

INTIMISSIMI-CINA-GIAPPONE

un racconto di Erica Vagliengo

Ho 25 anni e mi chiamo Lisa, anche se non ho gli occhi blu.

Lavoro come commessa part time da Intimissimi. Non ho studiato cinque anni Scienze della Comunicazione per fare la commessa, ma, visto che paga più dell'essere sfruttata come copy in una famosa agenzia torinese, va bene così. Anzi meglio.

Certo, all'inizio è stata dura: prima ero quella che passava una volta a settimana in negozio a spendere minimo 50 euro per 3 paia di mutande e 2 top, chiacchierando con le commesse delle mie aspirazioni e palle varie. Ora sono dietro al bancone, o in giro per il mini negozio a cercare nei cassetti tutti uguali il perizoma pizzato o la culotte rosa pastello, il reggiseno con ferretto, quello a triangolo etc... Però, tutti i giorni, alle 13.00 in punto, cascasse il mondo, io stacco.

Così ho una mole sterminata di tempo da riempire. Di solito vado dalla mia amica Lucilla al negozietto vintage, ma prima passo al bar per un caffè macchiato caldo con tanta schiuma e una lettura di Vanity che porto sempre nella borsa (rigorosamente *vintage*).

E' da tempo che sto studiando nei dettagli il magazine. Mi piacerebbe propormi. Sì, lo so, ho pochissima esperienza, 2 anni di collaborazione con uno sfigato giornale locale, quando frequentavo l'università e lasciato per "la carriera di copy". Ma, a volte leggi delle storie di gente che manda il cv o un articolo alla persona giusta, al momento giusto, al posto giusto e riesce a realizzare il suo sogno. Considerando la sfiga che mi porto dietro da qualche mese (leggi: sono riuscita a spaccarmi il naso andando a sbattere contro il montante di una porta a vetro, alla Fiera del Libro, venerdì 17 alle ore 17.00), forse potrei non essere io la persona giusta, al momento giusto, al posto giusto.

Ma chisseneffrega, io ci provo lo stesso.

Visto che in questo periodo mi sono impallinata della Cina e del Giappone, ho pensato di andare in giro per la mia città a parlare con i cinesi e giapponesi, mangiare nei ristoranti gestiti da loro, cercare qualche cosuccia carina e inutile nei loro banchi al mercato (solo cinesi), e poi scrivere una sorta di reportage diviso in due parti e corredato da foto. Una volta finito di scriverlo, ho cercato nel colofon di Vanity una caspita di e-mail a cui indirizzarlo, ma rien de rien. Deduco che non vogliono essere tramortiti da valanghe di e-mail di aspiranti collaboratrici. Fanno male, perchè sulla quantità potrebbero perdersi pezzi interessanti (uno a caso, il mio). Per fortuna c'è almeno il numero del centralino. Così chiamo e chiedo alla gentile signorina di passarmi Tizia Caia, caporedattore di Vanity. Pronti, niente di più facile. Mi passano Tizia Caia in pochi secondi, così le posso spiegare chi sono e perchè l'ho chiamata. Lei mi dà la sua e-mail ed io, due minuti dopo, le invio e-mail con allegato il mio reportage e qualche foto.

Nell'attesa che mi risponda, ho pensato di mettere il mio cv sul sito della Camera Italia-Cina, rendendomi disponibile per uno stage, ovviamente in Cina.

Se mi chiamassero io mi licenzio da Intimissimi e parto.

Prima parte: "Duemilasei: anno dell'Italia in Cina (lo sapevate?)"

Duemilasei: la Cina andrà di moda più che mai, spodestando dalle passerelle il look da zarina, prendendosi spazi sempre più ampi su giornali, televisioni, libri.

Buono a sapersi, perchè se una volta si andava in America a cercare fortuna, adesso il trasferimento è ad est, in questo paese sconfinato, dagli antichi paesaggi rurali magici che si contrappongono alle città ultramoderne, caotiche, inquinate e quasi brutte. Per gli italiani, Pechino (Beijing) è diventata la New York di vent'anni fa. *The land of opportunities* ha gli occhi a mandorla e ritmo veloce: qui le cose accadono in fretta. Il consiglio è, quindi, partire.

Perchè la Cina merita ben un viaggio. Ed il biglietto aereo non è poi così caro.

