

I LOVE SUSHI

(Expoziție itinerantă a Japan Foundation)

Prefață

Înființată în anul 1972, Japan Foundation creează oportunități globale pentru cultivarea prieteniei și legăturilor dintre Japonia și restul lumii prin intermediul culturii, limbii și dialogului. Fundația derulează programe în domeniul artelor și schimburilor culturale, educației în limba japoneză în străinătate, studiilor japoneze și schimburilor intelectuale. Suntem încântați să vă prezentăm noul program de schimburi culturale și expoziția itinerantă "I Love Sushi" având ca temă *sushi* – emblema bucătăriei japoneze în lume.

În anul 2013, *washoku* (bucătăria japoneză) a fost înscrisă pe lista Patrimoniului Cultural Imaterial al UNESCO, simbolul său fiind *sushi*. Rafinat și sănătos, încântând privirea și gustul, *sushi* este un preparat întâlnit astăzi în meniurile din toată lumea. Originar din Asia de sud-est și China de sud, *sushi* a ajuns în Japonia acum mai bine de o mie de ani. De atunci și până în zilele noastre a trecut prin schimbări radicale profitând de abundența de resurse naturale din insulele japoneze și din jurul acestora, de aplicarea noilor cunoștințe în domeniu și de continua dorință a japonezilor de a prepara mâncăruri gustoase. La ora actuală, cel mai cunoscut sortiment de *sushi* este fără îndoială *nigiri-zushi* care a apărut în urmă cu aproximativ două sute de ani la Edo (Tokyo de astăzi).

Sushi este actualmente un preparat larg răspândit și apreciat în afara granițelor Japoniei. Dar în ciuda popularității de care se bucură, sunt puțini cei care-i cunosc toate calitățile. Această expoziție își propune să ofere un ghid vizual aprofundat al *sushi*, de la originile sale și modalitatea în care a ajuns în Japonia, schimbările suferite de-a lungul timpului în procesul de adaptare la mediul natural, cultura și stilul de viață ale fiecărei regiuni în parte, până la celebritatea pe care o cunoaște în zilele noastre și marele său potențial ca aliment al viitorului văzut din perspectiva problemelor alimentare cu care se confruntă lumea contemporană. Expoziția include și simularea unei vizite într-un restaurant specific japonez. Cei care știu câte ceva despre *sushi* vor fi încântați de expoziție, iar fanii pasionați o vor găsi fascinantă. În același timp sperăm că *sushi* va deveni un mijloc de popularizare al istoriei și obiceiurilor japoneze.

În final dorim să mulțumim domnului Hibino Terutoshi, cel care a coordonat pregătirile expoziției precum și tuturor persoanelor și organizațiilor care prin efortul lor neobosit au asigurat succesul ei.

Japan Foundation

Introducere

Ito Masanobu

Director executiv Programe Japan Foundation

Datorită confluenței curenților reci și calzi, apele de coastă ale arhipelagului japonez abundă în pește și viețuitoare marine care de-a lungul timpului au susținut și îmbogățit hrana

japonezilor. Obiceiul de a consuma carne era aproape inexistent până la apariția bucătăriei occidentale, peștele fiind principala sursă de proteine alimentare în Japonia.

Sushi, în special *nigiri-zushi* este o îmbinare a acestei resurse esențiale de hrană care este peștele cu orezul, constituentul principal din alimentația japonezilor, la care s-a adăugat un al treilea element intermediar – oțetul.

Având în vedere simplitatea pregătirii, *nigiri-zushi* rămâne, fără îndoială, cea mai bună mâncare preparată rapid, având astăzi o mulțime de fani în întreaga lume.

În ultimii cincizeci de ani, Japan Foundation a organizat numeroase expoziții care au prezentat artele și cultura Japoniei în străinătate. Pe lângă arte plastice și artizanat, au fost abordate domenii precum arhitectură, design, arheologie, fotografie, ilustrații, manga, păpuși japoneze. Însă niciodată nu a fost organizată o expoziție dedicată mâncării, în ciuda interesului deosebit pentru bucătăria japoneză (*washoku*) manifestat la nivel internațional, aceasta datorându-se probabil sentimentului că gustul nu poate fi redat convingător prin intermediul unor improvizații vizuale. Noi am crezut că doar gustând asemenea produse tradiționale se poate transmite o experiență culinară autentică. Adevărul este că în Japonia, oamenii se străduiesc să facă mâncarea cât mai atractivă din punct de vedere vizual și se spune adesea că "mănânci cu ochii" și astfel am ajuns să realizăm că grija și sensibilitatea în a aranja și prezenta bucătăria japoneză ne arată că ea poate fi mai mult decât subiect de expoziție.

Universul *washoku* este atât de vast încât este aproape imposibil să se facă dreptate diversității sale extraordinare prin intermediul unei singure expoziții itinerante. Din acest motiv, am decis să ne concentrăm asupra *sushi* ca gen emblematic al bucătăriei japoneze încercând să-i prezentăm o parte din calități. Aș vrea să mai adaug că, deși iubim *sushi*, nu dorim să-l desemnăm drept cea mai rafinată mâncare din lume. Din punctul meu de vedere, este inutil, dacă nu chiar imposibil, să clasificăm alimentele în ordinea atractivității lor. La urma urmei, nimic nu se compară cu o masă în familie sau alături de prieteni în locurile natale ceea ce, pentru mulți dintre noi reprezintă probabil cea mai bună mâncare din lume.

Când spun *sushi*, cei mai mulți au în minte *nigiri-zushi*. Dacă ar fi să privim din perspectiva istoriei milenare pe care o are *sushi*, acest sortiment a apărut relativ recent, adică în urmă cu numai 200 de ani. Ca atare, *sushi*-ul imaginat de atât de mulți oameni din întreaga lume nu este decât o variație pe marginea unui preparat la origine foarte diferit față de *nigiri-zushi* din zilele noastre. În plus, chiar dacă *sushi* este cel mai cunoscut produs al bucătăriei japoneze, locul său de naștere nu este Japonia. Se crede că originile sale se află în Asia de sud-est sau în sudul Chinei fiind introdus în Japonia cel târziu în secolul al VIII-lea. La acea vreme, *sushi* era un aliment conservat prin fermentare. La început, oamenii mâncau doar peștele, aruncând orezul, dar cu timpul și acesta a ajuns să fie consumat. Perioada de fermentare s-a scurtat treptat și, o dată cu utilizarea oțetului și-au făcut apariția diferite tipuri de *sushi*. *Nigiri-zushi* care a luat naștere în secolul al XIX-lea, a fost inițial un preparat rapid și ieftin, pregătit în avans pentru a fi vândut la tarabele stradale.

Odată ajuns în Japonia, *sushi* a suferit modificări de-a lungul secolelor de expunere la cultura, natura și modul de viață al țării, înainte de a căpăta forma nouă de *nigiri-zushi*. Această evoluție amintește de modul în care Japonia a încorporat în cultura sa tradițională încă din cele mai vechi timpuri numeroase elemente străine legate de cultura orezului, caracterele chinezești, budismul, diverse arte. Interesant este că *sushi* nu își datorează

evoluția nobilimii sau clasei samurailor, ci mai degrabă oamenilor de rând care au încercat în permanență să pregătească ușor și rapid mâncăruri gustoase, iar experiența și ingeniozitatea lor au condus în timp la evoluția acestui preparat.

