



NORIKO MORISHITA

Cada día es un buen día

La ceremonia del té
y sus secretos para la felicidad

NORIKO MORISHITA

Cada día es un buen día

La ceremonia del té
y sus secretos para la felicidad

Traducción del inglés de Anna Valor Blanquer

 Planeta

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (art. 270 y siguientes del Código Penal)

Diríjase a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con Cedro a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47

Título original: *Nichinichi Kore Kojitsu - Ocha Ga Oshietekureta 15 No Shiawase*

© Noriko Morishita, 2002

Primera edición japonesa publicada por Asukashinsha Publishing en 2002

Edición rústica japonesa publicada por SHINCHOSHA Publishing Co., Ltd. en 2008



Primera edición inglesa publicada en 2019 por Japan Publishing Industry Foundation for Culture como parte del proyecto JAPAN LIBRARY y con traducción de Eleanor Goldsmith

© de la traducción al inglés utilizada como referencia, Japan Publishing Industry Foundation for Culture, 2019

Esta edición castellana publicada en acuerdo con SHINCHOSHA Publishing Co., Ltd. y Japan Publishing Industry Foundation for Culture por mediación de Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo en asociación con International Editors' Co., Barcelona

© de la traducción, Anna Valor Blanquer, 2021

© Editorial Planeta, S. A., 2021

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona

www.editorial.planeta.es

www.planetadelibros.com

© de las ilustraciones del interior, © Katsuhiko Ushiro, imágenes marcadas con *

© Mitsuyoshi Hirano (SHINCHOSHA Photography Department)

Primera edición: abril de 2021

Depósito legal: B. 3.643-2021

ISBN: 978-84-08-22785-4

Preimpresión: J. A. Diseño Editorial, S. L.

Impresión: Unigraf

Printed in Spain – Impreso en España

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como **papel ecológico** y procede de bosques gestionados de manera **sostenible**

ÍNDICE

Prólogo	5
Introducción. <i>Chajin</i> : una persona del Té	13
1 Aprende que no sabes nada	19
2 No pienses con la cabeza	35
3 Centra tus sentimientos en el ahora	43
4 Observa y siente	51
5 Observa muchas cosas reales	59
6 Saborea las estaciones	77
7 Conecta con la naturaleza con los cinco sentidos ..	95
8 Tienes que estar aquí, ahora	103
9 Dale tiempo y deja que la naturaleza haga el resto	113
10 Las cosas están bien como están	121
11 Separarse es inevitable	145
12 Busca la voz interior	153
13 Cuando llueva, escucha la lluvia	161
14 Crecer lleva tiempo	171
15 Vive en el presente con un ojo puesto en el futuro	179
Epílogo de la edición de 2002	187
Epílogo de la edición de 2008	189

CAPÍTULO 1

APRENDE QUE NO SABES NADA

La casa de la sensei

La tía Takeda enseñaba Té a varias amas de casa del barrio los miércoles por la tarde en su domicilio, pero, como Michiko y yo éramos estudiantes universitarias, aceptó que nuestras lecciones fueran los sábados.

Yo había pasado junto a su casa muchas veces. Estaba al lado de las vías del tren, a unos diez minutos andando de la mía; era un viejo edificio de madera de dos plantas con tejado de teja junto a una tienda de fideos *soba*. Al lado de la entrada había una aralia grande en una maceta.

No sabíamos cómo debíamos vestirnos ni si necesitábamos llevar algo más.

—Ropa de calle está bien. Vosotras venid el sábado y ya está —nos había dicho.

Acababan de pasar los días festivos de principios de mayo. Algo nerviosas, cruzamos la puerta y entramos en la casa de la tía Takeda. Yo llevaba una blusa y una falda, y Michiko —que aún no conocía a la tía Takeda—, un traje.

Abrimos la puerta corredera y nos encontramos un vestíbulo tan inmaculado como el de un hostel tradicional. Ha-

bía gotitas de agua brillando en el suelo y no se veía ni un solo par de zapatos por ahí tirado, como pasaba en mi casa.