Ma per chi fosse impossibilitato c'è un assaggio sotto casa: basta andare al mercato e gironzolare tra i banchi, o fare un salto all'emporio dove si trova di tutto, e, dopo, pranzare al ristorante o prendere qualcosa al take away. Rigorosamente cinese. Noi l'abbiamo fatto, con una guida che, oltre a parlare la lingua, conosce bene la storia e abitudini del paese.

Si chiama Jessica, 25 anni, laureata in Lingue all'università di Torino. Ha quasi un master in servizi sull'immigrazione (con tesi ancora da discutere). Nel 2002 ha frequentato per tre mesi la Beijing Language and Culture University. Nel 2005 è ritornata in Cina per un viaggio. Tiene un corso di lingua italiana per cinesi a Bibiana, Bricherasio e all'alberghiero di Pinerolo. Da gennaio, lavora, come interprete, in una ditta del pinerolese. Ci siamo trovate un giorno al bar ed è nata l'idea di questo reportage che inizia con pranzo al **ristorante cinese-pizzeria "Bambù", a Pinerolo (TORINO), vicino al Macumba**. I signori che lo gestiscono si chiamano Dong e sono di Wenzhou. Prima lavoravano a Torino, poi hanno aperto il ristorante qui. All'interno, l'arredamento è ovviamente cinese (rimangono solo poche tracce del lounge-restaurant di prima). Su una mensola non mancano **le statuette in ceramica**, portafortuna. Rappresentano il *BAI NIAN*, ovvero la forma tradizionale di augurio di buon anno. Compagno, ovunque, sotto qualsiasi forma, appiccicati alle vetrine dei negozi o a misura di nano, nella settimana di festa del capodanno cinese. Le vedo mentre mangiamo (in ordine di apparizione) nuvole di drago, involtini primavera, insalata cinese con salsa francese, riso thailandese, spaghetti di soia con vitello, **gamberi con bambù e funghi**, **pollo** alle verdure, **torta al mandarino**. Per ultimo: caffè rigorosamente italiano, per me. Ed **altro thè verde BILUCHUN** (uno dei più rinomati in Cina) per Jessica. Dopo aver pagato, (fossimo in Cina avremmo pagato 3 euro a testa, qui siamo in Italia, quindi i prezzi aumentano), parliamo con la signora Dong. Suo marito è preso dallo sceneggiato tv, ambientato nell'età imperiale (ultima dinastia). I cinesi ne sono conquistati perchè rimangono incuriositi dal contesto, sceneggiatura, costumi, ambienti, diversi da quelli moderni. In più è un surrogato dell'"Opera di Pechino", la forma teatrale tradizionale cinese, i cui ingredienti, canto, recitazione, acrobazie e arti marziali, non smettono di affascinare. Usciamo alle 15.00 passate. Tempo di parcheggiare l'auto in centro e vai di **shopping!** Camminiamo in via del Pino, oltre Storello cornici. Entriamo in un negozio molto carino che vende abbigliamento, intimo e accessori. Purtroppo la proprietaria ci racconta che chiuderà a breve, perchè gli affari non vanno bene. Caspita, se gli affari iniziano ad andare male anche ai cinesi, si tratta di crisi seria. Probabilmente la causa sta nel poco passaggio di persone. Un vero peccato, perchè il negozio ha buoni prezzi e capi validi (anche made in Italy). Visto che qualcosa dobbiamo pur comprare ed i banchi al mercato

sono già spariti, ci viene in mente l'**Emporio** all'incrocio tra viale Castelfidardo e via Saluzzo, vicino al Kebab Point ed alla focacceria ligure. Parliamo con Ruijin-Lina, 18 anni, la figlia più grande dei proprietari, originari della regione del Zhejiang, vicino a Shanghai. La mamma di Lina beve caffè italiano, mentre il padre guarda in un micro-televisore lo sceneggiato, registrato su dvd. Hanno aperto il negozio otto mesi fa, dopo aver gestito un ristorante a Barge. Qui si trova veramente di tutto un pò: vestiti, scarpe, accessori, oggetti per la casa, grandi ventagli cinesi, quaderni, carta regalo, **bamboline in plastica uscite** dai manga, **pesci-portachiavi** e porta fortuna, trucchi, vasi, candele e altro ancora. Ricorda l'emporio del Far West, solo che la frontiera, in questo caso, si è spostata ad est. Per oggi, la giornata cinese è terminata.

