

EKSTAZA NA PODNIEBIENIU

AUTOR: ANETA DOLEGA / FOTO: DAGNA DRAŻKOWSKA



Serce Tokio, najmniejsza restauracja świata, w menu wyłącznie sushi. Przed nami stoi blisko 90-letni Jiro Ono, właściciel lokalu, mistrz sushi, człowiek który całe życie poświęcił na poszukiwaniu doskonałego smaku.

To scena z pięknego dokumentu „Jiro śni o sushi”, który opowiada o człowieku, jego pasji i narodowej potrawie Japończyków. Sushi stało się popularne na całym świecie, w Szczecinie niedługo otworzy się kolejne miejsce, gdzie będzie można skosztować tego wyjątkowego dania.

Tokyo Sushi'n'Grill będzie się co prawda specjalizowało w owocach morza i daniach z grilla, ale to prawdziwy sushi bar ma być największą atrakcją lokalu.

- Stanie po środku restauracji. Klienci, którzy przy nim usiądą będą mogli próbować świeżego sushi i patrzeć jak jest przygotowywane przez kucharzy - opowiada Mariusz Łuszczewski właściciel lokalu. - To pewien rodzaj rytuału. Jedzenie sushi trwa nawet godzinami, kucharze rozmawiają z klientami, panuje luźna atmosfera, leje się wino japońskie i sake.

Co jest takiego niezwykłego w tym skromnym daniu, złożonym z gotowanego ryżu z dodatkiem octu ryżowego i najróżniejszych surowych dodatków jak owoce morza, kawałki ryb, wodorosty nori i warzywa, że zachwycają się nim ludzie niemal z każdej części świata?

- Trudno opisać to słowami - śmieje się Kurosaki - san Sushi Master - Przez to, że wszystkie składniki są surowe i świeże czujemy całe bogactwo smaków na podniebieniu. To bardzo przyjemne doświadczenie ale zauważyłem, że wiele osób popełnia błąd w trakcie jedzenia sushi.

Tym błędem według niego jest zbyt duża ilość sosu sojowego i chrzanu wasabi, w którym maczane jest sushi.

- Wystarczy dosłownie kropelka sosu czy odrobina wasabi - tłumaczy Sushi Master - Nie możemy stracić naturalnego smaku sushi.

Podobnie jest z samym sposobem jedzenia. Jest kilka zasad, których należy przestrzegać. Sushi je się pałeczkami albo palcami. Nie wolno gryźć ani odstawiać nadgryzionego kawałka z powrotem na talerz.

- Bardzo ważny jest rozmiar sushi - wyjaśnia Kurosaki - san - Kawałki muszą być małe, żeby mogły w całości zmieścić się w ustach. Niestety Europejczycy często o tym zapominają i przygotowują większe porcje. Zupełnie niepotrzebnie.

I kto by pomyślał, że potrawa która pierwotnie składała się z solonej fermentowanej ryby zauroczy podniebienia bardzo wielu ludzi.

„To stan ekstazy” - mówi wspomniany na początku Jiro. I coś w tym jest. ■

