

Zsolt utazása: kollégánk az életével játszott, amikor elfogyasztotta vacsoráját

Gasztró & Tourism

Promotions - 2018.10.25. 10:21

Tokyo Asakusa negyedének egy kis utcában található ez az étterem. Kívülről semmi különös, pedig ez a hely azon kevés éttermek köze tartozik, ahol a Fugu, azaz a gömbhal az egyetlen étel, az viszont sokféleképpen.



Ennek a halfajtának az evését széles körben az étkezések orosz rulettjének tekintik, mivel a Japánban drága téli csemegének számító hal májában és petefészkében a megengedett tetrodotoxin érték akár 1200-szerese is megtalálható. Éppen ezért rendkívül fontos, hogy az ételt elkészítő szakács megfelelő alaposággal távolítsa el a hal ezen részeit. A mérgezés megbéníthatja az idegrendszert és leállíthatja a tüdő működését. Nincs ismert ellenszere, a halál pedig az elfogyasztás után akár percekkel is beállhat.



A vacsora 8 fogásos volt, ebből 7 a hal. Minden ehető részét felszolgálják: bőr, filé, szálkás részek nyerstől a barbecue-ig, levestől a rántott halig. Az íze fantasztikus, egytől egyig kiváló volt, ez egy igazi gasztronómiai orgazmus. Még a szakács is – aki 10 évig tanulja a hal elkészítését – jó munkát végzett. Törvény írja elő, hogy az elkészült fogásokat először a szakácsnak kell megkóstolnia, csak utána teheti azokat a vendég elé.



Szintén törvény rendeli el, hogy a hal fel nem használt részeit és a maradékokat veszélyes hulladékként kell kezelni. Erre azért volt szükség, mert néhány szerencsétlen hajléktalan meghalt, amikor a kukába kidobott fugu-maradékokból evett, ugyanis a fugu toxinja nem semmisül meg még nagy hő hatására sem.

A fugu szakács kiképzése során nem csak azt sajátítja el, hogy miként forgassa egy sebész pontosságával a bontókést, de pszichológiai kiképzést is kap, hiszen életek múlnak munkáján. Miután készségszinten elsajátította a tisztítás és a bontás tudományát, jöhet a tálalás művészete.

A halat a leggyakrabban hajszálvékony szeletekre vágják és egy tálon körben helyezik el, mint egy virág szirmait. Ez természetesen nem véletlen – miért is lenne az pont a japán kultúrában? –, a virág a krizantémra, a halál szimbólumára utal.



Szóval ezek a tények, de a lényeg: a hal szuper szuper volt! Ha Japánban jársz és döntened kell, hogy Fugu vagy Michelin csillagos étterem, válaszd a halat, nem fogod megbánni

– írja Jurák Zsolt kollégánk.

A fugu egy nagyon drágán hozzáférhető hal, hiszen potenciális veszélyforrásként az emberi élet kioltására is alkalmas mérget tartalmaz. A japán nyelvben több, a fajhoz köthető szó hordoz hozzá kapcsolható jelentést. A Kanszai régióban használatos szlengben a halat teppōként említik, amely eredetileg pisztolyt vagy fegyvert jelent. Tovább vizsgálva a japán szavakat az ataru ige jelent mérgezést és lelövést is. Jamagucsi prefektúrában nevezik fukunak a fugu helyett, mely jó szerencsét jelent.

A Cukidzsi halpiacon bevett szokás, hogy évente a fugu halászati idényének csúcspontjaként visszaengednek a Szumida folyóba kifogott fugukat, ez a szokás egyébként Shimonoseki városában is él.

A fugu híre messze földre elterjedt és eladható turisztikai célokból is, hiszen a Japánba látogatók szívesen vásárolnak fuguval kapcsolatos emléktárgyat. Készítenek lámpást a preparált testből, ezek egyébként sok étterem előtt is világítanak, így adnak tájékoztatást a benn felszolgált ételkülönlegességről. A bőrből készített tárcával és különböző dobozokkal is könnyű találkozni a népművészeti tárgyakat árusító helyeken. Oszakában még fugumúzeum is található.

Egy átlagos fuguhúsból készült étel 5 000 jen (10 ezer Ft), míg egy nyolcfogásos fugut is tartalmazó ételkülönlegesség ára 10 000 jen és 20 000 jen (20-50 ezer Ft) között mozoghat. A legdrágább tigrisfugu ára még ezeket is felülmúlhatja.

Jurák Zsolt utazási tanácsadó 1980 óta a világ 112 országában járt, szinte mindenhol többször is, több mint 2 millió kilométert utazott, 11 hajóstársaság 46 útján volt, így több, mint egy évet töltött luxushajókon, 500 ezernél is több fénykép van a gyűjteményében, ami az utazásai során készült. Három éve megalapította a [World Travel Mastert](#). Élménybeszámolóival, írásaival rendszeresen jelentkezik oldalunkon.

(Promotions Media)

Borítókép: Jurák Zsolt