

LA NACION

28 de septiembre de 1986



ORIENTE CONQUISTA A OCCIDENTE

EL TRIUNFO DE LA COCINA ASIÁTICA

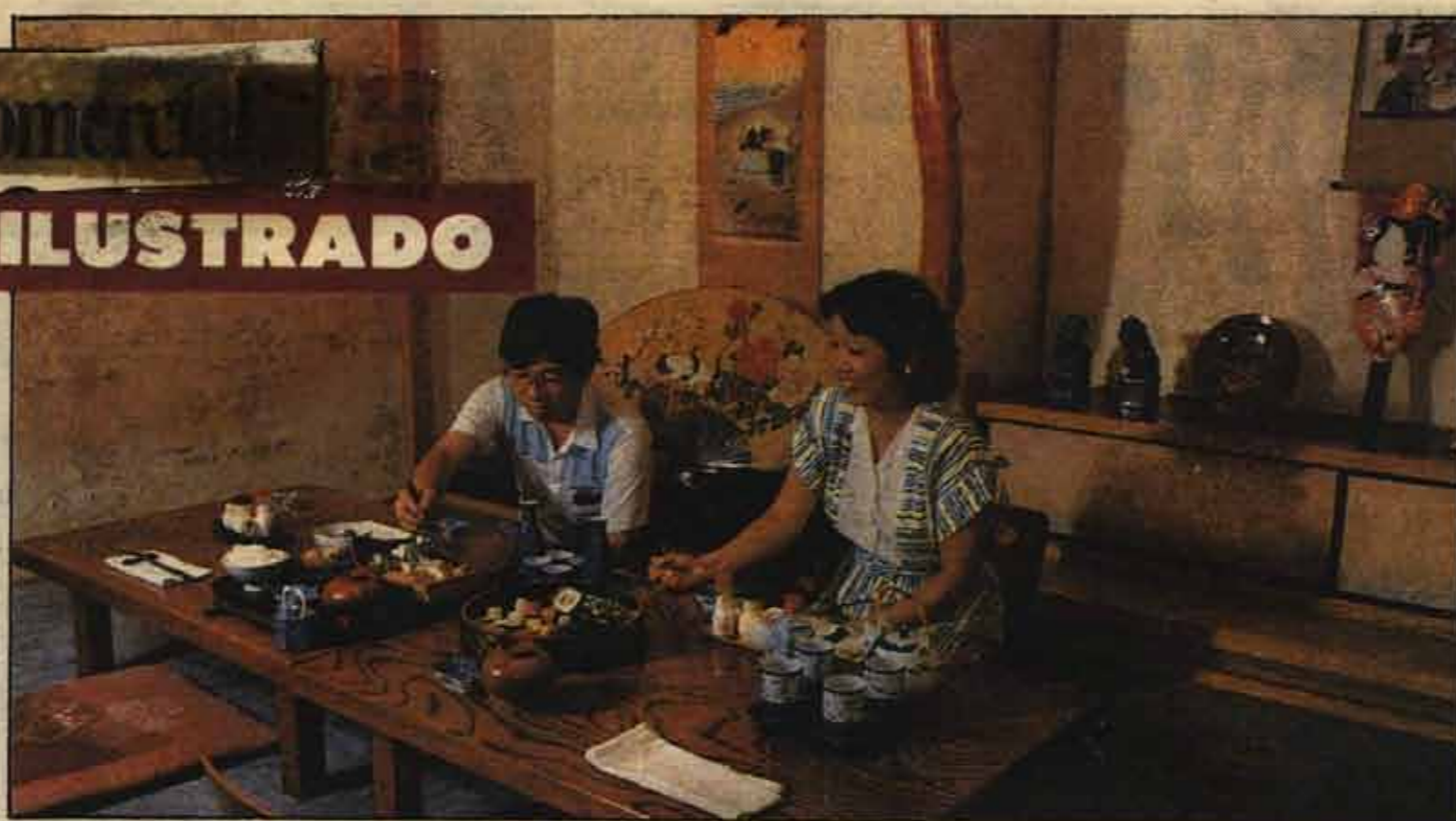


3/2/89

El Cronista Comer

EL CUCHILLO ILUSTRADO

“La simple palabra cocinar no es justa para el modo japonés de preparar y servir los alimentos; ‘arte de la cocina’ es una expresión que se adapta mucho mejor. Cada fase de la preparación y presentación de una comida es como un movimiento de una sinfonía, y una comida japonesa refleja la naturaleza íntima de este pueblo, su amor por una belleza disciplinada, su respeto por toda forma de expresión artística.” No encontré mejor definición de la culinaria nipona que ésta de la conocida escritora norteamericana Pearl S. Buck.



Comer en japonés

Nacida en un país pobre, dominada por el pescado, el arroz (que en muchas ocasiones ha tenido que importar) y el té verde como bases; la escasez de las materias primas combustibles la condujo a comer crudos ciertos alimentos como el pescado y el resto cocidos rápidamente, logrando así conservar su sabor, frescura, textura y color. Comió todo lo que pudo hacer producir a su avara tierra, incluso las hojas de alguna variedad de crisantemos, y volcó en sus platos su imaginación estética a fin de hacerlos; primero que nada, comibles con los ojos. Crearon así una culinaria original, tanto que no hay posibilidad de compararla con ninguna otra.

Ella es ligera, pobre en calorías, con sabores primarios

y sutiles que demanda un paladar entrenado para apreciarla, exaltada por salsas y condimentos naturales como el atún o las algas marinas secas, los hongos, diversas variantes de la soja (la salsa por todos conocida, el miso), raíces, como el wasabi, similar al rábano picante. En algún momento se incorporaron los ajíes picantes y sobre todo el ajinomoto, glutamato monosódico, que tiene la particularidad de realzar el sabor sin modificarlo y que, en realidad, viene a reemplazar a la escasa sal.

