

Ste že kdaj jedli - surove ribe?

Če boste odkimali in povესili obraz v znamenje odpora, vas popolnoma razumem. Meni se je godilo podobno. Kot misijonar sem se bil izkrčal na japonskih otokih. Kmalu sem slišal, da je poslastica za te otočane - surova riba. Seveda lepo prirezana, lepo oprana, lepo narezana na kosce, ampak - surova. Prvih šest mesecev sem se spretno izogibal priložnostim za to delikateso. Iz Evrope sem bil prinesel s seboj domišljijo o celi družini teh rib: umazane so! Čutil sem, da bi kot misijonar moral biti pripravljen na vse, kar misijonska dežela ceni in je naravno dobro. Da je naš Bog ustvaril svet in ribe v njem in da tudi zanje velja Gospodova ugotovitev na prvih straneh Prve Mojzesove knjige, da je vse ustvarjeno "zelo dobro" - to ni bil zame nikoli problem. Pri Aristotelu in svetem Tomažu sem se bil naučil umetnosti razločevanja. In tako sem se tolažil, šest mesecev dolgo, da imajo ne le posamezniki, ampak tudi ljudstva in narodi različne darove. Niso vsi darovi za vse, kar dela naš svet bogato pisan.

Nekega dne sem šel po tokijski ulici mimo restavracije, ki je propagirala svojo kulinarčno umetnost pri odprtih oknih in vratih. Pravkar ja eden od gostov držal ribico nad svojimi usti in ribica je bila živa in potem jo je požrl. Njegovega obraza nisem videl, videl sem pa gostilničarjevega, ki se je svojemu gostu z žarečim obrazom nasmehnil. Tiste trepetajoče ribice nisem mogel izbrisati iz spomina. V skladu s teorijo je morala biti "zelo dobra", ampak živa in surova! Tista teoretična razločevanja so naenkrat začela trepetati kot tista ribica. Tistemu gostu se je vsaj gostilničar z odobrenjem smehljaj. V mojo domišljijo se ni nihče smehljaj. Ker nisem imel težave s Previdnostjo Božjo, sem ji izročil v meglo zavito tokijsko bodočnost in tisto trepetajočo ribico v njej.

In potem se je zgodilo. Nepričakovano. Tako Božja Previdnost dostikrat deluje. Z Japoncem, profesorjem angleščine na naši univerzi, sem se spoprijateljil. Hotel me je seznaniti s svojo družino - očetom, materjo in sorodniki - in z življenjem izven velemesta, tako rekoč "na deželi". Zanje bi bil neke vrste prijetna novost: človek, ki ne zna japonsko. In sin-profesor bo prevajal iz žive angleščine v živo japonščino. Japonci se nikdar ne naveličajo poslušati nejaponsko angleščino, s katero imajo do smrti težave ...

To veste, da so prvi trije dnevi januarja za Japonce največji praznik. Veselijo se vrnitve sonca, od katere pričakujejo novo, boljše življenje. Prvi januar je strogo

intimen družinski praznik. Drugega januarja se začno obiski sorodnikov. Tretji januar se odpre ožjim in širšim družabnim odnosom.

Tretjega januarja opoldne zazvoni telefon. Na drugi strani žice mi prijatelj profesor najprej čestita k Novemu letu. In doda, da bi bilo v veliko čast vsem doma, če bi jih prav ta dan obiskal. In da jamči, da se bom odlično počutil. Zahvalil sem se in obljubil, da pridem.

Cela žlahta je bila zbrana. Čeprav kakšno poldrugo uro izven Tokia, je bila hiša velika in udobna. Še zdaj se spominjam dreves, ki so jo krasila. Ljudje so bili zbrani v največji sobi. Sredi sobe je stala velika, podolgovata miza. Na sredi mize so bili v obliki ogromne gore Fudži nanizani lepo narezani - rdeči kosi tune, iz katerih je čisto počasi, skoraj neopazno, tekla kri. Okoli te krvave "gore" Fudži so bile postavljene steklenice piva. Danes razumem, zakaj pivo in ne vino. Po splošnem japonskem vrednotenju spada okus hladnega, svežega piva stoodstotno k okusu surove ribe.

Oči vseh navzočih so uprte vame. Prijatelj profesor me predstavi, usedem se - iz vljudnosti do mene so tudi oni sedeli na stolih. Sledila so si vprašanja in odgovori. Kolikor je bilo potrebno, so se oči navzočih uprle vame, nato pa zdrknile k tuni na mizi. Ob vsakem odmoru, ki nastane, ko naenkrat ni več vprašanj, me vabijo: »Prosim, začnite! Riba je čisto sveža!«

In začel sem - s pivom. Mislil sem si: pivo me bo polagoma napravilo rahlo zavestnega. Potem bo v ustih riba bolj podobna mesu. Ko smo bili pri tretji steklenici, so bili njihovi obrazi skoraj tako rdeči kot uboga tuna na sredi mize. Z velikimi očmi so me gledali: barva mojega obraza se ni spremenila. Glas tudi ne. Vedel sem: ribo bom moral jesti pri polni zavesti. Slovenci imamo pač en encim več v krvi. Poseben dar, ki ga Japonci menda nimajo.

Iz kuhinje prinesejo krožnike, majhne, velike, zmeraj več. Zdaj vem, da moram začeti jesti ribo. Krvavo, surovo ribo. Rečem si: če bom od strahotnega okusa umrl, pa naj umrem kot okrvavljen misijonar. S paličicami, na katere sem se bil že malce navadil, potegnem iz krvavega kupa kos tune, zaprem oči in - pogoltnem in ugotovim - čudovit okus! Vsa družčina v sobi mi sledi. Pozabil sem omeniti, da smo kose in koščke tune namakali v japonsko gorčico, ki jo imenujemo wásabi (z naglasom na prvem a). Samo malo je podobna našemu hrenu.

Od tistega popoldneva - natančno od 3. januarja 1957 - sem vzljubil surove ribe.

Imenujemo jih sášimi ali bolj vljudno osášimi. Naglas je spet na prvem a. V Evropi nimamo pojma, kaj pomeni jesti surovo ribo. Vse, kar je na ribi umazanega in neužitnega – npr. hrbtenica – vržemo proč. Izjema je ribja glava, ki ima preveč koščic za jed in prebavo. Rabimo jo za ribjo juho, ki ji ne doda koščic, ampak odličen okus, ki bi ga sicer ne mogli doseči. Osnaženo ribo večkrat operemo v sveži, tekoči vodi. Ribje meso je končno bolj čisto kot podobno očiščena govedina. Surova riba ima še eno prednost: lahko je ena od stotine rib, ki krožjo v morju okrog Japonske. Vsaka vrsta ima svoj čudovit okus. Zdravniki pravijo, da je prebava surovih rib idealna.

Če smem svetovati: ko boste na Japonskem prvič, pojdite v boljšo, čeprav morda dražjo restavracijo. Okus prve surove ribe je važen; če je res dober, ostane v prijetnem spominu. Zlahka se bomo strinjali tudi v tej točki z Gospodovim “zelo dobro”.