

LAS COMIDAS TÍPICAS EN JAPÓN

(PARTE I)

Shigemi Hikino, Directora General de EupharJapan

La época comprendida desde el año 1603 hasta 1868 se llama Edo, porque la capital de Japón pasó a trasladarse de Kyoto a Tokio y esta ciudad entonces se llamaba Edo. Era una ciudad de Samurais, por tanto, muy activa y dinámica.

Muchos alimentos que antes no se consumían, como la anguila, empezaron a ser muy cotidianos en esta época en Tokio, y se crearon varios platos nuevos como Sushi (arroz macerado con otros ingredientes, aunque se conoce más con el pescado crudo, pero que también pueden ser verduras, huevo, etc).

Actualmente las comidas se han generalizado porque las distancias se han acortado y, como consecuencia, se va olvidando el origen de cada cosa. Además en cada sitio van cambiando esas comidas y al final las convierten en propias. Por eso hay tanta polémica sobre las comidas típicas.

Me acuerdo de la comida japonesa en México, país que visité el año pasado. Primero me sorprendió mucho la cantidad de restaurantes japoneses que había allí, incluso en un pueblo muy pequeño. Luego me sorprendió mucho más todavía su comida japonesa al comer, porque la han cambiado de tal manera que me resultó ser comida mexicana con un toque japonés.

Pues eso es lo que ocurre hoy en todo Japón. Con la tecnología y el transporte tan desarrollados, ya no hay frontera provincial y los alimentos típicos de cada sitio se venden en cualquier parte. Así se va perdiendo la originalidad y la peculiaridad de cada sitio, y se va volviendo todo uniforme.

Entonces en el año 2010 el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón, hizo un estudio sobre las comidas típicas de cada provincia. Según este estudio las comidas típicas de Tokio:

Fukagawadon es un cuenco de arroz blanco con un caldo de almejas japonesas y verduras. En Fukagawa, que es un barrio de Tokio, se recogían mucho estas almejas desde hace tiempo y en la época de Edo ya eran famosas.

Kusaya es el pescado seco sazonado. Se llama Kusaya, porque en japonés KUSAI significa "huele mal" y este pescado tiene un olor muy fuerte, como el queso azul, aunque el sabor es bastante suave.

Por otro lado, se podría decir que la particularidad de las comidas de Tokio no sólo son las comidas mismas sino también la manera de hacerlas.

Por ejemplo, para preparar la anguila, en Tokio se abre por la espalda, mientras que en otros sitios se abre por la barriga. Es porque se cocina de otra manera, pero también se dice que como Edo era una ciudad de Samurais, no les gustaba la idea de abrir la barriga porque eso recordaba al Harakiri, el suicidio honorífico del Samurai.

También en Tokio se utiliza mucho el bonito seco para hacer caldo, mientras que en el Este se utiliza el Konbu junto con el bonito.

Comidas típicas relacionadas con las festividades japonesas

1 de Enero: El Año Nuevo

Zōni

Consiste en Mochi (pasta de arroz glutinoso) con otros alimentos en el caldo de pescado. En Tokio se utiliza el Mochi de forma cuadrada y primero lo tuestan a la parrilla. Se prepara el caldo de pescado con salsa de soja y sake, y en él se echa la carne de pollo troceada. Cuando está el pollo hecho, se echa el Mochi tostado y la Komatsuna (Espinaca japonesa: Brassica rapavar) cocida anteriormente.

Este Zōni es diferente en cada provincia e incluso en cada familia. El caldo se hace con el Miso (Pasta de soja fermentada) en vez de salsa de soja; no se echa pollo, se añade el bonito seco en lámina muy fina o más verduras, etc. También la forma de Mochi es cuadrada o redonda y se tuesta a la parrilla anteriormente o, sin asarlo, se cocina directamente en el caldo.

Es el plato que, sin falta, se toma el día 1 de enero en Japón, sin embargo, es el que más puede cambiar dependiendo de la zona o incluso de la familia.

