

ROZDZIAŁ 2

Bataty

Królowa Okinawy nie jest zadowolona.

– Japonia potrzebuje detoksykacji. Mamy najwyższy na świecie poziom dodatków do żywności – mówi, z jakiegoś powodu dorzucając garść suszonych papryczek chili do paleniska żarzącego się przed nami. Po kilku sekundach od dymu ciekną nam łzy. Jej oczy pozostają suche.

Fuka władczo.

– Nasi specjaliści od żywienia nadal każą nam jeść margarynę, więc tak naprawdę nie ufam już ich zaleceniom. Moje dzieci nigdy nie jadły ramenu z torebki ani dań odgrzewanych w mikrofalówce, a teraz moi goście są jak moje dzieci. Otworzyłam to miejsce, żeby zmienić nawyki żywieniowe Okinawczyków. – Stawia przed nami cztery szklanki spienionego płynu fioletowej barwy. Emil marszczy podejrzliwie nos.

Kiedy poprzednim razem byliśmy na Okinawie, dziesięć lat temu, chcieliśmy poznać sekret długowieczności jej mieszkańców. Ten najbardziej wysunięty na południe archipeląg słynął z najwyższego na świecie odsetka stulatków. Zjeżdżali nań tłumnie gerontolodzy, by dowiedzieć się, dlaczego tak wielu Okinawczyków przekracza setny rok życia. Wśród przyczyn tego zjawiska, jak wtedy odkryliśmy, znajdują się silne więzy społeczne i genetyka, lecz zwłaszcza dieta – niskotłuszczowa, bogata w owoce morza, tofu, wodorosty i warzywa oraz takie dodatki, jak kurkuma, herbata jaśminowa i wysoko zmineralizowany czarny cukier. Przede wszystkim zaś Okinawczycy się nie przejadają. Ograniczenie kalorii, wyrażone w miejscowym powiedzeniu *hara hachibu* („jedz, aż napełnisz żołądek w osiemdziesięciu procentach”), sprawia, że je się tam znacznie mniej niż na Zachodzie, a nawet

na czterech głównych wyspach Japonii. Jednak już wtedy prognozy mówiące o przyszłym zdrowiu Okinawczyków zaczynały wyglądać mniej obiecująco. Pokolenia następujące po tych, którzy przetrwali II wojnę światową, odrzucały tradycyjną dietę na rzecz zachodniego jedzenia wprowadzonego przez siły amerykańskie okupujące archipelag, takiego jak: burgery, smażony kurczak, mielonka konserwowa oraz słynne (i zdecydowanie obrzydliwe) okinawskie taco z ryżem. Dzisiaj Okinawczycy są *per capita* największymi w Japonii konsumentami KFC, a kubek panierowanych kawałków kurczaka jest częstym prezentem na przyjęciach, urodzinach oraz – zapomnijcie o srebrnych łyżeczkach – chrztach. Młodsze pokolenie spożywa znacznie więcej kalorii niż rodzice, w efekcie czego wielu młodych ludzi cierpi na otyłość, choroby serca czy cukrzycę. Tak naprawdę, jak się właśnie dowiedziałem, Okinawczycy są najmniej zdrowymi ludźmi w całej Japonii i stracili koronę długowieczności na rzecz prefektury Nagano.

– Najgwałtowniej wpływ zachodniej diety na Japończyków jest odczuwany właśnie tutaj, na Okinawie – ciągnie Królowa Okinawy.
 – To dlatego, że amerykańskie wojsko najpierw pojawiło się właśnie u nas i cały czas ma tu tę swoją wielką bazę. To na Okinawie otwarto pierwsze w Japonii lokale sieci sprzedających jedzenie typu fast food. Młodsze pokolenie po prostu nie zdaje sobie sprawy z tego, co robi.

