

Se non sushi, non sei nessuno

Inviato da Michela

Il sushi è di gran moda, a Milano come a Roma.

Dopo secoli di evoluzione della cucina mediterranea e generazioni di segreti di sapienza da pentola da far invidia a nonna papera, adesso in una certa Italia sono tutti pazzi per il pesce crudo. Qualche mese fa, in un momento della mia vita in cui i livelli di fiducia nel prossimo erano tali che avrei mangiato un tappo di sughero con la maionese se me lo avessero chiesto, ho accettato di farmi trascinare a Roma in un locale a provare questo benedetto sushi. Avevo infatti compiuto l'imperdonabile errore di dire che non lo avevo mai mangiato, suscitando quel tipico atteggiamento sadico che spinge amici e conoscenti a volerti a tutti i costi insegnare, novelli Maria Montessori, cose che hai specificato consapevolmente di non avere nessun interesse a imparare. Davanti a queste gravi ignoranze culturali, immancabilmente scattano i cori scandalizzati di persone che affermano, vagamente minacciose: «Devi ASSOLUTAMENTE provare il sushi!». I più insistenti ti fissano come se non si spiegassero come tu possa essere sopravvissuta sana per tre decenni senza aver mai mangiato quella prodigiosa combinazione di pesce crudo e riso lesso scondito.

Le mie perplessità ad avere a che fare con questa esotica pietanza dipendono ovviamente dal mio retaggio: dopotutto sono nata in un paese di pescatori dove le ricette sono un punto di orgoglio locale e il pesce crudo lo mangiano solo i gatti. Perciò non appena il piatto da portata è arrivato sul tavolo ho guardato con sospetto i pezzetti di polpa gelatinosa dal colore incerto di un altrettanto incerto pesce, posati su sparuti bocconcini di riso lessato e avvolti in quella che mi comunicarono orgogliosamente essere un'alghe, tra gli urletti deliziati degli altri commensali.

Ho finto un tiepido entusiasmo, che ha resistito persino quando è arrivata in accompagnamento al tutto una salsina verde dal sapore tale che a confronto il nelsen piatti può passare per delicato. «È wasabi», mi comunica il mio amico con aria di sufficienza, come a dire «potevi capirlo da sola che è wasabi». Ammetto che mi sfugge il perché, se veramente questo benedetto pesce crudo è tanto buono, sia necessario ammazzarne il gusto con una salsa che ne basterebbe una goccia a sovrastare l'odore di una tanica di gasolio. Il sapore del wasabi è amaro, piccante e frizzante insieme, e non ha niente da invidiare al più efficace prodotto fungicida, probabilmente a causa del fatto che, accompagnando pietanze non cotte, il rischio di infezione non è così improbabile.

Gli altri intorno a me continuavano a ingollare con ostentata soddisfazione bocconcini di orata viscida, filetti di salmone freddo e una nidata di gamberetti gelatinosi su riso scotto, fissandomi. «Allora, ti piace?».

Adesso... quante menzogne devi dire nella vita per fare felice qualcuno. Così tante che a volte ti chiedi se ti resta un po' di verità per te, da credere. Allora facciamo che almeno le bugie non necessarie non si dicono: no, non mi piace il sushi, lo detesto. Non importa quanto sia di moda: fa schifo, è pesce crudo, rendetevene conto. E' inutile che diciate: «sono sapori ormai dimenticati», se ce li eravamo dimenticati, un motivo sicuramente c'era.

Cameriere, mi porti un cacciucco, la supplico. Ben cotto.