Riprendiamo però il sabato dopo, a **Bibiana**. Seguo Jessica durante la sua lezione d'italiano ai suoi alunni cinesi, in una saletta del Comune. Oggi insegna **cosa dire al medico**: "ho il raffreddore e tosse da tre giorni" e altre frasi standard. Le ragazze davanti sono più attente dei ragazzini dietro. C'è anche un bimbo piccolo con giovane mamma. Una bimba mi chiede di andare fuori a giocare: si chiama Sara, il nome cinese non l'ho capito. Jessica mi spiega che i cinesi con figli nati in Italia, usano dar loro due nomi: tra i più gettonati, Filippo, Federico, Giovanni, Giulia a Alessia. Al termine della lezione, ho imparato tre parole: *nina*, *pigu* e *yatan*. Sono sulla buona strada. Contenta, saluto tutti e me ne torno a casa.

Dimenticavo: ho imparato anche come si dice "ciao" in cinese: **nihao**. Non era poi così difficile.

Un assaggio di Cina:

- **superficie**: 9.572.900 kmq .Italia: 301.338 kmq
- **popolazione**: 1.306.313.812 (stima luglio 2005).Italia: 58.103.033 (stima luglio 2005)
- **PIL per abitante**: 1080 € (2005). Italia:22.790 € (2004)
- **divorzi annui**: 0,9% contro il 0,70% dell'Italia
- **telefoni cellulari**: 320 milioni (2005). Italia: 56 milioni (2004)

- **automobili:** 24 milioni (2005). Italia: 34 milioni (2003)
- **i cinesi in Italia:** sono dai 130.000 ai 150.000, di cui il 20% residente a Milano.
- **i giorni di ferie** che matura un cinese in un anno di lavoro: 12
- **il numero fortunato** secondo la tradizione cinese: 8
- **lo stipendio medio** di un impiegato di banca: 5.000 RMB (500 Euro)
- **giornali italiani in Cina:** "Il Grillo", mensile di Beijing (Pechino); Notiziario Camera di Commercio Italiana, bimestrale, di Beijing www.cameraitacina.com

- **libri:** "Shanghai Baby" di Zhou Weihui; "La figlia dell'aggiustaossa" di Amy Tan; "Sorgo rosso" di Mo Yan; "La Cina sotto casa" a cura di Daniele Cologna; "Il Milione" di Marco Polo; "La porta proibita" di Tiziano Terzani; "Giorni cinesi" di Angela Staude; "CINA SPA La superpotenza che sta sfidando il mondo" di Ted C. Fishman. **Curiosità:** il 60% dei cinesi legge un libro al mese. In Italia: un italiano su quattro legge un libro all'anno.

- **musica:** CoCo Lee (cantante di R'n'B'); il gruppo F4, quattro ragazzi diventati famosi nel 2002 grazie alla serie "Garden of comet". Sia Coco che gli F4 sono della provincia di Taiwan. Altri nomi: Jay Zhou, Andy Lau (info fornite da Sun Jane di Beijing)
- **arte:** gli artisti cinesi godono di prestigio internazionale. In patria sono vere e proprie star: Fang Lijun (dipinge ed è proprietario di ristoranti di classe a Pechino e Shanghai); Song Tao e Hong Hao (fotografi). Altri nomi noti: Yin Xiuzhen; Han Lei; Wang Ning; Hai Bo; Xia Xing's (usa la tecnica dello spray painting); Xia Jianguo (video artist).
- **film:** "Lanterne Rosse", "Keep cool" (ambientato ai giorni nostri, stranissimo), "Hero" di Zhang Yimou; "Biciclette a Pechino" di Wang Xiaoshuai; "Addio mia concubina" di Chen Kaige.

- **l'attrice cinese più famosa:** Gong Li di Lanterne Rosse
 - **Canali satellitari:** cctv4 (culturale) cctv9 (cnn cinese, in inglese)
 - **religione:** dagli anni '80 in Cina c'è nuovamente libertà di culto, perciò c'è stata una grande rinascita di "vie" buddhiste e del buddismo, che in realtà non si classificano di solito neanche tra le religioni propriamente dette. Il 6 novembre 2005 è stata inaugurato, a Roma, il primo tempi buddhista cinese in Italia.
 - **dal 29 al 31 gennaio:** festeggiamenti per il Capodanno cinese.
- **web:** www.cinaoggi.it; www.tuttocina.it; www.italychina.it; www.made-in-china.com; www.associna.com www.chinanews.com; www.news.cn (solo in cinese) www.yidalinian.org/english/ (tutto sull'anno dell'Italia in Cina: eventi, contatti, conferenze...);

Seconda parte: "Il Giappone di casa nostra"

In Italia le ragazze sognano di diventare velina/letterina/schedina e di stare con un tronista, in Giappone sognano di diventare segretarie, perchè quelle famose vanno anche in tv, come la **segretaria** dell'azienda di internet Livedoor, che detta legge in materia di vestiti e stile sulle pagine di Classy, mensile per le giapponesi di classe. La più nota delle segretarie è ritratta in tre pose diverse, e contornata da una linea tratteggiata, così le bambine delle madri di classe possono giocare con il figurino di cartone per imparare come si acquista fama e denaro.