Otoso (Sake: Vino de arroz)

Se toma el primer vasito de sake del año. En China se cree que si se toma este sake en el día del año nuevo se evita la desgracia todo el año, y esta costumbre se trajo a Japón en el siglo IX.

Osechi

Consiste en cualquier plato tanto de origen animal como vegetal guisado, asado o macerado de tal manera que se conserva bien. Estas comidas se presentan en cajas y se van comiendo.

Las comidas dependen de la familia y de la provincia, pero tienen que ser algo que se conserve bien, porque se celebra el Año Nuevo desde el día 1 hasta el día 3, y estos días los familiares y los amigos se visitan, por tanto, continuamente comen, pican y beben. Para que las mujeres no tengan que cocinar estos días y tengan siempre las comidas listas, están condimentadas bastante para ser comida japonesa, que normalmente respeta mucho la materia prima.

Unos ejemplos de platos para Osechi son las huevas de arenque del Pacífico maceradas con sake y salsa de soja, el envuelto de arenque con el Konbu guisado, las sojas negras cocidas con sabor dulce o un guiso de verduras variadas, el puré dulce de boniato con castañas en almíbar, Iseebi (Langosta japonesa) asada, etc.

El día 7: Nana-kusa

Nana significa siete y kusa es hierba. En este día se toma un arroz caldoso con siete hierbas que son verduras y hortalizas, y se reza para no enfermar en todo el año.

Antiguamente se recogían estas siete hierbas el día anterior y se preparaba al día siguiente el arroz caldoso con estas hierbas recogidas. Se rezaba por la salud y se tomaba el arroz.

Las siete hierbas son Seri (Oenanthe javania), Nazuna (Capsella bursa-pastoris), Gogyo (Gnaphalium affine Gnaphalium), Hakobe (Stellaria), Hotokenoza (Lapsana apogonoides Maxim), Suzuna (Brassica) y Suzushiro (Raphanus sativus Raphanus).

Era conveniente para la salud tomar algo suave después de la abundante comida del año nuevo.

Actualmente hay pocas familias que siguen esta costumbre. Quizá en algún restaurante se toma el arroz caldoso. Como concepto de fiesta del año sigue teniendo importancia pero en la práctica ya no se hace mucho.

3 de Febrero: Setsubun

Según la tradición antigua es un día importante como fin del invierno y comienzo de la primavera. Por eso se echa al Demonio de casa y se invita al Dios de Fortuna.

Para echar al Demonio asan la sardina a la parrilla, porque al Demonio no le gusta el humo que sale. Además se ataca al Demonio con las sojas tostadas.

Por tanto, la comida consiste principalmente en sardinas asadas. Normalmente el padre se disfrazaba de Demonio y amenazaba a los niños que si no se comportaban bien, se los llevaba.

3 de Marzo: Jô no sekku

Popularmente se llama Hina matsuri (la fiesta de muñecas) o Momo no sekku (la fiesta de las flores del melocotonero).

Se dice que su origen está en la corte noble del siglo VIII al siglo XII. Las niñas nobles jugaban con las muñecas y de ahí los mayores empezaron a pasar los infortunios y las enfermedades que podían tener las niñas a las muñecas. Por eso en algunas provincias se hacen las muñecas de papel y las tiran en el río para que las muñecas se lleven los infortunios y las enfermedades. Pero en muchas casas, ya antiguamente, se decoraban las muñecas (los príncipes, sus sirvientes y músicos) y se organizaba una fiesta para las niñas con el motivo de desear su salud y su felicidad.

Se prepara normalmente el sushi casero, que es el arroz macerado con verduras y tortilla como una especie de ensalada, la sopa de almeja, el arroz dulce crujiente y el Amasake que es la bebida dulce de arroz fermentado.

20 de marzo: Shunbun no hi

Tres días antes de este día y tres después, es decir, durante siete días celebran el oficio a los antepasados y rezamos porque nos protejan. El dulce típico de esta semana es el Botamochi, que es el pastel de arroz glutinoso cubierto de una especie de puré dulce de judías japonesas (*Vigna angularis*).