

METROPOLIS

107 DE FEBRERO 1991



DAVID LYNCH
regresa a los
infiernos en
«Corazón
salvaje»

● ARCO, X EDICION DE LA GRAN FERIA INTERNACIONAL DEL ARTE

N.º 36 ● EL MUNDO DE MADRID ● GUIA COMPLETA DE TV ● GRATIS LOS VIERNES

Virtuosos del palillo



Pescado crudo, salsa de soja, sopa de miso, sake, té verde... Los japoneses quieren apoderarse lentamente de Occidente. Y han decidido empezar por el estómago.



Texto: Soledad Mayoral

Foto: A. Casaña y L. Mangino

84

Un poquito de langostino rebozado, otro cachito de esto que es transparente y un sorbito de caldo», se dice más de uno cuando se dispone a comer por primera vez en un restaurante japonés.

La mayoría de los primerizos que acuden a estos locales se quedan absolutamente sorprendidos por la minuciosidad con que se preparan los platos. Para los cocineros orientales la presentación es fundamental. Se elige la zanahoria porque va con el color del salmón y a la hora de tomar el postre uno se encuentra con que la rajita de kiwi hace un contraste perfecto con el tonalidad cruda de la chirimoya.

CONTRA EL ABURRIMIENTO.— Nobuyuki Tsuji, director general del **Suntory**, el restaurante más caro de Madrid de esta especialidad, recomienda iniciarse en esta cocina con *Tempura* (pescados, mariscos y verduras rebozadas y fritas), *Sukiyaki* (lomo de ternera con verduras), *Shabu Shabu* (solomillo de ternera con caldo y verduras) y el *Sashimi* mixto (pescado fresco cortado en lonchas acompañado por una salsa de soja).

Los japoneses, cuando comen, se aburren fácilmente, por eso en sus menús es habitual encontrar 3 o 4 platos. *El Kaiseki* (menú completo) consta de: *Tempura*,

pescado a la parrilla, *Tsukemono*, *Sashimi*, sopa *Sumashi*, aperitivo, arroz, sopa de *Miso*, *Sunomono* y fruta. Todo ello, regado con *sake* (vino de arroz que se sirve a la misma temperatura del cuerpo), té verde o cerveza importada de Japón.

Nobuyuki es un defensor acérrimo de la comida de su país. Sin embargo, este incondicional a veces peca... «Suelo comer platos japoneses, pero me gusta mucho el gazpacho, la paella y los chipirones en su tinta».

Muchos famosos han descubierto los placeres del *Sashimi* y se han convertido en verdaderos aficionados, como el príncipe Felipe, Ana Obregón, Ana Belén, Isabel Pantoja, Mariscal, Butragueño, Isabel Preysler y Miguel Boyer.

Más que el pescado crudo, lo que realmente le pierde a Isabel Preysler es el *Yakitori* (pincho de pollo asado) que preparan en **Kadoya**. Hiroshi Fukuda está al frente de este local desde hace 4 años y no cree que la comida japonesa esté de moda. «Yo creo que se va a poner, pero todavía no es excesivamente conocida».

La mayoría de sus clientes españoles son unos virtuosos en el manejo de los palillos. «Suelen utilizarlos correctamente. De vez en cuando les enseño, aunque es muy sencillo, además vienen acompañados de unas instrucciones».

La decoración de **Donzoko**



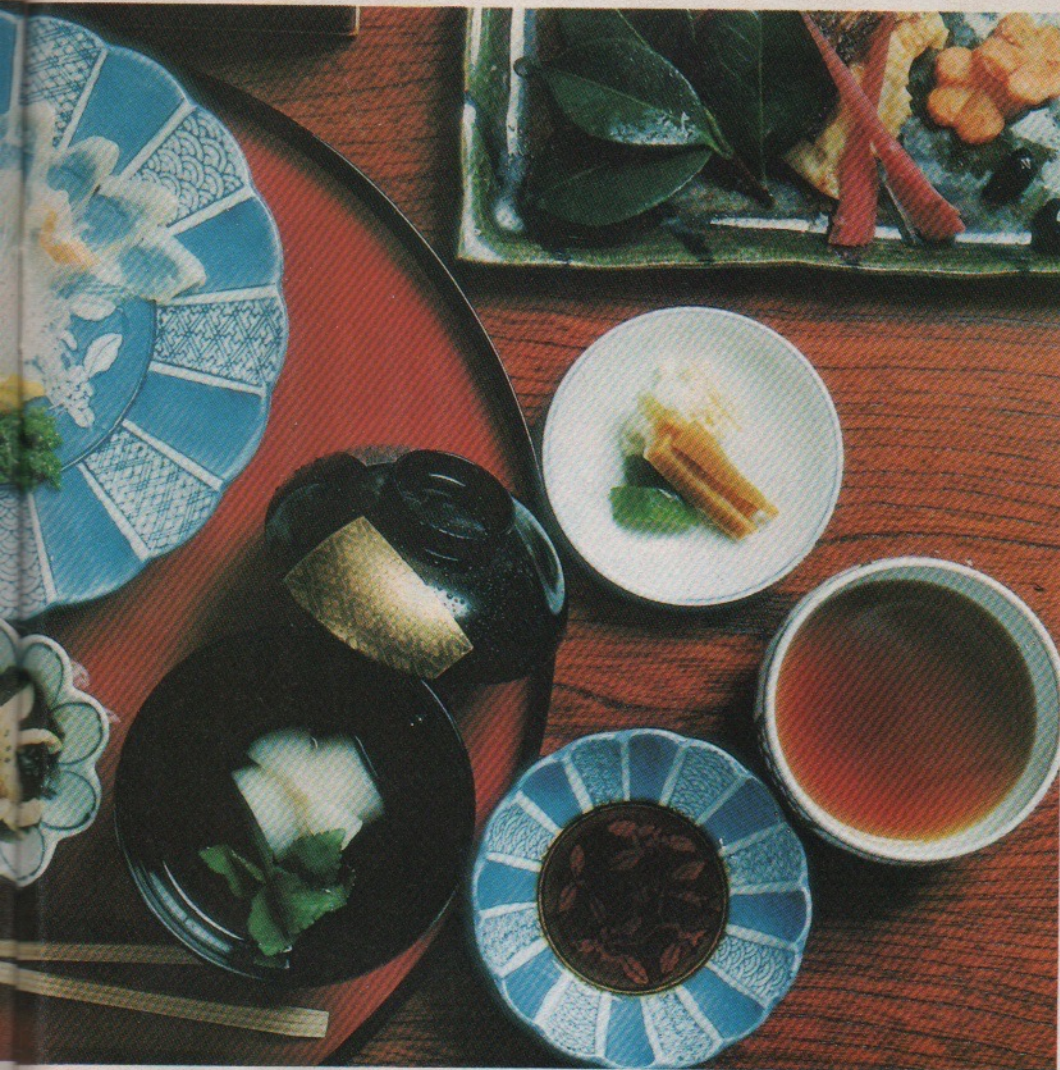
EN EL SUNTORY LAS CAMARERAS SIRVEN CON KIMONOS