—Hola.

Mi llamada obtuvo una respuesta («¡Ya voy!») desde algún lugar en las profundidades de la casa, seguida de un sonido de pasos apresurados. La cortina *noren* tintada se abrió y reveló una cara pálida y redonda que me era familiar.

Por un momento me quedé sin palabras. Nunca había visto a la tía Takeda en kimono. Era de un tono beis claro que casaba perfectamente con su aspecto pálido y le daba un porte pulcro y elegante.

—Bienvenidas —dijo—. Por favor, pasad.

Era la primera vez que entraba en casa de la tía Takeda. Los pilares de madera y el pasillo eran de un tono castaño como el de las galletas saladas de arroz bien tostadas. Después de subir el peldaño del recibidor, la tía Takeda nos llevó al interior de dos salas contiguas, cuyo suelo estaba cubierto con ocho de las alfombrillas tradicionales de mimbre tejido llamadas *tatami*.

—Esperad aquí un momento —nos dijo la tía Takeda.

Era un espacio vacío impresionante. Michiko y yo miramos lentamente a nuestro alrededor. Ahí era donde tendríamos nuestra lección semanal de Té a partir de ese momento. Al observar los techos altos, vimos la elaborada celosía en el montante entre esa sala y la adyacente. En el gran *tokonoma*, el hueco algo elevado que había en una de las paredes, colgaba un rollo. También había una caligrafía enmarcada que pendía de un riel.

Al otro lado del pasillo, tras la puerta de cristal, se veía un jardín. No era grande, pero lo salpicaban faroles de piedra

y pequeñas rocas aquí y allá, y los caquis y ciruelos, con sus nuevas hojas verdes, estaban exuberantes. Los racimos cargados de flores de las glicinias se balanceaban con la brisa. Los densos arbustos de azaleas seguían rebosantes de flores rojas y rosas que los hacían parecer pompones de origami.

Había una tabla de surf blanca, que debía de ser del hijo de la tía Takeda, apoyada en la parte trasera del caqui del jardín, y en el pasillo estaba el piano de su hija.

Pero la habitación a la que nos había hecho pasar no mostraba rastro alguno del desorden habitual en el día a día de una casa. Estaba limpia y, en cierto sentido, se respiraba un ambiente tenso, pero también tenía una calidez que seguramente era fruto de los años de uso. Me recordaba a la propia tía Takeda: no era glamurosa, pero estaba bien cuidada; era acogedora, pero, de algún modo, también era firme.

Michiko y yo nos sentamos sobre las rodillas y adoptamos la postura formal, a la que no estábamos acostumbradas.

—Nori —susurró Michiko.

—¿Qué? —Por algún motivo, yo también bajé la voz.

—¿Qué dice ahí?

Michiko estaba mirando la caligrafía fluida escrita en un rollo del *tokonoma* y la que colgaba del riel de enfrente.

—No sé leerlo.

Al entrar en la habitación, la tía Takeda siguió la dirección de nuestra mirada y sonrió ampliamente.

—La enmarcada dice: «Cada día es un buen día» —nos dijo—. Y el rollo de hoy dice: «Las hojas de bambú crean una brisa refrescante». Es la estación de las hojas nuevas, así que es perfecta para vosotras, jovencitas, ¿no creéis?

Doblar la fukusa

Yo me imaginaba que una lección de Té empezaría con una charla sobre las reglas del Té o algo así, pero lo primero que hizo la tía Takeda fue darnos una caja plana de cartón, de unos dos centímetros de alto, a cada una. Cuando levanté la tapa, vi que contenía un cuadrado de tela de un color vívido parecido al bermellón de la almohadilla de tinta que se usaba para timbrar documentos con un sello personal.

—Esto es una *fukusa* —nos dijo.

Era del tamaño de un pañuelo de hombre, estaba hecha de seda y consistía en un trozo de tela doblado por la mitad para formar un cuadrado. Los tres lados que no tenían doblez estaban cosidos. La tela gruesa era suave, pero me pesaba en las manos.

