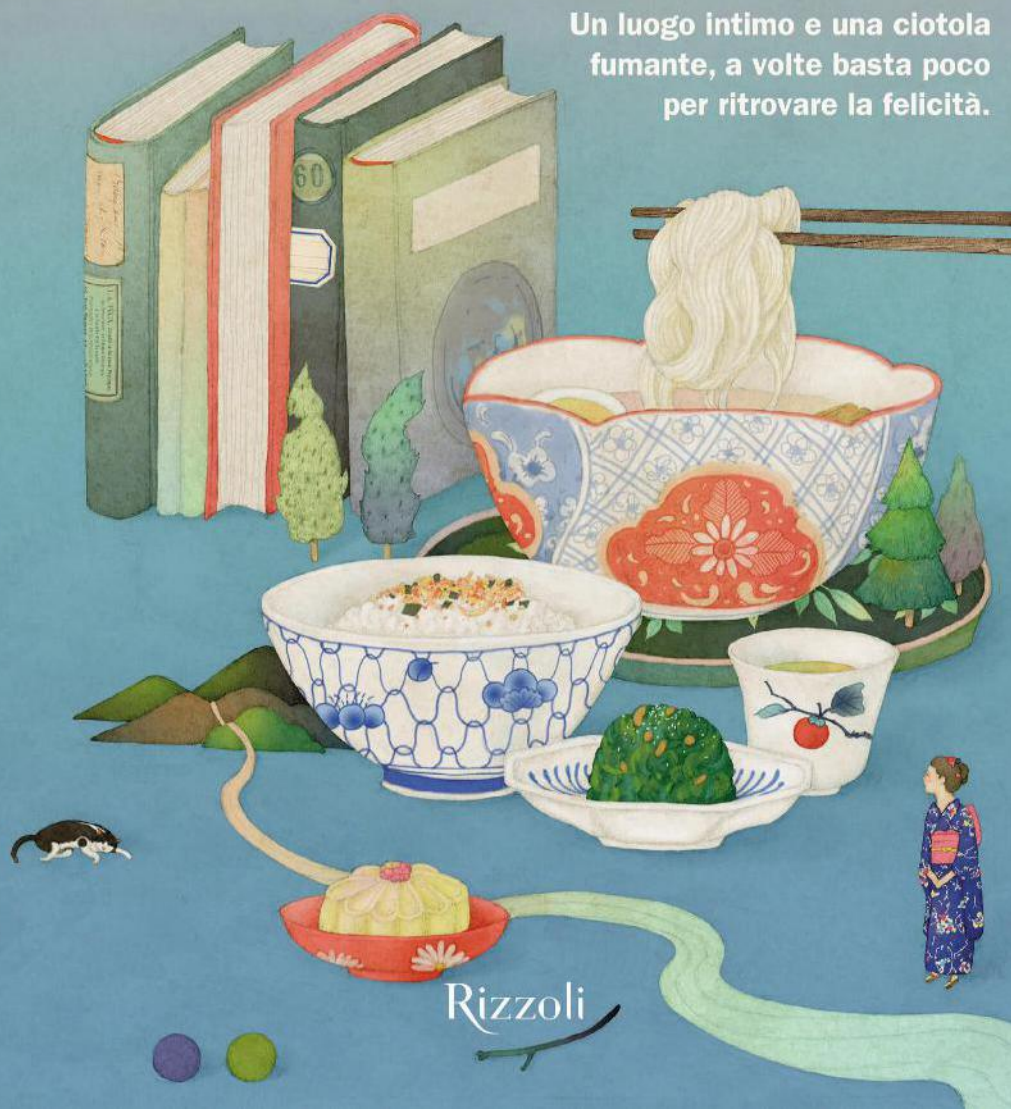


YAMAGUCHI EIKO

Nuovi incontri dalla signora Megumi

Romanzo

Un luogo intimo e una ciotola
fumante, a volte basta poco
per ritrovare la felicità.



Rizzoli

NARRATIVE

Yamaguchi Eiko

Nuovi incontri
dalla signora Megumi

Traduzione di Maria Cristina Gasperini

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 2 by PHP Institute, Inc.
Italian translation rights arranged with PHP Institute, Inc.
through Emily Books Agency LTD. and Casanovas & Lynch Literary Agency
© 2025 Mondadori Libri S.p.A., Milano

In copertina:
Illustrazione di Whooli Chen
Fotografia dell'autrice di Keizo Iwamoto
Photo courtesy of magazinehouse

ISBN 978-88-17-18455-7

Titolo originale dell'opera:
婚活食堂2

Prima edizione: marzo 2025

Realizzazione editoriale: Fabio Trevisiol
con Irene Artibani e Beatrice Toresi

Nuovi incontri dalla signora Megumi

Prima portata

Lo *shimesaba* dell'anima gemella

A novembre si era ormai in pieno autunno e aumentavano le giornate in cui il vento spazzava le vie di Tokyo, dando la sensazione dell'inverno alle porte. Gli alberi di ginkgo nel parco esterno del santuario Meiji viravano al giallo, una macchia di colore che sarebbe venuta giù di getto all'approssimarsi della fine dell'anno.