Ta „Królowa”, powinienem wyjaśnić, to Kiyoko Yamashiro, w szesnastym pokoleniu potomkini Shō Hashi (1371–1429), pierwszego króla, który zjednoczył wszystkich mieszkańców Riukiu (jak niegdyś nazywano Okinawę). Powinienem również nadmienić, że Kiyoko sama nie nazywa siebie Królową Okinawy, chociaż ma zdecydowanie królewską posturę, włosy ciasno spina w kok i używa śmiałej lawendowej szminki.

W swojej restauracji Garaman Jaku Kiyoko podaje nam wielodaniowy lunch detoksykacyjny. Przygotowała zdrową alternatywę między innymi ze względu na przeżycia po śmierci trzynastoletniej

córki przyjaciółki – dziewczynka zmarła na atak serca podczas gry w baseball. To uświadomiło Kiyoko, jak niezdrowo żywią się młodzi Okinawczycy. Przysięgała samej sobie, że to zmieni.

– Zauważyłam, że nastolatki jedzą te wszystkie fast foody i dodatki. Wyglądają wystarczająco zdrowo, ale wewnątrz wcale nie są zdrowe. W ciągu ostatnich lat w swojej kuchni zaczęłam stosować coraz więcej medycyny ziołowej i wracać do tradycyjnej diety – mówi nam, kiedy siadamy wokół otwartego paleniska, czyli *irori*.

Jedzenie podawane przez Kiyoko opiera się wyłącznie na miejscowych składnikach i ma swoje korzenie w królewskiej kuchni Okinawy oraz tradycyjnej przedwojennej diecie, czerpiącej z medycyny chińskiej, w której pokarmy mają przynosić konkretne korzyści zdrowotne lub leczyć konkretne schorzenia (to *yakuzen*, czyli dania chińskiej medycyny ziołowej). Do tego Kiyoko dodała ajurwedę i makrobiotykę, których nauczyła się sama. Okinawska kuchnia królewska zazwyczaj wykorzystuje wieprzowinę, jednak jedzenie Kiyoko jest wegańskie. W menu jej restauracji są takie pozycje jak „enzymatyczny sok z wodorostów” i „sałatka z sałaty, nasion chia, oleju kokosowego i okry”. Gwyneth Paltrow byłaby zachwycona.

Wcale nie jestem przekonany, że jakiegokolwiek jedzenie ma zdolność oczyszczania czy odtruwania ciała, ale, kiedy niepewnie upijam łyk fioletowego spienionego napoju, niechętnie przyznaję przed samym sobą, że jedzenie podawane w Garaman Jaku – co w sanskrycie oznacza „czyste gardło, dobry smak” – nadaje się do tego celu doskonale.

Wylądowaliśmy na Okinawie poprzedniego dnia, przylecieliśmy prosto z Tokio i obudziliśmy się bardzo zmęczeni podróżą i zmianą czasu. Chociaż powrót do Japonii był ekscytujący, to niektórzy z nas czują się nieco znużeni i są pełni emocji, jednak już samo przejście do tradycyjnego okinawskiego drewnianego domu stromą ścieżką, nad którą zwisają rośliny i płożące się kwiaty, odmienia nasz nastrój, jeszcze zanim dojdziemy do drzwi. Budynek jest zatopiony w bujnej zieleni. Wydaje się być gniazdem jakiegoś wielkie-

go nietotnego ptaka. W środku przypomina raczej prywatny dom niż restaurację – na półkach leżą pamiątki, zabawki i stare magazyny, a drewniane meble to losowa mieszanka, niektóre są japońskie, inne – zachodnie.

– Jesteś pewien, że to restauracja? – wyszeptał Asger, kiedy weszliśmy. Ale po długim locie w klasie ekonomicznej, której siedzenia projektowała chyba hiszpańska inkwizycja, wyglądało to na dokładnie taki pierwszy posiłek na japońskiej ziemi, jaki powinniśmy zjeść.

