



Gdy już wszystko było prawie gotowe, Michiko, Shinji i ja zostaliśmy zaproszeni do prywatnego pokoju z tatami¹. Podano nam gorące ręczniki i zimne piwo. Chwilę potem rozsunęły się jedne z drzwi. Zaczęło się.

Najpierw dostaliśmy ośmiornicę ze świeżym wasabi, w kolorze i kształcie kwiatu wiśni. Potem przybyły grillowane sardynki z sosem *ponzu*² i *yuzu*³ – smakowały po prostu niesamowicie. Następnie pojawił się przede mną cały talerz tradycyjnego sushi. Każdy kawałek – jak to powinno być w przypadku *Edomae* sushi – zawierał identyczną liczbę ziarenek ryżu i był – również jak tradycja nakazuje – nadal ciepły i dużo luźniej zbity niż typowe zimne i kleiste sushi, z którym mogliście się nieraz spotkać. Widziałem, że pan Togawa przygotowywał wcześniej taką samą porcję dla innych klientów. Ręce wirowały mu jak nogi baletnicy. Przyznał mi się, że opanowanie sztuki układania samego ryżu zajęło mu trzy lata. Ryż to była jedyna rzecz, której wolno było mu dotknąć przez pierwsze trzy lata pracy w kuchni.

Po chwili na stole wyładował półdziobek – półprzezroczysta mała srebrna ryba o szpiczastym nosie (wyglądała wciąż na żywą), potem *maguro* (chude mięso tuńczyka) marynowane przez pół dnia, krewetki tygrysie, płastuga, *o-toro*, wszystko to podane z klejącym się, ale wciąż puszystym ryżem. Wszystko – każda ryba (poza *o-toro*) – pochodziło z rejonu Tokio. Wszystko było absolutnie najwyższej jakości, a na najlepszą rybę żadna cena nie jest za wysoka. No i zamawiając *Edomae* sushi można mieć pewność, że zamawia się wyłącznie to, co najlepsze.

Nasz posiłek przebiegał dalej, obfitując w kolejne rozkosze dla podniebienia: zupa miso z maleńkimi sercówkami⁴, porcja pikli i zielonej sałatki, kawałek *hamago* (omletu), wielka muszla (cokolwiek by to nie było), słuchotki⁵, węgorz morski. Jednak absolutnie na tym się nie skończyło! Za chwilę na stole pojawiła się taca ręcznie zawijanego sushi: strzykwy, mięczaki, węgorz, suszona rzodkiewka, krewetki królewskie i siekane *o-toro* ze świeżym szczypiorkiem. Potem dostaliśmy jeszcze większe porcje zawijanego sushi; każdy kawałek zawierał *tomago* (jajko), grzyby shiitake i ogórka. Do tego talerz suszonej i marynowanej rzodkwi japońskiej – *daikon*. Jeszcze morlesz – niesamowicie świeży; tak świeży, że na talerzu wyglądał jeszcze na żywego. Następnie podano jeszcze małą miskę ikry ostropłétwowca gotowanej w *court bouillon*⁶ i przepyszną porcję ikry jeżowca.

Drzwi zasunęły się, a pan Togawa dosiadł się do nas z ogromną butlą zimnego sake. Siadł przy stole i nalał mi kieliszek trunku. Nie chcąc pozostawać dłużnym, nalałem kieliszek i jemu – zgodnie z lokalną tradycją. Z reguły taka wymiana uprzejmości przeradza się w konkretniejszą akcję – ten dzień nie należał do wyjątków. Gdy tylko na naszych twarzach zagościł rumieniec, na stół trafiło danie główne: kilka solidnych kawałków niesamowitego *o-toro*, delikatnie podsmażonych, w środku jeszcze surowych, z dodatkiem słodko-kwaśnego sosu. Po prostu ideał.

I-de-al-ne. Najlepsze sushi w moim życiu. Absolutnie najlepsze. Bezsprzecznie. Powtórzę: najlepsze, najpyszniejsze, najświeższe, najlepiej przygotowane i podane sushi, jakie dane było mi kiedykolwiek zjeść. Trzeba było mieć nerwy ze stali i serce z kamienia, żeby nie rozpuścić się z przyjemności w czasie posiłku – co mi przydarzyło się tu wielokrotnie. Panie Togawa, jeśli pan to czyta, to niech pan wie, że gdyby potrzebował pan mojej pomocy nawet o czwartej rano, gdziekolwiek na świecie by pan był, to wystarczy tylko jeden znak. Mój żołądek doznał dzięki panu objawienia.

¹ Tatami – mata japońska, którą kładzie się na podłogę. Często używa się jej jako miary powierzchni – ma 90 cm szerokości i 180 cm długości (przyp. tłum.)

² Ponzu – cierpki cytrynowy sos, o konsystencji zbliżonej do wody (przyp. tłum.)

³ Yuzu – owoc cytrusowy o smaku zbliżony do grejfruta (przyp. tłum.)

⁴ Sercówka – gatunek małża (przyp. tłum.)

⁵ Słuchotka – gatunek ślimaka morskiego (przyp. tłum.)

⁶ Court bouillon – wywar z ości ryb i warzyw (przyp. tłum.)