—Empezamos llevándolo en la cintura —dijo la tía Takeda, y cogió con delicadeza una de las puntas y dobló la tela formando un triángulo antes de introducir la punta en su *obi*, la faja ancha que se lleva sobre el kimono.

Aún desconcertadas, Michiko y yo nos metimos las respectivas *fukusa* en la cintura de la falda. El triángulo de tela bermellón colgaba de mi cadera izquierda.

—Mirad.

Con la mano izquierda, la tía Takeda se sacó la *fukusa* del *obi* con rapidez, cogió una de las puntas con la mano derecha, luego llevó la izquierda abajo y cogió la opuesta para formar un triángulo invertido. Entonces dejó la tela ligeramente destensada antes de volver a tensarla tirando de las puntas.

¡Zas!, hizo la tela.

Nosotras también intentamos tirar de las puntas de la *fukusa*. Se oyeron unos chasquidos rítmicos.

—Eso se llama *chiriuchi*, quitar el polvo —nos explicó.

A continuación, la tía Takeda movió las puntas de los dedos y, con un movimiento fluido, dobló la *fukusa* verticalmente en tercios, como si fuera una mampara plegable. Luego la dobló por la mitad a lo largo y lo hizo otra vez, con lo que formó un pequeño cuadrado de tela que le cabía en la palma de la mano. Sus dedos se movían con soltura, como criaturas con vida propia. Nosotras la observamos y copiamos lo que hizo.

—Eso es *fukusa-sabaki*, doblar la *fukusa* —nos dijo.

—Entiendo... —respondí.

Natsume y matcha

La tía Takeda pasó detrás de una puerta corredera de papel y volvió con algo redondo y negro en la palma de la mano. Tenía forma de huevo con la parte de arriba plana y era brillante como una pepita de sandía. Era un pequeño recipiente lacado parecido a los platos con tapa que se usaban para hacer crema de huevo.

—Esto es un *natsume*, es el recipiente del té —nos explicó.

El *natsume* era liso como una bellota y la tapa encajaba ajustadamente en la parte superior. Cuando lo cogí, me sorprendió que fuera tan ligero. Levanté la tapa —que parecía extrañamente reticente a separarse del cuerpo y dejar que entrara el aire— y vi una montañita de polvo de color verde hierba en el interior. Era de un tono vibrante, casi sintético.

«¿Eso es té?»

Era la primera vez que veía el *matcha* en polvo. Cuando volví a colocar la tapa, noté de nuevo la sensación de resistencia y un siseo casi imperceptible provocado por el aire.

—La *fukusa* se usa para limpiar el *natsume* —nos dijo la tía Takeda. Y entonces, con la *fukusa* doblada en la mano derecha y levantando el *natsume* con la izquierda, dijo—: Limpiad siguiendo la curva de la tapa, el lado que os queda lejos y luego el que os queda cerca. Es como escribir el carácter *ko* en hiragana.

Usando el pliegue redondeado de la *fukusa*, dibujó suavemente el carácter en la tapa del *natsume*.

«¿Por qué *ko*, con el agujero en el centro?», me pregunté. «Sería mejor limpiar toda la superficie, ¿no?» No obstante, lo hice como me había dicho.

El primer tazón de té

—Muy bien. Como hoy es vuestro primer día, yo os prepararé el té.

La tía Takeda nos trajo una bandeja en la que había colocado dos platos pequeños, cada uno con un pastelito *manju* pequeño y blanco. Se adivinaba el dibujo de una flor morada a través de la fina capa externa del pastelito.

—Esto es un *manju* de lirio. Los servimos solo en mayo por las fiestas de esta época —nos explicó.

—Entiendo.

Yo era una fan incondicional de los dulces occidentales, como las tartas de hojaldre, los profiteroles o la tarta de chocolate, y, para mí, los dulces japoneses eran solo algo que les gustaba a las personas mayores.

—Adelante, comed —dijo la tía Takeda.

