? Gdzie pory roku? Gdzie sens? *Tu connais rien de la cuisine Japonaise. Pas du tout!***

* *Dankon* (jap.) – słowo potoczne, oznaczające penis [przyp. red.].

** *Tu connais...* (fr.) – Nie wiesz nic o japońskiej kuchni. Zupełnie nic! [przyp. red.].

Doświadczenie podpowiadało mi, że nagła zmiana języka to zły znak, tak samo jak nadąsana mina. Musiałem wziąć odwet, zanim całkiem straci panowanie nad sobą.

– Wiem o niej wystarczająco dużo, żeby ocenić ją jako monotonna – powiedziałem. – W kuchni japońskiej chodzi tylko o wygląd, nic nie wiecie o smaku. Gdzie atmosfera, ciepło, gościnność? Nie ma tłuszczu, nie ma smaku. Co wy jecie? Surowe ryby, makaron, warzywa smażone w głębokim tłuszczu, a to wszystko ukradliście od Tajów, Chińczyków i Portugalczyków. Ale to nie ma znaczenia, prawda? Moczycie to w sosie sojowym i wszystko smakuje tak samo, nie? W kuchni japońskiej wystarczy tylko ostry nóż i dobry handlarz ryb. Pomiąłem coś? Och, czekaj, już sobie przypomniałem, sperma dorsza i mięso wieloryba. Mmmm, koniecznie muszę ich spróbować.

★

Toshiego poznałem kilka lat wcześniej podczas kursu w szkole gotowania Le Cordon Bleu w Paryżu. Wysoki, poważny pół Japończyk, pół Koreańczyk zbliżający się do trzydziestki sprawiał wrażenie zagadkowego i nieprzeniknionego, lecz za tą szorstką fasadą, jak u filmowca Biito Kitano Takeshiego, kryło się przewrotne, sarkastyczne poczucie humoru.

Podczas gdy my przez całe dni nosiliśmy białe kucharskie uniformy, aż wyglądaliśmy niczym ruchome obrazy Jacksona Pollocka, Toshi zawsze pojawiał się w nieskazitelnie eleganckim ubraniu. Potrawy przygotowywał perfekcyjnie – wyglądały dokładnie tak, jak powinny, a na talerzu otaczało je dostatecznie dużo białej przestrzeni. Zawsze miał doskonale naostrzone noże. Niestety rzadko zgadzał się z francuskimi kucharzami, którzy nas uczyli. Stale obniżali mu oceny, ponieważ nie chciał gotować ryb dłużej niż kilka sekund, a warzywa podawał chrupiące, a nie całkowicie miękkie, jak tego oczekiwali. Tamte doświadczenia zasiały w nim trwałą niechęć do Francuzów i ich sposobu przyrządzania potraw, mimo to pozostał w Paryżu, po części, jak podejrzewam, z czysto złośliwego uporu,

który kazał mu w pojedynkę nauczać miejscowych lepszych, bo japońskich, rozwiązań.

– Francuzi wiedzą o japońskim jedzeniu tyle, ile ona o seksie – powiedział kiedyś i wskazał na przechodzącą zakonnicę.

Po kursie Toshi zaczął pracować w szóstej dzielnicy, w prawdziwej japońskiej restauracji, którą udaje się znaleźć tylko turystom z jego kraju – właściwie niewidocznej z ulicy, lecz będącej oazą spokoju. Utrzymywaliśmy kontakt i widywaliśmy się od czasu do czasu, żeby coś razem przekąsić i porozmawiać o jedzeniu, a te nasze spotkania zazwyczaj zamieniały się w dziecinne przerzucanie się zniewagami.

Tym razem skończyło się jednak nieco inaczej.

– Okej, po prostu się zamknij, dobra? – powiedział Toshi i jego głowa zniknęła pod stołem, gdy grzebał w torbie. – Mam coś dla ciebie. Ty głupi, ty czytaj.

Wręczył mi dużą książkę w twardej oprawie, z niewyraźnym obrazkiem ryby na okładce. Podziękowałem, całkowicie zaskoczony, i obiecałem ją przeczytać. Sytuacja była krępująca. Nigdy wcześniej niczego mi nie dał. Pamiętam, że gdy go poznałem, nie potrafił nawet zrozumieć sensu stawiania kolejki znajomym w pubie. A ten prezent był w dodatku kosztowny. I choć pewnie zabrzmiał to głupio, biorąc pod uwagę, ile razy wymyślał mi od „bezmózgich białych *gaijin*”, gdy w drodze do domu trzymałem tę książkę na kolanach, po raz pierwszy dotarło do mnie, jak mocno musiał odczuwać afronty moje i naszych nauczycieli w Le Cordon Bleu.

Podarunkiem była *Kuchnia japońska. Prosta sztuka* Shizuo Tsujiego, nowe wydanie oryginału opublikowanego w 1979 roku. Dwa wstępy – Ruth Reichl, redaktorki magazynu „Gourmet”, i nieżyjącej już M.F.K. Fisher, legendarnej publicystki kulinarnej – od razu dały mi do zrozumienia, że nie jest to zwykła książka kucharska. Jak się później dowiedziałem, to nadal ważne anglojęzyczne źródło wiedzy o japońskich specjałach, biblia kuchni tego kraju dla pokoleń wielbicieli japońskiego jedzenia na całym świecie.

„To znacznie więcej niż książka kucharska – pisze Reichl. – To traktat filozoficzny”.

Oczywiście znajdują się w niej przepisy – jest ich ponad dwieście, a dotyczą pieczenia na ruszcie, gotowania na parze, duszenia na wolnym ogniu, smażenia w głębokim tłuszczu, przygotowywania sałatek, sushi, makaronu i marynat – a wielu dań do tej pory nie znałem, jednak autor równolegle porusza mnóstwo innych tematów, od duchowego znaczenia ryżu po rolę zastawy stołowej w japońskiej sztuce kulinarnej. „Żaden Japończyk, nawet najniższego stanu, nie pomyślałby o podaniu jedzenia na byle jakim starym talerzu w nadziei, że sam smak zadowoli jedzącego” – pisze. Podkreśla zasadnicze znaczenie pór roku w kuchni japońskiej: w tym kraju kucharze i goście restauracji często podchodzą z quasi-duchową czcią do produktów charakteryzujących się szczególnie krótkim okresem wegetacji. Dowiedziałem się także, że Japończycy stosują składniki właściwie pozbawione smaku – tofu, łopian i coś o nazwie *konnyaku*, „zwarłe, galaretowane ciasto, ciemnobrązowe do mglistoszarego”, uzyskiwane przez obieranie, gotowanie, rozcieranie i ugniatanie korzenia rośliny zwanej językiem diabła – wyłącznie dla ich konsystencji i faktury. Zdumienie wywoływały także inne komponenty dań, takie jak „gotowane na parze filety bonito, suszone, aż stają się twarde niczym drewno i można je zetrzeć na płatki”, lub groźnie brzmiące *nattō*, śniadaniowa potrawa ze sfermentowanego ziarna soi. Wyglądało na to, że w Kraju Kwitnącej Wiśni istnieje nadzwyczajna gama fermentowanego jedzenia – od miso przez sos sojowy po *nattō*, nie zapominając (nie da się) o wnętrznościach strzykwy – co przeczyło mojemu wrażeniu, jakoby Japończycy grymasili na „zepsute” jedzenie, takie jak sery czy jogurty.

Wiedziałem, że są ostrożni, jeśli chodzi o poddawanie składników działaniu wysokiej temperatury, lecz Tsuji wspomina o daniu, w którym „kurczak jest lekko różowy przy kości” (właściwie to okazało się, że sashimi z kurczaka – s u r o w e plasterki kurczaka – nie należy w Japonii do rzadkości), a wyraźnie pisze o obsesji na punkcie świeżości i prostoty, która kłóci się z nadmiernym stosowaniem obróbki cieplnej.

