

# UN SÁNDWICH EN GINZA

Yōko Hiramatsu  
Ilustrado por Jirō Taniguchi

Traducción del japonés:

Madoka Hatakeyama

Revisión y adaptación:

Eva González Rosales

  
QUATERNI

# Índice

Capítulo 1. A la búsqueda de la primavera .....	9
Capítulo 2. ¡No hay nada mejor! Sobre todo, si se acompaña con una cerveza.....	27
Capítulo 3. Ya estamos en pleno verano. Hay que comer anguila .....	43
Capítulo 4. El viaje a Dongbei en Ikebukuro.....	59
Capítulo 5. ¡Buen provecho! En el comedor .....	77
Capítulo 6. Mi corazón siempre estará con el <i>omurice</i> .....	97
Capítulo 7. Un momento de relajación en el tatami .....	113
Capítulo 8. Un sándwich en Ginza .....	129
Capítulo 9. Un <i>nabe</i> solitario por el amor del invierno .....	145
Capítulo 10. Voy a comer carne de oso.....	162
Capítulo 11. Adiós, Jurakudai: un restaurante popular de la era Shōwa.....	180
Capítulo 12. Un siglo e incluso dos .....	195
Para terminar. Integrarse en el paisaje.....	219
Epílogo.....	223

# Capítulo 1

## *A la búsqueda de la primavera*

**L**a temperatura del agua ha subido y es agradable cuando te salpica la piel. La brisa parece más luminosa.

La primavera ha llegado.

Sentir su llegada hace que me den ganas de preparar un plato concreto, petasite gigante con *miso*. Si viviera en la montaña o en el campo, me gustaría recoger algunas de sus flores, que ya asoman entre la nieve, antes de que esta se derrita. Sin embargo, no me queda otra que comprarlas en la frutería.

Llevo años cocinando la misma receta: primero pico las flores de petasite gigante y después las guiso a fuego lento con *miso*, *mirin*<sup>1</sup>, salsa de soja y sake. Poco a poco, comienza a emitir un aroma intenso. Luego, espero a que se enfríe y tomo una pizca con los palillos para probar.

Su amargura, su aspereza...

Ese es el sabor de primavera. Los primeros signos de la temporada sacuden mi paladar como una presa al romperse,

---

1 Sake dulce de baja graduación.

inundando la primavera con sus sabores: flores de colza, brotes de helecho, helecho avestruz, hosta, tallos de cola de caballo... Uhm, ¿cómo no voy a desear todos estos sabores de la naturaleza, estos gustos intensos de la tierra?

El sabor de la primavera es la alegría de la renovación.

### *Keichitsu*<sup>2</sup>

«¡Os queda muy poco!». Así animo a los capullos de los cerezos cada vez que paso por debajo de los árboles. Me ilusiona más mirar los capullos justo antes de florecer que cuando ya lo han hecho.

Otro plato de primavera que me gusta es la tempura. Si no como tempura en primavera, ¿cuándo voy a hacerlo?

La masa de la tempura sella tanto el aroma como el sabor. Este es el secreto para obtener un gusto profundo, ya que los ingredientes de temporada son discretos. Sin este sello, tanto la amargura como la aspereza se pierden, así que la tempura es la mejor manera de capturar el placer de la primavera.

Cuando abro la puerta del restaurante Iwai en Ginza 6-chōme, el dueño, Yoshirō Iwai, está concentrado en freír la tempura para los clientes con su atuendo immaculado. El ligero chisporroteo de las salpicaduras de aceite me abre el apetito.

—Por favor, para empezar...

Me sirven un plato pequeño con helechos, hosta, *shidoke*<sup>3</sup> y flores de colza. Si estas plantas pudieran hablar, me dirían: «¡Da la bienvenida a la primavera!». Bajo la textura firme, hay una dulzura tibia. La primavera se mantiene en silencio.

<sup>2</sup> Aparición de los insectos que han invernado. Se refiere a las primeras semanas de marzo.

<sup>3</sup> *Parasenecio delphiniifolius*.

El telón se abre con unos camarones. Luego llegan unos pescaditos *shirauo*.

La tempura de *shirauo* bien frita esconde en su interior un sabor muy delicado que deja un sutil retrogusto amargo en el paladar.

—Hoy tengo *shirauo* del lago Shinjiko —me dice el chef—. Sí, son de Banshuakō, los tendremos hasta finales de marzo. Los que llegarán más tarde, de Matsushima, son más sabrosos.

Los orígenes de los ingredientes van cambiando con la temporada. La tempura transmite tan bien el sabor de los ingredientes que los apasionados cocineros suelen tener en cuenta la evolución de la temporada.

—Es un brote de *aralia elata*.

Me deja una tempura regordeta y ovalada sobre una hoja de papel de arroz. Enseguida la tomo con los palillos para llevármela a la boca. La saboreo e intento atrapar todo su sabor, ahora que está recién frita. Al morderla, la crujiente masa se rompe con facilidad y el aroma de la montaña se expande por el interior de mi boca. Abrumada por la sensación, cierro los ojos. Y, de repente, a mi lado escucho un murmullo:

—Tiene la frescura de una primera vez, ¿verdad?

