



Il sapore dei ricordi

‘Le ricette perdute del ristorante Kamogawa’ di Kashiwai Hisashi è un libro pubblicato in Italia nel 2023 nella collana ‘Stile libero big’ di Einaudi. Uscì nella prima edizione dieci anni fa in Giappone, primo di sette racconti. La trama è magica con sfumature delicate, come lo sono molti romanzi della letteratura nipponica.

Ci troviamo a Kyoto in Giappone, nel ristorante di Kamogawa Nagare, un ex poliziotto che, con la figlia trentenne Koishi, si occupa di servire delle pietanze speciali ai clienti. Quelli fortunati che riescono a trovare questo locale, perché è anonimo, privo d’insegna e appare più come una casa privata. Loro propongono un primo pasto e un particolare servizio investigativo offerto attraverso un annuncio enigmatico di *indagini gastronomiche* sulla rivista ‘Primavera e autunno in cucina’.

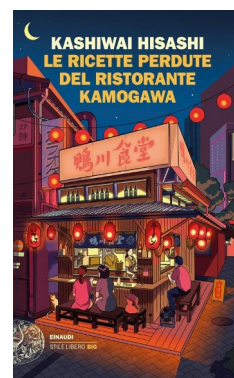
Giunto a una certa altezza della strada, l'uomo interpellò un postino seduto in sella a un motorino rosso. - Mi scusi, sa per caso se da queste parti c'è un ristorante? Si chiama Kamogawa. - Se è la casa del signor Kamogawa che sta cercando è la seconda dopo quella curva [...]

Se da un lato il suo aspetto tutt'altro che accogliente rischiava di respingere gli avventori giunti da lontano, quel tipico profumo da tavola calda che gli aleggiava intorno e l'eco delle risate che filtravano dall'ambiente interno costituivano un invito a entrare (nelle prime pagine del libro).

Il servizio è organizzato così: ogni cliente è ricevuto nell'ufficio di Koishi che lo interroga sulla storia del piatto che vorrebbe ritrovare. Gli vengono chieste quindi due settimane circa di attesa. Quando il cliente torna, trova il piatto dei suoi ricordi. Nagare spiega come si siano svolte le sue indagini attraverso le memorie del cliente, forse trasfigurate dal tempo. Come pagamento per il servizio viene chiesta un'offerta libera sotto l'occhio sornione del gatto Pisolino, che tenta sempre di entrare nel ristorante e viene scacciato dai gestori prima che gli venga in mente di intrufolarsi in cucina. La presenza del gatto potrebbe essere associato al suo significato nella cultura del Sol levante: spiriti saggi e portatori di fortuna. Per rimarcare il valore simbolico del felino, in alto nella prima pagina di ogni capitolo troviamo il disegno dell'animale in varie pose.

Le storie dei clienti sono ambientate non solo nella città giapponese dov'è situato il ristorante, ma anche in altri luoghi del Giappone dei quali vengono forniti alcuni cenni e curiosità. Ognuno dei piatti, come lo stufato di manzo, sushi di sgombro, tonkatsu, spaghetti napolitan crea un ricordo in chi lo mangia, che porterà appresso a lungo, e che svanirà man mano che questo corre attraverso gli anni. Tornare ad assaporare quell'esatto sapore, dopo anni di oblio, scatenerà in ciascuno delle memorie dolci e amare, costringendolo a fare i conti con il proprio passato. Le storie sono diverse e variegate: il vedovo che vuole riassaggiare gli udon che gli cucinava la moglie scomparsa; la vecchina che ricorda di aver mangiato lo stufato di manzo nell'unico appuntamento, finito male, con il suo primo amore; una ex moglie con il desiderio di far riaffiorare gli amati sapori di una cotoletta giapponese in un cuoco di tonkatsu malato gravemente; una nipote rammaricata nel vedere il nonno Chiichirō perdersi dietro la demenza senile e la speranza di farlo uscire anche per poco da quell'oblio davanti a un piatto di spaghetti. Storie d'amore molto poetiche.

Ispirata da uno dei piatti narrati, preparo nel bistrot il *tonkatsu*, una cotoletta di carne di maiale. La differenza tra la cotoletta più nota



milanese sta nel tipo di carne e nell'impanatura, nel panko (パン粉), il pan grattato giapponese. Non avendo l'originale, ne ho realizzato una fattispecie sbriciolando del pancarré e tostandolo in padella. La ricetta è semplice, anche se la preparazione se un po' lunga. Consiste in una fettina di maiale alta poco più di un centimetro, impanata con il finto panko, e cotta al forno anziché fritta. Ingredienti: tre fette di lonza di maiale, sale, pepe nero, farina (va bene qualsiasi tipo), un uovo, alcune fette di pancarré. Al posto della salsa 'Bulldog Tonkatsu' ho preparato una salsa speciale. E' composta mischiando la crema di balsamico con quella di mirtilli (si trova in commercio) e la salsa di soia (anche questa di facile reperimento nei negozi di alimentari o nella grande distribuzione). Allaccio il grembiule e posiziono una griglia nella parte centrale del forno e riscaldo a 200°. Mescolo il pancarré sbriciolato (per il finto panko) con l'olio di oliva e lo tosto in una padella a fuoco medio, fino a che non diventa di colore dorato. Lo trasferisco in un piatto fondo e lascio raffreddare. Rimuovo dalla carne il grasso in eccesso, e pratico successivamente dei piccoli tagli sui tessuti connettivi tra la carne e il grasso. Questo perché carne e grasso hanno una diversa elasticità e quando si cucinano si restringono ed espandono a diverse velocità. Questo piccolo trucco permette al tonkatsu di mantenere una forma piatta durante la cottura, senza arricciarsi. Batto la carne. Se non avete un batticarne a disposizione, prendete un coltello da cucina e usate la parte non affilata. Dopo aver battuto la carne, la riporto alla sua forma originale modellandola con le mani. Condisco con sale e pepe e passo la cotoletta nella farina, rimuovendo quella in eccesso. Dopodiché la immergo nell'uovo e infine nel finto panko. Presso leggermente la carne nel panko per essere sicura che aderisca bene. Adagio le fettine sulla teglia ricoperta di carta forno o, ancora meglio, su una griglia. Questa, al contrario della carta, permette alla cotoletta di cucinarsi meglio e in maniera omogenea. Faccio cuocere fino a che la carne non è più rosa internamente (ci vorranno una ventina di minuti). Sforno e taglio il tonkatsu in tre pezzi, premendo con decisione il coltello sulla carne invece che muoverlo avanti e indietro. In tal modo l'impanatura non si staccherà dalla cotoletta. Dopo averlo suddiviso in pezzi, li taglio a metà, verso sopra ciascuno un filo della salsa preparata in precedenza (mescolando le varie creme e salse) e accompagno con un ciuffo d'insalata mista tagliata alla julienne. *Al Katsuden servivano tre salse. Quella a destra è la più dolce, al centro ce n'è una piccante, mentre a sinistra troverà del ponzu. Ho sentito dire che il signor Okae tagliava le cotolette in sei fettine. Erano porzioni da un boccone (a pagina 103 del libro).*



In **sala Leggerissimo** è collocato questo 'evocatore di ricordi' tra gli autori giapponesi **NAR 895.636.KAS.I**

Un romanzo molto delicato che narra di affetti e amori e avvolge il lettore con atmosfere di tranquillità e pace, tipiche del Sol Levante, che fanno tanto bene al cuore.

MRC