Czasami w jego wypowiedziach wyczuwałem nutę protekcjonalności, choć ukrytą pod zasłoną pokory: „Wiele naszych potraw

może wydawać się pozbawionych wyrazu i mało treściwych – pisze w przedmowie. – Musicie jednak nauczyć się szukać subtelności, naturalnego aromatu i smaku składników”. Późniejszy rozwój światowych mód kulinarnych sprawia, że niekiedy jego troska o wrażliwość zachodniego podniebienia jest już nieco przestarzała: „Najukochańsza potrawa w Japonii, sashimi – krojona na cienkie plasterki surowa ryba – często wydaje się niezdolnie egzotyczna, niemal na granicy barbarzyństwa, i jej przełknięcie wymaga ogromnej chęci przeżycia kulinarnej przygody i hartu ducha!”.

Zaniepokoił mnie brak deserów. W *Prostej sztuce* nie ma ani jednego. Gdyby to okazało się specyfiką kuchni japońskiej, miałbym powód do więcej niż kilku chwil ponurej zadumy. Zupełnie jakbym dowiedział się o istnieniu ludzi, którzy nigdy się nie śmieją. „Może Tsuji po prostu nie lubi słodkiego” – pomyślałem i zacząłem czytać dalej.

Po lekturze pięciuset stron tego, co Fisher nazywa „subtelną gałą” kuchni japońskiej, uderzyło mnie przede wszystkim, jak prorocze okazały się w większości słowa autora. Mantra o lokalnym świeżym sezonowym jedzeniu, dieta polegająca na zmniejszeniu ilości nabiału i mięsa, a zwiększeniu liczby warzyw i owoców, potrawy przygotowywane przy jak najmniejszej ingerencji kucharza i z ogromnym szacunkiem do składników – wszystko to współbrzmiało z obecnym podejściem Zachodu. Choć napisana trzydzieści lat temu, była to bardzo nowoczesna publicystyka kulinarna, z ważnymi, być może przełomowymi, naukami dla nas wszystkich.

Gdy tak zastanawiałem się nad tytułową prostotą przepisów Tsujiego, wydało mi się ogromnym niedopatrzeniem, że choć całkowicie normalne jest dla nas przygotowywanie w domu potraw indyjskich, tajskich, chińskich, francuskich, meksykańskich czy węgierskich (raz nawet ugotowałem coś niemieckiego), prawie nigdy nie próbujemy zrobić niczego japońskiego – a jeśli już, prawdopodobnie będzie to jakaś kiepska imitacja sushi. Nawet gdy jemy japońskie potrawy w restauracji, są to nieszczęsne *nigiri* i *maki* z tym samym pół tuzinem dodatków albo niewprawnie przygotowana tempura. Według autora japońskie jedzenie jest nie tylko

nadzwyczaj zdrowe i smaczne, lecz także łatwe w przygotowaniu. Nie opiera się na długo gotowanych bulionach ani na skomplikowanych sosach, nie wymaga również szczegółowych przygotowań. Zdaniem Tsujiego nie trzeba nawet porządnie wymieszać ciasta na tempurę – ono p o w i n n o mieć grudki.

★

Choć oczywiście nigdy nie przyznałbym się do tego Toshie-mu, jego prezent wywarł na mnie ogromny wpływ. Słuchałem, jak rozmaici szefowie kuchni do znudzenia mówią o prostocie, o tym, że trzeba „pozwalać mówić składnikom za siebie”, że gotują sezonowe lokalne dania i tak dalej – wszyscy powtarzali to samo. Gdy przeprowadzałem wywiady dla czasopism i gazet, spędzałem wiele godzin, wpatrując się szklanym wzrokiem w te gadające głowy – lecz ich wymyślne, skomplikowane dania niezmiennie podważały prawdziwość skrętnie powtarzanych frazesów. A teraz zetknąłem się z publicystą (i z narodową kuchnią), który wcielał te wszystkie przekonania w życie.

Istniał jeszcze inny powód, dla którego zafascynowała mnie *Prosta sztuka*. Trzy lata stołowania się w Paryżu zaczęły dawać mi się we znaki. Miałem niebezpiecznie wysoki poziom cholesterolu – wyglądało na to, że z każdą gwiazdką Michelina przyznaną restauracji, w której czegoś próbowałem, dochodziła mi jedna oponka w pasie. Wchodzenie po schodach wywoływało zadyszkę i w głowie poczał kielkować strach, jak w niedalekiej przyszłości będę wkładał rano skarpetki. Toshi zaczął szturchać mnie w brzuch, udając, że może zagłębić w nim cały palec. On oczywiście był chudy jak szczapa i wysportowany. Jego babcia, jak mi powiedział, niedawno skończyła dziewięćdziesiąt siedem lat i nadal uprawia ogródek. Spytał, czy wiem, że Japończycy żyją dłużej niż jakakolwiek inna nacja na świecie. A czy wiem dlaczego? Dieta.

– Jeśli teraz zaczniesz jeść japońskie jedzenie, może dożyjesz sześćdziesiątki – podpuszczał mnie. – Ja spokojnie dociągnę do setki, bo zawsze jem tofu, ryby, soję, miso, warzywa, ryż.

Wygłaszał jakieś dziwaczne teorie zdrowotne dotyczące rozmaitych japońskich artykułów spożywczych: grzyby *shiitake* miały leczyć raka, a rzodkiew *daikon* – zapobiegać trądzikowi.

– Korzeń lotosu redukuje poziom cholesterolu – powiedział.

Poklepał mnie przy tym po lekko już łysiejącym czole i dodał, że naprawdę powinienem zacząć jeść więcej glonów *wakame*, ponieważ wpływają na porost włosów. („Widziałeś kiedyś łysego Japończyka? Ha?”). Jego zdaniem soja to cudowny dar natury, który obniża cholesterol, zapobiega nowotworom i pozwala ludziom żyć wiecznie.

Zacząłem czytać więcej o japońskim jedzeniu. A właściwie miałem zamiar zacząć, bo choć od czasu publikacji książki Tsujiego minęły trzy dekady, to, o dziwo, nadal jest właściwie jedyną poważną i wiarygodną anglojęzyczną publikacją o kuchni tego kraju. Oczywiście w księgarniach można znaleźć dziesiątki tytułów o sushi (choć jak się przekonałem, niewiele z nich czerpie z doświadczeń prawdziwych mistrzów tej potrawy), kilka o zaletach zdrowotnych japońskiej diety oraz o zweterinizowanej kuchni Kraju Wschodzącego Słońca, zwanej *yōshoku*, ale bardzo niewiele pozycji traktuje o obecnym stanie tamtejszych kulinariów, o tym, co się w Japonii teraz jada i jakie są trendy żywieniowe.

Niestety, już pod koniec lat siedemdziesiątych Tsuji dostrzegł spadek jakości kulinariów w jego kraju: „Z przykrością stwierdzam, że nasza kuchnia nie jest już prawdziwa. Skażono ją mrożonkami” – pisze i dodaje, że podniebienia jego rodaków zostały zepsute również przez wpływy zachodnie. Szczególnie lamentuje nad rozsmakowaniem się Japończyków w mrożonym tuńczyku, co – jak mówi – „rujnuje tradycję”.

Zastanawiałem się, jak zmieniła się sytuacja od czasu, gdy powstała ta książka? Czy zostało coś z opisywanej przez autora prawdziwej japońskiej sztuki kulinarnej, czy też jego rodacy poddali się, jak wszyscy inni, tyranii sieciówek ze śmieciowym jedzeniem?