Având în vedere că *sushi* a ajuns să fie astăzi aproape la fel de popular și în străinătate, expoziția a fost concepută atât pentru a explora diverse aspecte fascinante legate de *sushi*, oferind în paralel crâmpoie din istoria și cultura Japoniei care i-au marcat evoluția.

Ne-am gândit să includem și exponate care pot simula atmosfera tipică a unui restaurant de *sushi* din Japonia, experiență ce sperăm să fie apreciată atât de fani cât și de simplii curioși. După ce luați loc, va apare un bucătar de *sushi* care prepară *nigiri-zushi* în fața Dumneavoastră. Primul sortiment este *sushi* cu ton, urmând apoi cel cu *kohada*, calamar și alte ingrediente delicioase, fiind servite în total opt feluri diferite de *sushi*. Fiecare bucată pare delicioasă, dar este curând înlocuită de următoarea. Pe măsură ce urmăriți videoclipul, s-ar putea să vi se facă foame. Nu pot decât să-mi cer scuze dacă ceea ce vedeți pe ecran este prea ispititor, intenția noastră fiind aceea de a face atmosfera cât mai autentică. Dacă doriți să vă bucurați papilele gustative, vă recomand să mergeți la un restaurant de *sushi* local. Cu siguranță *sushi* va fi mai gustos după ce ați vizitat expoziția. Iar dacă nu există astfel de restaurante în orașul Dumneavoastră, sper că veți putea vizita Japonia în viitorul apropiat pentru a încerca *sushi*.

I: *Sushi* – introducere

Hibino Terutoshi

Expert în tradițiile locale legate de *sushi*

La ora actuală *sushi* este cel mai cunoscut element al bucătăriei tradiționale japoneze - *washoku*. Dar câți știu că *sushi* nu s-a născut în Japonia? Acum 2000 de ani, în China exista deja un caracter pentru *sushi*, iar unii cercetători sugerează că ar fi venit chiar de mai departe, adică de undeva din Asia de sud-est. Nimeni nu știe însă cu certitudine când și cum a ajuns *sushi* în Japonia. În documente din secolul al VIII-lea care utilizează sistemul de scriere chinezesc apare termenul de *sushi*, astfel încât se poate spune că el exista deja în Japonia în secolul al VIII-lea.

Sushi din acele vremuri era însă foarte diferit de cel pe care îl cunoaștem astăzi. Pe atunci peștele sărat era pus într-un ciubăr de lemn împreună cu orezul fiert și lăsat la maturat câteva luni. Astăzi în orezul de *sushi* se pune oțet, dar inițial nu se adăuga nici măcar o picătură. Pe atunci gustul acrișor era dat de orezul fermentat. *Sushi*-ul fermentat se numește *nare-zushi* (cuvântul "zushi" din cuvinte compuse precum *nare-zushi* înseamnă același lucru ca și "sushi"). Acest tip complet fermentat denumit și *hon-nare* – este cel original care a fost adus în Japonia de peste mări cu mai bine de un mileniu în urmă. Interesant este că, deși *sushi* a ajuns probabil în Japonia prin China, existând atestări legate de producerea în China la acea dată a unor cantități importante de *sushi*, la ora actuală acest preparat nu se mai gătește acolo. Pentru a găsi exemple similare ale produsului inițial care a ajuns în Japonia, trebuie să ne îndreptăm atenția către Asia de sud-est, acolo unde acest *sushi* încă se produce și astăzi în zone precum bazinele râurilor Mekong și Irrawaddy.

În comparație cu acest tip de *sushi*, cel japonez folosește mult mai mult orez. Dar, în mod surprinzător, orezul fiert utilizat în cantități mari la prepararea *sushi*-ul japonez timpuriu era aruncat.

În acele vremuri, *sushi* era văzut drept un mod de a pregăti peștele, pentru că peștele era cel care conta. Orezul era doar un instrument folosit pentru aromatizarea peștelui. Cu toate acestea, în urmă cu aproximativ șapte secole, a intrat în joc conceptul cultural japonez *mottainai* - aversiunea față de risipă.

Până în acel moment, *sushi* fusese o mâncare destinată claselor superioare și în procesul de preparare, orezul juca doar rolul de instrument în a conferi un gust acrișor peștelui. Dar, o dată ce *sushi* a ajuns la publicul larg, oamenii au considerat că nu are sens să se arunce atât de mult orez. Pentru ca orezul să poată fi consumat împreună cu peștele, a fost preparat *nama-nare* (*sushi* parțial fermentat), în contrast cu *hon-nare* (*sushi* complet fermentat).

O dată cu *nama-nare* a fost substanțial redus timpul de preparare al *sushi*-ului, dar nu a a fost învinsă dorința universală a omului de prepara cât mai rapid mâncarea. În același timp, gustul acrișor dorit nu putea fi obținut fără o perioadă de fermentare a orezului. *Nama-nare* folosea doar pește, orez și sare, dar oamenii au început să experimenteze adăugând alte ingrediente. Unul dintre acestea a fost *koji*, un soi de ferment asemănător malțului, folosit pentru a accelera fermentarea, astfel încât gustul acru să apară mai repede. Așa a apărut tipul de *sushi* fermentat *izushi*, care este disponibil și astăzi. Alții au experimentat adăugând *sake* (vin de orez), observând că după o perioadă acesta se acrea, transformându-se în oțet. În scurt timp, oamenii au început să pună oțet direct în *sushi*. Asta se întâmpla acum 500-600 ani.

La început, oțetul a fost adăugat pentru a scurta perioada de fermentare, însă de-a lungul timpului proporția de oțet a crescut. Doar tipurile tradiționale de *sushi* fermentat precum *hon-nare* și *nama-nare* au fost considerate drept autentice, în cărțile de rețete de la acea vreme tipurile de *sushi* la care se utiliza oțetul sau alte ingrediente erau denumite *sushi-modoki* (imitație de *sushi*). În cele din urmă, însă, tipul de *sushi* preparat prin condimentarea orezului cu oțet a devenit prevalent și în acest sens un medic celebru, autorul unei cărți publicate în jurul anului 1800 scria: "s-ar putea ca sortimentele de *sushi* fermentat să fie cele autentice, însă eu unul nu am văzut niciodată așa ceva".

Aceasta a fost perioada în care au apărut numeroase sortimente de *sushi*. Deși în general *sushi* se referea doar la peștele umplut cu orez sau la feliile mai mari de pește puse deasupra orezului, au apărut și variațiuni precum *bo-zushi*, în care peștele întreg dar fără cap și coadă este presat pe orez rezultând batoane de *sushi* care puteau fi feliate, *maki-zushi*, în care peștele și orezul sunt rulate împreună, *inari-zushi* care are o crustă de tofu prăjit și *chirashi-zushi*, în care peștele este împrăștiat deasupra orezului în loc să fie presat într-o formă specifică. În cele din urmă, în jurul anului 1830 a apărut *nigiri-zushi*. Acesta a fost inventat de un negustor dintr-un cartier comercial din Edo (actualul Tokyo), care a creat un preparat oarecum similar cu *sushi*-ul din zilele noastre. Acest *nigiri-zushi* timpuriu se deosebea însă de echivalentul său actual prin faptul că fiecare bucată era mult mai ieftină, dimensiunile erau cam de trei ori mai mari, iar peștele folosit era puternic aromat, folosindu-se în general pește fiert, preparat la grătar sau în oțet.