Okinawa jest zazwyczaj przedstawiana jako podzwrotnikowy raj złotych plaż, turkusowych mórz i soczyście zielonych dżungli, jednak główna wyspa, Okinawa Hontō, jest trochę inna. Podczas pospiesznego odbudowywania po zniszczeniach II wojny światowej nikt nie zwracał sobie głowy dbaniem o jakość, w związku z czym dzisiejsza miejska Okinawa to właściwie ciąg tanich betonowych szkaradzieństw. Garaman Jaku znajduje się w najgorszym z najgorszych miejsc, nad miasteczkiem Kinchō, w Kunigamigun. Mieści się w nim potężna amerykańska baza wojskowa, a jego centrum to obskurny labirynt barów i nocnych klubów, w których kulinarnym osiągnięciem szefów kuchni jest wspomniane taco z ryżem – mielona wołowina z białym ryżem w tortilli.

A jednak, kiedy teraz siedzimy, rozmawiamy i jemy, czuję, że jestem od tego wszystkiego daleko. Dostajemy kilka ciekawych wegetariańskich dań podanych na liściach bananowca. Niestety, w przeważającej mierze gorzkie roślinne smaki nie pociągają moich dzieci, więc Lissen i ja musimy zapewniać Kiyoko, że oni „po prostu nie są bardzo głodni”, kiedy skubią nieokreślone kawałki czegoś. Muszę przyznać, że ja też mam problem. Do pozycji menu trudniejszych w odbiorze należy herbata aromatyzowana rozmaitymi liśćmi zerwanymi w ogrodzie, w tym bylicą pospolitą i niejaką *chōmeisō*, według Kiyoko – rośliną „długowieczności”. Dla mnie ta herbata jest na granicy pijalności. A potem pojawia się spieniony fioletowy napój.

– To fermentowany brązowy ryż i *beni imo*, z odrobiną czarnego cukru – mówi Kiyoko. Dodaje, że w zależności od pogody tę mieszankę zostawia się na czas od tygodnia do dwóch, żeby zaszła fermentacja mlekowa i pojawiły się bąbelki. To jeden z ciekawszych smaków tego posiłku – słodki i ostry jednocześnie, z kwiatowym posmakiem typowym dla *beni imo*, magicznego okinawskiego fioletowego batatu.

Lissen i ja jesteśmy zafascynowani tą bulwą jaskrawej barwy od czasu pierwszego wyjazdu – mało tego, u mojej żony w ciągu tych lat fascynacja przeszła w prawdziwą obsesję. Ile razy wspominamy Japonię, Lissen zawsze wraca do *beni imo* i uparczywie obstaje przy tym, że kiedyś w domu sama wyhoduje fioletowe bataty.

Opisuje to z takim samym zamglonym spojrzeniem, z jakim niektórzy ludzie mówią, że któregoś dnia naprawią hamak albo nauczą się medytować, zupełnie pomijając to, iż wyhodowanie własnego okinawskiego fioletowego batatu w naszym ogrodzie jest nierealnym pragnieniem u kobiety, która a) wychodzi na zewnątrz tylko po to, żeby w słoneczny dzień napić się kawy, i b) podczas tych wszystkich lat, od kiedy ją znam, poza przelewaniem domowych roślin, które źle się dla nich kończyło, nigdy nie okazywała najmniejszego zainteresowania ogrodnictwem. Ale i tak raz za razem wraca do tematu swojego ukochanego okinawskiego fioletowego batatu.

Nie znam żadnej innej osoby, która uważałaby wizytę w ośrodku badawczym zajmującym się ziemniakami za przyjemność, ale następnego dnia rano Lissen jest zachwycona, ponieważ zaplanowaliśmy odwiedzić w Yomitan, stolicy okinawskiego fioletowego batatu i pierwszym miejscu w Japonii, w którym zaczęto go uprawiać. A ta ekscytacja przed wizytą to jeszcze nic w porównaniu z tym, jak Lissen czuła się, kiedy stamtąd wyszliśmy.