«Fa proprio freddo, vero?» disse Shibata Yuna come saluto, sfilandosi la giacca. Era la prima cliente del giorno e al bancone non sedeva ancora nessuno, eppure scelse il posto più in fondo e sistemò il cappotto sull'appendiabiti a parete.

«Buonasera!»

«Se penso che sta per arrivare l'inverno mi viene una depressione...»

«Vuoi qualcosa da bere? Ti preparo un *oyuwari*?»

«Mmh, sì...»

Mentre aspettava il suo sakè allungato con acqua calda, Yuna diede una rapida occhiata ai piatti in mostra sul bancone, per scegliere un antipasto. Le portate principali costavano cinquecento yen, ma gli antipasti – serviti in porzioni più piccole – venivano solo trecento. Yuna scelse lo *shungiku* – foglie di una varietà commestibile di crisantemo –

con condimento al sesamo e passò a leggere la lavagna con i piatti del giorno.

«Oh, c'è lo *shimesaba*! Fatto in casa?»

«Certo. Sgombro freschissimo, e la marinatura all'aceto l'ho preparata io.»

«Allora per iniziare prendo quello, con una birra piccola. Poi *oden* con *daikon*, *konnyaku*, patata *satoimo*, *tsumire* e *ganmodoki*.»*

La voce di Yuna si era fatta vibrante. Chissà perché alla gente, davanti a una scodella di *oden* fumante, si scaldava sempre il cuore.

«Caspita, tu sì che sai sfilettare il pesce!» commentò quando le arrivò lo *shimesaba*.

Megumi sorrise scuotendo la testa. «Niente affatto. Il pescivendolo mi ha detto che poteva occuparsene lui, così ne ho comprati tre.»

La sua pescheria di fiducia, dove si forniva da oltre dieci anni, si trovava a Tsukiji, all'esterno di quello che un tempo era il mercato ittico ora trasferito a Toyosu.

«Lo sgombro in autunno è perfetto, vero?» Yuna mise un po' di wasabi e salsa di soia sul pesce, lo assaggiò e chiuse gli occhi rapita. «Ah, che bontà... la parte grassa è così dolce, si scioglie in bocca!»

Per lo *shimesaba* lo sgombro va sfilettato in tre parti, messo a riposare prima nello zucchero e poi nel sale per asciugarlo, quindi immerso in aceto aromatizzato con alga *kombu* e *dashi*. Per la marinatura bastano quindici minuti.

* L'*oden* è un tipico piatto invernale, a base di brodo di pesce *dashi* nel quale vengono cotti diversi ingredienti. Il *konnyaku* è simile a una gelatina realizzata con farina di konjac e acqua; le *tsumire* sono polpette di pesce; il *ganmodoki* è tofu impastato con uova e verdure e poi fritto. (N.d.T.)

L'acidità delicata fa risaltare l'umami dello sgombro. Un sapore che si scioglie sulla lingua insieme al grasso succulento. Stranamente, a differenza del grasso della carne che risulta pesante, quello del pesce, anche consumato in quantità, non provoca disturbi o bruciori di stomaco.

Yuna si sciacquò la bocca con la birra e prese una seconda fetta di sgombro marinato.

«Ora da bere mi andrebbe del sakè tiepido.»

«Come etichette ho il Denshu o il Kokken...»

«Mmh... Kokken.»

Megumi scaldò il sakè e, quando a Yuna rimase un solo pezzo di sgombro, servì l'*oden*.

Gli antipasti del giorno erano cinque: *shungiku*; stufato di zucca; maiale al *daikon*; quiche di salmone e spinaci; bulbo di giglio saltato con burro all'aglio. Poi c'erano i suggerimenti della casa, i piatti del giorno: *shimesaba*; radice di loto fritta con alga *kombu*; broccoli fritti; uova di merluzzo stufate. Il bulbo di giglio – o *yurine* – viene spesso utilizzato nel *chawanmushi*, il budino di uova al vapore, ma cotto a scaglie ha una consistenza simile a quella delle patate e il burro all'aglio ci si sposa alla perfezione. Quanto alle uova di merluzzo, siccome ne aveva trovate di prima qualità aveva deciso che le avrebbe preparate con il brodo dell'*oden* e guarnite con lo *yuzu* – il tipico agrume asiatico – anziché con salsa di soia e zucchero, in agrodolce; le avrebbe fatte al momento e servite calde a media cottura.

In ogni caso, pensò Megumi regolando la temperatura della padella dell'olio, Yuna avrebbe ordinato come bis *oden* con tendine di manzo e spiedini di tonno con cipollotto. E, siccome amava le verdure, probabilmente l'avrebbe accompagnato con *yurine* e broccoli.