UOVA di Hitonari Tsuji

UOVA

Di Hitonari Tsuji

Ed. Rizzoli

Titolo brevissimo per un romanzo all’insegna della delicatezza che ci viene proposto in un formato diverso dal solito: il libro è quadrato.

Spiccava nel suo colore giallo in mezzo a tutti gli altri, come non esserne attratti? Come non acquistarlo e leggerlo subito?

Era un uomo terribilmente impacciato

e ci mise ben dodici anni per rivelare il suo cuore innamorato.

Nonostante l’incipit, la storia che ci viene narrata da Hitonari Tsuji non è una storia d’amore, o almeno non lo è nel senso esclusivo della definizione.

Uova è un romanzo ambientato nel Giappone contemporaneo, il cui filo conduttore è dato dal saper cucinare in modo unico e prelibato le uova. La preparazione attenta e meticolosa delle pietanze ci viene presentata come preliminare al cibo consolatorio e curativo dei malesseri; in semplicità e senza l’utilizzo di stereotipi.

Attraverso la sapiente preparazione di piatti a base di uova

Hitonari Tsuji affronta temi come l'amore, la violenza domestica, il bullismo, l'altruismo, la vecchiaia, la malattia: in punta di piedi il protagonista chef Satoij entra nella difficile vita di Mayo e piano piano in quella di sua figlia, cucinando piatti succulenti con le uova.

Lo snodo principale della storia è rappresentato da un locale come tanti chiamato *izakaya* che in giapponese significa "luogo dove bere e divertirsi"; è proprio qui che Satoij aspetta anni e anni prima di riuscire anche solo ad avvicinarsi e a bere una birra per pochi minuti con la donna di cui è innamorato.

Mayo è una madre sola per essere fuggita da un marito violento, che cresce con dedizione assoluta sua figlia Oeuf, adolescente silenziosa e chiusa all'universo maschile fino all'incontro con Satoij.

Hitonari Tsuji usa le uova anche nella scelta dei nomi: Mayo è tutt'altro che un nome giapponese, semplicemente l'abbreviazione del francese mayonnaise. Stessa cosa per Oeuf, nome scelto in onore del nonno materno che era francese e amava le uova.

Leggendo *Uova* entriamo in un mondo dove la cura e l'amore messi nella preparazione di pietanze gustose viene usata come un poetico mezzo di espressione di emozioni e sentimenti.

Era un piatto dall'aria appetitosa, ricoperto da una dose abbondante di uovo lucente.

Le tre donne non avevano assistito alla preparazione.

Quando lui le chiamò si sedettero e furono servite […]

Non appena tutte e tre assaporarono il primo boccone, si bloccarono e cambiarono espressione.

Quando qualcosa è davvero buono, le persone perdono la parola.

E Satoij lo sapeva.

SINOSSI

Tutto era iniziato quattordici anni prima nell'*izakaya* Yururi, di cui Satoij era cliente abituale. Lui se ne stava seduto in fondo di lato, in uno dei quattordici coperti del bancone a forma di ferro di cavallo del locale nel quartiere di Nishi-Azabu e osservava di sottecchi il viso radioso della donna che gli stava di fronte. Che sorriso meraviglioso, aveva pensato, e quello era stato il principio di ogni cosa.

Una particolarità: nel libro troviamo descritta anche la ricetta del nostro italianissimo tiramisù

Pasqua a tavola tra colombe, uova e…fave

Con la Pasqua e le ricorrenze del 25 aprile e Primo maggio sono tante le occasioni di stare a tavola con parenti e amici e mangiare i piatti tipici pasquali e non solo

Tortini al cacao amaro

Ingredienti per 35 tortini al cacao amaro:



Tortini al cacao amaro

- 4 uova
- 150g di zucchero
- 200g di farina
- 1/2 bicchiere olio di semi
- 1/2 bicchiere di latte
- un pizzico di sale
- 2 cucchiai di cacao amaro
- 1 bustina di lievito
- 4 cucchiai di rum
- 170g zucchero a velo
- 1 albume
- 1 limone

Mettere le uova in una terrina con lo zucchero e sbattere fino a renderlo spumoso, poi aggiungere il sale, l’olio, il latte e il rum. Mescolare ancora ed infine aggiungere la farina ed il lievito, disporre i pirottini sulla placca del forno e riempirli circa a metà.
Infornate in forno già caldo per 15 minuti a 180 gradi.
Per la finitura prendere lo zucchero a velo, un albume e qualche goccia di limone, mettere tutto in una terrina mescolare bene e decorare le tortine a piacere.

Ciambellone alla Vaniglia



Per una buona colazione o una merenda naturale, il CIAMBELLONE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI:

- 6 uova
- 400gr di farina

- 200 gr di zucchero
- 2 buste di vanillina
- un pizzico di sale
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere di olio di semi
- 2 bustine di lievito

PREPARAZIONE

Dividere gli albumi dai tuorli e montarli a neve ferma, poi in un’altra terrina mettere gli albumi e lo zucchero, montarli ed aggiungere l’olio, il latte e la vanillina, mescolare con un cucchiaio di legno e aggiungere la farina.

Mescolare il lievito e in ultimo gli albumi montati, girando sempre dal basso verso l’alto.

Infornare in forno preriscaldato per 50 minuti a 180°.

Fetta al Latte



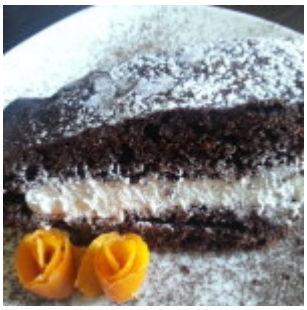
Maxi Fetta al Latte per una colazione in

famiglia

Un dolce semplice da preparare, buono e da proporre a tutte le ore, per grandi e piccini.

INGREDIENTI:

- 3 uova
- 150g zucchero
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di olio di semi
- 1 pizzico di sale
- 100g di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di lievito
- 200 ml panna montata
- 30g di miele
- zucchero a velo q.b.





PREPARAZIONE

Mettere in una terrina le uova intere con lo zucchero e montarli con una frusta. Aggiungere a questo punto un pizzico di sale, il latte e l’olio e riprendere a mescolare; dopodiché aggiungere il cacao in polvere, la farina e il lievito e amalgamare bene il tutto. A questo punto versare il composto

in una teglia precedentemente imburrata e infarinata ed infornare a forno già caldo per 30 minuti a 180°.

Una volta sfornata far raffreddare su una griglia, nel frattempo montare la panna ed aggiungere il miele solamente quando la stessa sarà ben montata.

Tagliare a metà la torta, farcirla e decorarla con una spolverata di zucchero a velo.