es muy ortodoxa. El farolillo de la entrada, la pequeña fuente que hay al lado de la puerta, todo recuerda al tradicional Japón. Fernando Ferreira es un camarero portugués que lleva trabajando 4 años en este restaurante, y no está de acuerdo con la fama de caros que tienen estos locales. «Antes venían a comer personas de clase media alta, ahora esto ha cambiado. Es verdad que

no es tan asequible como la comida china, pero no es cara.

Este lugar es muy conocido por los turistas orientales. No en vano, **Donzoko** trabaja con agencias de viajes. A **Mikado** le ocurre lo mismo, la mayor parte de sus clientes son japoneses. Debido a su ubicación, (cerca de Cuzco) muchos ejecutivos de este país eligen sus salones para celebrar almuerzos

de tr
estos
es q
Ouda
dos p



TIENDAS DE ORIENTE

Hay once restaurantes japoneses en Madrid. Todos ellos elaboran sus recetas con el mayor rigor. Así que no les ha quedado más remedio que importar los productos de su país.

Tokyo-ya y **Suzumoto España** son dos tiendas de alimentación que se han encargado de facilitarles el trabajo.

COMO Y DONDE

- **AKI.**
C/ Echegaray, 9. Tfno: 420 10 49. Precio aproximado por persona: entre 4000 y 5000 pesetas.
- **DAYKOKUYA.**
C/ Modesto de la fuente, 61. Tfno: 534 00 21. Precio aproximado por persona: entre 1.300 y 1.500 pesetas.
- **DONZOKO.**
C/ Echegaray, 3. Tfno: 429 57 20. Precio aproximado por persona: entre 1.800 y 3.300 pesetas.
- **FUJI YAMA.**
C/ Flor baja, 5. Tfno: 542 08 82. Precio aproximado por persona: entre 2.000 y 2.500 pesetas.
- **KADOYA.**
C/ Duque de Medinaceli, 12. Tfno: 429 83 45. Precio aproximado por persona: entre 2.000 y 2.500 pesetas.
- **MIKADO.**
C/ Pintor Juan Gris, 4. Tfno: 556 30 43. Precio aproximado por persona: 3.000 pesetas.
- **NAOMI.**
C/ Avila, 14. Tfno: 572 23 04. Precio aproximado por persona: 2.000 pesetas. Domingos y festivos, descanso.
- **SUNTORY.**
Paseo de la Castellana, 36-39. Tfno: 577 37 33/ 34. Precio aproximado por persona: entre 6.000 y 12.000 pesetas. Domingos y festivos, descanso.
- **TOKYOTARO.**
C/ Flor baja, 5. Tfno: 542 35 28. Precio aproximado por persona: entre las 2.000 y las 3.500 pesetas. Domingos, descanso.
- **TERU TERU.**
C/ Aduana, 23. Tfno: 522 86 45. Precio aproximado por persona: 1.000 pesetas. Domingos y festivos, descanso.
- **UHARA.**
C/ Los Madraza, 18. Tfno: 429 82 24. Precio aproximado por persona: entre 2.500 y 3.000 pesetas. Lunes, descanso.
- **SUZUMOTO ESPAÑA. S.L.**
Tienda de alimentación. C/ General Margallo, 27. Local dcha. Tfno: 279 87 52 y 571 21 27. Horario: de 10 a 14 h y de 17 a 20 h.
- **TOKYO-YA.**
Tienda de alimentación. Avda Presidente Carmona, 8. Tfno: 279 23 11. Horario: de 10 a 14 h y de 16 a 20 h.



LA SOBRIEDAD ES UNA CARACTERÍSTICA DE LOS RESTAURANTES JAPONESES.

de trabajo. Lo que no saben estos hombres de negocios es que los sabrosos *Soba Oudon* (fideos) son preparados por *Máldita de soja*, la

musa del efímero movimiento *Caos*, que trabaja como pinche en el negocio de sus padres. «Es un trabajo muy difícil, pero afortunadamen-

te se me da bastante bien».

El ambiente de *Naomi* no tiene nada que ver con el que se respira en la *manzana de oro*. Este modesto local lleva 16 años abierto y es uno de los pocos lugares, junto con *Santory*, donde se puede comer en el suelo. «A los españoles les gusta mucho el *tatami*, aunque cuando llevan mucho tiempo se cansan», explica *Yuriko-Hojo*, dueña de *Naomi*.

a comida japonesa mima la presentación