Este comentario de sabelotodo interrumpe mi momento de placer. Es el joven Y, que lleva más de veinte años trabajando en la editorial Bungeishunjū, es padre y ya no tan joven, por lo que quizá debería llamarlo el «no tan joven» Y. Pero creo que resultaría confuso, así que seguiré llamándolo tal como lo denominó el *mangaka* y ensayista Shōji Sadao.

—Desde que soy adulta, he comenzado a saborear de verdad los brotes de *aralia elata* —me dice—. Cada vez que los como, siento que ha llegado la primavera y que tengo que mantenerme sano.

Tiene razón. Cuantos más años cumplo, más afortunada me siento.

«Gracias a Dios, he vivido para disfrutar de otra primavera más...».

Los brotes que aparecen en los extremos de las ramas, debajo de su armadura de espinas afiladas y sólidas, son literalmente una «primera vez». Al mismo tiempo, la planta es tan delicada que, si arrancas más de un brote, las ramas se marchitan. Para el chef Iwai, que es originario de la provincia de Iwate, los brotes de *aralia elata* son un ingrediente con el que está familiarizado.

—Había una colina, detrás del campo de béisbol, a donde iba cuando hacía pellas. Una vez me senté, con la espalda apoyada en un árbol, y sus espinas me pincharon la espalda. Me aparté bruscamente, dolorido, y un compañero del club que era mayor me contó que esos brotes estaban muy buenos en tempura.

Hoy en día, estos brotes son los heraldos del comienzo de la primavera.

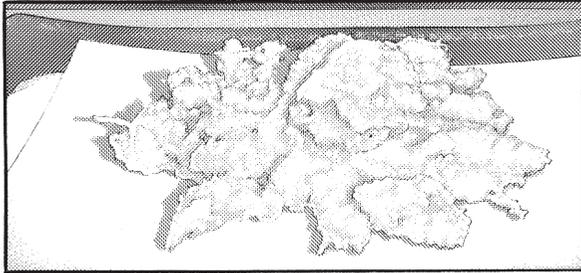
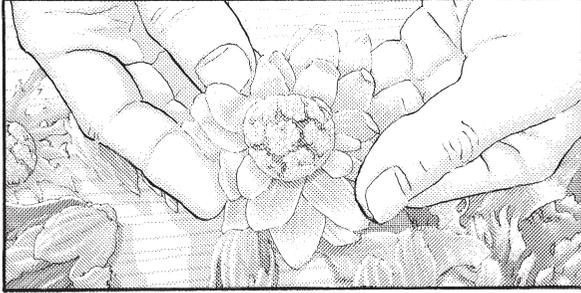
—Estas plantas silvestres, demasiado amargas para comer en otras preparaciones, son estupendas en tempura. Al freír-las, su amargura y aspereza se transforma en un sabor dulce y delicado.

Se trata de una dulzura acompañada de un toque amargo que se asienta en tu lengua y te pregunta con orgullo: «Está bueno, ¿eh?».

A continuación, me sirve *shiitake*, silagínidos y brotes de bambú.

Los brotes de bambú, cuando están bien fritos, tienen un color dorado. Estoy preparada para quemarme la lengua; pongo un poco de sal en un extremo del bambú, que tiene forma de tricornio, y me aventuro a metérmelo en la boca.

*Crac.*



El sonido del primer bocado llega a mis oídos. Un ser vivo que se ha alimentado bajo tierra durante todo el invierno y que, al freírse lentamente en aceite, potencia su sabor con una claridad increíble.

La tempura es un plato de verdadero lujo. El chef fríe los ingredientes que ha seleccionado uno a uno, dedicando a ello todo su tiempo y usando todos sus sentidos: la vista, el oído y el tacto. Naturalmente, es una receta que exige mucha experiencia. Yo, desde luego, no me atrevería a intentarlo. Para mí, sería una tarea imposible aprender a diferenciar los distintos tipos de fritura que requiere cada ingrediente.

—Aquí tenéis el erizo de mar.

De repente, veo delante de mí un erizo de mar envuelto en algas *nori*. Le doy un mordisco, sin dudarlo, y su contenido caliente y cremoso se derrite en mi boca. Su sabor intenso, envuelto en el aroma de mar, me desborda. Es tan delicioso que, por un momento, se me cierran los ojos.

—Dios mío, mira lo que tienen —susurra el joven Y, rompiendo el silencio y estirando el cuello.

Miro hacia donde él lo hace, al otro lado del mostrador, y allí veo un colador con una montaña verde.

—¿Serán cogollos de petasite gigante?

Me fijo en las manos del señor Iwai, que está pasando los brotes por la masa de la tempura. En este punto culminante, el chef dice con voz tensa:

—Siempre que frío cogollos de petasite me pongo nervioso.

Deja en el aceite un cogollo cubierto de masa. *Uno, dos y tres*. Tras esperar tres segundos, sumerge las puntas de los palillos en el aceite, toma el cogollo y lo sacude de arriba abajo dos veces. En ese momento, las finas burbujas se

rompen formando una montaña que parece un cráter volcánico en erupción.