Sfogliando il mensile, ovviamente dal fondo verso l'inizio, si trovano le foto di altre giovani segretarie che mostrano il pezzo cult all'interno della loro borsa: il taglia carte griffato, l'agenda in pelle super costosa, il cellulare ultimo modello, il libro sul trend del momento, la pinza in cocodrillo per i capelli.

Loro ce l'hanno fatta, probabilmente lavorando dalle 9 del mattino alle 9 di sera tutti i giorni, prendendo una sola settimana di ferie l'anno, accantonando, per il momento, l'idea di avere un figlio (da un'indagine del 2001, compiuta su 21.879 donne, è emerso che il 60% delle giapponesi lascia il proprio lavoro prima di partorire il primo figlio e rimane disoccupato). Anche **Fusako Itakura**, 26 anni, lavorava 12 ore al giorno. Era redattrice di una rubrica di cucina per "Arigatto", settimanale di Tokyo. Poi nel 2003 ha trascorso due mesi all'Italian Culinary Institute for Foreigners nel castello di Costiglione d'Asti (www.icif.com), seguendo un corso di cucina italiana. E' ritornata in Italia, questa volta a Torino, nel 2005 per imparare la lingua e specializzarsi in piatti piemontesi. Quando è venuta a visitare Pinerolo, è andata matta per la **torta Zurigo e per il panettone e gli amaretti di Galup**, (che ha portato, di recente, a Tokyo, usandoli come decorazione per la torta per la festa della mamma. Del Giappone non rimpiange la tanta gente ovunque, il suo piccolissimo appartamento, le troppe insegne al neon e le poche ferie all'anno. Anche se ama vivere a Tokyo perchè c'è tutto, è una città cool, che non dorme mai, con quartieri fashion (HARAJYUKU, SHIBUYA, OMOTESANDOU, AOYAMA), famosi in tutto il mondo. Le piace molto l'Italia per il mangiare, il mare, l'acqua

gasata, i bar, il cappuccino, i vini, le borse (*cariiiiiiiiiine* che in giapponese diventa *kawaiiiiiiiiiii*) tutti i tipi di detersivi e le vacanze ("**Beati voi!**" dice). Non riesce però a capire il disordine italiano, gli scioperi, il sistema politico, e perchè non c'è l'aria condizionata negli appartamenti.

Insieme a Fusako ho trascorso un'intera giornata giapponese a Torino. C'era anche **Nicola Taiki Quaglia**, nato e cresciuto a **Nagoya** (città da 2 milioni e 300.000 abitanti, gemellata con Torino) con la madre pianista giapponese, fino ai 18 anni. Durante le vacanze estive Nicola è sempre tornato in Italia, a **Miradolo**, da suo padre e parenti, 100% italiani. Da due anni vive a Torino dove frequenta l'università e lavora saltuariamente come interprete per il Comune (come è accaduto per l'expo di Aichi lo scorso anno). Del Giappone gli piace l'educazione, il rispetto delle persone e la cucina. Dell'Italia ama invece, la filosofia del godersi la vita, il tempo che passa molto più lento rispetto al Paese del Sol Levante.

La giornata giapponese a Torino è iniziata davanti al **negozio di futon** in via Santa Teresa 15 (www.tokaidofuton.it). Il "materasso arrotolato", risale a più di 2500 anni fa. Realizzato con materiali naturali, è usato al posto del letto. Per il riposo, il futon, viene disposto sui **tatami**, pannelli rettangolari affiancati, fatti con paglia di riso intrecciata e pressata, che ricoprono il pavimento della casa. Dopo aver curiosato nel negozio, ci siamo spostati in tram all'**alimentari Yuzu-ya** di via Santa Giulia 32, (<http://yuzutorino.infoseek.ne.jp>) unico punto vendita piemontese di alimentari giapponesi e coreani. Gestito da Gianluca e Yukie offre un pò di tutto: dai Chapaghetti, alla classica salsa di soia, ai gadget di **Hello Kitty**

(la gattina più famosa del Japan, che ha un giro d'affari di circa 500 milioni di dollari l'anno.) passando per la birra Sapporo e la cupnoodle a cui basta aggiungere acqua calda per avere una zuppa di "spaghetti" pronta in un minuto. Curiosità: Yukie e Gianluca si sono conosciuti a Torino nel 2000 e poi sposati in Giappone due anni dopo.

