

LA MISTICA DEL SUSHI

di Paola Cerana



La prima volta che mi sono trovata davanti a un piatto di *sushi* è stato sette anni fa.

The Japanese character for 'fish' (魚), which is the kanji for 'sushi'.

Era la primavera del 2001 e stavo a New York, in una sfavillante Manhattan che allora faceva parlare di sé solo per la sua vertiginosa bellezza e la sua vita frenetica. Dovendo concentrare in pochi giorni una miriade di angoli imperdibili, il momento del ristoro non era prioritario ma necessariamente invocato dall'energia spesa su e giù tra avenues trafficatissime e grattacieli da capogiro. Fatto sta che mi son resa conto allora di quanto non fosse facile la vita per una vegetariana in una città dove è sovrano indiscusso Burger King e dove la

maggior parte dei ristoranti etnici offre principalmente piatti di carne d'ogni tipo, drogati da un'incredibile varietà di spezie. Esclusi quindi hamburger e kebab, e preferendo eventualmente pinne di pescecane e alghe al vapore alla pizza di Little Italy, mi son trovata una sera nel Theater District, sulla quarantacinquesima strada, davanti a Kodama, un rinomato ristorante giapponese.

Ammetto d'essere una vegetariana anomala, poiché di fronte a pesce e crostacei annego i miei principi senza tanti sensi di colpa. Così mi sono infilata nel locale, sperando in un tavolo libero, curiosa di avventurarmi nei meandri degli antichi sapori d'oriente.

Contrariamente alle nostre città, New York pullula di ristoranti giapponesi mediamente a buon mercato, che niente hanno a che vedere con gli eccessi ostentati da Nobu a Milano o dallo Zen Sushi a Roma. La qualità è normalmente più che buona e l'atmosfera evoca una leggerezza e una flessuosità tali da far dimenticare d'essere in America, se non fosse per il menu stampato anche in caratteri occidentali. La preparazione dei piatti avviene al momento, sopra un banco a vista, dove uno chef, con abile maestria e geometrica perizia, affetta, arrotola, infila e impiatta il *sashimi* o il *sushi* scelto. Quella sera ho avuto la sensazione di assistere alla creazione di una piccola opera d'arte, che fioriva dal trucco di un mago dotto di un incomunicabile segreto.



Leggendo nel frattempo il retro del menu, fitto di nomi improponibili, ho imparato che non si sa esattamente quando questi piatti siano stati inventati. Pare siano stati i monaci buddisti provenienti dalla Cina ad averli introdotti in Giappone nel VII secolo. Ma si sono diffusi solo nei primi dell'800, ad Edo, l'odierna Tokyo, dove un certo *Hanaia Yonei* sembra abbia inventato il primo *Nighirizushi*, che veniva venduto ai viandanti su misere bancarelle di legno lungo le strade. Fatto sta che questa tradizione ha resistito fino a oggi e ha conquistato il gusto occidentale, diventando una moda e un modo per differenziarsi anche a tavola.

Ma di cosa si tratta effettivamente? Di un boccone di paradiso, direi semplicemente io! Traduco, però, per chi non avesse esperienza di tale estasi culinaria. Il *sashimi* è pesce crudo tagliato molto sottilmente, accompagnato spesso da molluschi, da intingere in salsa di soia, serviti con *wasabi*, ovvero il nostro rafano, *gari*, cioè zenzero, e *ponzu*. La salsa *ponzu*, ricorda il limone, è gentile e innocua al palato rispetto al *wasabi*, che al contrario è un intingolo verde piuttosto aggressivo, non a caso chiamato *namida*, ossia 'lacrime', tanto per mettere in guardia sul suo potenziale effetto. Il *gari* ha un sapore dolciastro e acre insieme, che rimanda al profumo di sapone e viene alternato alle portate come sorbetto, per "sciacquare" il palato appunto. Il *sushi* è invece una preparazione a base di riso cotto con aceto, zucchero e sale e guarnito con pesce crudo, alghe, verdure, uova e talvolta anche carne. Ne esistono molte versioni, a seconda del ventaglio dei ripieni e dei condimenti ma anche della maniera in cui i bocconcini vengono proposti in tavola.

Il *Makizushi* è forse il più diffuso da noi e consiste in deliziose polpette cilindriche avvolte in un foglio di alga essiccata, l'alga *nori*, che a guardarle sembrano gioielli in miniatura. Così come il *Nigiri* è piuttosto conosciuto e si presenta come petali di pesce crudo, tonno, salmone o gamberi principalmente, adagiati su un letto di riso, che è un delitto disfare.



Ma le versioni sono moltissime, dal *Futomaki* al *Uramaki*, dall'*Oshizushi* al *Nigirizushi*, con una fantasia non solo di nomi ma soprattutto di forme e colori da farne pre gustare il sapore solo alla vista. Niente è casuale nella combinazione degli ingredienti. Proporzioni e dimensioni obbediscono a regole silenziose, che fanno di ogni piatto un esemplare unico.

