

# cambió

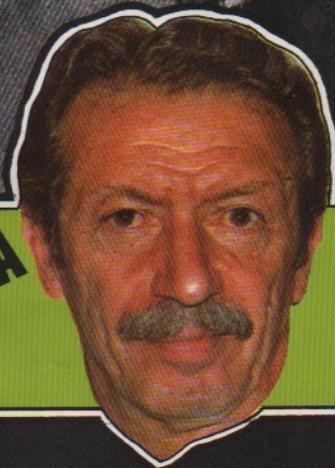
QUINCE SALVAJADAS CONTRA GITANOS

3 de agosto de 1980 • n.º 452 • 75 ptas.

# El racismo español



**EXCLUSIVA**



**Bajtiar: "Jomeini quiso matarme"**

**X.D. en Moscú: Rublos, vodka y koljosianas**  
**Aquí EA0JC, habla el Rey**

# A la japonesa

por Xavier Domingo

**I**TSUKO Watanabe es una amable, bella e inteligente periodista japonesa que, por cierto, habla perfectamente el español y, en todo caso, mucho mejor que usted y yo, el japonés.

En su más reciente viaje a España para hacer un reportaje encargado por uno de esos periódicos nipones con nueve o diez millones de ejemplares diarios de tirada, quiso incluir en el tema cosas sobre cocina española, y Luis Carandell y Fernando Sánchez Dragó la dirigieron hacia mi casa.

Pero lo que interesaba más a Itsuko Watanabe no era tanto la cocina española en sí, que ya conoce bien, sino cuestiones que, al parecer, tienen prodigiosamente impresionado al personal turístico nipón que llega a España y, entre ellas, esa soberbia observación: «¿Por qué diablos comen tanto los españoles?».

Si, para el japonés, un español sentado ante su plato de cocido, frente a su filete o su merluza o su fuente de alubias de Tolosa, es como una especie de ogro, un Pantagruel, un monstruo de voracidad, un fenómeno de circo, un monumental tragaldabas, fascinante espectáculo para orientales comedores de cosas minúsculas y breves como una greguería.

A la pregunta de Itsuko Watanabe, el literato respondería siempre con la manida teoría del hambre atávica y la novelística del Siglo de Oro.

Este humilde investigador pretende que los períodos del hambre real, auténtica y dura, han sido pocos y no muy largos en este país. El español come mucho porque siempre ha comido mucho. Mal, sin gran variación, pero en cantidad. Lo normal es Sancho. La excepción, Don Quijote. El hambre, hambre de verdad, los españoles la descubrieron con América y la Conquista, y la remediaron con la antropofagia, véase Cabeza de Vaca y otros.

**P**ERO, en fin, no creo tampoco que comamos más que cualquier occidental. En realidad, el susto de los amigos japoneses viene del contraste con lo poco que ellos comen.

Y eso, en Japón, es tradicional, forma parte de una idea de la cocina profundamente integrada en la historia y en la cultura y en la manera de ver las cosas de la vida y de la muerte, en el maravilloso país.

Preside la cocina nipona, por lo menos la gran cocina nipona, la tradicional, que, al parecer, se va abandonando en los hogares populares, dominados como en todas partes por el sobrecito de sopa y el congelado, domina pues, repito, esa gran cocina, una idea principalmente estética y hasta plástica.

Se cuida prioritariamente el ojo, la presentación y también se cuida,

pero secundariamente, el sabor.

Aún más que la china, la cocina japonesa es de larga y lenta preparación y de nula o escasa cocción.

Todo el arte de los «chefs» nipones es cisoría. Y, en ese dominio, llegan a virguerías fascinantes, como puede comprobar con deleite cualquier comensal del Mikado, excelente restaurante japonés de Madrid y uno de los buenos, buenos de Europa en especialidades niponas.

Cuando uno tiene delante ese rectángulo de madera oscura, en el que están colocados con absoluta precisión plástica, a un lado y formando ángulo con la vertical del soporte oscuro, un espárrago triguero cuya punta, de un verde esmeralda, contrasta con el rosado del arroz molido que reboza, a modo de funda perfectamente ajustada, la parte inferior de la legumbre, y a otro, equilibrando la nítida ruptura del triángulo, un perfecto cubo, minúsculo, de arroz blanco, sobre el que reposa la carne de un langostino cuyo rosa remite al del rebozo del espárrago, carne a su vez finamente lacerada, como con bisturí, hasta asemejarla a una extraña flor, se queda tieso de pavor y si, como yo, tiene el espíritu sanchesco, murmura: «¡Dios santo, tanto amor, tanto cuidado, tantas horas de trabajo, para dos mordiscos!». ¡Es como comerse un Kandinsky! ¡Que vengan pues ahora, por todos los santones zen, las más bellas gheisas de Kioto con sus guitarricos de dos cuerdas y comience la delicada y sensitiva juega del samurai! O una larga partida de *go*, que dure dos semanas, bajo los nísperos en flor de algún jardín de Honshu. Que no falte el «sake» tibio en las jarras (realmente demasiado pequeñas).

**A**H nostalgia, nostalgia y Rashomon! A falta de todo eso, hagámonos en casa un platito (ha de ser realmente un platito) de *Goma joyu-ae*, o sea, de judías verdes a la salsa de soja y semillas de sésamo.

Cortad las judías en trocitos de un centímetro y echarlas en una cacerola con una poca agua hirviendo y levemente salada, durante ocho minutos. Sacadlas y ponedlas en agua fría para cortar la cocción. Han de quedar crudititas. En el caldo de las judías, añadid ahora unas pocas algas secas (se venden en las tiendas de dietética, así como los otros productos exóticos necesarios), una cucharada sopera de azúcar de glutamato de sodio (id), dos cucharadas (de café) de sake, y otra de salsa de soja Kikkoman. Hacedlo hervir unos minutos removiendo bien y poned de nuevo las judías. Adornad con semilla de sésamo. Se come tibio.