Una comida japonesa, me dice Kozo Kitayama, en cuyo restaurante de la calle México 1965 se sacaron las fotos que ilustran esta nota, no tiene el mismo ritmo que la occidental: los platos se pueden servir todos juntos o

uno a uno, según cuán formal sea, según el deseo del comensal. En “Kitayama” puede usted probar los grandes clásicos, empezando por los **sushi**, tradicional antipasto y bocadillo, **nigirizushi** si coronado por una tajada de pescado o marisco crudo, **makizushi** si presentado en forma de arrollado envuelto en alga. Luego vendrá **sashimi**, el pescado crudo cortado finísimo si es blanco o más gordo si es rojo (de paso vale la pena verlo a Kitayama hacer esta tarea), que sazonará a su gusto con **wasabi**. Después llegará la hora de elegir entre **sukiyaki**, una especie de fondue en la cual se cocina carne, tofu o queso de soja, verduras, tallarines nipones, etc., pero no en nada grasoso, sino en un líquido compuesto por salsa de soja,

azúcar y mirin (aguardiente de arroz); **shabu-shabu**, algo parecido al anterior pero que no sé por qué me hace acordar a un puchero cocinado en el momento y por usted mismo; el milagroso **tempura**, pescado, langostinos, calamares, ajíes verdes, berenjenas, zapallo, raíces de loto, hongos, cebolla, etc, pasados por una ligerísima masa y fritos, plato de gran sutileza porque todo dependen de cuánta masa, cuánta cocción, qué temperatura...; **tonkatsu**, costillas de cerdo sin hueso, empanadas y fritas, cortadas conservando su forma y acompañadas con verduras; **yakitori**, broquetitas de pollo con o sin cebollas, cocidas previa pasada por una salsa dulce de soja...