L'*Hosomaki*, per esempio, è una polpettina di due centimetri, molto più abbordabile per chi non è avvezzo agli *hashi*, le bacchette, rispetto ad un *Temaki*, polpetta a forma di cono lunga dieci centimetri, decisamente poco pratica da afferrare, per cui è concesso l'uso delle mani. Varianti del pesce crudo sono i *Tempura*, soffici gamberi fritti in pastella, e i *Noodles*, lunghi spaghetti, disobbedienti e ribelli. Infine, *tofu*, formaggio di soia, e *sakè*, il tradizionale vino giapponese, completano l'esotica tavolozza gastronomica.

Quella fu un'iniziazione per me. Da allora l'amore per la cucina giapponese e per l'atmosfera che essa evoca ha conquistato anche il mio imbarazzo a gestire le bacchette. Con un po' di pazienza e tanta curiosità, ho capito che anch'esse partecipano al rito: maneggiarle con sapienza è una poesia che invita alla lentezza, amplificando il piacere della degustazione. Occorre innanzitutto metabolizzare alcune regole di *bon ton* nipponico: le bacchette, quando non utilizzate, vanno appoggiate su un apposito sostegno, l'*hashioki*, non devono mai essere infilate nel riso, poiché questo è un gesto ammesso solo durante i funerali, non devono essere utilizzate per indicare qualcuno o qualcosa e non devono mai essere incrociate, perché questo porta sfortuna. Infine, per servirsi da un piatto di portata, occorre usare la parte estrema che non si è avvicinata



alla bocca. Portare la ciotola del riso all'altezza del mento non è affatto disdicevole, così come sottolineare il gusto con apprezzamenti sonori, risucchi e gorgoglii, cosa poco fine per noi occidentali ma esplicito segno di gradimento Quassù.

Mangiare giapponese è un concerto dei sensi che si eleva a esperienza mistica. Un piacere primitivo che tocca il sublime. Il piatto è innanzitutto bello, preludio di un'armonia perfetta che sboccia al suo nascere, dal talento del suo creatore. Per diventare cuoco di *sushi* occorre dimostrare carattere e disciplina. Tradizionalmente, l'apprendista si doveva limitare ad osservare il suo maestro fintanto che non avesse imparato alla perfezione la tecnica di cottura del riso e più avanti l'arte del taglio del pesce. Addirittura, un tempo, questa era una professione esclusivamente maschile, poiché si pensava che le mani femminili, possedendo una temperatura mediamente più alta, alterassero la freschezza degli ingredienti.

Il senso meno coinvolto è, forse, l'olfatto, non essendo previste spezie e trattandosi principalmente di cibi crudi e freschi. Ma con un po' di fantasia, un bocconcino madreperlato che tramonta in una goccia di soia, può evocare il profumo selvatico del mare. Al piacere estatico segue, dunque, quello materiale, quello del gusto. Ogni boccone è estasi allo stato puro, dove il sapore si fa bello e il colore diventa buono, in una sinestesia davvero stimolante.

E l'udito? Quando mi trovo alle prese con un piatto di *sushi*, è impossibile per me trattenere mugolii di apprezzamento vagamente equivoci, che di solito solleticano o imbarazzano chi mi accompagna. Somiglio a Mag Ryan nel film "*Harry ti presento Sally*", tanto per intenderci, quando, seduta al ristorante, di fronte al suo compagno, non sa contenere il piacere orgasmico che il cibo le dà, contagiando tutti con invidiati gemiti.

In Giappone probabilmente non scandalizzerebbe quest'esternazione di godimento, dato che alla fine di ogni pasto è usanza tirare un lungo sospiro di sollievo, per sottolineare la propria soddisfazione. Sospiro che rivela come un cibo possa essere alimento non solo del corpo ma anche dell'anima.

Da quella prima volta a Kodama sono diventata una frequentatrice fedele di *sushi-bar*. Ho anche imparato a preparare da me alcune ricette, con meticolosa precisione e libertà di fantasia. E devo dire che è un vero piacere anche lo stesso manipolare riso, alghe e pesci. Arrotondarli con cura nel bambù, aggiustarne la rotondità nel palmo della mano, dare la giusta lunghezza con le dita, soppesarne lo spessore, infilare ogni ingrediente nel posto che gli spetta, rifinendo per bene il contorno e sistemare, infine, il tutto in modo che il piatto trabocchi di desiderio. Insomma, è un'esperienza che mette davvero l'acquolina in bocca.

A questo punto, se siete stati contagiati anche voi dall'irresistibile voglia di *sushi*, non mi resta che dirvi "*itadakimasu*" e "*kanpai*", ovvero buon appetito e cin cin a tutti.

Il piacere è servito!

