Dobre ribe redno jem, surove pa še rajši

Suši v Ljubljani *Tradicionalni japonski kanapeji pri nas niso več nekaj za občasne izlete v eksotiko*

Popotniško prikrajšani in gastronomsko neozaveščeni jedec bi še pred nekaj leti v resnici težko presodil, ali tisti iz Sushimame v središču prestolnice upravičuje na prvi pogled zasoljeno ceno. Vrsto let so bili v tej restavraciji monopolisti japonske kulinarike v Sloveniji. Zdaj je suši, delikatesa iz riža in surovih rib, že tako priljubljen, da se ni razvila le dostojna konkurenca, ampak ga lahko kupujete celo v supermarketih.

Eva Košak, besedilo
Leon Vidic, fotografije

Tradicionalni suši mojstri vztrajajo pri minimalizmu sestavin.

Na svobodni kapitalizem, ki smo mu prikimali pred več kot dvajsetimi leti, se nismo privajali samo z vihanjem nosu nad lastnimi kulturnimi koreninami, ampak je hitra vstopnica v svet po novem zaželenega elitizma postalo tudi to, da smo vsi hoteli jesti v »nobel« restavracijah. Pospešeno smo razvijali vrhunsko kulinariko (in njene posnemovalke), ob tem pa smo se v urbanih okoljih začeli radovedno spogledovati z eksotiko z drugih celin.

Najprej smo toplo pozdravili kitajske sladko-kisle piščance in goreče sladolede, potem mehiške tortilje, nekaj let po vstopu v novo tisočletje pa še tajske rezance. Večina teh obratov je bilo cenovno ugodnih in največkrat so ponujali tudi kosila za študente. Sredi tega razmaha se je pred enajstimi leti v središču Ljubljane odprla Sushimama, prva japonska restavracija in suši bar pri nas. Ne le da niso imeli kosil na bone, stregli so po cenah, ki so jasno sporočale: to ni obedovalnica za študente.

Stvar prestiža

Lastnik Gregor Božičnik, ki je pred Sushimamo že uspešno zastavil (še vedno delujoči) projekt bara in restavracije Romeo v Stari Ljubljani, je takrat instinktivno sklenil: čas je, da Ljubljana dobi suši. Za tradicionalno japonsko specialiteto se je navdušil med potovanji po svetu in na prelomu tisočletja je bila v svetovnih metropolah že močno priljubljena. Vseeno pa se je zavedal, da je poteza tvegana. Bodo ljudje znali uživati v minimalistično serviranih zvitkih ali zloženkah hladnega okisanega riža s koščki surovih rib in bodo pripravljeni za takšno doživetje plačati nekaj evrov več, kot če bi se za ovinkom do sitega napokali z zvrhanim krožnikom testenin?

Sushimama na Wolfovi dolgo ni imela konkurence.

Joshihiko Fujita, Maru, »specialni povratnik« v Slovenijo.

Moysushi sprejema tudi študentske bone.

Japonski suši nikakor niso zgolj zvitki iz riža in surovih rib, temveč v domovini, pa tudi po svetu, uživajo status kulinarične umetnine. Izvor jedi pripisujejo japonski tehniki konzerviranja svežih rib iz sedmega stoletja. Da bi obdržale svežino, so jih obložili s surovim rižem. Ugotovili so, da se zgodi fermentacija, ki da rižu kiselkast okus. Današnja oblika se je uveljavila v 19. stoletju s pojavom potujočih stojnic in dandanes se suši največkrat pripravlja s tunom in lososom. A z onesnaževanjem oceanov in pretiranim ribolovom je bilo kakovostnih divjih rib vedno manj in dober suši je postal stvar prestiža.

Samo deset gostov

Svetovna priljubljenost je prinesla po okusu kompleksnejše in oblikovno privlačnejše zahodnjaške različice, kot so kalifornijski ali bostonski zvitki. Tradicionalni suši mojstri vseeno ostajajo strogo zvesti minimalizmu in klasičnim vrstam, kot sta *nigiri* (riž, na katerega nežno pritisnemo košček ribe) in *maki* (okrogel zvitek riža z ribo na sredini in ovit z algami). Postreženi so z lističi vloženega ingverja in sojino omako. Tradicionalno ga jedo z rokami, le na zahodu še vedno vztrajamo pri palčkah, ki pa v resnici vse skupaj otežujejo.