Yo estaba perpleja. ¿Dónde estaba el té? Me preocupaba que el pastelito *manju* se me quedara en la garganta si no tenía algo con lo que hacerlo bajar.

Michiko también estaba callada mirando su *manju* a mi lado.

—Venga, comed.

Ante su insistencia, cada una cogió su pastelito y se lo metió en la boca. La tía Takeda inició la preparación del té. Yo nunca lo había visto hacer tan de cerca.

Entró y salió con utensilios, abrió tapas, vertió agua caliente y levantó algo que parecía un batidor de bambú varias veces como si lo inspeccionara. Sus movimientos fluían, casi como una danza. Hubo un momento en el que parecía que limpiaba el tazón de té con un trapo blanco.

Yo no tenía ni idea de lo que estaba pasando, pero no lo veía difícil en absoluto.

Puso un poco del polvo de color verde vivo en el tazón, vertió agua caliente y empezó a batir: chas, chas, chas, chas...

«Sí, ¡eso es! ¡Eso es el Té!»

Sorber al beber

Finalmente, nos puso el té delante.

Cuando, al principio de mi adolescencia, visité el templo Ryoanji en un viaje a Kioto que hice con mi familia, nos sirvieron un tazón negro de té con una pequeña cantidad de líquido cubierto por una espuma densa y verde. Mis padres se lo bebieron con cara de disfrutarlo de verdad, pero cuando mi hermano pequeño y yo probamos un sorbo, arrugamos la cara por la amargura.

«¿Por qué les gustan las cosas tan amargas a los adultos?»

Si lo pienso ahora, todas las bebidas de adultos me parecían amargas cuando las probaba. Cuando probé el café y la cerveza por primera vez, me pasó lo mismo.

Desde ese día, no había vuelto a beber *matcha*.

En el fondo del tazón, el charquito de *matcha* de color de zumo de acelga estaba medio cubierto de espuma.

—Deberíais beberos el *matcha* en dos sorbos y medio —nos explicó la tía Takeda—. Al final, haced un suave sonido de sorber para aseguráros de que no queda nada.

—¿De verdad? ¿Tenemos que sorberlo?

—Eso es. Al final. También es una señal de que habéis acabado de beber.

Cuando era niña, hacía ese ruido cuando bebía zumo por una pajita, pero después de varias reprimendas en las que me habían dicho que comer sopa haciendo ruido se consideraba de lo más vulgar en Occidente, ya no podía evitar sonrojarme si oía a uno de mis tíos de una zona rural sorber todo un potaje en un banquete de boda de un hotel.

«Uf...»

Aún algo reticente, bebí dos tragos y, luego, reuniendo valor, me volqué en cuerpo y alma con el tercero. ¡Slup! Durante un momento sentí un escalofrío que me heló la sangre concentrado en la zona de las orejas, pero la vergüenza resultó ser solo momentánea una vez que lo hice. De hecho, la sensación era bastante agradable. Las reticencias que había sentido unos momentos antes se habían desvanecido en un instante.

Como esperaba, el té estaba amargo. No obstante, el regusto dulce del *manju* se había llevado el sabor amargo, como si lo hubiera arrastrado la marea.

Ese día, volviendo a casa, Michiko y yo nos reímos hablando de aquel pequeño choque cultural.

—¿Y no es raro lo de tener que chasquear la *fukusa*?

—Hacer ruido al beber también es raro, ¿no crees?

En la segunda lección nos encontraríamos con cosas aún más desconcertantes.

«No importa el porqué»

En la segunda lección pudimos tocar el batidor que hacía aquellos ruidos de fricción cuando se batía el té.

—Esto se llama *chasen* —nos dijo la tía Takeda.

Las varillas finas de bambú se rizaban hacia dentro por la punta. La tía Takeda puso el *chasen* en un tazón de té con una pequeña cantidad de agua caliente y repitió tres veces una serie de gestos extraños, describiendo un arco con el batidor y alzándolo lentamente casi hasta la punta de su nariz.