Acest *nigiri-zushi* era un fel de mâncare accesibil oricui. A câștigat rapid în notorietate la Edo și, în cele din urmă a devenit popular la nivel național. Dar în jurul anului 1850, la scurt timp după apariția *nigiri-zushi*, prețul *sushi*-ului a început să crească. Au apărut

restaurante scumpe, care vindeau *sushi* la prețuri cu mult peste posibilitățile financiare ale oamenilor obișnuiți. În mod surprinzător, în loc să reacționeze negativ, masele largi apreciau astfel de stabilimente.

Bucățile de *sushi* au ajuns la dimensiunile actuale în anii care au urmat celui de-al Doilea Război Mondial. Acesta a fost, de asemenea, momentul în care frigiderele electrice au devenit larg accesibile, ceea ce a facilitat utilizarea peștelui proaspăt pentru *sushi* de către restaurantele specializate. În anii 1960, economia Japoniei a crescut rapid, iar afacerile au înflorit. *Nigiri-zushi* a devenit din ce în ce mai pretențios, renăscând ca un produs de lux. Astăzi, însă, el este disponibil pentru toate buzunarele, de la superbul *nigiri-zushi* gourmet până la opțiuni foarte ieftine. Spre deosebire de *nigiri-zushi*, însă, celelalte tipuri de *sushi* pe care oamenii obișnuiau să le prepare în casă riscă să dispară.

Sushi și ton

Mulți japonezi ar spune că tonul este regele *nigiri-zushi*. În mod surprinzător, tonul - cunoscut în Japonia sub numele de *maguro* - a apărut târziu și nu a fost folosit în mod obișnuit pentru *sushi* decât începând cu secolul al XIX-lea. Tonul fusese evitat din cauza grăsimii sale și era un ingredient ieftin. Cu toate acestea, când a fost utilizat pentru *nigiri-zushi*, situația s-a schimbat și a devenit mai popular. Oamenii din Edo apreciau carnea roșie slabă a acestuia și deseori îl puneau la murat în sos de soia pentru a-i păstra prospețimea, tonul murat purtând numele de *zuke*. Partea grasă a tonului - numită *toro* - era evitată deoarece se strica ușor, așa că era adesea fiartă sau aruncată. Generația de astăzi ar considera acest lucru incredibil de risipitor. Oamenii au început să mănânce *toro* crud abia după ce tehnologia de congelare s-a îmbunătățit în anii 1960. După aceea, cererea de *toro* și de ton proaspăt a crescut rapid, iar acesta a devenit o parte indispensabilă a *sushi*-ului. Tonul roșu de Pacific (*kuromaguro* sau *honmaguro*) a căpătat o reputație de înaltă calitate și este considerat peștele de top pentru *nigiri-zushi*. Nakahara Ippo, scriind despre un magazin de *sushi* care servește *nigiri-zushi* *Edo-mae*, a spus că „dintre toate tipurile diferite de *nigiri-zushi*, tonul este singurul care se potrivește cu adevărat”. Foarte mulți ar fi de acord cu această părere.

Japonia este cel mai mare consumator de ton la nivel mondial, dar și locuitorii altor țări sunt mari amatori. Boom-ul actual al cererii de *sushi* și de alte tipuri de preparate din bucătăria japoneză a crescut consumul global de ton, astfel încât ne confruntăm cu provocarea de a stabili măsuri și sisteme de gestionare adecvate care să ne permită restabilirea și conservarea resurselor asigurându-ne că acestea pot fi utilizate în mod durabil. În prezent, aproximativ 70% din producția japoneză de ton roșu de Pacific provine din crescătorii, iar tendința de utilizare a acvaculturii pe tot ciclul de viață este în creștere.

II: Sushi în perioada Edo

Hibino Terutoshi

Expert în tradițiile locale legate de *sushi*

Societatea japoneză a devenit mult mai egalitară după cel de-al Doilea Război Mondial, cu o distribuție relativ echitabilă a veniturilor și a bogăției, dar, din punct de vedere

istoric, a avut diviziuni stricte de clasă. Perioada Edo care a început o dată cu mutarea capitalei la Edo-actualul Tokyo, nu a făcut excepție. A fost și perioada în care *sushi* a trecut prin transformări majore. Cea mai mare schimbare a fost legată de dispariția procesului de fermentare care implica o perioadă lungă de maturare, schimbare produsă o dată cu folosirea oțetului pentru acire în locul fermentării.

La începutul perioadei Edo, în jurul anilor 1600, *sushi* era încă un preparat fermentat, produs prin metode tradiționale. Procesul de fermentare dura între una și mai multe luni. Într-o perioadă în care mărfurile erau transportate încet pe jos sau folosind uneori caii de povară, *sushi* a devenit un produs ideal al tributului anual (echivalând cu plata impozitelor) pe care nobilii feudali îl datorau shogunului din Edo. Timpul îndelungat de transport făcea parte din procesul de fermentare. În jurul anului 1620, tributul cerut fiecărui clan feudal era strict reglementat și includea prezentarea mai multor tipuri diferite de *sushi*.

Un rulou ilustrat în culori care descrie producția de *ayu-zushi* folosit ca tribut de către clanul Owari (cu sediul în actuala prefectură Aichi) prezintă fiecare proces în parte, începând cu pescuitul de *ayu* (pește dulce) și terminând cu încărcarea produselor pe cal pentru a fi expediate la Edo (a se vedea ilustrațiile din pagina alăturată). Locul unde are loc procesul de umplere al peștelui cu orez fiert este delimitat de *shimenawa*, o frânghie răsucită folosită pentru marcarea spațiilor sacre. Ruloul mai prezintă și un funcționar care supraveghează diferitele activități, ceea ce ne arată că se făceau eforturi substanțiale pentru a asigura calitatea *ayu-zushi*-ului. În timpul călătoriei spre Edo, oficiali special desemnați aveau grijă ca produsele să treacă cu bine de fiecare stație de pe drum.

Odată sistemul tributar implementat, a fost greu să mai fie schimbat. În cazul *ayu-zushi*, data până la care trebuia prezentat tributul era fixă. Ea trebuia respectată cu strictețe, iar probleme precum imposibilitatea de a prinde peștele necesar nu puteau să schimbe programul stabilit. Shogunul trebuia să aibă *ayu-zushi* pe masa sa într-o anumită zi, așa că oficialii însărcinați cu gestionarea meniului făceau pregătiri cu luni de zile înainte. Scuzele nu intrau în discuție. Înregistrările oficiale care arată exact ce anume a mâncat shogunul la masa de prânz, în ce zi, din ce an, există și astăzi.

