

TESTO Mimi Murota
FOTO Satoshi Minakawa

Dolcezza

L'*amezaiku*, l'antica arte giapponese di scolpire caramelle, ricava come per magia forme dalla pasta di zucchero. Ma oggi c'è un autentico rivoluzionario: si chiama Shinri Tezuka, ed ecco che cosa fa con zucchero e bastoncino

Le forbici incidono la morbida pallina di caramella sboccando la forma di una pinna e, voilà, un pesciolino rosso comincia a delinearsi, rivelando i propri tratti uno dopo l'altro, sotto il tocco sapiente del creatore: in un attimo pare già sul punto di sgusciare via con un colpo di coda. Il lavoro del mastro caramellaio ricorda quello degli artisti che scolpivano le statue del Buddha partendo da un grosso pezzo di legno, e le forbici strette fra le dita sono una bacchetta magica che ha il potere di risvegliare il pesciolino addormentato nella palla di pasta.

Shinri Tezuka è il più famoso artista di *amezaiku* del Giappone, e a soli 26 anni è amministratore delegato dell'Asakusa Amezaiku Ameshin, da lui creata. Il nome è a prima vista altisonante, ma Asakusa è il quartiere dove ha sede il negozio e Ameshin lo pseudonimo di Tezuka. Era appena ventenne quando ha fatto il salto dall'arte pirotecnica a quella della scultura di caramelle.

«Ho sempre amato creare con le mani» racconta. «Ho fatto il pirotecnico per due anni, ma a un certo punto mi sono reso conto che la gran parte dei fuochi d'artificio giapponesi veniva dall'estero. Molta gente che guarda gli spettacoli non sa distinguere un prodotto giapponese da uno d'importazione, quindi anche se

cerchi con grande serietà di fare qualcosa di nuovo è difficile che la tua creatività venga apprezzata. Quando ho iniziato a covare dubbi, a pensare che avrei preferito diventare un artigiano vero e proprio, ho sentito che era giunto il momento di cambiare strada.»

Dopo essersi guardato un po' intorno, Tezuka ha così scoperto la propria vocazione per l'*amezaiku*. Gli piaceva pensare che tutto dipendesse unicamente dal talento personale, e gli sorrideva l'idea di poter essere apprezzato non solo per la qualità del prodotto finito ma anche, come nel caso degli artigiani del vetro soffiato, per i gesti delle sue mani e la capacità di realizzare gioielli davanti a una folla di spettatori.

Si pensa che l'arte *amezaiku* sia sbarcata in Giappone dalla Cina intorno all'VIII secolo, ma si ritiene che da principio venisse impiegata solo per le offerte votive nei templi buddisti dell'allora capitale, Kyoto. Secoli dopo, durante il periodo Edo (1600-1868), l'*amezaiku* uscì dai templi e invase le strade, con artigiani professionisti che esibivano il proprio talento davanti a folle di curiosi. Pare che alcuni attirassero la clientela indossando costumi stravaganti, cantando e ballando; altri invece si esibivano nella creazione di caramelle a forma di "uccellini della pioggia" (*ame no tori*), incorporando aria nella massa zuccherina, morbida e appiccicosa. Allora come oggi non era raro incontrare questi artigiani alle fiere e in occasione di particolari festività.

Oggi le caramelle *amezaiku* vendute per strada sono per lo più variazioni in toni pastello sul tema degli animali o dei personaggi dei cartoni animati. I lavori di Tezuka, invece, fanno razza a sé: un cavallo lanciato al galoppo; Pegaso che ad ali spiegate si libra nel cielo; un pesce rosso che sembra nuotare nella sua boccia di vetro. Nessuna di tali creature ha forma regolare e simmetrica, come un giocattolo industriale, tutte nascono nel rispetto della vera prospettiva visiva e in una posa pensata per esaltarne la perfezione tridimensionale. Stupisce in particolare la trasparenza luminescente, caratteristica senza precedenti nelle caramelle *amezaiku* tradizionali. Oltre ad aumentare il realismo del pezzo, questo bagliore interno dà la sensazione che le caramelle stiano per cominciare a muoversi. E non è un caso. Tezuka racconta infatti che quando si è imbattuto in questa complessa arte ha preso una decisione chiave: allontanarsi il più possibile dall'*amezaiku* vecchio stile.

