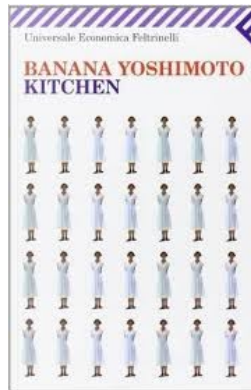




Una stanza speciale



Kitchen, di Yoshimoto Banana (Feltrinelli, 1991)

Può una stanza salvare la vita? Per Mikage, la protagonista del libro *Kitchen* di Yoshimoto Banana, sì. Dopo oltre trent'anni dalla pubblicazione in Italia (prima edizione nella collana I canguri di Feltrinelli, 1991), il romanzo è ancora molto attuale. Con i toni delicati caratteristici della letteratura nipponica avvicina il lettore a tematiche sempre presenti nell'essere sociale: la solitudine giovanile, la morte, l'amore e l'identità sessuale.

Le cucine nuovissime e luccicanti o vecchie e vissute che riempiono i sogni della protagonista Mikage, rimasta sola al mondo dopo la morte della nonna, rappresentano il calore di una famiglia sempre desiderata. Ma la grande trovata di Banana Yoshimoto è che la famiglia si possa, non solo scegliere, ma inventare. Così il padre del giovane amico della protagonista Yuichi può diventare o rivelarsi madre e Mikage può leggerli come propria famiglia, in un crescendo tragicomico di ambiguità.

Non c'è posto al mondo che io ami più della cucina. Non importa dove si trova, com'è fatta: purché sia una cucina, un posto dove si fa da mangiare, io sto bene. Se possibile le preferisco funzionali e vissute. Magari con tantissimi strofinacci asciutti e puliti e le piastrelle bianche che scintillano. Anche le cucine incredibilmente sporche mi piacciono da morire (Kitchen, di Yoshimoto Banana).

Il libro si apre con Mikage che parla del suo più grande amore: la cucina, intesa sia come luogo fisico che come azione. Scopriremo presto che questa stanza è il suo rifugio che, fino a quel momento, l'ha protetta dalla dolorosa realtà. Proprio attraverso l'arte culinaria, dunque, la protagonista di *Kitchen* ritorna a riconoscersi e dare un senso alle proprie giornate, scoprendo che, nella vita come nella cucina, è necessario commettere molti errori, affrontare innumerevoli imprevisti e talvolta farsi male prima di imparare la ricetta migliore.

*Nei libri di Banana Yoshimoto la felicità non si vede ma si percepisce. Può annidarsi in un incontro inaspettato, oppure nella leggera incoscienza di Miki, la protagonista di *Su un letto di fiori*, suo ultimo romanzo pubblicato come sempre da Feltrinelli [...]. È una felicità diffusa che acquista una grazia particolare e realistica proprio perché purificata dal dolore: i personaggi della scrittrice giapponese piangono, muoiono, risorgono, hanno tentazioni suicide, si deprimono senza pudore alcuno. È questa naturalezza che da sempre inaffia il suo folto bosco di lettrici e lettori di tutto il mondo, dai tempi di *Kitchen*, il romanzo che l'ha resa un fenomeno letterario internazionale (Corriere della sera).*

La storia di Mikage e di Yuichi è quella di una riscoperta dell'esistenza che passa attraverso i sensi, le percezioni più basilari, a partire dal gusto. È un libro che suona come una promessa di momenti migliori per chiunque stia soffrendo, come un'esortazione a ripartire dalle piccole azioni, dalla cura

naturale e quotidiana per se stessi. È un invito a ritrovare la gioia di raccogliere le persone amate in una cucina, e cucinare per loro.

Nel bistrot cucinerò un piatto ispirato alla tradizione nipponica: il **ramen** (molto semplificato!), una zuppa calda e profumata ricchissima di verdure spadellate che accompagnano un brodo a base di fagioli cannellini e funghi secchi (utilizzati al posto delle *alghe wakame*).

Ingredienti per 2 persone: un uovo; qualche foglia di prezzemolo.

Per il brodo: fagioli cannellini (per facilità ho preso quelli in scatola); uno scalogno; funghi secchi 2 o 3 pezzi; sale fino q.b. e salsa di soia.

Verdure: carote alla julien; bieta con costola larga 4 o 5 foglie; mezzo peperone; 3 fettine di zenzero; alcune fettine di porro; sale fino q.b. e olio d'oliva.

Metto i funghi secchi in ammollo in acqua calda circa mezz'ora prima di iniziare la preparazione del brodo. In una pentola soffrigo lo scalogno con un po' d'olio e verso i fagioli scolati dal liquido di conserva e faccio insaporire la base del brodo.

Dopo un po' aggiungo i funghi strizzati, il brodo vegetale (preparato con dado vegetale) e faccio bollire per circa un'ora.

Aggiusto la sapidità e aggiungo alla fine un po' di salsa di soia. A fine cottura, quando si è raffreddato, lo frullo e lascio da parte (si può preparare anche in anticipo).

Quindi inizio la preparazione delle verdure: le affetto sottili, sottili, e le salto in padella con un po' d'olio e d'acqua, aggiungendo del sale. Nel frattempo metto a bollire l'acqua salata. Butto i *noodles* (utilizzo quelli integrali di riso). Si possono cuocere anche nel brodo, ma preferisco farli cuocere separatamente per poi unirli ad esso. Prese le ciotole non rimane che comporre i piatti. Verso il brodo, i noodles, le verdure, l'uovo sodo diviso a metà che ho aromatizzato in precedenza con salsa di soia. Decoro il piatto con foglioline di prezzemolo fresco.

Il ramen è un piatto semplice ma estremamente saporito, è anche molto divertente da mangiare: si usano le bacchette e anche un mestolino per il brodo. Piatto tipico giapponese, è molto più che una zuppa, è il cibo dell'anima in Giappone.

Vuoi prendere in prestito il **libro** in bct? Sali al secondo piano e chiedi alla sala Infodiv.

Consulta il **catalogo** della biblioteca per conoscere tutte le opere di Banana Yoshimoto possedute.

Mangiare bene significa vivere bene. Nutrirsi in compagnia consolida i legami sociali e favorisce il buon umore. Non

importa se si tratta di cucina giapponese, cinese, italiana, francese o "fusion" [...] le pietanze agiscono da catalizzatori dell'energia positiva, in quanto predispongono al piacere del palato e dello stare insieme, anche e soprattutto quando si soffre per una perdita. [...] Il cibo è allora medicina di aggregazione. Quasi un insegnamento zen (In cucina con Banana Yoshimoto, di Buganza Barbara, Il leone verde edizioni, 2003).

Concetti profondi e significativi che fanno pensare.

Buona lettura e buona riflessione, cucinanti!

MRC