După cum vă puteți imagina, rigoarea și stresul acestui sistem însemna că, pentru majoritatea alimentelor solicitate, oficialii cereau probabil exact același lucru ca în anul precedent. *Sushi* nu făcea excepție, și chiar dacă producătorii locali ar fi întrebat cum ar dori shogunul să mănânce *sushi* în anul respectiv, oficialii ar fi răspuns cu siguranță "la fel ca anul trecut". Acest lucru a continuat an după an. Până la sfârșitul perioadei Edo, în anii 1860, *sushi*-ul inclus în tribut a fost produs exact la fel ca cel preparat la început, cu peste două secole mai devreme. Și, bineînțeles acest *sushi* de modă veche era singurul *sushi* pe care îl cunoșteau shogunul și nobilii săi.

Însă nu același lucru era valabil și pentru oamenii de rând. Ei nu aveau nicio restricție cu privire la ce anume mâncau și când anume mâncau. Nimeni nu s-ar fi supărat dacă lucrurile erau simplificate. Între anii 1600 și 1800, *sushi* consumat de populație a trecut prin schimbări radicale pornind de la tipul de *sushi* fermentat *nama-nare* și ajungând până la *nigiri-zushi*. Această transformare este un exemplu relevant al modului în care oamenii au continuat să simplifice lucrurile. Schimbările sunt descrise mai detaliat în capitolul *Sushi – introduce*.

Cultura *nigiri-zushi*, cu eleganța și culorile sale strălucitoare variind în funcție de anotimp, nu este cultura shogunului sau a nobililor *daimyo*, nici cea a Curții imperiale sau a aristocrației, ci este o creație a oamenilor obișnuiți.

Pictura și alte forme de artă care făceau parte din cultura oamenilor simpli au înflorit și ele la începutul anilor 1800. Popularitatea *ukiyo-e* nu provenea din temele abordate de către artiștii *ukiyo-e*, ci din modul în care lucrările lor ofereau instantanee ale vieții cotidiene. Acestea sunt acum documente istorice valoroase, deoarece au înregistrat lucruri cărora nu li se acorda mare importanță. Imaginile referitoare la mâncare sau bucătărie intră în această categorie. Practic, aproape toate tipurile de *sushi* ilustrate în stampele *ukiyo-e* sunt de fapt *nigiri-zushi*. Exemplele rămase sunt puține dar ele ne arată că, la fel ca și gusturile în materie de pictură, oamenii obișnuiți preferau mâncarea în combinații de culori și compoziții îndrăznețe.

Cam în aceeași perioadă, spectacolele de teatru de păpuși *yoruri* și cele de teatru *kabuki* au devenit populare în rândul publicului larg. În cazul teatrului *kabuki*, în special, publicul aprecia atât subiectul pieselor cât și actorii, ambele devenind teme preferate în arta *ukiyo-e*. „Yoshitsune și cei o mie de cireși”, scrisă la jumătatea anilor 1700, a fost una dintre cele mai populare piese *kabuki*, entuziasmul publicului atingând cote maxime în momentul în care popularul personaj Gonta își face apariția în scena magazinului de *sushi*. Proprietarii magazinului tocmai îl ascundeau pe Yasuke, generalul clanului învins Heike care fuge de autoritățile clanului Minamoto, la momentul în care apare fiul lor, Gonta. Acesta ia capul tăiat al servitorului lui Yasuke intenționând să-l predea clanului Minamoto împreună cu dublurile soției și fiului lui Yasuke. Însă lucrurile nu merg conform planului. Pentru a afla ce se întâmplă mai departe, trebuie să urmărim piesa.

Ceea ce ne interesează aici este faptul că recipientul în care Gonta găsește capul tăiat este un ciubăr de lemn folosit la fermentarea de *sushi*. Ca urmare, în imaginile care ilustrează această piesă (vezi pagina 20) îl vedem pe Gonta ținând în mână o găleată pentru *sushi*. Interesant este că acest recipient nu are legătură cu *nigiri-zushi*, ci cu tipul de ciubăr folosit la fermentarea sortimentului de *sushi* de modă veche, *nama-nare*. Chiar dacă locuitorii din Edo nu mai mâncau *nare-zushi*, ei îl cunoșteau suficient de bine pentru ca recipientul să fie folosit drept recuzită în această piesă populară.

Sushi reprezentat în arta Ukiyo-e

Hinohara Kenji

Curator șef al Muzeului Memorial de Artă Ōta

Stampele *ukiyo-e* destinate păturilor largi de populație au fost realizate începând cu a doua jumătate a secolului al XVII-lea și până la sfârșitul secolului al XIX-lea. Cele mai multe lucrări au fost produse în masă folosind tehnicile xilogravurii și au fost vândute la un preț rezonabil, cuprins între aprox. 500 și 1.000 de yeni (aprox. între 4 și 8 dolari) pe bucată. *Ukiyo-e* a devenit o distracție populară, care ilustra în principal subiecte de interes general, cum ar fi peisaje turistice pline de viață, femei frumoase și actori celebri de teatru *kabuki*.

Cum era însă descris *sushi* în arta *ukiyo-e*? În primul rând, în scenele care înfățișează locuri și evenimente apar uneori tarabe unde se vindea *sushi*. Cea mai cunoscută lucrare de acest fel este probabil *Petrecăreți așteptând răsăritul lunii la Takanawa în noaptea de 26*, din

ciclul *Locuri celebre din Capitala de est* (nr. 21) a lui Utagawa Hiroshige. Lucrarea are ca subiect evenimentul anual *Nijuroku Ya Machi*, când oamenii sărbătoreau răsăritul lunii în noaptea de 26 iulie. Ea descrie numeroși turiști veniți la malul mării pentru a admira luna, precum și diverse tarabe așezate la rând care oferă mulțimii fructe, calamari la grătar, tempura, tăitei *soba*, găluște *dango* și terci dulce *shiruko*. Printre acestea se distinge și o tarabă de *sushi*. Cantități mari de *nigiri-zushi* sunt expuse pe standuri, ceea ce ne face să presupunem că vizitatorii vor fi consumat probabil *sushi* în loc de cină. Este evident că la acea perioadă *sushi* era o mâncare rapidă și apreciată de către oamenii simpli, gustoasă și cu un preț convenabil la fel ca restul produselor alimentare vândute pe stradă.

Sushi apare reprezentat și în stampele *ukiyo-e* care înfățișează femei frumoase în ipostaze cotidiene. Exemple relevante pentru calitățile preparatului sunt trei lucrări de Utagawa Kuniyoshi: *Sushi* din seria *Universul femeilor (Shinramanzō)* (nr. 23), *Sushi la pachet* din ciclul *Femei în kimono cu model în stil Benkei* (nr. 24) și *Fukagawa Susaki Benten* din seria *Șapte temple ale norocului Benten din Capitala de est* (nr. 25). Aceste stampe dezvăluie detalii din perioada în care au fost create, cum ar fi topping-urile pentru *sushi (neta)*, modul în care sunt modelate bucățile de *sushi (nigirikata)* și felul în care sunt aranjate pe farfurie (*morikata*).

