

Darrerament, amb l'obertura de diversos restaurants japonesos, s'ha començat a conèixer per aquí la cuina d'aquest extraordinari poble. No fan plats forts; serveixen quantitats petites i plats diversos, com aquell qui fa un picapica. Em sembla extraordinàriament sana: n'han vist mai de japonesos grassos, fora dels lluitadors de *sumo*, que fan una dieta diferent, precisament per adquirir una gran massa corporal?

La cuina japonesa té alguns punts de contacte amb la xinesa: el sake (beguda alcohòlica que s'obté de l'arròs); la salsa de soia, encara que és més suau que la xinesa; els bolets *shiitake*, el *tofu* (una espècie de mató vegetal, ric en proteïna, calci i ferro, també obtingut de la soia). Igual que els xinesos, mengen amb bastonets i no gasten ganivets, a taula; no cal, els trossos sempre caben a la boca. Si volen aprendre a usar aquests bastonets, només necessitaran una estona de pràctica; comencin per provar d'agafar-hi un terròs de sucre, després segueixin amb un pèsol cru. Quan el puguin capturar a la primera, amb total seguretat, ja està.

Però la cuina japonesa, fora d'això, és diferent de les xineses, tan de la cantonesa com de la pequinesa. El primer tret característic que et ve als ulls, és que la importància donada pels japonesos a l'estètica, també presideix la presentació dels aliments al plat. Si del ritual per servir el te, n'han fet una professió artística, no ompliran pas els plats de qualsevol manera, com aquell qui escudella ranxo. Cada mos està situat en harmonia amb la resta, com una espècie d'*ikebana* comestible, sobre l'atuell, que pot ser un receptacle ceràmic

Cuina

La cuina japonesa

J. A. Ferran

en funcions de plat -sempre bonic-, o un tallador -una post de fusta-. Aquí, fa ben poc que hem començat a disposar els aliments al plat amb criteris d'estètica visual. De fet, crec que només en alguns restaurants amb un cert interès per la innovació ho fan. N'hi ha que, fins i tot, és a partir de l'estètica visual que creen el plat. Penso en un d'en Ferran Adrià, del Bulli, per exemple: una amanida de remolatxa amb caviar, que recorda les flors d'una bugenvil·lia.

De les sopes, la de *miso* (pasta fermentada de fava de soia), amb les seves miquetes de *tofu* i d'alga *wakame*, que serveixen en ebullició, resulta un entrant especialment reconfortant en temps de fred. També en fan d'altres, de bolets *shiitake* i ou, de verdures, etc. I pasta: en barreges amb carn i verdures, saltades, o en bullits combinats amb verdures, bolets i ou.

Un dels trets més coneguts -i espantaàvies- de la cuina japonesa, és que mengen peix cru. I peix cru, finament tallat, és el *sashimi*. Els nostres peixos més apropiats són la tonyina, el salmó, el verat, el llenguado, el calamars (ratllat amb una graella de talls incomplets, fets amb el ganivet), la gamba (la cua, pelada i tret el budell). El peix d'espina, llescat finament, com es talla el salmó fumat. Si no es té un ganivet japonès, servirà un dels de tallar salmó, llargs i estrets, ben

esmolat. Altres vegades, la làmina de peix va sobre una petita bola d'arròs bullit. Llavors en diuen *sushi*. L'acompanyen amb *mooli* (una mena de rave) ratllat ben prim, uns flocs de *gari* (gingibre adobat en vinagre i salmorra) i una mica de *wasabi* (de fet, de pasta que es fa amb pols d'aquesta arrel, i que pica fins a fer saltar les llàgrimes, tastada directament), dissolta en salsa de soia. També presenten el sushi en una altra conformació: una espècie de canaló, el *maki*, embolicat en un full d'alga *yakinori*. Un full, no una fulla: és com un paper, fet amb pasta d'alga. El canaló es cargola amb l'ajuda del *makisu* (estoreta de tiretes de bambú que podran trobar en qualsevol botiga de productes orientals d'alimentació).