«Avrei voluto avere un maestro che mi mostrasse cosa fare» dice, «ma non c'era nessuno da cui desiderassi imparare. Può sembrare presuntuoso, ma la verità è che tutti volevano fare la solita *amezaiku*, e per quella non serve certo chissà quale tecnica.» Sogghigna e scuote la testa. «Se ti accontenti di imitare sempre gli stessi

Un battagliero pesciolino rosso sembra guizzare verso il pelo dell'acqua, come se fosse nella boccia. La pregevole fattura delle pinne cattura e trattiene la luce, dando l'impressione del movimento





Un'aquila scende in picchiata sulla preda, le ali spiegate e gli artigli pronti all'attacco. Le piume, semitrasparenti, sembrano di ghiaccio o di vetro (a sinistra). Un cavallo selvaggio al galoppo inarca il collo e agita gioioso la criniera. Si può quasi percepire il sole che gli batte sul dorso o vedere la polvere sollevarsi intorno (a destra)





In questo capolavoro di Shinri Tezuka, un elaborato drago cinese simbolo di potere, forza e fortuna si erge dando sferzate con la coda (in questa pagina); un pesciolino verde muschio con grandi occhi sporgenti nuota strascicando le lunghe pinne (a destra); e (in fondo a destra) una carpa koi esibisce una livrea delicata, ricca di brillanti sfumature rosse, arancioni e nere su sfondo bianco perla



modelli, lì per lì puoi anche suscitare un moto di euforia sentimentale, ma l'effetto è destinato a svanire: che spreco di energia! Così ho imparato da solo a padroneggiare tecniche tradizionali, però inventandomi qualcosa di nuovo, di adatto ai giovani.»

Come nascono queste golose meraviglie? Tutto inizia con l'*ame*, la collosa pasta di caramella dalla formula precisissima e frutto di ricerche scrupolose. Dopo averla portata a 90 °C per darle la morbidezza e la giusta consistenza, Tezuka ne stacca un frammento dalla massa bollente e lo lavora a pallina, operazione compiuta a mani nude e dunque spesso piuttosto dolorosa. Da questa pallina nascerà la scultura. Tezuka si serve solo di due strumenti: un paio di forbici giapponesi e il proprio talento. Lottando contro il calore intenso dà forma alla pallina montata su un bastoncino, tagliandola, torcendola, tirandola e cambiando di continuo l'angolazione delle forbici. Oggi Tezuka è forse un caso unico in Giappone, ma i suoi movimenti sono gli stessi degli artigiani ambulanti dei mercati del Seicento.

Nell'arte dolciaria occidentale le caramelle si creano assemblando i vari pezzi alla fine; nell'*amezaiku*, invece, dalla pallina non si stacca niente: la si intaglia soltanto e le si dà

Dà forma alla pallina, tagliandola, torcendola, tirandola e cambiando di continuo l'angolazione delle forbici

forma con un ingegnoso lavoro di forbici, senza produrre alcuno scarto o rimasuglio. Per gli artigiani del periodo Edo la materia prima aveva infatti un valore enorme e la loro sapienza tecnica è stata tramandata con grande rigore. Inoltre, il tempo necessario a produrre caramelle *amezaiku* è addirittura inferiore, perché l'artigiano ha a disposizione tre o quattro minuti prima che l'*ame* inizi a raffreddarsi e indurirsi: quella che pratica è un'arte tradizionale che mette duramente alla prova il suo talento.

«L'abilità pura e semplice conta fino a un certo punto. L'importante è saper realizzare con le mani ciò che hai nella testa: da quello dipendono il modo in cui userai le forbici, la successione delle varie fasi e l'aspetto finale del tuo pezzo» continua Tezuka. «L'architetto Mies van der Rohe diceva "Dio è nei dettagli", e nell'*amezaiku* i dettagli hanno un'enorme importanza sul prodotto finito. Prendiamo il

pescce rosso: anche se l'equilibrio generale fosse buono, basterebbe una pinna leggermente storta per comprometterne la tenuta finale. Questo vale per qualunque tipo di prodotto artigianale, ma la tecnica sta nella tua capacità di creare, di dare espressione concreta a una forma ideale. Per me è questo che rende eccezionale l'*amezaiku*.» L'ultimo tocco sarà dipingere queste sculture con coloranti alimentari dalle tinte brillanti.

Tezuka ha fatto della tradizione *amezaiku* una forma artistica strabiliante e innovativa. Ormai ha anche cinque apprendisti: «Voglio tramandare queste tecniche nei secoli, ma anche esplorare nuove possibilità per restare al passo coi tempi». Fa un grande sorriso. «Che gioia, pensare che le vetrine del mio negozio saranno ancora lì a salutare i clienti tra così tanto tempo...»

Troverete contenuti esclusivi nel Patek Philippe Magazine Extra su patek.com/owners