Na Okinawie *beni imo* przypisuje się wszelkiego rodzaju korzyści zdrowotne, wynikające głównie z dużej zawartości witaminy C oraz

beta-karotenu. Tutejsza historia tego warzywa sięga początku XVII wieku i jest nierozzerwalnie spleciona z historią archipelagu. Bataty okrężną drogą trafiły tu z Ameryki Południowej przez Europę, skąd dotarły na Filipiny, a potem do Chin. W 1605 roku miejscowy urzędnik rządowy, Noguni Sōkan, odwiedził Chiny z delegacją handlową. Przywiózł bataty i próbował je hodować w swoim okinawskim ogrodzie. Rosły doskonale i szybko rozprzestrzeniły się w całym archipelagu Okinawa. Dzięki angielskiemu marynarzowi, Williamowi Adamsowi (do którego jeszcze wrócimy), w 1615 roku dotarły także na Wyspy Japońskie, gdzie również miały się świetnie, zwłaszcza na południowo-zachodniej wyspie Kiusiu.

Noguni Sōkan nadal jest uważany za wielkiego bohatera Okinawy – ponoć jego bataty kilkakrotnie ochroniły mieszkańców wysp od śmierci głodowej w archipelagu nawiedzonym przez tajfuny – poświęcono mu świątynię, a na jego cześć odbywa się coroczny festiwal. Dziś batat jest tu drugą najczęściej uprawianą rośliną po, o dziwo, chryzantemach – to ikona Okinawy. Marka KitKat produkuje nawet czekoladowe batony o smaku fioletowej bulwy, sprzedawane wyłącznie w tej części Japonii. W tym kraju trudno o lepszy dowód poważnego traktowania klientów.

Kiedy poprzednim razem byłem na Okinawie, przekonano mnie, że dzięki częstym tajfunom tutejsza gleba jest nieustannie zaopatrywana w składniki odżywcze wymywane z koralowców otaczających wyspy. Teoria głosiła, że wapń z koralowców trafia na ziemię uprawne Okinawy i to właśnie dlatego okinawski fioletowy batat jest tak pyszny i zdrowy, a być może i dlatego miejscowi żyją tak długo. Okazało się to zupełnie nieprawdziwe.

– Nie, gleba na Okinawie wcale nie jest żyzna, ani trochę nie jest żyzna. Powiedziałbym, że jest w jednej trzeciej tak dobra jak gleba w Kagoshimie [sąsiadującej od północy prefekturze, na wyspie Kiusiu] – mówi Ichirō Shiroma, kiedy stoimy w dobrze zorganizowanej szklarni laboratoryjnej, w której pracuje. – Poza tym woda morską

wcale nie jest dobra dla batatów. Cała ta teoria koralowych osadów mineralnych jest po prostu niezgodna z prawdą.

Shiromasan* ma wiedzę na ten temat, ponieważ kiedyś był badaczem oceanów, a teraz jest gleboznawcą i prowadzi w rządowym centrum rolniczym znajdującym się tu, w Yomitan, projekt badawczy dotyczący fioletowych batatów. Zajmuje się analizą gleby dla miejscowych rolników, żeby pomóc im dopasować ilość nawozu, lecz jego głównym zadaniem jest stworzenie idealnego okinawskiego fioletowego ziemniaka – takiego, który będzie miał zarówno głęboki fioletowy kolor, jak i wyrazisty smak. Obecnie te dwa cele wydają się niestety wzajemnie wykluczać. Bulwa jest albo intensywnie fioletowa i nijaka w smaku, albo smakuje świetnie, ale ma pomarańczową lub białą barwę.

Obecnie hodowane na Okinawie fioletowe bataty to nowa odmiana, powstała zaledwie osiem lat temu po dekadzie eksperymentów.

– Zostały wyhodowane przez prefekturę, żeby pozostały fioletowe nawet po ugotowaniu (większość kolorowych odmian traci barwę podczas gotowania) – ale nie mają zbyt wyrazistego smaku – ciągnie Shiroma, mężczyzna po trzydziestce, ubrany w bladoniebieski kombinizon i czapkę z daszkiem. – Nasi miejscowi klienci, piekarze i inni wytwórcy produktów z fioletowym batatem chcieli mieć intensywny kolor, ale tak naprawdę najlepszy smak miały zwykłe białe bataty, które sadzili po wojnie. Do fioletowych trzeba dodawać mnóstwo cukru, żeby zrównoważyć brak smaku. Fioletowy batat – to dziś specjalność Okinawy.

