



I TOVAGLIOLI E I FAZZOLETTI

di Michiyo Suzuki



Recentemente sono rientrata in Giappone dopo una vacanza in Italia. Dove ho avuto modo di visitare Napoli, Roma, Genova, Lecco e anche Milano. A Bagni di Masino, dove sono rimasta a fare volontariato, ho trovato una natura meravigliosa fatta di foreste, montagne, fiumi, e cascate. Qui, volontari internazionali e partecipanti al campeggio di lavoro abbiamo vissuto insieme in una casa situata su una splendida collina, lavorando all'aperto durante la giornata, preparando i pasti, mangiando e dormendo sotto lo stesso tetto. Ho visto quindi gli italiani cucinare, lavare i piatti, le pentole, le padelle, ecc., e fare le pulizie di casa. Il tutto però con casino.

Generalmente mangiavamo fuori, davanti casa. Ogni giorno due o tre bambini (nel caso di campeggio di natura) o ragazzi (nel caso di campeggio di lavoro) avevano la corvè della casa, spettava loro infatti provvedere alle pulizie, apparecchiare e sparecchiare i tavoli e lavare i piatti e fare altre cose.

In queste circostanze ho avuto modo di vedere che in Italia si fa un uso abnorme di tovaglioli. Che a fine pasto, anche se non molto sporchi, vengono buttati ugualmente. Tutto ciò mi sembra sbagliato, uno spreco bello e buono.

In Giappone invece verso il consumo c'è un altro atteggiamento. Solo nei ristoranti eleganti i tovaglioli non mancano mai. In tutti gli altri posti, casa propria inclusa, i tovaglioli sono riposti in un cassetto e non si mettono in tavola, e vengono presi e utilizzati soltanto al bisogno. Inoltre sono di dimensioni ridotte rispetto ai tovaglioli che si usano in Italia.

Capisco che è difficile per gli italiani cambiare queste abitudini, potrebbero però almeno usare i tovaglioli poco imbrattati per una prima pulitura dei piatti.

Ma perchè noi giapponesi non usiamo, o meglio li usiamo con parsimonia, i tovaglioli? E' una questione di cultura. In Giappone il bon ton a tavola prevede di evitare di ungersi le labbra durante i pasti. Personalmente mi risulta difficile, non potrei certamente diventare una geisha, con indosso un bellissimo kimono e un trucco pesante.

I tovaglioli italiani sembrano molto simili ai fazzoletti. Non trovo nessuna differenza tra loro. In Giappone usiamo il "tissue paper" che teniamo nei cassetti e nei sacchetti. E che, come avrà visto chi è stato in Giappone, vengono dati gratuitamente in stazione e per strada.

Sapete perchè sono gratis? Perchè i “ tissue paper” vengono pagati dalla pubblicità, dai negozi di pachinko (un gioco giapponese con cui si possono vincere soldi), ecc..

Un’altro spreco che ho visto alla casa di era il cibo che giornalmente veniva buttato.

Me ne rendevo conto in quanto da volontaria aiutavo i cuochi a preparare i pasti per i 25 ospiti. Certo era difficile prevedere quanta roba sarebbe stata consumata il giorno dopo, ma non utilizzare gli avanzi mi appariva non solo uno sperpero quanto un cattivo esempio.

Sarebbe bastato un forno a microonde, che a Magni di Masino non avevano, per recuperare tutte quelle bontà (pizzoccheri, polenta, ecc.) che finivano nella spazzatura.

In Giappone il forno a microonde e la pellicola (che si chiama “wrap”) si trova nel 100% delle case. Proprio per evitare di buttare gli avanzi del pasto. Ma anche quest’ abitudine è collegata alla cultura.

Il pasto tipico giapponese consiste di riso bianco messo in una ciotola e uno o due piatti di carne o pesce con verdura.

Certamente il piatto appena fatto è più buono, anche in Giappone, ma per il valore della parsimonia, il riso bianco lo mangiamo anche riscaldato.

Se a voi italiani il cibo riscaldato proprio non va, potreste perlomeno cucinarne di meno.