

[La fermentazione e l'immortalità dell'anima]

TESTO di SERENA GUIDOBALDI
ILLUSTRAZIONI di FEDERICO TADDEUCCI

“La fermentazione utilizza microrganismi per convertire le materie prime in prodotto; i processi di fermentazione comprendono reazioni chimiche quali ossidazioni, riduzioni, polimerizzazioni e idrolisi. Alcuni processi possono richiedere la presenza di aria (aerobica), altri assenza di aria (anaerobica). Nel corso di tutta la fermentazione, in generale non viene mai aggiunto nulla tranne ossigeno (in forma di aria) e, in alcuni casi, acido o base per controllare il pH.”

Lezione sulla fermentazione | Yuichiri Murai CEO Koji-za | febbraio 2015

[NARICI] [ARIA] [TSUKEMONO]

Pungente, acre, penetrante: è l'olfatto a essere chiamato in causa, prima di ogni altro senso, dalla fermentazione. Un fortore ancestrale impregna l'aria e le cose intorno e investe sei milioni di recettori preposti alla decifrazione di un linguaggio che da troppo tempo non siamo più abituati a utilizzare'. Le narici, che ritrovano la memoria della loro funzione, iniziano a muoversi, si dilatano, diventano froge, si restringono con puls(az)ioni di intensità variabile e non si fermano finché il cervello non restituisce una risposta. Amico o nemico. Attacco o difesa. Gioco o riproduzione. Rispetto o comando. Vero o falso. Puoi fidarti o non devi.

In un capanno nel mezzo di una campagna estenuata dall'inverno, nel cuore della Prefettura di Mie, gli *tsukemono* stanno riposando. *Tsukemono* è il nome delle verdure conservate attraverso diversi procedimenti di fermentazione: daikon, melanzane, prugne, cipolle, zenzero, cavolo avvolti nei loro sudari a volte di sale, altre di zucchero, mirin, crusca o scarti della lavorazione del sake, sono nascosti alla vista e all'udito ma l'odorato, che sa rivelare la precarietà della vita organica, ne percepisce la presenza.

La prima cosa che viene istintiva fare appena si entra è indietreggiare, fosse anche un solo passo, quanto basta per marcare la distanza

di cortesia con il mistero davanti al quale ci troviamo, la cui storia procede con quella dell'umanità. Lieviti, funghi, batteri - quali che siano i microrganismi che stanno lavorando in quel momento - tramite l'odore raccontano di un processo di distruzione, trasformazione e rigenerazione della materia che nessun altro senso potrebbe percepire poiché lì tutto tace, tutto è penombra.

Più che in Europa, dove anche la tradizione delle verdure fermentate e della salamoia è diffusa - *i.e.* i *sauerkraut* nel Nord o la *zimmica* nei Balcani -, in Giappone la fermentazione è qualcosa che va oltre il “semplice” escamotage per preservare a lungo le derrate. È quasi la traduzione pratica di un atteggiamento che fa dell'assenza di fretta e del saper attendere il proprio fulcro. È visitando i produttori artigianali di “verdure acide” (*pickled*), così come quelli di miso, shoyu o sake, che te ne rendi conto: piccole aziende a conduzione familiare che di generazione in generazione si tramandano un sapere fatto di ascolto nel silenzio. E di pazienza.



'Diffidate di coloro le cui narici non fremono. Di tutti quei cicisbei che annusano leziosamente pietanze e bevande e dell'annusare fanno gran sfoggio. Non è al fiuto ma al gesto che danno significato: un atteggiamento estetico fine a se stesso tradito proprio dall'immobilità delle narici. Fateci caso.



“In apnea arriviamo fino a 30 metri di profondità, rimaniamo sotto al massimo 2 minuti e quando torniamo a galla, prima di immergerci di nuovo, abbiamo bisogno di riprendere velocemente fiato. Allora ricorriamo a una forma di respirazione che è la causa dell’*isobue*, il fischio tipico che facciamo noi pescatrici. Come hai detto lo chiamano? Il richiamo delle sirene? Ah.” (ride)

Hamaguchi Chiduro | Ama dell’isola di Toshijima | Febbraio 2016

[TIMPANI] [ACQUA] [SHIOKARA]

Il mare ha un suo rumore perpetuo fatto di diverse intensità, e non è quello che colpisce le orecchie, perché quando ti ci trovi davanti lo dai quasi per scontato. Sai che è il suo suono, gli appartiene per retaggio e che sia appena percettibile nei giorni di bonaccia o mugghio di prepotente Libeccio, ti accorgi della sua presenza qualora se ne verifichi l’assenza. Un paradosso dato dall’abitudine. Tant’è, sulla spiaggia di Toshijima i timpani iniziano a vibrare solo quando l’inusuale irrompe: “Uscendo dall’acqua dopo un tuffo avrebbero cantato, riso, chiacchierato ad alta voce. Sembrava che per esse lavoro e gioco fosse in un tutt’uno.” L’eleganza della scrittura di Yukio Mishima ne *La voce delle onde* descrive bene quello che tu definiresti semplicemente come “fare casino” quando, passeggiando lungo la battigia, schiamazzi indistinti provenienti da altrettanto indistinti capanni in legno e bambù - più raramente in cemento - catturano la tua attenzione.