Sempre hi ha qui diu: *ecs, peix cru!* Si no n'han tastat mai, no ho diguin. La primera cosa que sorprèn, és que peixateja menys que cuit. La cocció li augmenta la fortalesa; cru és més suau de gust. No obstant, també en mengen de cuit. Una forma de cuinar-lo que no ens resultarà gens desconeguda és el que en diuen *tempura*; el fregeixen, arrebossat en una pasta de farina i aigua. Segons tinc entès, aprengueren el plat dels portuguesos; de fet, el resultat s'assembla molt als *chocos* andalusos. També hi arrebossen trossos de vegetals: pebrot, cogombre, albergínia, espàrrecs de jardí... Per menjar-s'ho, suquen cada mos en un brou que fan amb aigua, *mirin* (sake dolç), *katsuo-bushi* (flocs de bonitol sec) i un rajolí de salsa de soia. Aquesta suca-mulla li dóna el punt just d'intenció que li mancaria a l'arrebossat vidu.

Per menjar en companyia, tenen una espècie de *fondue*, el *sukiyaki*. Treguin a taula els ingredients (carn de bou tallada molt prima, com per a un *carpaccio*, api, enciam, porro, ceba, bambú, bolets

shiitake i dos bols per persona, un amb un ou cru i un altre amb *gohan* -arròs bullit), un fogó de sobretaula i una cassola de fons pla. Posen a la cassola un trosset de greix de bou i el fan fondre una mica, fregant-lo pel fons. Després, hi salten el porro i la ceba, trinxats a tires. Quan li han donat un parell de volts, hi posen un raig de brou, un raig de *sake* i una mica de salsa de soia i hi escalden les altres verdures. Llavors, cadascú es bat l'ou a la seva escudella, agafa trossets de carn, d'un en un, se'ls cou en el líquid que bull i els suca en l'ou abans de posar-se'ls a la boca. Es va menjant la carn, alternant-la amb les verdures i les altres coses. Quan s'ha acabat de menjar, es reparteix el brou de la cocció en bols, s'amaneix amb una mica més de salsa de soia i es beu.

Una altra bona manera de gaudir de la cuina japonesa, és anar a un *tepanyaki*. El cuiner prepara i cou els aliments a la vista dels comensals, els quals, asseguts a l'entorn de la planxa (el *tepanyaki*) on el cou, se'l van menjant, acabat de fer. Sense trampa ni cartró. A més de degustar-lo, podran apreciar l'habilitat i l'elegància del coc en les seves malabàriques manipulacions. De fet, és la transposició al restaurant del costum de treure la planxa a taula i que els comensals participin en la cocció dels aliments, com al *sukiyaki*. Hi couen carn, gambes, arròs bullit i, oh!, meravella de les meravelles, verdures. Aquestes, les acompanyen amb una salseta que recorda vagament una pasta d'olives negres i anxova salada. No l'he trobada a cap dels llibres que tinc. Des de la primera vegada que en vaig tastar, faig verdures a la planxa, a casa. S'hi pot fer quasi de tot, amanit amb sal granadeta i oli i llescat a rodanxes d'un centímetre, més o menys, si la peça és grossa: albergínies, pebrots, carbassons, cebes, ceballots, pastanagues,



endivies, capdells, mongetes tendres, espàrrecs, xampinyons, gírgoles...

Per beure, demanin *sake* calent. I per postres, gelat de te verd, de dolçor moderada, un pèl amargant i astringent, que desgreixa la boca, o gelat de mongetes, també d'un dolç gens embafador. Disculpin l'entusiasme, però el trobo justificat. I l'artista magnànimament recompensat, al preu que ho acostumen a cobrar.

No he tingut la vana pretensió de fer una llista completa d'aquesta cuina, ni dels aliments que usa,

alguns d'ells força exòtics per a nosaltres (però no fastigosos, fins on jo sé). Només els recomano que vagin a un d'aquests restaurants i la tastin; i si els genolls els ho permeten, que es treguin les sabates i seguin com ho fan ells. Segur que hi tornaran. Potser no massa sovint, perquè els restaurants japonesos, al revés dels xinesos, no tenen res de barat. Però un cop de tant en tant, sí; que un dia és un dia!

MODA EN PELL I PELLETERIA



llorenç caballé

Escola Industrial, 22 pis • Tel. 93 725 75 59 • SABADELL

TALLER O B E R T



Maite Batalla
Graduada en Arts Plàstiques

ESCOLA-TALLER DE DIBUIX I PINTURA
Baronia, 12 Tel. 93 717 83 83 08202 Sabadell (Barcelona)