—Ahora probadlo vosotras.

Nosotras también describimos arcos y levantamos nuestro *chasen* del tazón. Era una sensación extraña, recordaba un poco a las ofrendas de incienso en los funerales.

—¿Qué estamos haciendo? —pregunté.

—¿Qué? Ah, estáis comprobando que no se haya roto ninguna varilla —dijo la tía Takeda.

—Pero ¿por qué lo rotamos así?

—No importa el porqué, es lo que hacemos.

Yo no lo entendí, pero me mordí la lengua.

La tía Takeda sacó un trapo de lino blanco.

—Esto es un *chakin* —dijo—. Mirad.

Giró el tazón una vez, dos veces, tres veces, para que el *chakin* bien doblado secara el borde. Después de repasar toda la circunferencia, metió el trocito de tela en el tazón e hizo algunos movimientos complejos con él.

—Al final, dibujáis el carácter *yu*: bajáis por la izquierda, vais subiendo y hacéis un círculo hacia la derecha. Luego, una línea de arriba abajo por el centro.

—¿Por qué?

—No importa el porqué. Y no me ayuda que no dejes de preguntar por qué constantemente. Lo único que tienes que saber es que se hace así. No necesitas entender el sentido.

Era una sensación extraña. En el colegio, mis maestros siempre me decían: «Qué buena pregunta. Si no entiendes algo, no tienes que aceptarlo sin comprenderlo. Pregunta siempre si no lo entiendes, pregunta tantas veces como lo necesites hasta que te quede claro». Por eso yo siempre había pensado que preguntar por qué era algo bueno.

Sin embargo, allí era algo de mala educación.

—No importa la razón. Lo hacemos así y ya está. Puede que os resulte difícil aceptarlo, pero en el Té las cosas funcionan así.

Oír esas palabras justo de la boca de la tía Takeda fue sorprendente.

Pero en situaciones como esa siempre parecía que la tía Takeda estuviera mirando algo querido y muy añorado.

—En el Té las cosas son así. No os hace falta saber por qué... de momento.

O-temae y andar por el tatami

Era nuestra tercera lección de Té. Por fin había llegado el día de aprender a hacer té nosotras solas.

—El proceso de preparar té se llama *o-temae* —nos dijo la tía Takeda—. La forma más básica es la preparación del té ligero.

Estábamos en una habitación pequeña, como una tras-cocina, al final del pasillo.

—Esto es la *mizuya*, una especie de cocina para la sala de té.

Había un grifo, un fregadero y una palangana, y también tazones de té y otros utensilios bien dispuestos en los estantes.

La tía Takeda cogió un bote de cerámica decorado con líneas verticales azules bien definidas, lo llenó de agua fría del grifo, secó las gotitas extraviadas con un trapo blanco como la nieve y le puso una tapa negra lacada.

—Primero, coge este *mizusashi* y siéntate a la entrada de la sala de té.

—*Hai* —le dije como respuesta a sus instrucciones.

La tía Takeda desapareció detrás de la puerta corredera de papel que nos separaba de la sala de té, dejando tras de sí el frufrú del dobladillo de su kimono.

Yo llevé el pesado *mizusashi* poco a poco y con cuidado hasta la puerta y me senté de rodillas.

—Recoge el *mizusashi* y entra. Pesa, pero mantenlo recto para no derramar el agua.

Para que el pesado objeto permaneciera recto, abrí los codos y lo agarré bien, separando mucho los dedos.

—Ah, no abras los codos. Mantén los dedos juntos. Sostenlo de forma que las yemas de los meñiques rocen el tatami cuando dejes el *mizusashi* en el suelo.

—*Hai, hai.*

—Con una vez es suficiente.

—*Hai.*

Metí los codos hacia el cuerpo y junté los dedos, asegurándome de que los meñiques tocaran el suelo. Luego, reprimiendo un gruñido de esfuerzo, tensé el cuerpo y empecé a levantarme. Sin embargo...

—En el Té decimos: «Trata los objetos pesados como si fueran ligeros y los ligeros como si fueran pesados».

