

Gorogorissimi

Goro Goro è il primo libro per bambini scritto da Laura Imai Messina edito da Salani nel 2021. La pesca della stella, il viaggio di Daruma e altre storie giapponesi sono tutte reinterpretate dall'autrice italiana trasferita stabilmente in Giappone che vive tra Kamakura e Tokyo da molti anni.

Questi racconti, pensati per i più piccoli, sono stati scritti per far conoscere ai bambini la variegata cultura nipponica. Oltre al testo anche le immagini creano una certa magia. Le illustrazioni di Philip Giordano ricordano le atmosfere festive e giocose di Mirò. Anche per questo il libro è stato candidato nel 2021 al Premio Strega per la fascia d'età +6 anni.

Nelle pagine del romanzo incontriamo: pescatori che prendono stelle, volpi pasticciere, demoni del vento e orchidi, uccellini chiacchieroni che vi spiegheranno, in maniera originale e unica, alcune delle più note leggende giapponesi.

“Sono una madre, ma non sono brava. Anche per una madre imperfetta, tuttavia, c'è un tempo buono in cui poter condividere la parte migliore di sé. E' il tempo della fiaba per me. Io, Sosuke ed Emilio (i figli dell'autrice) nel futon, la torcia accesa che accendo in equilibrio sulla testa, l'oscurità e la parola che li conducono al sonno...” (Laura Imai Messina)

La scrittura di Laura Imai Messina è molto evocativa e poetica in ogni romanzo per 'grandi' e la ritroviamo così delicata e toccante anche nella stesura di questo libro di fiabe.

Le storie s'intrecciano alle antiche tradizioni giapponesi e contemporaneamente avvicinano i piccoli lettori in un modo suggestivo a temi importanti: il valore dell'amicizia e del coraggio, la ricerca della felicità, il potere delle storie, ma soprattutto l'importanza di non arrendersi mai.

Il linguaggio del libro è semplice e ricco di onomatopee che rendono ogni situazione ancor più realistica e comica allo stesso tempo.

Ritornando al titolo: 'Goro goro' cosa vuol dire? Il giapponese, che fa dell'onomatopea un linguaggio nel linguaggio, ha un'espressione perfetta per indicare del "tempo passato a godersi il tempo che passa", con la giusta lentezza e tranquillità degno di quello dei bimbi: *ごろごろ* goro goro, per l'appunto. 'Fare goro goro' significa allora non fare nulla, rilassarsi, godersi il tempo che passa in completo riposo.

Sai qual è il detto più celebre nelle terre di Yamato, un Paese davvero lontano lontano? Cadi sette volte, otto volte ti rialzi. Lo conosce bene Daruma, un bambino tondo e liscio come un'anguria che non si scoraggia mai e rotola in lungo e in largo alla ricerca di ciò che lo rende felice.

Lo conoscono Momotarō, Urihime e Imotaro, amici inseparabili costretti ad affrontare i terribili Orchi Dentoni a colpi di frittelle, e pure il Bambino di Fango, che per realizzare i suoi sogni finisce per creare il Monte Fuji. Nelle terre di Yamato vivono tante creature straordinarie, ma ancora più straordinari sono i racconti che vi si narrano.

In queste storie incontriamo persone, bambini, mostri, cuochi, cucine e piatti della tradizione giapponese. I racconti sono tessuti con un unico filo l'uno con l'altro. Tesse la trama delle storie, le interseca così da rendere la lettura più avvincente rispetto ad un classico libro di fiabe in cui ognuna è un racconto a sé.

Nel racconto *Pesca della stella* ognuno era sfinito. Nelle taverne e nei ristoranti erano frastornati e intontiti per la mancanza di sonno, così che sbagliavano tutti: le comande (cioè le ordinazioni) i camerieri; le preparazioni i cuochi, e i clienti non si ricordavano più cosa avessero chiesto.

Tutto andò bene per secoli e secoli finché un giorno il sistema si inceppò. [...] Per il matrimonio di Wagamama fu chiesto alla gente di fare festa e celebrare l'evento. Non per un giorno però, bensì per una settimana intera. E, soprattutto, senza interrompersi mai. “Mai?” domandarono Tutti, stupiti. “Mai” gli venne risposto. “Proprio mai?” “Mai!”. In buona sostanza, non si poteva neanche andare a dormire.[...] Nelle taverne e nei ristoranti,



chi ordinava sushi riceveva una ciotola di tempura e riso, chi chiedeva spaghetti alla napoletana si trovava davanti udon in brodo, e chi per pranzo voleva ramen finiva per mangiare okonomi-yaki serviti non prima dell'ora di cena. Insomma: una tragedia. Non ci furono mai, tuttavia, né discussioni né litigi, questo perché sia i cuochi che i clienti delle taverne e dei ristoranti erano così stanchi e sonnolenti che nessuno più ricordava né cosa avesse ordinato né cosa stesse preparando o per chi.