*

Krótko po lekturze książki, a skończyłem czytać tego samego dnia, w którym dostałem ją od Toshiego, podjąłem pochopną,

impulsywną i, jak się miało okazać, odmieniającą życie decyzję. Uznałem, że nie mam innego wyboru, jak tylko pojechać do Japonii, zobaczyć wszystko na własne oczy i samodzielnie ocenić stan dzisiejszej kuchni tego kraju, poznać jak najwięcej technik i składników oraz przekonać się, czy złowróżbne przewidywania Tsujiego się ziściły. Czy Japończycy mogą mnie jeszcze wiele nauczyć o gotowaniu, czy też *Prosta sztuka* jest już niczym więcej jak elegią nad utraconą tradycją kulinarną? Czy zapewnienia jej autora o długowieczności jego pobratymców i zaskakujących właściwościach zdrowotnych ich diety są prawdziwe, a jeśli tak, to czy te reguły można wprowadzić do zachodniego jadłospisu? I czy naprawdę używają kleju do skarpetek zamiast podwiązek, jak twierdzi Toshi?

Udam się do Japonii i powoli, metodycznie, żarłocznie przejadę od najdalej wysuniętej na północ wyspy Hokkaido na południe, do Tokio, dalej do Kioto, Osaki, Fukuoki i na wyspy Okinawa, przez cały czas będę jadł, przeprowadzał wywiady, uczył się i zwiedzał. Chciałem spróbować rodzimych składników, poznać filozofię, techniki i oczywiście korzyści zdrowotne płynące z japońskiego jedzenia. Ponadto musiałem jak najszybciej schudnąć i zacząć się zdrowiej żywić, a przekonałem się, że dostępne na Zachodzie beztłuszczowe jogurty czy posiłki „strażników wagi” są mało atrakcyjne. Książka Tsujiego pokazywała mi świat pięknych, zdrowych, prostych potraw, których jedzenie z łatwością mogłem sobie wyobrazić, jeśli tylko nauczę się je sam przygotowywać.

Tego wieczoru niepewnie poruszyłem ten temat w rozmowie z Lissen, moją żoną.

– Boże, to fantastyczny pomysł – powiedziała. – Zawsze chciałam zobaczyć Japonię. Wyobrażasz sobie, jak wspaniale będzie pojechać tam z dziećmi? Zapamiętałyby taką podróż do końca życia. Tylko pomysł!

– Zaraz, zaraz, nie. Hmmm. Mnie właściwie chodziło... no wiesz, nie myślałem... badania, wywiady i tym podobne... – płątałem się.

Ale było już za późno. Po sposobie, w jaki patrzyła p r z e z e mnie, wyczułem, że myślami jest gdzie indziej, urzeczona wizją

pełnych przepychu kimon, klęczenia w kontemplacyjnej pozie zen przed nieskazitelnie zagrabionym żwirowym ogrodem albo ślania się na nogach pod ciężarem połączanych pudełek w trakcie niekończących się rajdów po sklepach bezcłowych. Z doświadczenia wiedziałem, że nie ma sensu nawet próbować z tym walczyć.

Właściwie mi to pasowało. Podobnie jak wielu współczesnych ojców, nieustannie dręczy mnie poczucie winy z powodu ilości czasu spędzanego – a raczej niespędzanego – z dziećmi. Nie mam normalnej pracy, co oznacza, że nie mam też normalnych wakacji. Nie byłem na nich od ponad pięciu lat. Jednak wizja leżenia plackiem przez dwa tygodnie przy basenie jakiejś wynajętej willi albo, co gorsza, wycieczki do Disneylandu przyprawiała mnie o swędzącą wysypkę i przynębienie. A teraz mogę połączyć pracę z życiem rodzinnym – oto sposób na podzielenie się zamiłowaniem do jedzenia z dziećmi i być może zasianie w nich ziarna ciekawości, które za jakiś czas wzmocni łączącą nas więź. W rzeczywistości ta decyzja była samolubna pod tak wieloma względami, że fałszywe jest przedstawianie jej jako szlachetnego rodzicielskiego poświęcenia. Pragnąłem podróżować po Japonii, ale czułbym się nieszcześliwy, gdybym musiał rozstać się na dłużej z bliskimi.

*

Tego sierpniowego wieczoru zarezerwowałem cztery bilety do Japonii zamiast jednego i zacząłem opracowywać trasę po miejscach, które jak zapewnił mnie Toshi, są głównymi ośrodkami kultury kulinarnej kraju samurajów.

Wyberzemy się w rodzinną podróż smakosza na prawie trzy miesiące. Polecimy do Tokio, gdzie spędzimy trzy tygodnie na spokojnej aklimatyzacji (absurdalny pomysł, jak się później okazało). Tokio, jak powiedział mi Toshi, jest restauracyjną stolicą Japonii, z większą liczbą różnorodnych knajpek niż gdziekolwiek indziej w tym państwie. Tam również znajdziemy najlepsze lokale serwujące sushi i tempurę, a także inne niespodzianki (tej ostatniej informacji towarzyszył znaczący uśmiešek).

Stamtąd polecimy na północ, na wyspę Hokkaido, miejsce całkowicie odmienne od Tokio z jego wielkomiejską intensywnością, pełne otwartych przestrzeni, znacznie spokojniejszej atmosfery i oszałamiających owoców morza. Naszą bazą na jakieś dziesięć dni będzie stolica wyspy, Sapporo.

Następnie wrócimy na Honsiu, gdzie znajduje się Tokio, lecz tym razem udamy się dalej na południe, do Kioto, dawnej stolicy cesarstwa, duchowego i kulturalnego serca Japonii. Tu z kolei, według Toshiego, jest region *kaiseki* – wielodaniowych uroczystych posiłków, japońska odpowiedź na *haute cuisine*, ale znacznie bardziej wyrafinowana, skomplikowana i, jego zdaniem, o niebo lepsza. Tam powinienem także spróbować tofu, bo jest najsmaczniejsze i najświeższe na świecie.

Po trzech tygodniach w Kioto, z jednodniowymi wycieczkami do wielu innych miejsc (powinniśmy odwiedzić świętą górę Kōya, a w Kobe trafimy na znane nam zachodnie wygody), po krótkiej podróży pociągiem znajdziemy się we współczesnej metropolii – Osace. Nie potrzebowałem Toshiego, żeby dowiedzieć się, iż tamtejsze jedzenie jest zupełnie inne niż w Kioto. François Simon, poważany recenzent kulinarny z „Le Monde”, opowiadał o nim z entuzjazmem podczas wywiadu, który z nim przeprowadziłem wcześniej tego roku – wręcz nazwał Osakę najbardziej ekscytującym pod względem jedzenia miastem świata.

Wielce oczekiwana podróż jednym z najszybszych pociągów zwanym Shinkansen zawiedzie nas dalej na południowy wschód do Fukuoki na wyspie Kiusiu. Toshi nie mówił wiele o tym mieście, wspominał tylko, że bardzo nam się spodoba, i zachęcał, byśmy spróbowali miejscowego dania *ramen*. Ze szczerym entuzjazmem zaczął natomiast opowiadać o Okinawie, naszym ostatnim przystanku. „To właściwie nie jest Japonia – powiedział. – To znaczy jest, ale inna, z wyjątkowymi kulturą jedzenia i sposobem życia”. Jeśli chcę poznać sekret długowieczności, to właśnie jest odpowiednie miejsce – podobno żyje tam więcej stulatków niż gdziekolwiek indziej na świecie. Postanowiliśmy zostać tam przez dwa tygodnie.

Z Okinawy wrócimy do Tokio i po kilku dniach odleciemy do domu.

