

Tempura y Sake en Tokio

XX

Por Ana Saldaña Foto: Julia Sánchez



Debería de haber un dicho, que diga: “busca y lo comerás en Tokio”. Es una ciudad con enormes rascacielos y con una oferta gastronómica ilimitada. La ciudad nos incita a comer en puestos callejeros y aventurarnos, aún a veces sin saber qué es exactamente lo que estamos comiendo.

Cuando vamos a un restaurante japonés en México estamos acostumbrados a probar sushi, después tal vez tempura, y terminar con algunos platos fuertes. En Japón, podemos encontrar restaurantes de este tipo, aunque generalmente estarán orientados a turistas, cerca de estaciones de tren o atracciones. Pero si

El sake casi siempre es bebido frío. El caliente se sirve en época de invierno y tiene mayor graduación alcohólica.

queremos aprovechar nuestro viaje, hay que conocer restaurantes no turísticos que se dedican a elaborar comida de un solo tipo. Por ejemplo, si vas a un restaurante especializado en sushi (particularmente recomiendo los ubicados cerca del mercado de Tsukiyi) solamente vas a poder comer piezas del mejor pescado disponible ese día. En este



XX

tipo de restaurante los dueños son unos verdaderos maestros en el arte de la elaboración de sus alimentos particulares. Así, los restaurantes se especializan en *yakitori* (comida asada), *tempura* (comida frita), *ramen* (tallarines) y hasta *izakayas* (botanas para beber) entre otros, puede llegar a tal grado la especialización que hay hasta *unagi-ya* que son expertos en anguila asada.

Además, una visita a Japón, también nos convida para probar sake. Los ingredientes primordiales para elaborar el sake son arroz, agua y el *koji*, un agente fermentador de color verde-amarillizo. La naturaleza del sake depende de la calidad de los ingredientes. El sake casi siempre es bebido frío. El caliente se sirve en época de invierno y es más corriente, ya que normalmente tiene mayor graduación alcohólica y está hecho con un grano de arroz menos fino, ideal para olvidarse de todo, incluyendo el frío.

Como buena viajera gastronómica he hecho la tarea y he encontrado un lugar especializado en tempura y sake. Pido al *concierge* de mi hotel que me haga una reservación en el restaurante seleccionado y trata de disuadirme. Le preocupa que está alejado y que no lo conoce. En general prefieren mandarnos a lugares que conocen para garantizarnos una buena experiencia, porque para ellos es muy importante que nos llevemos una buena impresión de su país. Sin embargo, lo convengo.

Esta experiencia nada tiene que ver con los platos de tempura a los que estoy acostumbrada. Aquí cada porción es individualmente cocinada y preparada.

Tomo el metro y después de casi 50 minutos, llego al suburbio de Kita-ku. Al bajarme, puedo percibir que he llegado a un barrio donde no llegan turistas frecuentemente. Después de una caminata de cinco minutos, llego al restaurante *Arakawa*. Se ve como un típico restaurante de barrio, ubicado en la planta baja de un edificio de departamentos.

Al llegar, me da la bienvenida el dueño quien sonríe y se ve intrigado por la visita de un extranjero. Su inglés es limitado, sin embargo nos comunicamos y entiende mi petición: quiero probar el mejor tempura y el mejor sake. El dueño se vuelve completamente loco de emoción: va de un lugar a otro, me ofrece su mejor botella de sake, la cual me enseña con orgullo. Ha trabajado cuidadosamente para elaborar la selección del sake que sirve en su pequeño restaurante. Está entusiasmado, tiene una misión y estoy segura que la cumplirá.

Me siento en la barra. Parece una barra de sushi, pero en lugar de tener los refrigeradores enfrente, hay una gran parrilla y recipientes donde conserva su mezcla de tempura. El lugar aún

Viajero

no está lleno y puedo ver en uno de los privados a una familia cenando. Conforme va avanzando la noche, el pequeño restaurante se llena totalmente. Cada vez se incrementa la actividad en la barra, oímos sonidos de la plancha y del aceite al entrar en contacto con el ingrediente principal cubierto con una pasta elaborada a base de la combinación de huevo, agua helada y harina. La curiosidad de los locales se nota. Una mujer joven que está comiendo cerca de mí y que habla un poco de inglés,

He probado más
de 23 distintas
preparaciones
de tempura, las
combinaciones
son increíbles

me pregunta por qué estoy comiendo ahí. Después me dice con una gran sonrisa que para ella, este es su lugar favorito de tempura.

Y vaya que saben hacer tempura. No solo parece una barra de sushi, sino que también la manera en que se sirve el tempura es como si fueran



XXXXXXXXXXXX



pequeñas piezas de sushi. Esta experiencia nada tiene que ver con los platos de tempura a los que estoy acostumbrada. Aquí cada porción es individualmente cocinada y preparada. Como aperitivo me sirven un pequeño bocadillo que consiste de agua mala (sí, ¡¡¡agua mala!!!) y berenjena curados en *wasabi* recién rallado. Esto claro, acompañado de sake. El dueño nos aclara que el sake que me ofrece es “*Number one*” y con gran delicadeza me lo sirve en un hermoso vaso de cristal cortado. Después corre hacia una pecera enorme que está en la parte del frente del restaurante y saca un camarón vivo que prepara inmediatamente y me lo sirve. La cubierta del tempura es ligera, crujiente y nada grasosa. A esto le siguen un sin número de platillos. El dueño corre de su barra a otro pequeño tanque, de dónde saca callos de hacha, ostiones, moluscos exóticos y pescados. Además prepara una variedad extensa de vegetales como berenjena, bamboo, camote, ejote, *kinoko* (un tipo de hongo), cebolla y mezclas deliciosas como shiitake con camarón. Al terminar la comida, he probado más de 23 distintas preparaciones de tempura, las combinaciones son increíbles. Durante todo el curso de la comida, el chef y dueño, me da recomendaciones. En el caso de las verduras recomienda sumergirlas totalmente en la salsa “*tsuyu*” que es una combinación de salsa de soya, mirin y *dashi* (caldo de pescado) hecha conforme a su propia receta y a al cual debemos agregar ralladura de nabo. Los mariscos recomienda acompañarlos de un poco de limón y sal.

El sake que pruebo es increíble y fino. Cada vez que me va a servir, el dueño me enseña la botella con orgullo, solo me está dando lo mejor. Casi al final de la comida, insiste en que debo levantarme a conocer su refrigerador de sake y que debo tomarme una fotografía frente a su cava con una botella. De todos los sakes que pruebo, el alcohol es casi imperceptible, los aromas son frutales y florales. La temperatura es óptima y en cada caso, me platica un poco de donde viene y sobre el tipo de agua o arroz que se utiliza para su elaboración.

Termino la comida con un pequeño caldo de almejas y veo mi reloj. El tiempo se ha pasado volando y tengo que pagar rápidamente para alcanzar el último tren de regreso a mi hotel. Este también es mi lugar favorito de tempura sin duda alguna, es el mejor que he comido en mi vida ¿cuándo probaré otro igual? ☺

World Food Japan, de Lonely Planet, es una guía indispensable para maximizar cualquier experiencia gastronómica.

The Sake Handbook, de John Gauntner que tiene una explicación detallada del sake, así como recomendaciones para comer y probar sake fuera de la ruta turística.

Para hacer una reservación en cualquier restaurante recomiendo contar con la ayuda de alguien que hable japonés, para confirmar disponibilidad y en caso de menús fijos el precio del mismo.

Datos del Arakawa en la sección Dónde, pág. 94.