Însă stampele care ilustrează *sushi* și standuri de *sushi* precum acestea sunt surprinzător de rare în comparație cu numărul uriaș de *ukiyo-e* realizate în general. În plus, nu există aproape nicio lucrare *ukiyo-e* care să aibă drept subiect principal *sushi*. Lucrarea *Sushi și saké de Anul Nou* (nr. 22) este o excepție. Același lucru este valabil și pentru alte preparate populare precum tăiteii *soba*, *tempura* sau țiparul (*unagi*). Arta *ukiyo-e* înfățișa aspecte care făceau obiectul dorinței și fascinației populare, în timp ce lucrurile banale din viața cotidiană, cum ar fi mâncarea, nu se bucurau de mare atenție. Cu toate acestea, gravurile *ukiyo-e* sunt o resursă valoroasă pentru istoria *sushi* în epoca anterioară inventării fotografiei. Deși ar putea să pară puțin, *ukiyo-e* ne oferă totuși indicii care ne ajută să înțelegem cum a devenit *sushi* o parte nelipsită din viața oamenilor.

Yoshitsune și cei o mie de cireși

Yoshitsune și cei o mie de cireși este o piesă de teatru *kabuki* populară în rândul publicului încă din perioada Edo. Acțiunea actului trei al piesei-„Magazinul de sushi”, are loc la *Tsurube Sushi* din Yoshino, prefectura Nara. Koremori, un general al clanului învins Heike, se ascunde de clanul Minamoto în magazinul de *sushi*, deghizat fiind în servitorul Yasuke. Bucătarul de *sushi* ascunde un cap tăiat într-un ciubăr de lemn, plănuiind să convingă autoritățile că acel cap îi aparține lui Koremori, însă între timp acesta dispare din ciubăr. Gonta, fiul răătăcitor al bucătarului, apare și anunță că l-a decapitat pe Koremori și că vrea o recompensă pentru predarea capului o dată cu predarea soției și a fiului lui Koremori. Tatăl său este furios pe Gonta pentru trădarea sa și după plecarea oficialilor, îl înjunghie. Gonta, pe moarte, spune că, de fapt, nu el l-a decapitat pe Koremori/Yasuke. A încercat doar să-și ajute tatăl să salveze familia Koremori folosindu-se de capul tăiat găsit în ciubăr și deghizându-și propria soție și propriul copil în membrii familiei lui Koremori!

În linii mari, asta este povestea. Lucrul cel mai relevant aici este ciubărul de lemn în care a fost ascuns capul tăiat-un recipient adânc de tipul celor folosite pentru fermentarea

sushi-ului. În toate lucrările *ukiyo-e* expuse ilustrând scene din piesa *Yoshitsune și cei o mie de cireși* (nr. 34-36) apare acest ciubăr. Atât *kabuki* cât și *sushi* erau foarte apreciate la Edo, iar legătura lor cu arta *ukiyo-e*, atât de populară în rândul publicului, demonstrează maturitatea culturii Edo.

Magazinul de *sushi* care a servit drept model pentru *Tsurube Sushi* încă mai funcționează în prefectura Nara, dar acum se numește *Yasuke*. Înființat în urmă cu 800 de ani, acesta este probabil cel mai vechi magazin de *sushi* din Japonia. Acum nu mai produce *tsurube-zushi* care pe vremuri era trimis drept tribut la Palatul Imperial Sento din Kyoto, dar în meniu se găsește o interpretare contemporană a *ayu-zushi*.

Hanaya Yohei și Yohei Sushi

Se spune adesea că părintele *nigiri-zushi* este Hanaya Yohei (1799-1858, cunoscut și sub numele de Koizumi Yohei), dar probabil că nu el a fost primul care a folosit acest preparat. Este posibil să nu fi fost el inventatorul, dar cu siguranță a fost primul care l-a transformat într-un succes comercial, de aceea putem afirma că Hanaya Yohei este cel care a perfecționat *nigiri-zushi*.

Yohei, născut la Edo, și-a încercat norocul în diverse afaceri înainte de *nigiri-zushi* și asta i-a permis să folosească materiale proaspete, să-l prepare rapid și să-l vândă la prețuri mici. Inițial, a mers pe jos, vânzându-și marfa acolo unde se adunau mulți oameni. Apoi a înființat o tarabă de *sushi*, care a avut mare succes. La acea vreme, Edo avea o populație numeroasă de muncitori, de obicei bărbați ale căror familii rămăseseră în așezările lor natale din mediul rural. *Nigiri-zushi* era simplu și ieftin și le oferea acestora o masă satisfăcătoare. Profitând de acest val, în 1824, Yohei a deschis un magazin permanent de *sushi*, pe care l-a numit *Yohei Sushi*. Spre deosebire de tarabele de *sushi*, care ofereau mese fără pretenții oamenilor obișnuiți, *Yohei Sushi* a urcat în gamă, stimulat de rivali precum *Matsugazushi*. *Sushi*-ul servit era suficient de pretențios pentru a încălca legile Edo care interziceau luxul, iar Yohei a fost închis pentru o perioadă de timp. După ce a fost eliberat, magazinul său de *sushi* a devenit tot mai cunoscut.

Această coexistență a restaurantelor de lux și a tarabelor stradale poate fi observată și astăzi, deși într-o formă ușor diferită. În prezent, *sushi* poate fi savurat nu numai în localurile exclusiviste, ci și în restaurantele *sushi kaiten* ieftine, care au moștenit vitalitatea tarabelor stradale din Edo.

III: Sushi astăzi

Hibino Terutoshi

Expert în tradițiile locale legate de *sushi*

Astăzi, *sushi*-ul cel mai cunoscut în Japonia este probabil *nigiri-zushi*, servit în restaurantele *kaiten sushi* (restaurante de *sushi* pe bandă rulantă). În anii 1920, la mult timp după încheierea perioadei Edo, încă se mai găseau în Japonia atât *nigiri-zushi* gourmet de înaltă calitate, cât și *nigiri-zushi* ieftin. Unele dintre cele mai ieftine preparate de *sushi* de la acea vreme erau oferite de către vânzătorii ambulanți și tarabele de mâncare, însă numărul lor a scăzut constant o dată cu preocupările legate de igienă și siguranță rutieră care au impus

restricții și interdicții. Până la sfârșitul celui de-al Doilea Război Mondial, nu mai exista practic niciun loc care să vândă *sushi* ieftin. Această stare de lucruri a continuat până în a doua jumătate a anilor 1960, atunci când în Osaka a apărut o nouă abordare a problemei. Porțiile individuale de *nigiri-zushi* erau așezate pe farfurii separate, astfel încât clienții restaurantului puteau alege ce mâncare doreau. Prețurile au fost standardizate fiecare farfurie având același preț și fiind în final ușor de văzut cât anume trebuia să plătești. În plus, o bandă rulantă transporta farfuriile în jurul magazinului, astfel încât toată lumea putea observa oferta și se putea distra alegând. Sistemul *kaiten sushi* a fost expus în cadrul expoziției universale de la Osaka *Expo 70* devenind cunoscut în toată Japonia și în întreaga lume. Ideea s-a răspândit, iar puterea de cumpărare a marilor lanțuri a împins prețurile și mai jos.