Nie miałem pojęcia, czy to realistyczne porywać się na taką podróż z małymi dziećmi, ale wiedziałem, że chcę, by zobaczyły jak najwięcej Japonii i jak najlepiej poznały jej mieszkańców.

Asger, sześciolatek, i Emil, czterolatek, nigdy nie byli poza Europą. Asger jest równie grymaśny przy jedzeniu jak ja, kiedy byłem w jego wieku, co oznacza, że żywi się głównie daniami na bazie ziemniaków, byle miały kształt dinozaurów. Natomiast Emil ma podniebienie tak wrażliwe, że wszyscy przyzwyczailiśmy się do zapachu zleżałych wymiocin na ubraniach i meblach (ba, nawet zobojętnieliśmy na tę woń). Co oni, u licha, będą tam jeść?

Tymczasem moje wyobrażenie Japonii opierało się na obrazach z *Między słowami* i filmów Kurosawy, nie znałem też języka poza kilkoma słowami uprzejmego pozdrowienia, których nauczył mnie Toshi i które, jak podejrzewałem, w rzeczywistości oznaczały coś nieprzyzwoitego. (I wiecie co? Nie myliłem się!)

Jaki naprawdę jest ten kraj? Czy da się po nim podróżować bez przeszkód? Jak żyją Japończycy i czy między ekranami z ciepłego kryształu i morzem betonu, geometrycznymi ogrodami i ośnieżonymi szczytami gór, gotyckimi lolitami* i gejszami znajdzie się miejsce dla małej, ciekawej rodziny z Zachodu? I czy zostanie ona ciepło powitana?

* Gothic Lolita – styl w modzie popularny wśród młodych Japonek, które noszą stroje przypominające te z epoki wiktoriańskiej [przyp. red.].

ROZDZIAŁ 2

Płonąca kometa nad Braintree

Siedzimy przy oknie na skrzydle 747. Odwracam leniwie wzrok od ekranu wideo i widzę parujący płyn tryskający z dalszego silnika. Czuję skurcz żołądka.

Benzyna.

Rozglądam się dookoła. Asger siedzi obok mnie jak zaczarowany: z rozdziawioną buzią wpatruje się w ekranik swojego odtwarzacza, który, dopiero teraz to zauważyłem, zdołał jakoś przełączyć z kreskówek na *Wściekle psy*. Emil jest równie urzeczony składanym stolikiem, który otwiera i zamyka po raz osiemset dwudziesty siódmy. Lissen czyta książkę. Jedyne ja widzę benzynę. Może ją sobie wyobraziłem? Patrzę jeszcze raz. Nie, ciągle wypływa. Czy powinienem powiadomić stewardesę?

Z głośnika dobiega głos kapitana:

– Panie i panowie, obawiam się, że mamy niewielki problem z jednym z silników. Musimy zrzucić paliwo, zanim wrócimy na Heathrow. To standardowa procedura, proszę zachować spokój. Powiadomię państwa, gdy będziemy się przygotowywać do lądowania.

Dwie godziny z dwunastogodzinnego lotu do Międzynarodowego Portu Lotniczego Narita i, w najlepszym razie, wrócimy do Londynu i będziemy musieli przetrwać niekończące się oczekiwanie na niekończącym się terminalu, a w najgorszym zakończymy życie w płonącej komecie śmierci nad Braintree.

Wiecie już, że nie umarliśmy, ale przeszliśmy przez coś być może nawet koszmarniejszego: pięć godzin w czyścicu czwartego terminalu

lotniska Heathrow, które przetrząsaliśmy niczym uchodźcy w poszukiwaniu czegoś zdatnego do jedzenia, co oszukałoby głód, i ostatecznie zadowoliliśmy się sushi z sieciówki Pret A Manger – mokrym, pozbawionym smaku i niestrawnym. Potem pomyślałem, że to wspomnienie będzie pouczające, gdy już skosztujemy prawdziwego sushi, lecz wówczas wydawało się, że nasza podróż jest przeklęta od samego początku.

– To znak – wymamrotałem ponuro, gdy przełknąłem zimny dziki ryż. – Jeśli sprawy już teraz mają się źle, to jakie mamy szanse na udany wyjazd?

– Michael, jeszcze nawet nie opuściliśmy Anglii – powiedziała ze spokojem Lissen. – Jestem pewna, że wszystko będzie dobrze.

ROZDZIAŁ 3

Zobowiązanie

Zanim złożymy stoliki przy siedzeniach w samolocie i przygotujemy się do lądowania w Japonii, chciałbym wyjaśnić kilka spraw. Podobno miewam skłonności do robienia sobie z innych głupich żartów, czasem rzucam rasistowskie komentarze (zazwyczaj pod adresem Włochów, głównie dlatego, że włoscy mężczyźni zachowują się tak absurdalnie) i automatycznie ulegam uprzedzeniom. W związku z tym uznałem, że lepiej będzie, jeśli ustalę kilka ogólnych reguł; ot, takie wskazówki dla samego siebie – tematy, których chciałbym unikać w tej książce, o których czytaliście już miliony razy w opisach Japonii i jej mieszkańców; stereotypy biorące się z lenistwa umysłowego, ograne dowcipy i obraźliwe uogólnienia. Z myślą o tym wszystkim przygotowałem listę zasad, których zobowiązuje się przestrzegać tak długo, jak zdołam.

Niniejszym przyrzekam nigdy nie dworować sobie z konsternacji, w jaką wprawia Japończyków wymowa głosek „r” i „l”.

Nie będę też żartować z ich wzrostu.

Nie zanudzę czytelników dygresjami na temat stopnia zawłości technologicznej japońskich toalet.

Jakkolwiek dziwne wydadzą mi się jakieś aspekty japońskiej kultury, powstrzymam się przed określeniem tego kraju jako miejsca, „któremu najbliższej do obcej planety ze wszystkich innych na Ziemi”.

Nie będę cytował źle przetłumaczonych jadłospisów („Podać do tego »furytki«?”) ani wyśmiewał twórczego użycia języka angielskiego

w nazwach samochodów (Mazda Friende Bongo) lub sklepów (Nudy Boy, który widziałem w Tokio) czy na hasłach z T-shirtów.

To nie będzie zbyt łatwe, nie sądzicie?

Powstrzymam się przed ukradkowym robieniem zdjęć nastolatkom wystylizowanym na gotyckie lolity.

Ani razu nie pozwolę sobie wpaść w ten charakterystyczny rodzaj milczącego szacunku, gdy zetknę się z przykładami wysokiej kultury japońskiej, której nie rozumiem i nigdy nie pojmę (na przykład: „Właściwie nie rozumiem tego teatru kabuki/ogrodów zen/kaligrafii, ale mam silne poczucie, że tak naprawdę to jest głębokie, więc będę szeptać i powoli się wycofam”).

Nie odwołam się do filmu *Łowca androidów* podczas opisywania japońskich miast nocą.

Nie będę sobie robił żartów z wojny, pilotów kamikadze, zapaśników sumo, mojego „podziwu dla Japończyków, którzy nie zrezygnowali z pałeczek, nawet gdy dowiedzieli się o widelcach”, ani z ich jednokowych włosów.

Przekonajmy się, jak mi pójdzie, dobrze?

ROZDZIAŁ 4

Bez brokułów

Tokio nocą wprawiło nas w osłupienie. Wysiedliśmy z taksówki i zanurzyliśmy się w ciepłym, gęstym powietrzu końca sierpnia. Zalała nas nieprzerwana fala ludzi, która płynie z dworca Shinjuku dniem i nocą. Wszyscy czworo staliśmy przez kilka chwil osłupiali, a wokół było jasno jak w dzień i tysiące ludzi śmigały niczym jaskółki.