También hay platos de gran solidez, como las sopas de carne, de fideos y verduras, con un caldo sabroso, y sin duda el arroz, presentado en diversas formas. La cocción del arroz es, sin duda, especial, puesto que queda como pegajoso, para que sea manejable con los palitos, instrumento indispensable, ya que el tenedor le hace perder toda la gracia al asunto. Los dulces quizá sean lo más conflictivo para el paladar occidental, basados por lo general en masa de porotos azuki. Para tomar cerveza, vino blanco, **sake** o vino de arroz; té verde, lo que más le guste. Destaco que son imperdibles en “Kitayama” las ostras fritas...

También la vajilla forma parte del encanto general, porcelanas (hasta en las cucharas) o maderas trabajadas con mucha fineza. Y, como queda dicho, la presentación, puesto que la estética, reitero, forma parte de la comida misma... Lo mejor es juntar un grupo de amigos y reservar el salón tradicional, con sus **tatami** y sus almohadones para sentarse en el suelo, que es la mejor manera de vivir toda su intensidad esta culinaria tan particular y fascinante.

Fernando Vidal Buzzi

Restaurantes LA NACIÓN

Kitayama, sencillez y sutil

Los porteños comemos cada vez más comida japonesa. En los restaurantes de esa nacionalidad en esta Capital ya hay una presencia notable de argentinos que aprendieron a apreciar la sutileza de esos platos y su delicado exotismo.

Eso se desprende al conversar con Kozo Kitayama, del restaurante Kitayama, México 1965 (941-8960), que el último día 10 cumplió cuatro años en ese domicilio. Antes funcionó, también durante cuatro años, en un local de la calle Bartolomé Mitre. Kozo lleva doce años en el *métier* de cocina, algo que aprendió en un ya desaparecido restaurante, el Kotubi. Kitayama, como otros lugares de cocina nipona, está llevado por la familia de su dueño.

“El sashimi, el pescado crudo que tanta aprensión suele provocar, es curiosamente uno de los platos más pedidos —dice Kozo—, a los porteños les gusta, y mucho.” Mientras habla, Kozo no deja de cortar con gran habilidad y delicadeza los diferentes pescados destinados a los pedidos de sashimi: bacalao, róbalo, pez limón, besugo, palometa, atún, pejerrey, pescadilla, bo-

nito, además de pulpo, calamares y langostinos, son variedades buenas para ese fin. Los pescados de carne blanca se cortan en tajadas finas, que a veces se arrollan en forma de flor, y los rosados en trozos de mayor grosor. La mezcla de **wasabi** y **shoyu** subrayan la frescura y el sabor del pescado.

Niguri sushi también es un bocado frío muy apreciado, compuesto por arroz agri dulce, combinado con pescado fresco, algas y pickles japoneses, pepinos, etcétera. Las sopas, por el contrario, salen poco en Kitayama, pero integran las bandejas con una comida completa (55 australes) junto con un plato principal caliente, el infaltable arroz blanco y las salsas, todo dispuesto en los tradicionales recipientes de laca.

Entre los platos calientes el gran preferido es el **sukiyaki**, que se prepara en la misma mesa, cocinando carne cortada fina, verduras frescas variadas, **tofu** (queso de soja), brotes de soja y fideos en salsa.

Shabu-shabu es parecido pero se cocina con caldo y se termina con limón y cebolla de verdeo. Lo mismo el **torino**

mi
co
pol
na
ris
ta
bez
I
con
rica
llad
es
ama
K
pues
pre
ción
tern
lón
sent
U
está
bida

La colectividad japonesa no renuncia a sus tradiciones, pero Sanzhi Ogura también rinde culto al mate como un criollo de pura cepa. Abajo, Chié Kitayama explica la preparación del sashimi, pescado crudo con salsa de soja.



Diners y American Express. Abre mediodía y noche, cierra los domingos.

Alicia Delgado

Diario de la mañana

Clarín

Un toque de atención para la solución argentina de los problemas argentinos.