Kaiten sushi a schimbat foarte mult imaginea *nigiri-zushi* ca mâncare de lux. Copiii au fost captivați de procesiunea de farfurii, *kaiten sushi* devenind o alegere populară pentru familiile care luau masa în oraș. Restaurantele *kaiten sushi* au adăugat, de asemenea, elemente noi în meniul de *nigiri-zushi*, unele servind acum și dulciuri sau tăieței *ramen*. Dar magazinele de *sushi* de lux de înaltă clasă continuă să fie apreciate. Pe scurt, astăzi am revenit la situația în care sunt disponibile atât *sushi* de lux, cât și *sushi* ieftin.

Povestea este diferită atunci când vine vorba despre *sushi* făcut în casă. Spre deosebire de produsul comercial, cel preparat în casă este pe cale de dispariție. Exemple rare se mai întâlnesc în anumite localități din: Hokkaido în ceea ce privește *izushi*, prefectura Akita în ceea ce privește *hatahata-zushi*, prefectura Shiga pentru *funa-zushi*, prefecturile Mie și Nara pentru *sanma-zushi* și *mehari-zushi* și prefectura Kochi în ceea ce privește *saba no sugata-zushi*. Există încă persoane care prepară aceste feluri de mâncare acasă, dar numărul lor este în scădere. Unele dintre aceste preparate sunt disponibile și ca produse comerciale. Ocazional raritatea lor atrage atenția presei, ceea ce contribuie la susținerea lor comercială. Acesta este un lucru bun dar nu știm cât va dura.

Cu o problemă mult mai mare se confruntă variantele locale de *sushi* produse acasă de către persoane individuale, departe de ochii presei. Mâncărurile de *sushi* de acest fel reprezintă o parte extrem de valoroasă a patrimoniului japonez, dar de cele mai multe ori persoanele care le prepară nu sunt conștiente de valoarea lor. Cu excepția cazului în care cineva le-ar spune că "probabil că ești singura persoană din Japonia care prepară un astfel de *sushi*", lumea nu va ajunge niciodată să cunoască acea formă specială de *sushi*. Mai mult chiar, o dată cu dispariția fizică a autorului său, acel *sushi* unic va dispărea și el, la fel ca și prețioasa tehnică de producere care nu a fost înregistrată niciodată. Iar o dată ce un gust deosebit dispare, este foarte greu să-l readuci la viață.

Japonia este binecuvântată cu un mediu natural bogat și cu anotimpuri distincte. De asemenea, are o ofertă abundentă de pește și o mare varietate de plante sălbatice comestibile. Fiecare dintre acestea a fost folosită la un moment dat în bucătăria japoneză, iar oferta abundentă de pește se află la baza bogăției de *sushi* a Japoniei. *Nigiri-zushi* este minunat, dar există și alte tipuri de *sushi*, iar fiecare dintre acestea are farmecul său propriu. Toată lumea ar trebui să exploreze cât mai multe tipuri de *sushi*, să se bucure de varietatea disponibilă și să descopere ce fel de *sushi* îi place.

Sushi face parte din bucătăria japoneză de mai bine de un mileniu. În tot acest timp, *sushi*-ul obișnuit s-a schimbat trecând de la cel fermentat precum *hon-nare* și *nama-nare*, la forme mai noi. Cu toate acestea, apariția unor noi varietăți de *sushi* nu a înlocuit niciodată

complet formele mai vechi. De aceea, *sushi* se prezintă sub forma atâtor variante. Chiar și astăzi putem mânca *sushi* preparat în același mod în care era preparat cu multe secole în urmă.

Oamenii pot spune uneori că o anumită sursă este cea mai bună pentru ton sau pentru alte tipuri de pește. Alții vor spune că pentru a mânca *nigiri-zushi* "ar trebui să vă folosiți degetele, nu bețișoarele" sau că "oamenii pricepuți înmoaie *neta* (peștele sau alte topping-uri) în sosul de soia, nu în orez". Dar adevărul este că atunci când a fost inventat *nigiri-zushi*, peștele era aromat, nefiind nevoie să-l înmoi în sos de soia. Tonul nu era foarte popular. Iar folosirea unor termeni tehnici precum *neta* era apanajul bucătarilor de *sushi*, nu al clienților, lucru pe care ar trebui să știe foarte bine "oamenii care se pricep". În plus, folosirea degetelor sau a bețișoarelor depinde de locul în care mănânci - se spune că atunci când stai la tejghea trebuie să iei *sushi* cu mâna, dar că trebuie să folosești bețișoarele atunci când îl servești stând pe *tatami*. Dar asta se întâmplă în situația în care un bucătar de *sushi* pregătea *sushi* în mod diferit în funcție de locul din restaurant unde preferai să stăteai. În magazinele de *sushi* obișnuite nu există nicio diferență. Cu toate acestea, oamenii încearcă adesea să facă micile detalii să pară mai importante decât sunt în realitate.

Unii spun că în magazinele de *sushi* scumpe nu știi cât trebuie să plătești decât la final sau că îl poți enerva pe bucătar cu lipsa de cunoștințe în cazul în care pui anumite întrebări sau nu știi în ce ordine să plasezi comenzile. Iar unii pot insinua că trebuie să treci prin toate aceste situații pentru ca mai apoi să poți aprecia cu adevărat *sushi*. Toate acestea sunt mituri. Din anumite motive, *nigiri-zushi* pare să atragă o mulțime de mituri ciudate.

Adevărul este că *sushi* este până la urmă un fel de mâncare. Ce să mănânci mai întâi și câte bucăți să mănânci este opțiunea fiecăruia. Indiferent de situație personalul unui magazin de *sushi* nu se va supăra niciodată pe clienții săi. Poate că singurul lucru care trebuie evitat sunt parfumurile puternice, dar aceasta se aplică și în alte locuri, nu doar în magazinele de *sushi*.

Mai presus de toate, *sushi* este un preparat care respectă libertatea de alegere și este menit să fie savurat. De aceea există atât de multe sortimente. Dacă într-o zi măncați *nigiri-zushi*, ce-ar fi ca data viitoare să încercați un alt tip de *sushi*. Cam asta înseamnă *sushi*. În cazul său nu este vorba despre restricții sau convenții înguste.

Nigiri-zushi - alegerea sănătoasă

Nigiri-zushi este acum disponibil în întreaga lume. Imaginea de aliment sănătos, cu puține calorii, a jucat un rol important în creșterea popularității sale, în special în țările occidentale, în China și în alte țări care nu aveau tradiție în consumul de pește crud.