Dotarliśmy do Tokio kilka godzin wcześniej tego wieczoru, wykończeni, lecz ze względu na różnicę czasu nadal gotowi do działania, ponieważ nasze mózgi były przekonane, że jest wczesne popołudnie. Obcość Japonii stała się oczywista, jeszcze zanim przeszliśmy przez odprawę celną, gdzie przy stanowisku urzędnika umieszczono znak „BEZ BROKUŁÓW” – dokładniej była to główka brokułu przekreślona czerwoną linią. Czy Tokio ma problem z przemytnikami tych warzyw? Czy inne kapustowate również są zabronione?

Jak każdy, kto podróżuje z Heathrow, chwyciliśmy w objęcia nasze bagaże niczym dawno niewidzianych krewnych i wyszliśmy z lotniska, żeby znaleźć drogę do miejsca, gdzie mieliśmy mieszkać. Choć później Emil łaskawie zmienił opinię, początkowo Japonia go nie ujęła.

- Śmierdzi – powiedział, gdy czekaliśmy na lotniskowy autobus.
- Czym? – spytałem.
- Wszystkim – odpowiedział. I wywinął dolną wargę.

Autobus powoli wiozł nas na zachód przez ponad sześćdziesiąt kilometrów gęstego jak miód ruchu ulicznego na dziesięciopasmowej

autostradzie Higashi Kanto, obok gigantycznych sekshoteli, centrów handlowych i salonów gier *pachinko*. Dojrzeliliśmy Tokio Tower, wyższą niż wieża Eiffla, lecz przytłoczoną przez otaczające ją budynki, a po chwili – gdy spiralnymi zjazdami zbliżaliśmy się do centrum Tokio – kolejny raz tego wieczoru poczuliśmy się, jakbyśmy podchodzili do lądowania.

Właściwie to Tokio nie ma centrum. Przez okna autobusu wygląda jak ogromny miejski labirynt z wieżowcami i autostradami ciągnącymi się po horyzont z każdej strony. Wyobrażam sobie, jak łatwo odejść od zmysłów podczas niekończącej się jazdy w poszukiwaniu punktu centralnego albo po prostu prób zrozumienia Tokio jako miasta w każdym tradycyjnym znaczeniu tego słowa. Toshi powiedział mi, że stolicę jego kraju lepiej traktować jak mniej więcej dwadzieścia mniejszych miast, kół tworzących jedno gigantyczne koło, połączonych jajowatą naziemną linią kolejową Yamanote.

★

Gdy już otworzyliśmy i zamknęliśmy wszystkie szafki i szuflady naszego wynajętego mieszkania w dzielnicy Aoyama, zdaliśmy sobie sprawę, że jesteśmy głodni, i postanowiliśmy zrobić pierwsze ostrożne rozeznanie. Ale Tokio nie jest miastem, które pozwoli zrobić cokolwiek ostrożnie. Wyjdźcie tylko na chwilę za drzwi, a obezwładni was jak żadne inne miejsce na ziemi, zbije z nóg tsunami zadziwienia, szczególnie jeśli postanowicie, tak jak my, wysiąść z taksówki w Shinjuku, najwięszym ośrodku nocnego życia.

W tym mieście żyje dwanaście milionów ludzi – jedna dziesiąta populacji Japonii zamieszkuje dwa procent powierzchni kraju. Każdego dnia dwa miliony z nich przechodzą przez dworzec Shinjuku, na którym podobno panuje największy ruch na świecie. Tego wieczoru na nasze powitanie przyszli chyba wszyscy – zupełnie jakbyśmy znaleźli się w gigantycznym stadzie migrujących antylop gnu, aczkolwiek z bardzo eleganckimi dodatkami.

Emil przywarł do mojej nogi na kilka minut, dopóki nie zorientowaliśmy się, że tłum jest nadzwyczaj zorganizowany, a strumienie

dojeżdżających, kupujących i imprezowiczów omijają się, jakby kierowały się jakimś sonarem, płynąc spokojnie ku swoim celom. Tymczasem nad nami gigantyczny ciekłokrystaliczny ekran pokazywał niepasującą do otoczenia twarz Tommy'ego Lee Jonesa, który – niepokojąco posiwiasty – rozkoszował się napojem kawowym w puszcze.

Emil wkrótce znów się wycofał, gdy zaczął przyciągać spojrzenia grupiek rozchichotanych dziewcząt. Mój młodszy syn ma charyzmę swojej matki – jest miniaturową gwiazdą rocka, jedną z tych osób, które skupiają na sobie uwagę bez wysiłku czy chęci. Asger jest bardziej towarzyski. Po chwili także jego blond włosy i brązowe oczy zaczęły budzić zainteresowanie – nie minęło wiele czasu, a do chłopców przemawiały pieszczotliwie i robiły im zdjęcia uprzejme młode kobiety, które miały przy sobie słodczyce i naklejki, zbiegiem okoliczności dwie rzeczy, które Asger i Emil cenią nade wszystko na świecie. Był to przedsmak czegoś, co potem określaliśmy jako „syndrom królewskiego wyjścia do ludu”, tej dziwnej, szczęśliwie korzystnej, magnetycznej władzy, jaką nasze dzieci – a z tego, co widzieliśmy, większość zachodnich dzieci – mają nad niektórymi Japonkami. Gdyby Asger i Emil rozdawali autografy, w ciągu najbliższych miesięcy złożyliby setki podpisów.

Dworzec Shinjuku jest właściwie samowystarczalnym miastem z domami towarowymi, restauracjami, biurami i barami znajdującymi się zarówno nad, jak i pod torami. Można tu spędzić cały dzień bez wychodzenia z pociągu ani wsiadania do niego. Wkrótce zgubiliśmy się w labiryncie przejść i pasaży i nieoczekiwanie trafiliśmy do jednego z największych w Japonii działów spożywczych w podziemiach domu towarowego, znanych tu jako *depachika*.

W większości głównych domów towarowych te ogromne supermarkety i stoiska garmażeryjne mieszczą się w podziemiach. Są to zadziwiające miejsca, gdzie można kupić prawie wszystkie surowe składniki i przetwory, o jakich pomyślimy – oraz wiele wykraczających poza wyobraźnię – zarówno zachodnie, jak i azjatyckie. Przez chwilę chodziliśmy po sklepie, ja w przyjemnym transie wywołanym

widokiem jedzenia, reszta niecierpliwa, ale pod wrażeniem. Były tam świeżo zrobione restauracyjnej jakości tacki sushi, szeroki wybór tempury, *tonkatsu* (panierowane kotleciki wieprzowe), tofu, nadziewane kulki ryżowe, pieczone na ruszcie węgorze połyskujące pod ciemnym słodkim sosem – po prostu cały mikrokosmos współczesnych japońskich nawyków żywieniowych. Zobaczyliśmy słynące z wysokiej ceny owoce: perfekcyjnie żyłkowane kantalupy odmiany *yubari* o pomarańczowym mięszu, przewiązane czerwonymi wstążkami i sprzedawane osobno w drewnianych pudełkach niczym jaja Fabergé za dwadzieścia jeden tysięcy jenów* (choć rekord wyniósł milion i dwieście pięćdziesiąt tysięcy jenów za sztukę), mango za piętnaście tysięcy jenów i starannie zapakowane jabłka z niewielkimi kwadratowymi gąbkami chroniącymi ich ogonki. Były tam beczułki małych suszonych ryb, smażone w głębokim tłuszczu szkielety węgorzy (przecież nikomu nie przyszłoby do głowy, by je wyrzucić, prawda?), a w małych oddzielonych szklanymi ścianami kuchniach kucharze uwijali się, przygotowując *dim sum*, świeży makaron i ciastka *mochi* (z mąki ryżowej, zwykle nadziewane słodką pastą z czerwonej fasoli *azuki*). Widzieliśmy także wyeksponowane francuskie sery, przy czym ich wybór był niewiele mniejszy, a ceny nieznacznie wyższe od tych na lokalnym paryskim targu, na którym zwykle robiłem zakupy; wyszukane torty, rolady i makaroniki nie gorsze – a może nawet staranniej wykonane – niż te od firmy Ladurée. Asger pociągnął mnie za rękaw i przypominał, że naprawdę musimy coś zjeść.