Arrivata l'ora di pranzo, ovviamente, siamo andati in un ristorante giapponese e sushi bar (gestito da coreani..mah...), **Ohashi** in corso Regina Margherita. Un menù di fritto di salmone arrotolato con alghe, **sushi** (pesce crudo con pallina di riso) e sashimi (fettine di pesce senza riso), misoshiru (zuppa di riso) e gelato al thè verde+ caffè, costa 14 euro. A cena un pò di più.

Durante l'ora e mezza di pausa abbiamo parlato delle differenze tra Italia e Giappone: Nicola si ricorda di sorprendersi nel vedere la scritta, sul treno per Milano, "*non danneggiare alcun oggetto del treno*" (perchè? Per noi è normalissima). Poi mi spiega la mentalità della puntualità: in Giappone, 1 minuto di ritardo è sempre ritardo. Non esiste il quarto d'ora accademico. E' un fatto grave, infatti se un treno ritarda di anche solo due minuti, ne viene data notizia alla televisione.

Riguardo l'inglese, come se la cavano i giapponesi? Se gli italiani lo parlano male, ma cercano di farsi capire a gesti, i giapponesi non lo parlano affatto. Nelle scuole si studia bene la grammatica ma non è prevista la conversazione. Pazzesco! Riguardo al sushi: non è vero che lo mangiano tutti i giorni, ma solo una volta ogni tanto. Preferiscono i piatti delle mamme (**vedi ricetta by Fusako**), che non si trovano al ristorante. E con i reality come la mettiamo? Il popolo del Sol Levante sembra esser stato risparmiato dall'indigestione di reality show (un pò come in quello italiano, no?). Nicola e Fusako non conoscono il Grande Fratello, la Fattoria e amenità varie. L'unico che hanno loro è pure educativo. Dieci personaggi famosi devono vivere con 10.000 yen (70 euro) al mese, in un appartamento comune, pagando luce, gas, acqua e cibo. Vince chi spende meno. Incredibile! Dopo il caffè (rigorosamente italiano), ci dedichiamo all'arte contemporanea: alla Fondazione Sandretto Re Rebaudengo c'è la mostra di **Takashi Murakami**, diventato famosissimo dopo aver disegnato le sue margherite-animate sulle borse Louis Vuitton.

Il reportage si conclude con una curiosità: ho finalmente scoperto come riuscire a distinguere un giapponese da un cinese. Il tutto sta nelle guance: il giapponese le ha più accentuate rispetto ad una persona cinese che tende ad averle più piatte, quindi quasi a non averle. Me l'ha spiegato Fusako.

Sayonara.

Per altre info sul Giappone www.giaponemania.net

NIKU-JAGA by Fusako

(ricetta di CARNE con PATATE)

Prima di entrare nella cucina giapponese, un piccolo **assaggio di Giappone** in dati e cultura generale, giusto per sentirsi meno ignoranti del solito:

- **superficie:** Giappone (Nippon) 377.835 kmq .Italia: 301.338 kmq
- **popolazione:** 127.333.002 Italia: 58.103.033 (stima luglio 2005)
- **PIL per abitante:** 28.000 \$. Italia:22.790 € (2004)
- **giapponesi a Torino:** ufficialmente ne sono stati censiti 400, ma arrivano a 500, grazie ai giovani che vengono a Torino per studio.
- **giorni di ferie che matura un giapponese in un anno di lavoro:** ufficialmente 30 giorni, ma nessuno li prende. Di solito fanno una settimana di ferie all'anno.