V Tokiu, kjer lahko dobite najboljši suši na svetu (če rezervirate mesece vnaprej), ga jedo v suši barih, ki večinoma ne sprejmejo več kot deset obiskovalcev hkrati. Mojster vsak kos s posebno tankočutnostjo pripravi pred očmi gosta, ta pa ga mora pojesti takoj, ko ga šef postavi na pladenj pred njim. Natakarjev v suši barih ni. Tako je tudi pri zdaj skoraj devetdesetletnem suši mojstru Jiru Onu, ki menda dela najboljšega na svetu. Svojo restavracijo ima v neuglednih kletnih prostorih poslovne stavbe in na meniju je samo suši, od pijač pa zeleni čaj, pivo in japonsko žganje sake. Obed se konča v manj kot pol ure, približno dvajset kosov sušija pa stane okoli dvesto evrov. Jirova restavracija ima tri Michelinove zvezdice in o človeku, ki je sušiju posvetil življenje, so pred leti celo posneli odmeven dokumentarni film.

Konkurenca postavi merila

Takšen koncept bi bil za Ljubljano kajpada preozek. V Sushimami sicer poskušajo temeljiti na sušiju, a ponujajo tudi vrsto drugih japonskih specialitet. In večina obiskovalcev ne sedi za suši šankom (čeprav ga imajo), ampak za mizo, kjer največkrat čakajo, da jim prinesejo pladenj z izborom različnih zvitkov. Ko so restavracijo odpirali, so zaposlili japonskega kuharja Yoshihika Fujita, prvega, ki je pripravljal suši za Slovence. Po šestih letih se je naveličal, odšel nazaj na Japonsko, po letu in pol pa se je spet vrnil. Za nekaj časa se je zaposlil pri Janezu Bratovžu, zdaj je kuharski šef nove japonske restavracije v Ljubljani, Maruja v Šiški.

Maru deluje že leto in pol. Poleg Yosija sta tam zaposlena še dva nekdanja sodelavca Sushimame, kuhar Ernest in vodja strežbe. Cene so malo nižje, a pravijo, da ne na račun kakovosti ali zaradi manj priročne lokacije, temveč zaradi drugačnega koncepta. Nikjer ne piše, da so suši bar, ampak japonska restavracija, pravijo. Čeprav ga imajo, in kot doda, tam velikokrat posedajo in jedo suši v Ljubljani živeči Japonci, med drugim zaposleni na japonskem veleposlaništvu.

Fotogenično in zdravo

Sushimama in Maru pa sploh nista edina ljubljanska ponudnika opevane ribje specialitete. Suši, ki se ne pretvarja, da dosega kakovost omenjenih, je po dostopnejših cenah na voljo tudi v nekaterih obratih po japonskem vzoru obedovalnic s hitro prehrano, kjer se vnaprej pripravljeni zvitki (in nekatere druge jedi) vrtijo na tekočem traku. Moysushi je doma na Mestnem trgu. Vrste sušija so v meniju predstavljene s fotografijami, sprejemajo študentske bone in nasploh dajejo vtis restavracije s hitro prehrano. Za zdaj ne razmišljajo o še kakšni restavraciji, sploh pa ne zunaj Ljubljane, kjer po njihovem v resnici za to hrano ni trga. So pa svoj vnaprej pripravljeni suši začeli dobavljati v izbrane supermarkete.

V nekaterih trgovinah za stilsko opremljanje doma lahko kupimo tudi komplete za izdelavo sušija doma. To v eri nadobudnega kuharskega eksperimentiranja, ki ga s fotografijami redno dokumentiramo na spletnih družabnih omrežjih, niti ni presenetljivo, čeprav so poskusi navadno lepši kot okusni.

Na suši smo se torej že navadili, ob tem ga razglašajo še za način zdrave prehrane, japonsko kulinariko pa je kot posebno zvrst pred nekaj meseci priznal tudi Unesco. Postal je stvar vsakdana, potrošniška izbira v vedno pestrejši ponudbi svetovne kulinarike, ki se zadnjih nekaj v prestolnici lepo razvija. Suši v plastični embalaži na policah v supermarketu in na tekočem traku pa pomeni še nekaj. Zdaj lahko končno ocenimo, kje imajo zares dobrega.