În general, fructele de mare sunt mai puțin grase față de carne și reprezintă o sursă bogată de vitamine. Printre peștii folosiți frecvent pentru prepararea de *sushi* se numără cei cu spate albastru, cum ar fi sardinele, macroul și *aji*, precum și tonul roșu (*toro*) și dorada, care sunt surse bune de acizi grași omega-3 EPA și DHA (acid eicosapentaenoic și acid docosahexaenoic). EPA și DHA sunt considerați acizi grași esențiali, necesari pentru o viață sănătoasă. Organismul uman nu îi poate sintetiza, dar pot fi găsiți în uleiul de pește. EPA ajută la menținerea sănătății sângelui și la reducerea trigliceridelor, în timp ce DHA joacă un rol important în formarea celulelor nervoase. *Nigiri-zushi* oferă practic un astfel de pește sănătos în formă proaspătă, combinat cu orez fiert aromatizat cu oțet. Se spune că oțetul

contracarează oboseala și ajută la menținerea tensiunii arteriale la un nivel scăzut. Astfel se explică reputația de aliment sănătos a *nigiri-zushi*, care în plus oferă un echilibru foarte bun între elementele nutritive: proteine, grăsimi și carbohidrați.

Unele alimentele folosite în *sushi* au un nivel ridicat de calorii și zaharuri, așa că este importantă selecția echilibrată de *neta*/ingrediente. Oțetul stimulează pofta de mâncare, așa că este nevoie de atenție pentru a evita supraalimentarea. Rețineți, de asemenea, că adăugarea unei cantități prea mari de sos de soia poate duce la un aport excesiv de sare.

Tendințe în consumul de *sushi* din Japonia

Japonia numără peste 20.000 de restaurante de *sushi*, iar dimensiunea pieței era de aprox. 1,5 trilioane yen (aprox. 12,5 miliarde dolari) în anul 2017 (conform statisticilor privind tendințele vânzărilor din industria serviciilor alimentare din Japonia publicate de Japan Foodservice Association). Restaurantele de *sushi* pot fi clasificate în linii mari în restaurante de *sushi* tradiționale, unde oaspeții se așează la o tejghea și un bucătar pregătește *sushi* la comandă și restaurante *sushi kaiten*. Pentru prima categorie, personalul angajat este mic și în continuă scădere, în timp ce în cazul restaurantelor *sushi kaiten* și al restaurantelor operate de marile lanțuri, numărul este în creștere.

Un sondaj online realizat în rândul bărbaților și femeilor cu vârste cuprinse între 20 și 69 de ani (Rakuten Insight, 2018; dimensiunea eșantionului: 10.754) a arătat că trei sferturi dintre respondenți au folosit un restaurant de *sushi* în ultimii trei ani. Cam 40% dintre ei au frecventat un restaurant de *sushi kaiten* lunar sau mai des, dar aprox. 50% nu au mers la vreun restaurant tradițional de *sushi* în ultimii trei ani. Cifrele referitoare la frecventarea localurilor *sushi kaiten* au arătat puține diferențe între numărul de bărbați și femei, dar în ceea ce privește restaurantele tradiționale, numărul bărbaților a fost mai mare. Utilizatorii restaurantelor tradiționale de *sushi* au considerat prioritare în decizia luată varietatea ingredientelor și prețul, iar o proporție însemnată au plătit 3.000 yen (aprox. 25 dolari) sau mai mult pentru o masă de seară.

Scăderea numărului de localuri tradiționale de *sushi* din Japonia nu pare să se datoreze scăderii cererii. Mai degrabă, principalele motive ale declinului par a fi creșterea disponibilității *sushi* prin diferite canale și varietății serviciilor. Mulți mănâncă acum *sushi* acasă. „Sushi la pachet” nu mai este apanajul magazinelor de *sushi*. Acesta poate fi cumpărat acum și de la magazinele de cartier, supermarketuri sau de la departamentele de produse alimentare ale marilor magazine, existând și servicii de livrare la domiciliu. Ceea ce a fost cândva o mâncare de lux consumată doar la ocazii speciale a devenit la ora actuală ceva comun, *sushi* transformându-se într-un element obișnuit al meniului zilnic.

Lista exponatelor

1 - p. 12

Ton roșu de Pacific

2021

Model: produs de KAIYODO Co., Ltd.

2

Zone unde se păstrează tradiția nare-zushi

2021

Panou

3 - p. 9

Arborele genealogic al sushi-ului în Japonia

2021

Panou

4

Nare-zushi (hon-nare)

2021

Mostră, rășină

5

Tai-zushi (tahi-zushi) din perioada Nara

2021

Mostră, rășină

Mulțumiri: Okada Daisuke Sumeshiya

6

Nare-zushi (nama-nare)

2021

Mostră, rășină

7

Izushi din Hokkaido

2021

Mostră, rășină

8

Ayu sugata-zushi

2021

Mostră, rășină

9

Saba bo-zushi

2021

Mostră, rășină

10

Maki-zushi
2021
Mostră, rășină

11
Inari-zushi
2021
Mostră, rășină

12
Hako-zushi
2021
Mostră, rășină

13
Gomoku-zushi/Chirashi-zushi
2021
Mostră, rășină

14.
Oshinuki-zushi
2021
Mostră, rășină

15
Nigiri-zushi
2021
Mostră, rășină

16
150 de exemple de sushi de astăzi
2021
150 mostre, rășină

17 - p. 15
Artist necunoscut
Ayu-sushi din zona râului Nagara (reproducere)
Epoca Meiji (1868-1912)/2022
Culori pe rulou de hârtie
Muzeul de Istorie al orașului Gifu

18 - p. 14
Utagawa Hiroshige
Podul Nihonbashi. Din seria: *Locuri celebre din Edo* (reproducere)

n.d. / 2022

Nishiki-e. Format ōban.

Biblioteca Națională a Dietei

19

Utagawa Hiroshige

Bogata piață de pește Nihonbashi (reproducere)

n.d. / 2022

Nishiki-e. Triptic format ōban.

Biblioteca Națională a Dietei

20

Utagawa Hiroshige

Vedere reală a podului Nihonbashi, împreună cu o vedere completă a pieței de pește. Din seria: *Locuri faimoase din Capitala de est* (reproducere)

1830-44 / 2022

Nishiki-e. Triptic format ōban.

Muzeul Metropolitan Edo-Tokyo din Tokyo

21 - p. 22-23

Utagawa Hiroshige

Petrecăreți la Takanawa în noaptea de douăzeci și șase. Din seria: *Locuri faimoase din Capitala de est* (reproducere)

1841-42 / 2022

Nishiki-e. Triptic format ōban.

Muzeul de Istorie Culturală al Prefecturii Kanagawa

22 - p.18

Ryūryūkyō Shinsai

Sushi și sake pentru Anul Nou (reproducere)

c. 1810 / 2022

Surimono. Format: shōban.

Colecția H. O. Havemeyer, donația H. O. Havemeyer, 1929

Muzeul Metropolitan de Artă, New York

23 - p.19

Utagawa Kuniyoshi

Sushi. Din seria: *Universul femeilor (Shinramanzo)* (reproducere)

c. 1843 / 2022

Nishiki-e. Format de evantai rotund.

Muzeul Ukiyo-e al Japoniei

24 - p.16

Utagawa Kuniyoshi

Sushi la pachet. Din seria: *Femei în kimono cu model în stil Benkei* (reproducere)

1844 / 2022

Nishiki-e. Format ōban.