Sono i *koie*, i ripari dove le pescatrici vanno a decomprimersi, dopo una sessione di pesca. Fuori pinne, reti, boe; dentro bagliori di un fuoco e voci. Non hai bisogno di vederle, le Ama, per sapere che ci sono perché non hanno una via di mezzo: o urlano, o tacciono. Ma quello che scambi per chiasso di una allegra compagnia è il regalo del barotrauma, una mancata compensazione dell’orecchio medio causata dall’eccessiva introflessione in discesa o dall’eccessiva estroflessione in salita: anni e anni di pesca in apnea portano la sordità e allora man mano che l’udito diminuisce, il tono della voce si alza.

È un altro paradosso: la sordità portata dal silenzio, perché sott’acqua si tace, non arrivano suoni dall’esterno, né puoi mandare segnali sonori in superficie mentre sei nel segreto fondo del mare. Così, quando tutto è silenzio a riva vuol dire che loro sono là, in mezzo al blu, a cavare ostriche e abaloni. Non è un silenzio tout-court: a tratti viene interrotto da un suono che, se non lo conosci, non ci fai caso o più facilmente pensi a un uccello. Le Ama ridono quando

dici loro che l’*isobue* viene definito romanticamente “richiamo delle sirene”. Quella specie di fischio è invece il risultato della pratica dell’iperventilazione che mettono in atto per un supposto recupero più veloce delle capacità; pericolosissimo, perché all’illusione di una maggiorazione della resistenza sott’acqua fa da rovescio della medaglia una riduzione della percezione del limite. Poi succede, citando di nuovo Mishima, che qualcuna non ritorni a galla “forse perché punita per aver visto qualcosa di spaventoso sul fondo del mare”. No, il motivo è molto meno poetico. E non è un richiamo delle sirene ma uno stridore spontaneo, che condivide la tonalità con lo stridore - come un cigolio - dei frutti di mare freschissimi che si schiudono sulle griglie ardenti.

Sazae (le conchiglie a turbante *Turbo cornutus*), canestrelli dagli interni variopinti, cetrioli di mare, sfrigolano sulla brace finché non hanno perso tutta la loro acqua e poi, insaporiti con salsa *umakunaru*, diventano pasto, accompagnati da tè verde. Non tutto il pescato, però, perché un po’ va tenuto da parte: sono pochi i mesi durante i quali si può praticare questa attività prima che arrivi di nuovo l’inverno e bisogna pensare alle scorte per la casa e per gli uomini che staranno via sui pescherecci per lunghi periodi. Si chiamano in generale *shio-kara* i frutti di mare, le seppie, i polpi e alcuni pesci, comprese le loro viscere, conservati tramite la fermentazione: una pratica grazie alla quale l’energia del mare rimane intatta per mesi, compressa in una miscela di sale e malto di riso e che, quando il barattolo viene aperto per il consumo, prima ancora dell’odore e del sapore annuncia la sua presenza con un flebile fischio, come uno stridore, un cigolio. Come una liberazione. Come a restituire il respiro.

³Il *sushi*, quel pezzetto di pesce crudo su una palla di riso acidulata dal mirin, è un derivato recente - Ottocentesco - di un antico metodo di conservazione del pesce, le cui origini risalgono al IV secolo. Il pesce eviscerato e salato veniva posto in mezzo a riso cotto che, fermentando, provocava l’aumento dell’acidità. Il pesce così trattato poteva durare anche vari mesi. In alcune regione questa pratica è ancora in uso, col nome di *Narezushi* e di *Funazushi*.

“Le mani raccontano le storie della terra usando la voce del fuoco.”

Kenji Matsuki | Artigiano di Yokkaichi | Febbraio 2016

[PALMI] [TERRA] [COHETTUI]