Dworzec Shinjuku jest jakoś buforem oddzielającym dwie bardzo odmienne od siebie części miasta – od zachodu stoją drapacze chmur mieszczące biura i hotele, a kolejne powstają w nielicznych wolnych miejscach między nimi. My wyszliśmy po stronie wschodniej w Kabukichō, labiryncie restauracji, knajpek serwujących *kaitenzushi*, sklepów, barów i nocnych klubów.

Kabukichō i pobliska Golden Gai są tak obskurne i szemrane, jak to tylko możliwe w Japonii. Znajdują się tam wystawne bary z panienkami

* Około siedmuset złotych [przyp. red.].

do towarzystwa, o takich nazwach jak Próżność i Uwodzenie, oraz lokale prowadzone przez młodych mężczyzn dla damskiej klienteli, a wszystko stłoczone w wielopiętrowych wieżowcach. Każdy budynek (wręcz każde piętro!) przez kilka kolejnych przecznic jest ozdobiony przez neon informujący, że działa w nim restauracja, bar lub klub z karaoke. To naprawdę zdumiewająca okolica, która podobno – tym razem nie żartuję – była inspiracją do scenografii *Łowcy androidów*.

Może się wydawać, że to nie najodpowiedniejsze miejsce dla małych dzieci, zwłaszcza wieczorem, lecz mimo że Kabukichō uchodzi za centrum japońskiej mafii – yakuzy (a może właśnie dlatego), dzielnica jest czysta, bezpieczna i dość zwyczajna, jeśli nie liczyć artystycznych refleksów w nastroszonych fryzurach rodem z Kaja-googoo, które wyróżniają naganiaczy do barów z żigolakami. Nawet gdyby Emil i Asger byli starsi, nie domyśliliby się usług – niewątpliwie jeżących włos na głowie – które są świadczone w pozbawionych okien salonach. Wszystko, co w zachodnim żargonie pornograficznym jest niebieskie, w Japonii jest różowe*; „modny masaż” to ręczna stymulacja penisa, „modne zdrowie” to stosunek oralny (przynajmniej według Toshiego). Legenda głosi, że wszystkie łaźnie tureckie musiały zmienić nazwę na „krajny mydła”, po tym jak omyłkowo (taka przynajmniej była jego wersja) zabrano do jednej z nich tureckiego ambasadora, co wywołało incydent dyplomatyczny.

Sporo z około trzystu tysięcy tokijskich restauracji mieści się właśnie w tej gęsto zabudowanej dzielnicy. Większość lokali specjalizuje się tylko w jednym stylu gotowania, a nawet w jednym daniu. W Japonii kilka rodzajów potraw można dostać głównie w restauracjach dworcowych – wszyscy wiedzą, że zazwyczaj podają one tanie jedzenie średniej jakości ludziom, którzy za bardzo się śpieszą, żeby się tym przejmować. I to jest moim zdaniem klucz do niezrównanego bogactwa tokijskiej sceny kulinarnej. W Paryżu często można spotkać restauracje „azjatyckie” serwujące potrawy tajskie, chińskie,

* Na Zachodzie filmy dla dorosłych nazywa się często *blue movies*, natomiast w Japonii – *pink movies* [przyp. red.].

wietnamskie i japońskie, z których każda jest w najlepszym razie podrzędna, lecz w Tokio kucharze są wyczuleni na niuanse i najdrobniejsze zmiany w przygotowywaniu dań z wybranego przez nich gatunku kulinarnego, więc w miarę upływu lat stają się mistrzami tempury, sushi, *teppanyaki*, makaronu *soba* czy czego tam jeszcze. A ich klienci – przy czym nie potrzebują ich wielu, gdyż czynsz nie jest zbyt wysoki – wiedzą dokładnie, czego się spodziewać, i potrafią porównać każde dnie z przygotowanym przez innego kucharza, który się w nim specjalizuje.

Jedyną trudność stanowi oczywiście wybór, który jest porażający. A ja do tego jestem kiepski w podejmowaniu decyzji. Co gorsza, nowicjusz w Tokio może mieć ogromne problemy z samym ustaleniem, przed jakim lokalem stoi, jeśli nie znajdzie wywieszonego menu ze zdjęciami potraw. W innych krajach takie fotografie mogą ostrzegać przed wejściem do środka, ale postanowiłem na to nie zważać – wszak był to nasz pierwszy wieczór w Japonii i chciałem spróbować czegoś wyjątkowego.

Przy torach wychodzących z Shinjuku na północ jest wąskie przejście pełne *izakaya* (japońskich pubów-restauracyjek), trochę bardziej mieszczących się w wyobrażeniu przeciętnego człowieka, każda z miejscem dla sześciorga–dziesięciorga gości. To Shonben Yokochō (Aleja Szczyń), słabo oświetlona, mająca już za sobą czasy świetności pozostałość po dawnym Tokio z lat czterdziestych, miejsce w rodzaju tych, do których Sokole Oko chodził na przepustce z MASH*, ponadczasowy skrawek czarnorynkowej stolicy Japonii, który przetrwał wbrew przeciwnościom i na przekór deweloperom w samym sercu jednej z najbardziej efekciarskich na świecie stref nocnego życia.

Powietrze było gęste od dymu i pary wodnej buchających z rusztów, pod którymi palono węglem drzewnym, i kociołków z makaronem, a wszystko pokrywała cienka warstwa błyszczącego brązowego tłuszczu. W każdym innym kraju taka nazwa dzielnicy i rozpadające

* MASH (Mobile Army Surgical Hospital – Mobilny Wojskowy Szpital Chirurgiczny) – to jednocześnie tytuł amerykańskiego filmu fabularnego [przyp. red.].

się budynki niejednego by odstraszyły, jednak Toshi zapewnił mnie, że nie tylko jest tu całkowicie bezpiecznie, a kucharze i właściciele w jednej osobie oraz ich klienci są przyjaźni dla obcych, lecz także podawane tu jedzenie – *ramen*, *yakitori* (szaszłyki z grilla) i *yakisoba* (smażony makaron) – jest przepyszne i tanie.

Podeszliśmy nieśmiało do malutkiego pokrytego laminatem baru w kształcie litery L, za którym w świetle jarzeniówki starsza pani wygięta w znak zapytania, z mocno skręconymi trwałą siwymi włosami i w czerwonym fartuchu skrobała płytę do podgrzewania potraw metalową łyżką, podrzucając niesforny kopczyk makaronu *ramen* (żeby było jeszcze trudniej, okazuje się, że *yakisoba* robi się z makaronu pszennego *ramen*, a nie gryczanego *soba*). Ledwie na nas zerknęła, choć musieliśmy przedstawiać sobą raczej niecodzienny widok, więc tylko pokazałem na makaron, podniosłem dwa palce i się uśmiechnąłem. Kiwnęła głową i wróciła do pracy.

