

# YAMAGUCHI EIKO

## La cucina degli incontri della signora Megumi

In un angolo di Tokyo,  
i cuori rinascono  
di fronte a zuppe prelibate.



Rizzoli

## **NARRATIVE**



Yamaguchi Eiko

# La cucina degli incontri della signora Megumi

Traduzione di Raffaele Papa

Rizzoli

Pubblicato per

Rizzoli

da Mondadori Libri S.p.A.  
Proprietà letteraria riservata  
© 2019 Yamaguchi Eiko

First published in Japan in 2019 as Konkatsu Shokudo 1 by PHP Institute, Inc.  
Italian translation rights arranged with PHP Institute, Inc.  
through Emily Books Agency LTD. and Casanovas & Lynch Literary Agency  
© 2024 Mondadori Libri S.p.A., Milano

In copertina:  
Illustrazione di Angela Hao  
Fotografia dell'autrice di Keizo Iwamoto  
Photo courtesy of magazinehouse

ISBN 978-88-17-18454-0

Titolo originale dell'opera:  
婚活食堂

Prima edizione: febbraio 2024

Realizzazione editoriale: Netphilo Publishing, Milano

La cucina degli incontri  
della signora Megumi



## *Prima portata*

### *L'oden della rinascita*

«Buonasera.»

Erano passate da poco le sette quando Yoshimoto Chinami entrò nel locale con un'espressione cupa in volto e la voce spenta. Bastava uno sguardo per capire che l'appuntamento di quel giorno non era andato bene.

«Benvenuta.»

Quello *shokudō* alla fine di Shinmichidori, a Yotsuya, si chiamava La cucina di Megumi. Il nome potrebbe suggerire un'atmosfera da ristorante, ma in realtà si trattava di un locale specializzato in *oden*, con soli dieci posti a sedere al bancone e Megumi, la proprietaria, come unica persona a gestirlo.

«Una birra. E poi, c'è lo speciale?»

Chinami posò i gomiti sul bancone e sospirò. *Sei proprio un libro aperto*, pensò Megumi ammirando la sua spontaneità.

«La birra come la vuoi, in bottiglia o alla spina?»

«Alla spina.»

Mentre si puliva le mani con una salviettina umida,

Chinami si guardò rapidamente intorno cercando volti familiari.

«Sakon e Chijiwa non sono ancora arrivate, è presto» disse Megumi prima ancora che le fosse posta la domanda, porgendole un piccolo boccale di birra. Chinami doveva avere una gran sete, perché ne bevve metà in un unico sorso e poi sospirò soddisfatta.

«Uno speciale per Chinami in arrivo!» disse la proprietaria poggiandole di fronte un grande piatto con una porzione di ossi di pollo. Per fare il brodo dell'*oden*, oltre all'alga *kombu* e al *katsuobushi* – fiocchi di tonnetto striato essiccato, affumicato e fermentato – Megumi usava anche i resti del pollo, sui quali, di solito, rimaneva attaccata della carne e, a volte, anche qualche pezzo di fegato. Buttarli sarebbe stato un peccato e così, un giorno, aveva deciso di fare una prova e, dopo avere ottenuto il brodo, li aveva conditi con sale e pepe. Erano deliziosi. Inizialmente tenne la scoperta per sé, ma poi si rese conto che quel sapore valeva oro. Servì gli ossi – il famoso speciale – ai clienti abituali e fu un gran successo, tanto che da allora, per i suoi clienti, divenne lo speciale della sua Cucina. Chinami era tra i clienti che continuavano a ordinarlo.

«*Daikon* e *konnyaku*.»

«Per me spiedini di tonno e cipollotto e poi diaframma di manzo, due di ognuno.»

«Va bene, arrivano subito.»

Le ordinazioni di *oden* e di alcolici si susseguivano e Megumi si muoveva a ciclo continuo da una parte all'altra del bancone, senza riuscire a fermarsi un attimo. Ormai si era abituata, ma da quando aveva iniziato questo lavoro, a fine servizio aveva sempre le gambe gonfie. Alcune notti le capitava addirittura di svegliarsi di soprassalto per i crampi

ma, d'altronde, era comprensibile, poiché era passata dallo svolgere un mestiere sedentario a un'occupazione molto più dinamica, completamente diversa.

Chinami teneva lo sguardo basso ed era tutta intenta a succhiare la carne rimasta sugli ossi. Succedeva così anche quando mangiava il granchio: si concentrava a tal punto da smettere di parlare. In poco tempo spolpò gli ossi e sorseggiò avidamente il brodo nel piatto.

«Allora? Com'è andata oggi?» Megumi approfittò di quel momento per rivolgerle la parola. Sapeva che la giovane donna non vedeva l'ora di raccontare: in caso contrario, non sarebbe venuta al locale.

«Mah...» rispose lei, aggrottando la fronte e scuotendo la testa.

«Cosa ti porto da bere?»

«Del sakè, grazie. Quello fermentato in botte.»

Megumi versò il liquido caldo nella bottiglietta e lo posò sul bancone assieme a un bicchiere. A Chinami piaceva molto l'aroma di cedro emanato da quel sakè e lo ordinava sempre.

«Eppure quando vi siete incontrati a quella festa c'era intesa, no?»

«Be'...» Chinami versò il sakè nel bicchiere e ne bevve un sorso. «Mmm, altro *oden*! Con *daikon*, *shirataki*, polpette di pesce e diaframma di manzo. Ah, e poi anche gli spiedini di tonno.»

Anche il diaframma e gli spiedini, come lo speciale, erano piatti forti di Megumi. La consistenza gelatinosa del diaframma di manzo bollito più volte fino a farlo diventare tenero accarezza la lingua e dona un gusto che la carne comune non ha. Gli spiedini poi, ottenuti alternando il tonno