Il maestro Kenji Matsuki accarezza una posidonia modellata dalle onde, trovata su una spiaggia: la ammira quasi rapito perché rappresenta per lui uno degli esempi di perfezione della natura. Delicatamente la ripone sulla mensola e comincia a prendere i contenitori di vetro con le terre raccolte nei vari viaggi, ci sono anche crete italiane, prese in Sardegna, delle quali decanta caratteristiche, proprietà, usi. Pensi all'ultima volta che hai affondato le mani nella terra senza guanti da giardinaggio, forse quando eri bambino ti veniva spontaneo farlo, non ti curavi dello “sporco” perché era proprio il piacere dei palmi bruni e delle unghie nere che cercavi. La consistenza, l'umidità, la temperatura erano cose che non sapevi definire ma che c'erano e le percepivi, e ti lasciavano sulle mani la sensazione che qualcosa di importante era accaduto. “Solo toccandone la terra stabilisci il contatto con un luogo, è l'unico modo per richiamare i *kami* che lo abitano” spiega il maestro, che intanto modella il *kamado* con la delicatezza di un amante, di un padre. *Kamado* è la parola giapponese che definisce un forno assimilabile - nella sua versione grande - alle nostre cucine economiche di contadina memoria, ma spesso è più un fornello, alimentato a carbone, che si pone al centro del tavolo. L'ideogramma letteralmente indica “posto per il calderone”, perché su questo fornello - che dentro di sé porta la fiamma viva - si pone la grande pentola del riso, o dello stufato.

“I palmi delle mani e dei piedi stabiliscono il primo contatto con la materia. Ci cammini sopra, i tuoi passi ne plasmano la forma che subito l'acqua, o il vento riplasmano a loro volta, in continuo divenire. La raccogli, la sbricioli fra le dita, la senti, fai il contrario di quello che siamo diventati: anaffettivi della materia. Stiamo perdendo un sapere millenario, e con questo la capacità di relazionarci con ciò che ci nutre, e con ciò che elabora il cibo affinché diventi nutrimento, come gli strumenti di cottura³. Sono considerazioni che Kenji Matsuki sente come istanze urgenti per la propria vita; ha iniziato circa quindici anni fa a lavorare l'argilla, per ritrovare il filo di se

stesso e con se stesso, interrotto da una di quelle contingenze che all'improvviso sconvolgono l'esistenza. E con il tatto ha ritrovato, o forse trovato per la prima volta, anche la capacità di sentire e vedere l'invisibile. Nessun concetto esoterico, nessuna magia: l'invisibile è semplicemente ciò che la materia contiene in sé anche quando sembra inerte. “L'argilla proviene dalla roccia sedimentaria, che equivale a dire che porta in sé il tempo. La raccogli, la metti a fermentare affinché si liberi delle impurità che produrrebbero screpolature in cottura; è un tempo che nel mentre libera anche te dalle impurità, e solo dopo diverse settimane siete entrambi pronti per iniziare un dialogo”.

Cohettui è un altro nome per definire il *kamado*. “*Co*” significa pubblico, “*hettui*” forno. Nella sola parola già si figura un momento conviviale, in cui necessariamente deve avvenire uno scambio: tra il forno, il fuoco, il cibo e chi vi siede intorno. “Ripartire il fuoco nelle case significa riportare il senso del tatto; per cuocere con il fuoco devi toccare. Tocco io che costruisco il forno, tocca chi accende il carbone, tocca chi pone il riso nella pentola. Le dita avvertono il calore, riconquistano il rispetto, la vicinanza e la distanza con la materia”. Ma perché questo avvenga, bisogna avere prima di tutto ascoltato la terra con le mani.



³“Non tocchiamo né ascoltiamo né assaggiamo quasi più il cibo che prepariamo, abbiamo un intermediario per tutto. Macchine per il caffè, macchine che tagliano, che tritano, che frullano, che seccano, che scaldano. Macchine che cuociono, piastre che non hanno bisogno del fuoco.” (K. Matsuki)



“Il sake vive, bisogna curarlo sempre. Bisogna conoscere il carattere del lievito e il barile: se gli parli col cuore loro rispondono e il sake diventa un buon sake. Anche il sake, come noi esseri umani, non diventa un sake buono se non lo curi.”

Al tempo di papà | Jirō Taniguchi | 2000

[LINGUA] [FUOCO] [O-SAKE]

La stagione del sake è l'inverno, almeno per chi lo produce artigianalmente, perché la fermentazione genera calore e il freddo esterno serve a regolare naturalmente la temperatura. L'inverno dunque è la quarta componente fondamentale insieme al riso, l'acqua e il *kōji* per la produzione del *nihonshu*, ovvero del sake. Anzi, *o-sake*, perché sin dal pronunciarne il nome sia chiaro con quella “o” di prefisso che portiamo rispetto. In autunno il riso si raccoglie e poi l'inverno serve perché tutto il lungo e non semplice processo di fermentazione avvenga secondo tempi naturali. Tempi scanditi dalle variazioni di colore dei *sugidama* - le grandi palle di rami di *sugi*, una specie di cipresso giapponese - appese fuori le distillerie all'inizio della fermentazione. Confezionate con i rami ancora freschi e verdi, solo quando questi sono seccati perdendo ogni sfumatura di colore - dopo alcuni mesi - il sake sarà stato pronto per essere bevuto.

