

Wycieczka na półwysep Noto

Na początku marca, wraz z grupą innych studentów zagranicznych z uniwersytetu Kanazawa, zostałam zaproszona na wycieczkę na półwysep Noto. Podróż do pierwszego miejsca, które odwiedziliśmy – szkoły podstawowej Kabuto w miasteczku Anamizu – zajęła nam półtorej godziny. Kiedy przyjechaliśmy na miejsce zauważyłam, że szkoła jest piękna i nowa, ale nie ma w niej dzieci. Wprowadzono nas do środka i wytłumaczono, że będziemy pierwszymi klientami nowo otwartej stołówki szkolnej. Chwilę później pojawiły się sympatyczne panie, które opowiedziały nam, jak to się stało, że postanowiły otworzyć tę stołówkę – okazało się, że choć szkoła jest wyremontowana, to z powodu niżu demograficznego i migracji do większych miast, od kilku lat jest zamknięta. Spośród dziesięciu szkół podstawowych w tym regionie w ostatnich latach aż osiem zostało zamkniętych z powodu małej liczby uczniów. Jak wyjaśniły nam panie z „Okāsan no gakkō shokudō” – „Matczynej stołówki”, bo tak postanowiły ją nazwać – chciały stworzyć miejsce, gdzie lokalna ludność, w większości osoby starsze, mogłaby zjeść pożywny posiłek z miejscowych produktów. Ponieważ część „mam” pracuje na co dzień na własnych polach uprawnych, czasem spotyka się z sytuacją, kiedy jedzenie trzeba po prostu wyrzucić, bo rodzina nie jest w stanie zjeść wszystkiego. Żywność z Noto natomiast na pewno nie zasługuje na wyrzucenie. Mówi się wręcz, że miejscowi są tak przyzwyczajeni do produktów wysokiej jakości, że kiedy wyjeżdżają z Noto, nie są w stanie przestawić się na gorsze jakościowo jedzenie innych części Japonii. Pyszny posiłek, którego mogłam spróbować, i niezwykła historia, której nie spodziewałam się usłyszeć, głęboko zapadły mi w pamięci.

Następnym miejscem, do którego się udaliśmy, była zatoka, w której hoduje się ostrygi. Właściciel hodowli, pan Kawabata, pozwolił nam wsiąść na kuter, z którego ich dogląda. Zobaczyliśmy całe kiście muszli, zwieszające się pod wodą na sznurach przyczepionych do plastikowych boi. Później zaproszeni zostaliśmy na ostrygowe barbeque – świeżo wyłowione ostrygi wrzucaliśmy na ruszt i czekaliśmy, aż muszle same się otworzą, a następnie za pomocą nożyków zjadaliśmy ich zawartość. Dostaliśmy też ryż z ostrygami, ostrygi smażone w głębokim oleju oraz ostrygową zupę. To był naprawdę niezwykły posiłek – dwa podłużne paleniska, na nich muszle, z których dobywał się syk gotowanej wody, dookoła wiadra z ostrygami, na ścianach rybackie sieci, a dookoła miejscowi, którzy przygotowali dla nas to wszystko.

Następnego dnia wzięliśmy udział w warsztatach barwienia tkanin wywarami z roślin. Najpierw kawałek materiału należało zwinąć lub poskładać, zawiązać za pomocą gumek recepturek i wąskich deseczek, a następnie gotować na przemian w kilku barwnikach. Po barwieniu materiał się odwiązuje, a w miejscach, w których wywar nie zabarwił tkaniny, powstają białe wzory. Profesjonaliści dokładnie wiedzą, jak tkaninę należy złożyć i związać, żeby powstał pożądaný wzór, ja jednak postanowiłam zdać się na intuicję i, choć moja chustka po rozwiązaniu nie wyglądała zbyt okazale, ten rodzaj tworzenia czegoś samemu sprawia wiele satysfakcji.

Ostatnim etapem naszej podróży była wizyta w Wajimie, w atelier Suzanne Ross – Brytyjki, która jest w Japonii już od prawie trzydziestu lat. Pani Ross mieszka na zboczu góry, nad rzeką, w małym domu, który zbudowała wraz z mężem i współpracownicą, panią Wawa z Tajwanu. Obok domu znajduje się, przerobione na pracownię z krowiej obory, atelier, w którym pani Ross zajmuje się wytwarzaniem pięknych przedmiotów z laki, tzw. *wajima nuri*. Rzeczy te są rzadkie i drogie. Żywicę, której potrzeba do wykonania laki, pozyskuje się ze specjalnego gatunku drzewa, które musi rosnąć dziesięć lat, zanim może być wykorzystane do tego celu. Z jednego drzewa można pozyskać jedynie

jeden kieliszek żywicy. Nad jednym lakowanym pudełkiem pracuje się kilka miesięcy. Pani Ross przyjechała do Japonii, żeby uczyć się o technice wykonywania *wajima nuri*. Jak sama mówi, sądziła, że wystarczą trzy miesiące, żeby opanować tę sztukę, ale zgłębia ją już dwadzieścia osiem lat, a wciąż czuje się jak początkująca uczennica.

Wszystkie miejsca, które zobaczyliśmy, smaki, których spróbowaliśmy i ludzie, których poznaliśmy, sprawili, że Noto zawsze będzie miało miejsce w naszej pamięci. Sami Japończycy niezbyt dobrze znają ten zakątek swojego kraju. Mnie już zawsze kojarzył się będzie z czystą wodą, smacznymi owocami morza i warzywami, a przede wszystkim – ciepłymi i serdecznymi ludźmi.