

LA COCINA EXTRANJERA FUERA DEL PAÍS DE ORIGEN: ¿QUÉ ES LO QUE PASA?

Shigemi Hikino, Directora de EupharJapan

¿Te gusta la comida china? ¿Dónde la has probado? ¿En tu barrio de Madrid? ¿Cuál es tu plato favorito? ¿El cerdo agridulce? ¿Estás seguro de que has probado la comida china auténtica que comen los chinos en su propio país o la que ofrecen en un restaurante chino profesional?

Hay muchos restaurantes de cocina extranjera en España, y alguna cocina que otra la hemos probado y opinamos sobre ellas. Sin embargo, casi siempre nos olvidamos de cuestionar si esa comida extranjera es igual que la que prepararían los cocineros profesionales del país de origen.

En México hay muchos restaurantes japoneses. Fui a algunos y probé la comida. Soy japonesa y trabajé también con uno de los mejores chefs de la alta cocina japonesa. Y digo: era una comida mexicana con un toque oriental, o una comida japonesa totalmente modificada acorde con el gusto mexicano, tanto que ha dejado de ser comida japonesa. Esta opinión no es solamente mía. La comparto con los demás japoneses, e incluso con los que no son japoneses pero conocen la cocina japonesa de verdad.

Por ejemplo, un plato de Sushi. ¡Ah, tengo que comentar previamente algo muy importante sobre el Sushi! Éste es un término genérico para definir los platos que llevan arroz blanco macerado. Hay otro tipo que se llama Nure zushi (sushi) -la forma sonolizada de sushi- que finalmente no incluirá el arroz pero lo necesita para la elaboración porque se fermenta con él.

Dentro del Sushi hay muchos tipos. Nigiri Sushi son las bolitas de arroz macerado y encima va algún producto, que puede ser algún pescado crudo, cocinado, a la parrilla o verduras. Maki Sushi son rollos de arroz blanco y normalmente dentro van unos ingredientes. Igual que Nigiri, pueden ser pescado tanto crudo como cocinado, verduras u otras cosas.

Hay más variedades de Sushi como Chirashi Sushi, Oshi zushi (Sushi), etc., pero en los países extranjeros (para los japoneses, claro), Sushi se refiere a Nigiri Sushi y Maki es el rollo. Es una equivocación que nunca cometería un japonés. Por lo tanto, si ves en un restaurante supuestamente japonés que el menú dice "Sushi y Maki", tienes que saber que en ese sitio no hay cocinero japonés. Con este comentario ya se ve por dónde quiero ir,

¿verdad?, porque es un dato importante para hablar de la cocina extranjera de verdad, en este caso la cocina japonesa.

Volviendo a dónde estábamos, en México el Sushi se sirve con una salsa de soja condimentada con limón o lima. También le acompaña el chile picante. Para los japoneses eso no es Sushi, ni nunca se nos ocurriría. Podríamos decir que es algo parecido, pero Sushi no es.

Aquí vemos un fenómeno. Los mexicanos han adaptado el Sushi a su manera aplicándole su propio gusto y han creado un nuevo plato. Sin embargo, creen que es el auténtico Sushi. De hecho, en un restaurante japonés que no podía ser más auténtico, en cierta ocasión se quejó un mexicano de que allí no se ofrecía la comida japonesa auténtica.

Si eres español que ha viajado a algún país extranjero y ha probado allí un plato de lentejas, una paella o lo que sea, pero se supone que un plato español, te pregunto: ¿Era verdaderamente cocina española con sabor auténtico?

Hablando de mi experiencia en Japón y Venezuela, por ejemplo, un plato llamado paella llevaba curry (por lo menos aprecié el intento de acercarse al color de azafrán).

Otro punto importante que nunca cuestionamos: En esos restaurantes ¿trabajan los cocineros profesionales del país origen o no?

En muchas ocasiones, viene un japonés, por ejemplo, y se hace cocinero aquí. Ser japonés no quiere decir que conozca bien la cocina japonesa, ni mucho menos ser un buen cocinero profesional. Podría ofrecer algo que le preparaba su madre en casa. Podría hacer algo parecido, pero no es el plato que prepara un profesional de verdad en Japón.

¿No has tenido alguna experiencia amarga de que tu amigo dice que le sale maravillosamente bien el cocido y que te invita a comer, y al probarlo te quedas más callado que una ostra para evitar un comentario sincero?

Si ese amigo tuyo, que es español y cree que es bueno en cocinar, abre un restaurante de arroz en otro país, ¿dirás que ese restaurante es auténticamente español? Bueno, será auténticamente español, por lo menos, en el sentido de que el cocinero es español y sigue la receta española. Pero ¡sí no está buena la comida! Te daría mucha rabia si alguien va a ese restaurante y dice que la comida española es mala.

Aparte de otros factores, hay cuestiones muy importantes en las que tenemos que pensar cuando probamos una comida extranjera fuera del país de origen. Y no sólo acerca de la cocina. Cuando opinamos sobre algo, no nos olvidemos de que ha sido una experiencia, o algo que hemos conocido, pero no será todo sino una parte.

En conclusión: Saber exige mucho. Muchas experiencias, muchos conocimientos y muchas verdades. Y no caigamos en el error horrible de que creemos que sabemos todo cuando ni siquiera hemos visto una pizca de su parte.

24/01/13

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