«¿Qué? Pero ¿cómo se tratan «los objetos pesados como si fueran ligeros»?

Sea como fuere, haciendo lo posible para que no se me viera el esfuerzo en la cara, me levanté. Estaba a punto de entrar en la sala cuando la tía Takeda volvió a hablar.

—Espera. Entra siempre en la sala de té con el pie izquierdo. Y nunca pises el umbral ni los bordes de las esterillas de tatami. Ahora camina hasta la tetera.

«¡No puede ser! ¿Existen normas hasta para con qué pie hay que entrar?»

Con el pie izquierdo, di una gran zancada hasta el otro lado del umbral. Sin embargo...

—Deberías cruzar cada esterilla de tatami en exactamente seis pasos. El séptimo te lleva a la siguiente.

«¡A este paso, no me cabrán los seis!»

Acorté la zancada para meter lo que me quedaba de los seis pasos y crucé la esterilla de puntillas.

Michiko estaba sentada al lado de la tía Takeda, incapaz de emitir palabra alguna, sacudiendo los hombros y con la cara roja como un tomate. Secándose las lágrimas de los ojos, soltó una risita.

—¡Pareces un ladrón o algo así!

Sentí cómo me sonrojaba por la vergüenza de que a los veinte años me estuvieran enseñando a andar como a un bebé y me trataran como una completa incompetente.

Forma y espíritu

Había oído decir que el protocolo del Té podía ser bastante complejo. Sin embargo, la atención meticulosa a los detalles minúsculos iba mucho más allá de lo que había imaginado.

Por ejemplo, el simple hecho de usar el *hishaku* —el cucharón de bambú— para coger una cucharada de agua

caliente de la tetera de hierro fundido y verterla en el tazón de té provocó un torrente de correcciones.

—Ah, acabas de recoger el agua de la superficie, ¿verdad? El agua caliente se tiene que coger de las profundidades de la tetera. En el Té, decimos: «Fría, del medio; caliente, del fondo»; saca el agua fría del medio del *mizusashi* y el agua caliente del fondo de la tetera.

«Pero ¿cómo va a importar si viene de arriba o de abajo? Todo viene de la misma tetera.»

A pesar de mis dudas, hice lo que me mandaban, metiendo el cucharón hasta el fondo de la tetera con un audible plaf. Sin embargo...

—No debería hacer ningún ruido, no dejes que el cucharón haga plop.

—*Hai*.

Cuando iba a verter el cucharón lleno de agua en el tazón...

—Ah, vierte desde delante del tazón, no desde el lateral.

Obediente, lo hice desde delante del tazón. El cucharón se quedó goteando y yo le di unos golpecitos para que las últimas gotas cayeran más deprisa.

—Ah, no debes hacer eso. Mantenlo quieto hasta que hayan caído las últimas gotas.

«Haz esto, no hagas aquello...» Que me reprendieran por cada pequeño detalle empezaba a ponerme nerviosa. Estaba atada de pies y manos por las reglas. En ningún momento podía moverme con libertad.

¿Lo estaba haciendo por fastidiarme la tía Takeda? Me sentía como la ayudante de un mago, acurrucada en una cajita, hostigada por las espadas que entraban por todos lados.

—En el Té, la forma es lo primero. Se moldea la forma en primer lugar para tener un recipiente que contenga el espíritu, que viene después.

«¡Pero crear una forma vacía sin espíritu no es nada! ¿No es eso obligar a la gente a encajar en un molde? ¿Cómo va a haber siquiera un atisbo de creatividad en, simplemente, repetir unos movimientos de principio a fin sin entender su significado?»

El molde de las malas y viejas tradiciones japonesas me agobiaba y estaba a punto de explotar de indignación.

Chas, chas

Me sentí algo aliviada cuando, por fin, llegó el momento de batir el té con el *chasen*.

«Por lo menos tendré algo de libertad para batir el té, ¿no?»

Agité el batidor de bambú con furia hacia delante y hacia atrás con movimientos cortos.