- **lo stipendio medio:** più di 6.000.000 yen all'anno (più di 41.500 €) 144,48 yen valgono 1 euro. Stipendio medio di un impiegato: 2.800 euro al mese. Di un insegnante 3.000 euro.
- **Un menù regular al Mc Donald:** costa 500 yen (3,5 euro)
- **le 3 città più importanti del Giappone:** Tokyo, Osaka, Nagoya
- **numero fortunato nella tradizione giapponese:** 7
- **attore famoso:** Ken WATANABE (ha recitato nell' *Ultimo Samurai*)
- **film:** *Lost in Translation* di Sofia Coppola
- **libri:** *Confessioni di una maschera* di Yukio Mishima (ed. Feltrinelli); *Ore giapponesi* di Fosco Maraini (ed. Corbaccio); *Stile Giappone* di Gian Carlo Calza (ed. Einaudi), *Kitchen Banana* Yoshimoto (ed. Feltrinelli)
- **arte contemporanea:** Mariko Mori (è venuta a Roletto nel 2003 ad assemblare la sua opera Wave Ufo presso le Modellerie Angelino); Takashi Murakami; Yoshitomo Nara; il fotografo Rinko Kawauchi e Nobuyoshi Araky; e per gli amanti del design, molto importante la "TOKYO DESIGNER'S WEEK" <http://www.100percentdesign.jp/>
- **manga e anime più famosi:** Sazaesan, Doraemon, Pokemon, Urutoraman, Anpanman etc...
- **canali satellitari:** BS1, BS2, WOWOW, BS Asahi, BS Fuji
- **religione:** 84% shintoista e buddista; 0,7 cristiana, 15,3 altre

- **web:** www.asahi.com/home.html (il sito di Asahi Shinbun, il più famoso giornale giapponese), <http://info.yomiuri.co.jp> (sito del giornale Yomiuri Shinbun); <http://www.mainichi-msn.co.jp/> (sito del giornale Mainichi Shinbun); www.nipponicoclub.it (sito del giornale "Comve Va?" distribuito in Italia e Giappone); www.italiagiappone.it; www.iccj.or.jp/ (sito della Camera di Commercio Italiana in Giappone); <http://www.italcult.or.jp> (sito dell'istituto italiano di cultura); www.nipponico.com (portale italiano sulla cultura giapponese); www.nippon.it (un ponte tra l'Italia ed il Giappone)
- **punti giapponesi nel torinese:** negozio di futon in via Santa Teresa 15(www.tokaidofuton.it tel. 011/5579133), negozio di alimentari giapponesi e coreani di via Santa Giulia 32, (<http://yuzutorino.infoseek.ne.jp>) ristoranti giapponesi: Kiki, Ohashi, Wasabi, Tobiko, Arcadia, Ghinza, Natsu, si trovano sul sito www.nipponico.com; associazione Sakura (www.sakuratorino.it), riferimento Graziella Casali 348.8101343; scuola di Moncalieri per i figli di giapponesi: signor Yamagata 011/6402287; Yoshin Ryu, la scuola di Cultura e Discipline Orientali (corsi di Ju Tai Jutsu- l'arte marziale non agonistica che affonda le proprie radici nell'antico Giappone pre-medioevale) www.yoshinryu.com tel. 011/853530.

Passiamo ora alla ricetta: Fusako mi ha spiegato che e' molto importante per le donne giapponesi.

Perchè?

Chi è capace a preparare un **buon NIKU-JAGA** può guadagnarsi il cuore di un uomo, e sposarsi. Spesso i maschi giapponesi, però, dicono che il miglior NIKU-JAGA è quello della mamma. Allora è proprio vero che tutto il mondo è paese.

Ingredienti

?200g maiale o vitello, carne sottile (ex. come la carne all'albese). Nel caso non aveste la carne sottile, usate la pancetta a cubetti

·3 o 4 patate

·1 carota

·1 cipolla e mezzo

·2 cucchiaini di salsa di soia

·2 cucchiaini di zucchero

. olio di mais o semi

. sale (un pizzico)

Tagliate tutti ingredienti separatamente. Le patate in quattro o cinque pezzi, le cipolle sottili sottili, le carote in pezzettini, ed anche la carne. Poi rosolate le cipolle a fuoco basso nella pentola con olio di mais o semi. Aggiungete un po' di sale, patate e carote. Quando sono un po' rosolate, aggiungete acqua fino a coprire le

patate. Cuocete a fuoco moderato per 10 minuti, mettendo il coperchio. Mettete zucchero e salsa di soia. Proseguite la cottura a fuoco bassissimo fino alla piena cottura delle verdure. Aggiungete poi la carne, fino a quando il tutto non sarà cotto. Questa è la ricetta base. La mamma di Fusako la fa senza carote. Altre donne aggiungono i piselli. Voi fate un pò come volete.