

ENSÉÑAME TU CUCHILLO.

Shigemi Hikino, Directora de EupharJapan

Para los profesionales de la cocina japonesa es muy importante el manejo del cuchillo. Hay muchas variedades según la materia que tienen que cortar. Incluso tradicionalmente en casa, por lo menos había dos tipos: para verduras y para pescado. Así es que ya imagináis, cuántos cuchillos necesitaría un cocinero profesional de verdad.

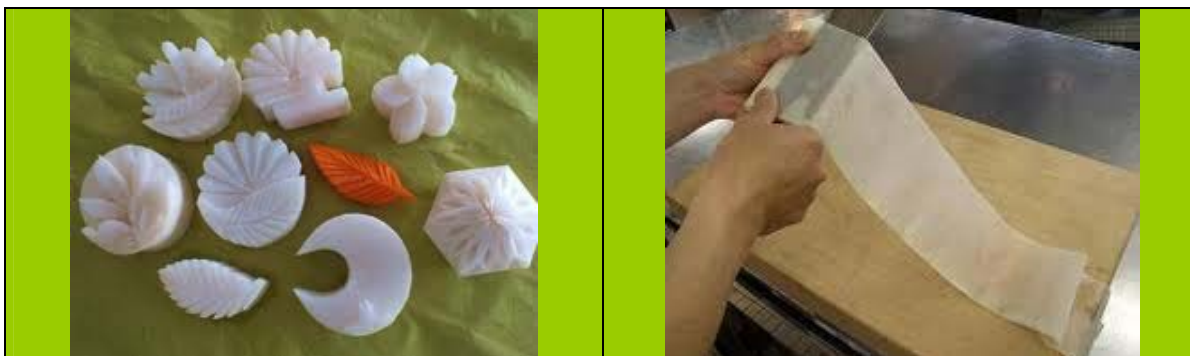


"Enséñame tu cuchillo" es lo único que dice el dueño del restaurante cuando un cocinero acude a la entrevista buscando trabajo. Hay varios tipos de cuchillo, pero cada cocinero tiene el suyo propio que se llama Yanagui-ba (柳刃). Yanagui es una variedad de Salix y tiene la hoja muy fina de punta aguda. Este cuchillo Yanagui-ba tiene la forma de esta hoja Salix, por eso se llama como el árbol. Digamos que este cuchillo para el cocinero es su alma. Tiene que cuidarlo y afilarlo muy bien, y también saber cortar técnicamente, porque si no el cuchillo reflejaría en su hoja todos los defectos de su dueño.



El cuchillo bien cuidado y afilado es una buena prueba de que el cocinero es bueno. Por supuesto, cada cocinero tiene su piedra de afilar también. Y echar un vistazo a esta piedra es otra prueba de conocer al cocinero. A veces viendo la piedra, al maestro le puede bastar para valorar el progreso de su discípulo.

Como es el alma del cocinero profesional, el cuchillo es para toda la vida, y nunca permite que lo toquen los demás. A lo largo del tiempo el cuchillo se va empequeñeciendo al ser afilado, y eso es el currículum del cocinero. No he puesto la imagen de un asesino (ver arriba), sino un profesional examinando la hoja. ¡Qué seriedad tan profunda!



Estas dos imágenes son muestras de lo que hace un cocinero con su cuchillo. Cortar un nabo así tan fino es técnica elemental y básica de un profesional.

Cocinar no es sólo guisar, sazonar, freír... Cortar y cómo cortar es uno de los primeros pasos. Y por supuesto, cómo cuidar el instrumento que es el cuchillo, y afilarlo, también forma parte de la cocina. Un jamón bien cortado es y sabe totalmente diferente, lo cual no se conseguiría de otra manera. Y cortando bien, se aprovecha mejor cada materia y además se logra una presentación preciosa.

El aprendizaje y la disciplina son dos factores importantes para la cocina japonesa. Porque eso es necesario respetar cada alimento y sacarle el máximo partido. Es más lógico y tiene más sentido adquirir una técnica que aplicar una tecnología. Es más básico y elemental tratar cada alimento con respeto que verlo como sólo una materia.

Hay muchas cosas importantes y bonitas sin entrar en el campo químico ni tecnológico para la cocina. Porque al final todo llega a nuestra boca y influye en nuestra salud. ¿No os parece interesante tener una visión amplia para la cocina y para cualquier cosa de la vida?

07/03/13

Artículos relacionados

Shokukeiken: la sabiduría de la cocina tradicional

<http://www.eupharlaw.com/eupharjapan/Eupharjapan5shokukeiken.pdf>

Japón: comida nutritiva y ligera

<http://www.eupharlaw.com/eupharjapan/Eupharjapan3dietasanadef.pdf>

Restaurantes Japoneses: Dieta Japonesa y Salud

<http://www.eupharlaw.com/eupharjapan/Eupharjapan1restaurantes.pdf>

Una aproximación nutricional a la dieta japonesa. (Parte I)

http://www.eupharlaw.com/eupharjapan/EupharJapan_dietajaponesa_parte1.pdf

Una aproximación nutricional a la dieta japonesa. (Parte II)

http://www.eupharlaw.com/eupharjapan/EupharJapan_dietajaponesa_parte2.pdf

Comidas típicas en Japón (Parte I)

http://www.eupharlaw.com/eupharjapan/EupharJapan_comidastipicas_parte1.pdf

Comidas típicas en Japón (Parte II)

http://www.eupharlaw.com/eupharjapan/EupharJapan_comidastipicas_parte2.pdf

¿Se acuerdan de las Bayas de Goji?

http://www.eupharlaw.com/eupharjapan/EupharJapan_bayasdegoji.pdf

Shokuiki: Enseñar a comer es enseñar a crecer

http://www.eupharlaw.com/eupharjapan/EupharJapan_shokuiku.pdf

Aumento de peso en la menopausia

http://www.eupharlaw.com/eupharjapan/EupharJapan_Menopausia.pdf

Desnutrición, obesidad y mala salud

http://www.eupharlaw.com/eupharjapan/EupharJapan_Desnutricion.pdf

Los consejos de salud: si no se entienden no valen

http://www.eupharlaw.com/eupharjapan/EupharJapan_Consejosdesalud.pdf

La cocina extranjera fuera del país de origen: ¿Qué es lo que pasa?

http://www.eupharlaw.com/eupharjapan/EupharJapan_comidaextranjera.pdf

¿Qué es la cocina creativa?

http://www.eupharlaw.com/eupharjapan/EupharJapan_cocinacreativa.pdf

Shoku Bunka

http://www.eupharlaw.com/eupharjapan/EupharJapan_ShokuBunka.pdf

旬 Shun- Los productos de temporada

http://www.eupharlaw.com/eupharjapan/EupharJapan_Shun.pdf