Fundația Ajinomoto pentru Cultura Alimentară

25

Utagawa Kuniyoshi

Fukagawa Susaki Benten. Din seria: *Șapte temple Benten ale norocului din Capitala de est* (reproducere)

c. 1846 / 2022

Nishiki-e. Format de evantai rotund.

Colecție privată

26

Utagawa Toyokuni III (Utagawa Kunisada)

Ichikawa Ebizo V (Kofuku Chōja) organizează o petrecere de pictură și caligrafie (reproducere)

1852 / 2022

Nishiki-e. Triptic format ōban.

Fundația Ajinomoto pentru Cultura Alimentară

27

Toyohara Kunichika

Afiș pentru joc de societate: Sărbătorirea prestigiului (Ōnadai Shusse Sugoroku) (reproducere)

n.d. / 2022

Nishiki-e. Format ōban mare.

Muzeul Memorial al Teatrului Tsubouchi, Universitatea Waseda

28

Utagawa Toyokuni III (Utagawa Kunisada), Utagawa Hiroshige

Enentei. Din seria: *Restaurante celebre din Capitala de est* (reproducere)

1853 / 2022

Nishiki-e. Format ōban.

Fundația Ajinomoto pentru Cultura Alimentară

29

Utagawa Toyokuni III (Utagawa Kunisada)

Banchetul florilor de cireș Mitate-Genji (reproducere)

1855 / 2022

Nishiki-e. Triptic format ōban.

Fundația Ajinomoto pentru Cultura Alimentară

30

Ochiai Yoshiiku

Nihonbashi. Din seria: *Călătorind pe jos pe drumul Tokai (Tokai dochu kurige yajiuma)* (reproducere)

1860 / 2022

Nishiki-e. Format: chūban.

Muzeul Memorial de Artă Ōta

31

Utagawa Toyokuni III (Utagawa Kunisada), Utagawa Hiroshige

Magazinul de sushi Matsunozushi. Din seria: *Restaurante celebre din Capitala de est* (reproducere)

1852 / 2022

Nishiki-e. Format ōban.

Fundația Ajinomoto pentru Cultura Alimentară

32

Toyohara Kunichika (design: Baiso Kaoru)

Magazinul Yohei Sushi din Ryogoku. Din seria: *Colecția de produse faimoase, mândria orașului Tokyo* (reproducere)

1896 / 2022

Nishiki-e. Format ōban.

Muzeul Sumida

33

Hasegawa Sadanobu

Fukumoto Sushi. Din seria: *Frumusețile din Naniwa și produse faimoase* (reproducere)

c. 1866 / 2022

Nishiki-e. Format: chūban.

Muzeul Castelului Osaka

34 – p. 20

Utagawa Toyokuni

Igami no Gonta (dreapta, interpretat de Matsumoto Koshiro) și Osato (stânga, interpretat de Iwai Hanshiro) în piesa kabuki „Yoshitsune și cei o mie de cireși” (reproducere)

Piesă jucată în 1815.

Nishiki-e. Triptic format ōban.

Muzeul Memorial al Teatrului Tsubouchi, Universitatea Waseda

35

Utagawa Toyokuni III (Utagawa Kunisada)

Igami no Gonta la Gontazaka, între Hodogaya și Totsuka. Din seria: *Actori. Cele cincizeci și trei de popasuri pe drumul Tokai* (reproducere)

1852 / 2022

Nishiki-e. Triptic format ōban.

Colecție privată

36 – p. 20

Toyohara Kunichika

Actorul Kabuki Onoe Kikugoro în rolul lui Igami no Gonta din piesa „Yoshitsune și cei o mie de cireși” (reproducere)

Piesă jucată în 1896.

Nishiki-e. Triptic format ōban.

Muzeul Memorial al Teatrului Tsubouchi, Universitatea Waseda

37

Utagawa Toyokuni III (Utagawa Kunisada)

Iubitorii de sushi. Din seria: Douăzeci și patru de gusturi ale frumuseților moderne (reproducere)

1863 / 2022

Nishiki-e. Format ōban.

Colecție privată

38

Utagawa Yoshitora

Vânzătorul de sushi. Din seria: Poveștile a o sută de oameni (reproducere)

n.d. / 2022

Nishiki-e. Format ōban.

Colecție privată

39

Tarabă de sushi (reproducere)

2021

Cu patru panouri pliabile

40 – p. 21

Kawabata Gyokusho

Yohei Sushi (copie)

Frontispiciu de carte din „Gătitul acasă cu oțet” (Okura, 1910)

Colecție privată

41

Fructe de mare (mostre)

2021

13 mostre, rășină

42

Kaiten sushi

2021

Transportor de sushi, farfurii, mostre de alimente, steag de pescuit

43

Instalație de sushi

2021

930 mostre de alimente cu 31 tipuri de ingrediente, rășină

44

Experiența sushi

2022

2 monitoare, masă și 2 scaune

Video (7 minute, 53 secunde)

Produs de: Nissha Printing Communications, Inc.

45

Sushi global, sushi local

2022

panou

46

Istoria sushi – privire de ansamblu

2021

Video (8 minute, 30 secunde)

Produs de: NHK Educational Corporation

47

Istoria sushi în perioada Edo

2021

Video (6 minute, 35 secunde)

Produs de: NHK Educational Corporation

48.

Lumea nigiri-zushi

2021

Video (7 minute, 46 secunde)

Produs de: NHK Educational Corporation

49

Sushi în continuă evoluție

2021

Video (7 minute, 46 secunde)

Produs de: NHK Educational Corporation

50

Sushi-ul local aduce oamenii împreună

2021

Video (10 minute, 20 secunde)

Produs de: NHK Educational Corporation

Mulțumiri:

Multe persoane și organizații au contribuit cu generozitate la realizarea acestei expoziții.

Dorim să ne exprimăm cea mai profundă apreciere față de:

Coordonator: Hibino Terutoshi

Hinohara Kenji, Makino Yuji, Miyaito Tetsuji, Mohri Naoko,

Obuchi Yuko, Sato Yoko, Tanaka Toyone, Yui Kazuhiro, Wakatake Atsushi

Ajinomoto Foundation for Dietary Culture, Asahi Shinbun, Gifu City Museum of History, Japan Sushi Environmental Health Federation, Japan Ukiyo-e Museum, Kanagawa Prefectural Museum of Cultural History, Kizushi, Metropolitan Museum of Art, New York, Mizkan, National Diet Library, NHK Educational Corporation, Okada Daisuke, Sumeshiya, Osaka Castle Museum, Ōta Memorial Museum of Art, Shimizu Sushi Museum, Studio Sawna Co.,Ltd.,Sumida Heritage Museum, Tokyo Metropolitan Edo-Tokyo Museum, Tsubouchi Memorial Theatre Museum, Waseda University

Publicat cu ocazia expoziției itinerante mondiale "I Love Sushi" organizată de Japan Foundation

Design: Ohmukai Design Office

Tipărit: Nissha Printing Communications, Inc.

Editat și publicat: The Japan Foundation, Visual Srts Section

1-6-4 Yotsuya, Shinjuku-ku, Tokyo, 160-0004

©2022 The Japan Foundation

Toate drepturile rezervate