Shiroma zbiera tysiące nasion podczas jednego sezonu, ale mniej więcej jedno na sto nadaje się do rozmnażania. Pokazuje nam wybór bulw hodowanych w okolicy, z których wszystkie właściwie przypominają duże pomarańczowe odmiany batatów sadzone w Stanach

* *San* – sufiks grzecznościowy (o znaczeniu pani/pan) dodawany do nazwisk kobiet lub mężczyzn (przyp. red.).

Zjednoczonych – dopóki nie przetnie ich na pół. Chociaż niektóre są białawe, to inne połyskują tym nadzwyczajnym biskupim fioletem, który zaczęliśmy kojarzyć z Okinawą.

Gawędzimy jeszcze o wyzwaniach, które wiążą się z hodowaniem fioletowych batatów, i Shiroma pokazuje nam kilka próbówek, z których każda zawiera smukły zielony kiełek zakorzeniony w centymetrze przezroczystego żelu. Lekko łamiącym się głosem Lissen wspomina o liczącym już dziesięć lat marzeniu, by hodować okinawskie fioletowe bataty w domu.

– Proszę, ile pani chce? – pyta Shiroma, oferując jej tacę próbówek.

Żona i ja patrzymy na siebie. Jeden z największych na świecie specjalistów od batatów wręcza nam część swoich... kiełków? Sadzonek? (Nadal nie mam pewności, jak się je nazywa). Nie możemy uwierzyć w swoje szczęście i, w ogóle nie biorąc pod uwagę tego, jak będziemy je transportować i pielęgnować podczas podróży po Japonii, nie wspominając nawet o obawach dotyczących legalności wwiezienia żywych roślin – do tego psiankowców – do Europy, łakomie przyjmujemy osiem próbówek, z których cztery powinny dać fioletowe odmiany, a cztery – jasne.

Wyobrażam sobie, że pewnego dnia, za kilka miesięcy, zmieszamy dwie odmiany i przygotowujemy idealne, słodkie i niesamowicie fioletowe ciasta oraz lody, którymi oszołomimy znajomych i rodzinę... Okazuje się jednak, że w ciągu kolejnych tygodni tych osiem okinawskich słodkich ziemniaków stanie się dość uciążliwych. Chociaż ściśle przestrzegamy stanowczych wskazówek Shiromasana, żeby nie zdejmować folii zakrywającej próbówki, dopóki liście jej nie osiągną, i pod żadnym pozorem nie podlewać roślin, to te z trudem radzą sobie z życiem w drodze. Cztery pierwsze sadzonki brązowieją jedna za drugą, potem zwijają się i obumierają. Jednak Lissen odmawia rozstania się z czterema pozostałymi.

– Gdy tylko dowiozę je do domu, wsadzimy je do dobrej ziemi i będziemy się nimi porządnie zajmować – upiera się kilka tygodni

później, podnosząc do światła próbkę ze smętną brązową plamą. Kiedy natomiast nadejdzie czas powrotu do domu, Lissen uzna, że tylko dwie sadzonki są warte zabrania – dwie rośliny, które muszą sprostać nadziejom i marzeniom początkującego hodowcy batatów*.

* Dziś, kiedy to piszę, czyli kilka tygodni później, żyje już tylko jedna roślina, delikatna blada nitka, w której – wbrew wszelkim przewidywaniom – tli się iskierka chlorofilu. Nie urosła od czasu, kiedy wróciliśmy do domu, ale mamy nadzieję, że gdy nadejdzie wiosna, zasadzimy ją i pewnego dnia – wyłącznie dzięki sile woli mojej żony – zrodzi albo najsmaczniejsze, albo najładniejsze okinawskie bataty w Europie.