—Ah, no hagas demasiadas burbujas.

—¿Qué?

Aquello no me lo esperaba. Al fin y al cabo, el *matcha* tiene que tener una capa de espuma cremosa como un capuchino, ¿no?

—Algunas escuelas de Té lo preparan con una espuma densa de burbujas pequeñas, pero en la nuestra no creamos demasiada espuma. Decimos que hay que removerlo para que las burbujas se vayan deshaciendo y revelen la superficie del té formando una luna creciente.

—¿Una luna creciente?

Pero ¿cómo iba a crear una luna creciente en la superficie cubierta de espuma con aquel batidor tan ancho? Parecía algo que un famoso espadachín haría en una vieja novela de aventuras para demostrar su habilidad.

El proceso que la tía Takeda había realizado en menos de quince minutos a mí me había llevado más de una hora. De hecho, me pareció el doble.

Estaba sentada en el suelo de la *mizuya*, con las piernas estiradas, doblando los dedos, que tenía absolutamente entumecidos. Mientras me estremecía por el agudo cosquilleo que acompañaba a la recuperación de la sensación en los pies, oí que la tía Takeda decía:

—Esto es todo práctica. Pronto podréis estar felizmente sentadas de rodillas durante horas.

«¿Horas? ¡No puede ser!»

Volvió a hablar:

—Noriko, ¿por qué no vuelves a repetir el proceso para ver de cuánto te acuerdas? ¿Qué te parece?

No me salían las palabras.

Aún sentía las agujas pinchándome los pies, pero las palabras «para ver de cuánto te acuerdas» despertaron mi vena competitiva. En lo académico sacaba buenas notas. Se suponía que tenía bastante buena memoria. Aunque era de reflejos lentos, la gente solía decirme que era habilidosa.

«El Té es solo una afición rancia para amas de casa, ¿no? Es pan comido. ¡Voy a enseñarle a la tía Takeda que puedo hacerlo y se quedará tan impresionada que tendrá que admitir que tengo talento para esto!»

Sin duda, eso fue parte de lo que me llevó a decir:

—Sí, lo volveré a intentar.

Sin embargo, no podía caminar correctamente. No sabía dónde sentarme. No sabía qué mano usar, qué sujetar, cómo hacerlo... Ni mis manos ni mis pies querían cooperar.

No hice ni una sola cosa bien. No había retenido nada,

aunque lo había hecho solo una hora antes. Parecía que cada movimiento se burlaba de mí y me decía: «¿Ves? No puedes hacer esto, ni siquiera puedes hacer aquello...». Lo único que hice fue seguir órdenes de principio a fin, como una marioneta.

¡Y lo había menospreciado por ser «una afición rancia para amas de casa»! Pues sí que tenía talento, sí...

Lo que debía ser pan comido resultó estar fuera de mi alcance. Ni mis notas de clase, ni ningún conocimiento, ni el sentido común que había aprendido hasta la fecha me sirvieron para nada.

—Es imposible que alguien pueda recordarlo todo la primera vez.

La solemne figura vestida con un kimono de la tía Takeda, sonriendo mientras me consolaba, parecía estar por delante de mí a una distancia inalcanzable.

«Me pregunto si llegará el día en que mi *o-temae* fluya como el suyo.»

Desde ese momento, la tía Takeda se convirtió en la *sensei* Takeda, mi querida maestra.

Y se me cayó una de las vendas de los ojos.

«No hay que menospreciar las cosas, hay que empezar de cero cuando vas a aprender...»

Aprender significa abrirse ante otra persona, aceptar que no sabes nada. Con mi suposición desdeñosa de que me resultaría fácil, había puesto trabas a mis propios esfuerzos. Qué engreída había sido.

El orgullo inútil es un peso innecesario. Hay que dejarlo de lado y vaciarse. Si no, no hay espacio para que entre nada. «Tendré que volver a empezar con una actitud nueva.»

Lo sentí con todo mi corazón: «No sé nada...».