**Japończycy nie kręcą rolek**

**Japończycy podchodzą do swojej narodowej potrawy czyli sushi tak jak my do schabowego. Z pietyzmem i konserwatywnie. Ale wielu Polaków zdziwiłoby się jak wygląda i smakuje tradycyjna japońska potrawa w Kraju Kwitnącej Wiśni.**

Co dziesiąty rodak umawiając się na lunch na mieście wybiera sushi. Jednak sushi w Polsce i sushi w Japonii to dwa różne dania. Inny jest jego skład, sposób serwowania, a nawet klimat i wystrój barów gdzie jest podawany. Co wcale nie znaczy, że w Polsce jest gorzej.

Smakowite rybie brzuszki

Kilka tygodni temu ekipa Koku Sushi, największej franczyzowej sieci sushi barów w Polsce wyruszyła na kulinarną wyprawę do źródeł czyli do Japonii. Celem było zdobycie nowych inspiracji i podpatrzenie jak robią rolki mistrzowie, czerpiący z wielowiekowej tradycji.

- I pierwsze zdziwienie było takie, że oni w ogóle nie kręcą rolek – opowiada Mariusz Olechno, Sushi Chef w Koku Sushi. - W każdym barze można dostać nigiri, to najpopularniejsze tam danie, dostępne na każdym rogu. Nigiri ma postać kulki ryżu, na której układa się kawałek ryby. I to wszystko. U nas zamawiane raczej niechętnie, w Japonii uważne jest za danie kultowe i wszelkie odstępstwa od uświęconej tradycją normy traktowane są jak w Polsce majstrowanie przy domowym schabowym, czyli z podejrzliwością i niechęcią. Popularne z kolei u nas rolki – futomaki, uramaki, hosomaki - można tam dostać jedynie w specjalizujących się w tych daniach restauracjach albo u Koreańczyków.

O ostatecznym wrażeniu decydują oczywiście detale i drobiazgi i Mariusz Olechno, jako doświadczony kucharz jest w stanie je wyłapać: ryż jest w Japonii zdecydowanie bardziej wytrawny, jadają tam zaskakująco mało warzyw, ryby serwują przeważnie surowe, a całe sedno to ich jakość i świeżość.

- Za najdroższe i najsmaczniejsze kawałki uchodzą tam brzuszne części ryb, zawierające dużo tłuszczu. I rzeczywiście, po spróbowaniu uważam, że to prawdziwy cymes – zdradza Mariusz Olechno. – Najlepsze są chyba o-toro z tuńczyka, ale ceny za nie są tak wysokie, że nie każdy lokal takie nigiri serwuje. Generalnie godne naśladowania jest podejście do ryby jako produktu, wykorzystywana jest każda jej część i tego powinniśmy się od nich uczyć.

Zainspirowani Japonią właściciele sieci Koku Sushi zorganizowali w swoich lokalach Festiwal Łososia, który trwa jeszcze. W przyszłości chcą w ten sposób przekonywać Polaków także do innych ryb.

Rytualność i bezceremonialność

Zaskakująca była też dla ekipy Koku Sushi kultura sushi barów.

- W Tokio są na każdym kroku. Przeważnie to malutkie lokaliki na dwa stoliki. Pracują 24 godziny na dobę. Kiedy wychodziliśmy bladym świtem na targ były pełne i kiedy wracaliśmy nocą, ciągle panował w nich ruch – mówi Piotr Olechno, jeden ze współwłaścicieli Koku Sushi. – Mimo rytualności nadal obecnej w różnych sferach życia w Japonii, personel barów jest uroczo bezceremonialny. To znaczy, kelner z głębokim ukłonem zwraca kartę kredytową, ale potem siedząc o dwa metry od klientów, wyciąga kanapkę, którą jest kulka ryżu i konwersując swobodnie z gośćmi ją zajada.

W Japonii sztuka domowego gotowania to już przeszłość. Jada się niemal wyłącznie w lokalach na mieście. Na sklepowych półkach królują „gotowce”. Małe sklepy pełne są gotowych dań, które wystarczy tylko odgrzać i o dziwo można to zlecić personelowi sklepu. Frytkownice, warniki i wszelkiej maści podgrzewacze nie są tu żadnym zaskoczeniem. Nie uświadczysz tam jednak mąki czy surowego mięsa.

Polacy lubią bawić się jedzeniem

Sushi serwowane w Polsce bardzo odbiega od tego czego można skosztować w japońskich restauracjach. Jest przede wszystkim bardziej skomplikowane, bogatsze w smaku, większą uwagę zwraca się na kwestie dekoracji talerza itd. To zrozumiałe, jeśli się wie, że moda na sushi przyszła do nas ze Stanów Zjednoczonych i Europy Zachodniej wraz z upodobaniami, które tam panują.

- Obserwuję, że jako naród jesteśmy bardzo otwarci na kulinarne nowości. Lubimy eksperymentować, a nasi kucharze są cenieni na świecie, także za innowacyjność i łączenie różnych tradycji. Na pewno nie ma już u nas powrotu do japońskiej prostoty i czystości smaku – uważa Mariusz Olechno. - W lokalach Koku jedną z najlepiej sprzedających się pozycji jest sushi premium, o bardzo złożonych i nieoczywistych połączeniach smakowych, różnorodnych fakturach, oryginalnych składnikach.

Sushi Chef z Koku Sushi przewiduje, że polski nurt sushi przyjąłby się w miejscach gdzie panuje otwartość i ciekawość świata: w Hiszpanii, na południu i wschodzie Europy, w Ameryce Południowej i Łacińskiej.

- Wszędzie tam, gdzie ludzie lubią bawić się jedzeniem. Tak jak my – dodaje Mariusz Olechno.