Miejsce urządzono tak, żeby konsumpcja przebiegała jak naj-sprawniej: na barze stały butelki sosów Kikkoman i słoiki z pałeczkami; menu, wypisane po japońsku na drewnianych tablicach, widniało na ścianach. Z sufitu zwisały dyndające biało-czerwone lampiony, a my usiedliśmy na obitych winylem czerwonych stołkach. Podzieliliśmy się kilkoma stertami *yakisoba* w słodkim sosie opartym na soi (rodzaj ciemnego słodko-kwaśnego sosu w stylu *teriyaki*, na który natrafimy w rozmaitych daniach w całej Japonii) oraz posypanym jaskrawoczerwonym marynowanym imbirem i płatkami suszonych glonów. Było wręcz wzorcowo przepyszne.

Inni klienci – szeregowi pracownicy korporacji z krawatami poluzowanymi na koniec dnia – wzniesli do nas toast brązowymi butelkami piwa, tak wielkimi jak ich przedramiona, napełnili małe szklaneczki i podali je mnie i Lissen. Zadawali uprzejme pytania bezładną angielszczyzną o to, skąd przyjechalismy, jak długo jesteśmy w ich kraju i co sądzimy o japońskim jedzeniu. Widząc, że Asger i Emil mają trudności z pałeczkami, właścicielka pogrzebała trochę w kuchni i wyciągnęła dwa małe widelce – teraz wszyscy opychaliśmy się z zadowoleniem.

W Kraju Kwitnącej Wiśni normą jest przechodzenie z jednej *izakaya* do kolejnej – w pierwszej tylko lekko zaspokaja się głód, w drugiej zamawia się kilka *yakitori*. Właśnie tak zrobiliśmy i w oczekiwaniu na drugie danie usadowiliśmy się w kolejnym malutkim pomieszczeniu przed grillem z dymiącym węglem drzewnym. Tym razem potrawy przygotowywał młody człowiek z rzadką kozią bródką – dokładał do ognia i obracał szpikulce. Aby złożyć zamówienie, pokazaliśmy na to, co jedzą inni, oraz na jeszcze nieupieczone szaszłyki w gablocie oddzielającej ladę od kuchni.

Potrawy z grilla zwykle budzą mój niepokój. Mięso jest albo surowe, albo zwęglone, a najczęściej jedno i drugie, i na ogół gorsze od tego, które przygotowuje się w piekarniku. Japończycy jednak opanowali opiekanie na ogniu z węgla drzewnego lepiej niż jakakolwiek inna nacja dzięki prostej, choć znamiennej innowacji – porcje są tu znacznie mniejsze.

Yakitori to dosłownie pieczony na grillu kurczak, lecz tak samo przygotowuje się szparagi, przepiórcze jaja, pomidory i rozmaite warzywa. Najważniejsze jest to, że mięso kroi się w kawałki na jeden kęs i nadziewa po jakies trzy porcyjki na szpikulce razem z krótkimi kawałkami *negi* – bardzo delikatnych niewielkich porów. Tak powstałe szaszłyki piecze się przez kilka minut nad rozgrzanym węglem drzewnym, polewa sosem i przed podaniem znowu na moment kładzie na grillu. Nie jest to szczególnie zdrowe, lecz uzależnia niczym metamfetamina i istnieje niewiele lepszych sposobów – prócz podania ogólnego znieczulenia, co jest mało opłacalne, a poza tym według Lissen także niespecjalnie etyczne – na zmuszenie dzieci do jedzenia warzyw. Wiedziałem, że do przygotowania *yakitori* używa się także kurzych wątróbek, chrupkich żołądków mięśniowych (z braku zębów ptaki wykorzystują mięsień do rozdrabniania ziaren przed ich trawieniem), skóry i serc, ale w gablocie dostrzegłem jeszcze jeden składnik, którego nie mogłem zidentyfikować. Zamówiłem szaszłyk właśnie z nim – nie chciałem stracić możliwości poznania czegoś nowego. Nie miał wyczuwalnego smaku poza pokrywającym go sosem, lecz wyróżniał się niezwykłą konsystencją, przypominającą chrupiący plastik.

Była to chrząstka – a dokładnie ta część, która łączy kurze piersi. Kulinarnie nie powaliła mnie na kolana, jednak Emil sumiennie obgryzł resztę składników ze szpikulca, zanim spalał kilka kurzych wątróbek – prawdziwe świadectwo potęgi słodkich sosów.

Każdy kucharz specjalizujący się w *yakitori* ma własny przepis i zaciekle trzyma go w tajemnicy. Shizuo Tsuji pisze, że prawdziwy mistrz nigdy nie pozwala, by sos się skończył, nowy dorabia na bazie starego, co oznacza, że – ponieważ sos nie zawiera wody – niektóre mają wiele lat. Podstawowe składniki są takie same jak wielu japońskich sosów służących do polewania składników podczas pieczenia: sos sojowy, sake, *mirin* i cukier. Można w nim również gotować kości kurczaka i dodawać środki zagęszczające, takie jak maranta czy skrobia *kuzu*, którą kupuje się w bryłkach i która w przeciwieństwie do mąki kukurydzianej jest lekka i pozbawiona smaku. Sos sojowy i *mirin* w równych proporcjach, z nieco mniejszymi porcjami sake i cukru, to baza tych sosów.

Siedzenie w kłębiącym się dymie z węgla drzewnych i patrzanie, jak moi synowie ochoczo przeżuwiają kurze narządy nadziane na patyczki, to dość surrealistyczne zakończenie dnia, który zaczął się płatkami kukurydzianymi i tostami po drugiej stronie świata. Choć muszę przyznać, że czułem wtedy przede wszystkim rozkosz. Teraz naprawdę wylądowaliśmy.

*

Następnego dnia nadszedł czas rewanżu dla Asgera i Emila za ich stoickie zachowanie podczas podróży do Japonii. W ich umysłach ten kraj był synonimem jednej rzeczy, która nie miała nic wspólnego z jedzeniem. Od dawna mieli obsesję na punkcie pokemonów, dziwacznych, chimerycznych animowanych postaci, które zamieszkują popularne na całym świecie, lecz niezgłębione dla nikogo powyżej osiemnastego roku życia gry i filmy. Obiecaliśmy chłopcom wizytę w sklepie poświęconym pokemonom w Shinagawa, ale zapomnieliśmy, że jest sobota. Kiedy do niego dotarliśmy, był już wypełniony siedmiolatkami domagającymi się koszulek,

figurek, pudełek na lunch i breloczków. Asgerowi i Emilowi oczy wyszły z orbit i wkrótce zaintonowali swą modlitewną pieśń: „Chcę, chcę, chcę...”. Zapewniali przy tym koszyki, jak gdyby przygotowywali się do obłężenia.

O ile rozumiem, pragnienie posiadania tych figurek opiera się wyłącznie na samym fakcie ich istnienia, a nie na jakichś, powiedzmy, praktycznych czy artystycznych właściwościach. Jest to zatem produkt doskonały, zdaje uzależnione od niego istoty wyłącznie na łaskę korporacji, które masowo go wytwarzają – a żadna nie jest bardziej litościwa niż Nintendo Company.

Następnym przystankiem był Kiddiland, zaskakująco mały największy sklep z zabawkami w Tokio. Gdy przeglądaliśmy tamtejszy dział z pokemonami, podeszła do nas jakaś kobieta.

– Ile on ma lat? – Wskazała na Asgera.

– Sześć – odpowiedziałem.

Wyglądała na mocno zaskoczoną. Spytałem, w jakim wieku jest jej syn, który w moich oczach nie miał więcej niż cztery lata.

– Osiem – odparła. Ciągle wpatrywała się w Asgera. – Czy on jest normalny?

– To zależy, co ma pani na myśli.

– Och, taaa-too.