In Momotarō, Urihime e Imotaro incontriamo i cattivissimi Orchi Dentoni che però sono ghiotti di frittelle.

Un brutto giorno [...] BUUUM, BADABUM. BUUUM, BADABUM. Videro muoversi paurosamente le chiome degli alberi, molti dei quali venivano giù, spinti da enormi braccia e teste che esibivano ai lati dei corni multicolore. Echeggiava per la foresta un pauroso sghignazzare, passi pesanti, e gli animali terrorizzati fuggivano via: "Arrivano gli Orchi Dentoni! Arrivano gli Orchi Dentoni! Scappate!" [...] Per creare l'effetto sorpresa, Momotarō prese a tirare non pugni ma frittelle nelle bocche degli orchi. [...] per via di quel mucchio di denti che avevano in bocca e che li rendeva sempre affamati, vedendosi arrivare addosso frittelle, senza lasciarsi pregare ne mandarono giù una dopo l'altra. La loro mamma, li aveva educati per bene, gli aveva insegnato a non sprecare mai nulla [...] così gli Orchi Dentoni correvano di qua e di là con la bocca spalancata, per non far cadere a terra neppure una frittella.

Alla fine del libro è presente un glossario dei termini giapponesi presenti nei racconti che è utile nella lettura di alcune parole di cui non conosciamo il significato.

Cucinanti in erba, noi dopo aver letto non faremo 'goro goro', ma allacceremo il grembiule per preparare i dolcetti **Dorayaki**.

Sono delle golose leccornie giapponesi composte da due frittelle simili ai pancakes, prima cotte in padella, poi farcite secondo la versione originale con l'anko, una crema di fagioli azuki. Nella nostra versione li riempiamo con della marmellata e poi li chiuderemo come un sandwich!

La loro preparazione è velocissima: cinque minuti appena.

Occorrente per 4 dorayaki (8 frittelle): 2 uova; 2 cucchiaini di zucchero; 100 g di farina '00, 1 cucchiaino di miele; 2 cucchiaini di acqua; 1 cucchiaino di lievito per dolci; un poco d'aroma di vaniglia liquido (se non l'avete va bene una bustina di vanillina); qualche cucchiaino di crema di nocciole o marmellata a scelta.

Prima di tutto, rompete le uova in una ciotola. Con una frusta a mano mescolatele insieme alla vaniglia e lo zucchero poi aggiungete il miele, mescolate ancora, infine aggiungete la farina fino ad ottenere una pastella priva di grumi. Versateci l'acqua ed infine il lievito. Mescolate ancora tutto ben bene. Coprite con una pellicola e lasciate riposare in frigo 30 minuti (io non l'ho fatta riposare!). Poi scaldate una padellina e passate sopra della carta da cucina bagnata di olio di semi. In tal modo ungerete il padellino, ma non troppo. Versate due cucchiaini d'impasto in padella calda e fate cuocere a fuoco basso, finché non si formano tutte bollicine in superficie. Quando vedete che si stacca facilmente con la spatola da cucina rovesciate la frittella e fate cuocere dall'altro lato per ancora 30-40 secondi, il tempo che si stacchi facilmente. Preparate in questo modo tutte le frittelle. Quando sono tiepide potete farcire con un cucchiaino abbondante di marmellata o crema di nocciole e richiudere con un'altra frittella pigiando bene lungo i bordi per creare il sandwich! Ecco pronti i vostri Dorayaki. Buonissime frittelle a prova di orchi.

Vorremmo essere un po' tutti Orchi Dentoni per ingozzarci di frittelle!



Cucinanti in erba, conoscete il Giappone e le terre di Yamato?
Approfondite i vostri saperi con tanta poesia.
Leggete il libro, lo trovate in sala Tweenager tra le Fiabe e favole alla
collocazione **R FF.IMA.I**

*E così anche questa storia continua altrove ma qui finisce. In un tempo
lontano, coraggioso e golosamente lontano. In un angolo remoto delle terre
di Yamato (alla fine di ogni storia del libro).*

'Buon 2023' a tutti i nostri lettori, in particolare ai
Cucinanti in erba. *E così anche questa storia continua nel prossimo
anno con delle golosissime letture!*
MRC

