

**BAB**  
**1**

**"Sashimi dan Sushi",  
Kuliner Jepang Favorit Dunia**



*Salmon sashimi, ikan mentah sangat sangat favorit.*

Dari dulu aku memang suka makan. Dan sangat *avonturir*, artinya aku mau mencoba makan apa saja tanpa rasa takut, segan, atau jijik. Lihat saja tulisan-tulisanku tentang kuliner, merupakan beberapa pengalamanku dalam ber-*avonturir* dengan makanan.

Salah satu yang aku sangat sukai dari sebelum sakit sampai sekarang adalah sushi, yaitu sebuah kuliner Jepang yang fokusnya adalah makanan laut. Karena aku sekarang membatasi diri untuk makanan-makanan yang berkolesterol tinggi, sekarang aku berkuliner sushi hanya ikan laut saja. Aku hanya makan sedikit udang, kepiting, atau gurita di kuliner ini. Padahal, seekor anak gurita di restoran-restoran sushi di Jakarta, merupakan makanan yang luar biasa enak dengan bumbu-bumbu khas atau hanya direbus dengan saus Kikkoman dan jeruk lemon sebagaiocolannya.

Aku sering makan sushi di Jakarta ditemani keluargaku. Favoritku adalah sashimi salmon dan tuna. Aku tidak tahu dengan persis jenis ikan salmon dan tuna yang bagaimana yang bisa dimakan mentah-mentah untuk sashimi.

Yang aku suka dengan ikan salmon dan tuna itu biasa saja, tetapi diolah sedemikian rupa sehingga bisa dikonsumsi mentah-mentah dan sashimi ini sama sekali tidak berbau amis dan tidak berbau anyir. Dagingnya luar biasa bersih dan apik, serta sangat segar dengan berwarna oranye dan bergaris-garis putih untuk salmon serta berwarna merah tua segar untuk daging tuna.





*Tuna sashimi, dagingnya sedikit lebih kasar dari daging salmon sehingga tidak sefavorit salmon sashimi.*

Dengan dicocol ke dalam saus Kikkoman dibolak-balik sampai meresap, ikan ini masuk ke perutku lewat mulut, dikunyah kenyal dan enak.

O ya, aku tidak suka campuran washabi dan jahe untuk cocolanku, hanya saus asin saja! Buat aku, washabi yang berwarna hijau dan pedas itu, rasanya aneh sekali dan jahe aku memang tidak suka, kecuali segala minuman dengan jahe.

Konsep sushi sebenarnya sederhana. Nasi Jepang digulung-gulung dengan di dalamnya ada ikan atau daging atau kepiting lalu digulung-gulung dengan lembaran 'seaweed' (rumput laut) dan di atasnya diberi telur ikan atau buah (biasanya avokad) atau ikan. Tetapi, zaman sekarang, sushi berkembang dengan pesat. Jenisnya beraneka macam, dan sekarang ada yang digoreng dengan saus mayones atau sambal atau saus tomat, dan dicocol memakai kecap asin. Sangat menarik dan rasanyaaa... *yummyyy*.



Sushi yang klasik adalah California Roll, pasti di setiap restoran sushi akan ada. Gulungan nasi dengan 'seaweed' dan di dalamnya terdapat telur dadar tanpa rasa, ketimun, keping, atau ikan, selada dengan diberi mayones dan di atasnya ditaburi telur ikan berwarna oranye. Cantik, dan tidak berbau amis sama sekali. California Roll banyak dijual di Hypermart untuk 'si pemula' yang mulai suka makan sushi.



*California Roll, sushi klasik yang pasti ada di restoran-restoran sushi, bahkan ada juga di Hypermart.*

Mau coba Philadelphia Roll? Dengan 8 buah sushi dibentuk sebagai naga tanpa kepala, sangat menggiurkan! Di dalamnya ikan salmon mentah tetapi di atasnya adalah ikan salmon yang setengah matang digoreng. Dihiasi mayones serta ditaburi biji-bijian hitam. Bumbu gorengan ikan salmon agak sedikit pedas sehingga menambah cita rasanya.

*\*hmmm, jadi kepingin.\**