Mój wzrok przyciągnął mały kiosk po drugiej stronie ulicy. Sprzedawano w nim napoje octowe, które podobno były akurat modne. Kupiłem jeden – o smaku wiśniowym – i wziąłem łyk. Początkowo wszystko wydawało się w porządku: słodki, cukrowo-wiśniowy smak, jak w dawnym lekarstwie na robaki. Po chwili – dobry Boże! – posmak stawał się okropny – czysty ocet. Zawsze mogło być jednak gorzej. Innym modnym tokijskim napojem, o którym słyszałem, był pozbawiony kalorii galaretowaty drink ze świńskiego łóżyska.

W Harajuku, centrum Hello Kitty, do którego przeszliśmy spacerem, zrobiliśmy ukradkiem zdjęcia nastolatkom w koronkach, butach na platformie i spódnicach przypominających purchawki, czyli w strojach gotyckiej lolity (wygląda na to, że szybko złamałem jedno ze swoich przyrzeczeń); przebranym za pielęgniarki (miały

nawet fartuchy poplamione krwią), za ulubione postacie z anime, francuskie pokojówki czy coś, co można uznać za „punków z Los Angeles” (jak statysty w starych filmach Kiefera Sutherlanda).

Do mieszkania wróciliśmy taksówką. W Paryżu zatrzymanie jakiegś przypomina próby złapania osy – wymaga ogromnej cierpliwości, a i tak prawdopodobnie skończy się użądleniem. Jednak japońscy taksówkarze to superodmiana szoferów. Nie postaliśmy na krawężniku dłużej niż parę sekund z wyciągniętymi rękoma (Asger z włączonym mieczem świetlnym), a zatrzymała się przy nas kanista żółta toyota. Tylne drzwi otworzyły się automatycznie, aż chłopcy wydali stłumiony okrzyk zdziwienia.

– Co to... rany. Widziałeś? – emocjonował się Emil.

– To ja! To ja użyłem Mocy! – stwierdził Asger.

Wsiedliśmy na tylne siedzenie i na mapie pokazaliśmy kierowcy w białych rękawiczkach, dokąd chcemy jechać. Uśmiechnął się, potaknął i ruszył. Dziesięć minut później zapłaciliśmy dokładnie tyle, ile wskazał taksometr, tylne drzwi raz jeszcze otworzyły się automatycznie i wygramoliliśmy się na zewnątrz.

– Proszę pamiętać o zabraniu wszystkich swoich rzeczy! – zawołał za nami kierowca.

Wydaje się to takie proste, prawda? Kierowca taksówki zabiera cię tam, dokąd chcesz, a ty płacisz za kurs. Ale jesteśmy przyzwyczajeni do miliona arbitralnych dodatkowych opłat, jeżdżenia naokoło, przypadkowych scysji i w końcu narzekania na brak napiwku.

To doświadczenie pobudziło mnie do spisania listy, gdy tylko weszliśmy do mieszkania.

**Wspaniałe cechy Tokio w porównaniu z Paryżem –
w takiej kolejności, w jakiej przychodziły mi do głowy:**

Nie ma psich kup.

Nikt nie liczy na napiwek.

Nie ma śmieci.

Zaraz, zaraz, koszy na śmieci też nie ma.

Jestem tu najwyższy.

Nikt nie kradnie, nie oszukuje ani nie jest nieuprzejmy tylko dlatego, że nie mówi się w jego języku.

Jak to możliwe, że na rynku utrzymuje się tak wiele restauracji?

Naprawdę fantastycznie jest choć raz być wyższym od wszystkich innych.

Da się złapać taksówkę.

Nawet w deszczu.

Ma się pewność, że kierowca po prostu zabierze pasażera tam, dokąd ten chce, bez gadania czy dziwnych pomysłów.

Sklepikarze zachowują się tak, jakby naprawdę zależało im na kliencie.

Prawdopodobnie mógłbym zrobić w Japonii całkiem niezłą karierę jako koszykarz.

Tymczasem dozorczyzna budynku powiedziała nam, że nadchodzi tajfun.

– Z czym to się właściwie wiąże? – spyaliśmy.

– Wielki wiatł. Ulewa – odpowiedziała.

Byliśmy nieco zdenerwowani.

Następny ranek był wietrzny. Miejscowy supermarket – reklamujący się hasłem „Przepyszne jedzenie niesie nam zadowolenie” – wystawił „zestawy na wypadek tajfunu”, zawierające koce, jedzenie i wodę na dwa dni. To podenerwowało nas jeszcze bardziej, ale sądziliśmy, że przesadzamy. Jednak już po południu wiatr i deszcz biły w okna, a w powietrzu latały różne przedmioty. Problem w tym, że nie mieliśmy nic do jedzenia. Czekало mnie wyjście do sklepu.

Deszcz zaczął poziomo. Ulice świeciły pustkami. Nie było samochodów ani ludzi. „To szaleństwo” – pomyślałem, gdy się pochyliłem i parłem pod wiatr. Rower przed sklepem został przewrócony podmuchem i zaczął się z wolna przesuwac po chodniku. Zmuszałem

się, żeby iść do przodu, wyglądałem przy tym niczym kiepski mim. Minęła mnie samotna taksówka. Sprzedawca przyciskał twarz do szyby i wyglądał na prawdziwie zaniepokojonego tym, że widzi kogoś na ulicy. Byłem całkowicie przemoczony, ale w końcu dotarłem do sklepu.

W środku brzęczał jakiś muzak, jak gdyby nigdy nic. Stałem oszołomiony przy obco wyglądających opakowaniach pozbawionych angielskich napisów, z lęklwym podziwem patrząc na doskonałe owoce i warzywa. Japończycy są najwyraźniej wybredni co do świeżości produktów. Na żadnym nie było nawet plamki. Jabłka wyglądały jak pomalowane aerografem na czerwono, bakłażany lśniły jak polakierowane. Nawet ziemniaki były jednakowe – wszystko zdawało się zerwane przed chwilą. Zauważyłem, że jedyny poza mną klient macha telefonem komórkowym przy kodach kreskowych naklejonych na korzenie łopianu, i na ekranie pojawiło się zdjęcie farmera, jak mniemam tego, który wyhodował warzywo. Potem dowiedziałem się, że system informuje również, kiedy dany produkt zerwano – co do godziny – aby kupujący mieli pewność, że wyhodowano go w Japonii i jest organiczny, a powstał po kolejnych lękach związanych z chińskim jedzeniem.

Napełniłem koszyk makaronami, sushi i kilkoma innymi produktami, nuciłem przy tym do lecącej z głośników uładowanej wersji *Smells Like Teen Spirit*, zapłaciłem i wyszedłem.

Na zewnątrz nadal szalał armagedon. Wziąłem głęboki oddech, znowu się pochyliłem i ruszyłem do przodu, lecz po pięćdziesięciu metrach nie wytrzymałem. Spanikowałem i wskoczyłem do pierwszych otwartych drzwi, czyli sklepu z towarami za sto jenów*. Wszystko, co tam sprzedawano, kosztowało sto jenów, od parasolek przez bieliznę po kostiumy klaunów. Kupiłem parasolkę z Hello Kitty, ale gdy tylko z powrotem wyszedłem na ulicę, wiatr porwał ją niczym zarodnik dmuchawca.

W końcu z trudem dotarłem do mieszkania, gdzie w telewizji obejrzelśmy wiadomości, w których pokazano cały dom uniesiony przez

* Około trzech i pół złotego [przyp. red.].

wiatr, dokładnie jak w *Czarnoksiężniku z Krainy Oz*, łodzie wyrzucane na brzeg na południe od miasta, a potem *Jasia Fasolę* po japońsku.

Dozorczyńni zapewniła nas, że nawałnica ucichnie przed następnym rankiem – odetchnęliśmy z ulgą, ponieważ byliśmy umówieni na dość szczególny lunch.