

Almanacco → Libri

IRRESISTIBILE MAL DI GIAPPONE

LA PRIMA GUIDA VERDE DEDICATA AL PAESE, INTERVISTA A IMAI MESSINA



Nella Francia di fine Ottocento si sviluppò una corrente artistica che prendeva le mosse dalla passione dei pittori verso l'arte del Sol Levante. Si chiamava Giapponismo e ben presto si diffuse in tutta Europa. All'epoca andare in Giappone era pressoché impossibile per cui ci si accontentava dei riflessi artistici, oggi – almeno fino all'inizio della pandemia – è decisamente più semplice. Talmente semplice, e relativamente a buon mercato, che da un decennio il Giappone è tornato di moda in tutti i settori, dalla cucina alla letteratura, e sempre più viaggiatori scelgono di visitarlo. «Il Giappone è diventato più accessibile e in quanto accessibile le persone lo hanno iniziato a visitare. Era assolutamente inevitabile che se ne innamorassero. C'è la cucina, certo, ma anche la cultura pop, i *manga*, la moda e la letteratura. Non c'è aspetto che potenzialmente non incanti il visitatore» spiega Laura Imai Messina, scrittrice italiana residente in Giappone. Negli ultimi mesi ha scalato le classifiche italiane con *Tōkyō tutto l'anno*

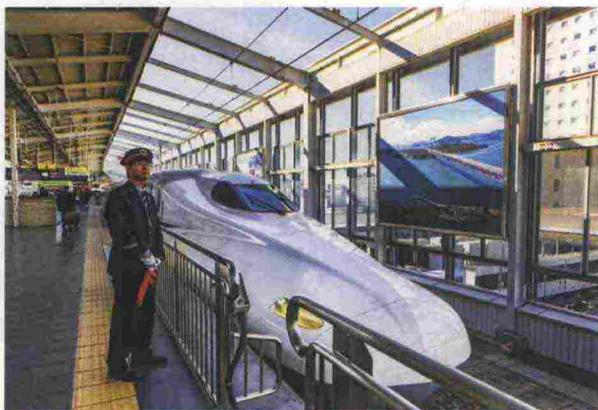
(Einaudi, pag 290, 19 €); seguendo il ritmo dei mesi con cui la città cambia volto, accompagna il lettore a scoprire la megalopoli che frequenta ogni giorno da 16 anni. A inizio 2020 era uscito *Quel che affidiamo al vento*, romanzo presto diventato un caso editoriale tradotto in venti lingue. Laura Imai Messina è fra i coautori della prima *Guida Verde Touring*

dedicata al Giappone, insieme al giornalista e blogger Patrick Colgan, autore dei testi di visita, e a Francesco Comotti, docente di lingua giapponese che ha curato la parte saggistica.

Tutti e tre sono vittime di quel che Imai Messina chiama mal di Giappone. «Il mal di Giappone è la nostalgia di quanto

dovrebbe funzionare e in effetti funziona, della gentilezza nel contatto, della bellezza esercitata quotidianamente come valore. In Giappone ci si accorge che davvero è possibile vivere in armonia e sicurezza. Un luogo così non può che mancare, una volta tornati» racconta. Anche perché è un Paese che, a dispetto di quel che si pensa, non è affatto difficile da visitare. «Viaggiare in Giappone è una esperienza alla portata di tutti. Anzi, credo che viaggiare da soli sia la maniera migliore di apprezzare una terra.

Il Giappone oltretutto non pone veti di sorta in fatto di sicurezza. Si può sbagliare, si possono perdere oggetti: niente sarà



Nella foto in alto, aceri vicino al tempio Takao a Kyoto in autunno; sopra, una fermata dello Shinkansen, il treno "proiettile".