Entrare in una distilleria di sake (si perdoni l'improprio termine, poiché il sake non è un distillato) è una strana esperienza che investe in prima battuta nessun senso: non è l'odore del fermentato che colpisce, né c'è suono se non quello del corso d'acqua che scorre vicino - perché senza acqua il sake non si produce -, nessuna esperienza visiva oltre a grandi recipienti chiusi e dormienti. Dura dalle due alle sei settimane la fase di fermentazione, durante la quale un delicato passaggio è quello della “rottura” della schiuma di superficie che regala una sensazione ovattata, morbida, neutra che neanche la prepotente maestà dei barili di cedro riesce a turbare.

Prima della fermentazione, è stata necessaria la cottura del riso; dopo il filtraggio, sarà necessaria la pastorizzazione. Senza acqua non c'è sake. Senza inverno non c'è sake. Senza *kōji*, e riso, non c'è sake. Ma non c'è sake neanche senza la cottura, e la pastorizzazione: è allora che il fuoco interviene, quinto elemento, a fare la sua parte, si inchina davanti all'acqua e si fa gentile, e con delicatezza le si dona perché diventi fuoco essa stessa. Non c'è possibilità di comprendere tutto questo, non lo si intuisce neanche, se non quando la lingua incontra *o-sake*: la temperatura di assaggio ottimale è intorno ai 18°-20°, la tazzina è solitamente in porcellana bianca per poter valutare al meglio la trasparenza e il colore. Si annusa, si osserva, finché finalmente nella bocca *o-sake* risveglia i sensi e restituisce in una girandola di aromi tutti i colori rubati ai *sugidama*.

“Tu sei un pallottolino di un qualche cosa che si è formato per caso. Il pallottolino fermenta e chiama vita questa sua fermentazione. Il pallottolino si dissolverà e allora finiranno la fermentazione e tutti i problemi.”

L. Tolstoj | La Confessione | 1882

[PUPILLE] [VUOTO] [TÈ]

Ku, il vuoto: questo è il quinto elemento che il pensiero orientale accosta ai quattro che conosciamo - aria, acqua, terra e fuoco - e dal quale questi hanno origine. Un vuoto che non è assenza, ma definisce ciò che non appartiene al quotidiano.

Lo sguardo spazia nella stanza del tè (*chashitsu*) dove c'è solo l'essenziale per poter procedere con il rito: i tatami, il *ro*, in inverno, o il *furo*, in estate, ovvero il braciere dove viene posto il contenitore per l'acqua, le *chawan*, le fini tazze in ceramica, il frullino di bambù, i tovaglioli... le regole le ha dettate colui che universalmente viene riconosciuto come il maestro che ha rivoluzionato questa cerimonia nel XVI secolo: Sen no Rikyū⁴.

Si entra nella *chashitsu* chinandosi, perché la porta è volutamente bassa: questo è il primo passo verso l'abbandono - fuori quella soglia - dei pensieri, degli affanni, degli oggetti, delle armi ma anche della prepotenza dell'io, perché una volta entrati, così piegati - prostrati - si è tutti uguali. Poi il tempo improvvisamente si dilata, i movimenti si fanno misurati e le pupille li seguono perdendosi nei dettagli, ma non è nel gesto esteriore il significato.

“Il tè è quanto segue: prima scaldi l'acqua, poi fai il tè. Poi lo bevi come si deve. E questo è tutto quanto serve sapere” scrisse Sen no Rikyū, per indicare che non è il tè in sé che definisce lo scopo, così come la realtà della stanza non è definita dal tetto, dalle pareti e da ciò che vi avviene, ma dal vuoto delimitato dal tetto e dalle pareti. Vale a dire: è nel vuoto che creo in me che trovo me stesso, non nel

limite che esteriormente mi definisce (e se vi sta venendo in mente un nome a caso, Sartre, c'è un'ampia letteratura in merito a esistenzialismo, vuoto e filosofia zen).

La cerimonia, dicevamo: la prima volta che ti ci trovi è folklore, curiosità.

La seconda è per capire oltre il folklore.

La terza è per sentirsi parte.

La quarta è per partecipare.

Si va avanti ad libitum, finché finalmente non percepisci il vuoto, ma un vuoto che abbia perso di vista il limite. Finché lo spazio si fa pieno dall'armonia, dalla serenità, dal rispetto e dalla purezza: le quattro virtù che solo un cuore pacificato può vedere. E un cuore è pacificato quando sa controllare le energie fisiche, emotive e psichiche, lasciando solo all'essere interiore lo spazio di azione.

No, non è per il suo profumo, per il gusto, per il suo calore che ci si inginocchia ad aspettare il tè. Forse, è semplicemente per riposare.



⁴La sua storia in *Morte di un maestro del tè*, di Kei Kumai, Leone d'Argento nel 1989