La fioritura dei ciliegi al castello di Goryokaku a Hokodate, nell'Hokkaido.

rubato, tutto tornerà a chi lo ha smarrito. Dove non arriva la lingua arriva l'indole delle persone, che è sempre eccellente. Neppure un teppista negherebbe a un turista le indicazioni per trovare il proprio *ryokan*. Ho visto uomini completamente tatuati in stile *yakuza* (la mafia giapponese, ndr) profondersi in sorrisi e inchini con turisti riconoscenti per averli tirati d'impaccio da una qualche difficoltà». Quel che colpisce chi ci viaggia per la prima volta è il trovarsi di fronte a una cultura così moderna da farci sembrare arretrati, eppure così radicata nelle tradizioni da farci sembrare ipermoderni. «Nelle città giapponesi, Tokyo in primis, c'è tutto. C'è il passato, che resta intatto anche grazie al mancato filtro dell'Illuminismo, ci sono le tradizioni, quelle delizie culturali che conservano tanto del magico, della spiritualità. C'è il futuro, che spinge in avanti i desideri, anticipa tutto, aggiustando di volta in volta il tiro. E il presente è questo momento mediano in cui, senza mescolarsi tanto da annullarsi, restano entrambi: i santuari e i grattacieli, le decorazioni profumate di pino appese agli ingressi delle case a Capodanno e i negozi high-tech» prosegue Imai Messina.

Certo è che quella giapponese appare una cultura che più frequenti e meno capisci, che meno capisci e più apprezzi. Un vero rompicapo la cui unica vera porta di ingresso è la lingua. «Senza la lingua il Giappone è una casa vista da fuori, una splendida villa, così suggestiva che ti basta anche solo così. Ma se ti va di varcare la soglia, può capitare che ti



GIAPPONE

Touring Club Italiano
pag. 384, 29,90 €
soci Tci 24,92 €

venga un po' pure il nervoso se non ci riesci. Alcuni iniziano a fare ipotesi sugli interni, altri si arrabbiano perché nessuno gli consegna le chiavi. La verità è che serve studiare da sé questa lingua complicatissima per capire davvero il Giappone. Serve dedicargli una vita, ma è una vita spesa bene».

Se non si decide di spendere tutta la vita a studiare il giapponese, ci si può almeno consolare con le gioie della cucina nipponica, che è tutto fuorché limitata al *sushi*. Si parte con questo stereotipo del pesce crudo e si torna con un bagaglio di esperienze culinarie inaspettato. «Io adoro i *mochi*, gli spiedini dolci e salati chiamati *kushi-dango*. Tuttavia mi spingerei a consigliare innanzitutto di non essere puristi della cucina giapponese. È un gusto che si evolve e questo popolo adora mescolare i sapori, superare la linea di confine tra dolce e salato, tra cibo della mattina e cibo del pomeriggio. Un errore che vedo fare agli stranieri è rifiutare le ibridazioni di cucina locale e estera, convinti debbano limitarsi a quanto è "puramente" giapponese. Ecco, in quei momenti è importante ricordare che il *kanji* (caratteri di origine cinese usati nella scrittura giapponese, ndr) che intende tutto quanto è giapponese (wa 和) significa precisamente la mescolanza, l'armonizzazione tra le parti».

IL MAESTRO DEL GIALLO

Quando vogliono fare un complimento a Matsumoto

Seichō dicono che è stato il Simenon del Giappone. Prolifico come lo scrittore belga, Seichō non ha un solo commissario protagonista, ma cambia sempre ispettore. Anzi, in *Un posto tranquillo* (Adelphi, pag. 195, 18 €) neanche c'è... Quel che però rimane uguale è la sua capacità di costruire storie che inchiodano alla pagina, introducendo il lettore alla società giapponese dalla porta posteriore.



TRATTORIE NOTTURNE

Chissà se esiste davvero in Giappone una micro trattoria che apre a mezzanotte e serve quel che il cliente vuole, ammesso che lo chef abbia gli

ingredienti. Un posto così è il luogo ideale per raccontare storie minime e incontrare personaggi urbani. Proprio quel che succede ne *La taverna di mezzanotte* (Bao publishing, pag. 302, 17 €) piacevole manga di Yaro Abe, divenuto un successo internazionale.

LA VERITÀ SUI SAMURAI

È una lunga storia di battaglie, intrighi, tradimenti e ribellioni quella dei samurai giapponesi. Combattenti leali pronti a morire per il proprio signore, vestiti di uniformi fantasiose che li fanno assomigliare a supereroi, grazie a fumetti, film e libri fanno parte del nostro immaginario nipponico. Ma era proprio così? Lo storico americano Michael Wert in *Samurai* (Il Saggiatore, pag. 182, 18 €) ricostruisce la storia di questi guerrieri che hanno segnato la storia del Paese per secoli.