—Agito el brote así para que se abran los sépalos y, mientras lo frío, lo despliego con los palillos. De esta manera se hace bien y aumenta su volumen, además de quedar muy crujiente.

Es imposible apartar los ojos de las manos del profesional.

—Aquí tenéis el cogollo de petasite gigante. Que aproveche.

Suspiro. El brote parece un sol. Sus tres sépalos se expanden hacia fuera formando un círculo. Uhm. No es suficiente con mirarlo, tengo que disfrutarlo más. Le pongo una pizquita de sal y procedo a comérmelo...

En mi paladar siento un soplo de primavera. Esta pequeña tempura tiene un aroma ligeramente amargo. No puedo seguir hablando. El joven Y tiene los ojos llenos de lágrimas.

—No puedo hablar. Si lo hago, se me escapará el aroma.

Para finalizar, nos sirve unas almejas de la provincia de Aichi.

La primavera también ha llegado al mar. A medida que sube la temperatura del agua, las conchas aumentan de tamaño. Esta es una tempura de carnosas almejas con verduras. Vierto un poco de salsa de soja por encima y le doy un mordisco: está tan carnoso que su potente sabor se expande en mi paladar, impidiéndome hablar.

Terminamos con una textura crujiente con raíz de loto. He disfrutado enormemente de la melodía completa de la primavera, con todos y cada uno de mis sentidos.

—Me hubiera gustado cocinaros brotes de *aralia cordata*, pero habrá que esperar un poco más. En abril tendremos calamares del norte. Con el tiempo, se vuelven más sabrosos. Y después recibiremos pescado de Ayu, habas...

Daremos la bienvenida a la nueva temporada probando sus sabores.

### *Shunbun*<sup>4</sup>

El viento de primavera sopla con fuerza. A pesar de que el día está despejado, hace mucho viento. Dicen que estas fuertes ráfagas son las que anuncian la llegada de primavera y que también soplaron cuando Buda murió para llevarlo al paraíso de la Tierra Pura.

Como hace tan buen día, no me lo he pensado y he decidido venir a Kamakura. Cuando el sol brilla con fuerza, siempre me apetece visitarla, quizá porque esta ciudad tiene un mar resplandeciente y numerosos templos. Es un lugar muy relajante.

Al bajar del tren en la estación de Kamakura, casi no he podido creer lo que me he encontrado: a pesar de ser entre semana, había un montón de gente en la rotonda que hay delante de la estación.

—Todos hemos pensado lo mismo, en tomar el tren para venir a Kamakura —dice el joven Y.

Todo el mundo quiere sentir la primavera lo antes posible. Teníamos un plan, ir en el autobús hasta la parada del templo Kōmyōji, que está justo al lado de la playa Zaimokuza. Zaimokuza significa, literalmente, «el lugar donde se guarda la madera para la construcción», ya que cuando la ciudad se convirtió en la capital, su puerto prosperó al recibir toneladas de materiales de construcción.

Disfrutando de la brisa que sopla desde el mar, pasamos por debajo de la enorme puerta donde está colgado el cuadro de

---

4 Entre el 21 y el 22 de marzo, el comienzo de la primavera.

madera grabada llamado «Tenshozan». Una vez dentro, bajo el cielo azul, hay unos cerezos en flor. El templo Kōmyoji fue fundado en el primer año de la era Kamakura, en 1243, por Ryōchū, el tercer padre de la escuela budista Jōdoshū, y se convirtió en el templo principal de la región de Kantō y en un lugar de estudio del *shogunato* Tokugawa. Aunque no es esa la razón por la que hemos venido a visitarlo.

Hemos venido para probar la gastronomía budista.

Me avergüenza reconocer que siempre estoy pensando en comer.

Disfrutaremos de la gastronomía budista y al mismo tiempo agradeceremos los frutos de la tierra en el comienzo de la nueva temporada. He atravesado la puerta con este pensamiento puro.

En seguida nos han llevado a la Sala del Loto, con vistas a un estanque cubierto de lotos. El silencio inunda este espacio bien cuidado. De repente, oímos una canción melodiosa: «¡Hō-ho-ke-kyo!».

Es un cetia japonés, un pájaro cantor que es famoso en Japón por su bonita melodía. Me derrite el corazón.

—¡Qué preciosidad! Así es la primavera en Kamakura, no tiene nada que ver con la de otros sitios —dice alegremente el joven Y. Adopta una postura formal frente a la bandeja lacada en rojo, sentado en un cojín sobre sus talones, y continúa—: Nunca he probado la gastronomía budista. No es algo que suelen proponer después del trabajo, ¿no crees?

Él no lo entiende, no se trata de un *hanami* con unas copas de sake<sup>5</sup>. ¿Podría no olvidar que hemos venido a Kamakura para dar la bienvenida a la primavera, la temporada en la que

---

5 Tradición de primavera que consiste en pasear y reunirse entre los árboles de cerezo en flor, a veces grupos grandes de amigos o compañeros que comen, beben y se divierten.

todo renace? Estoy a punto de decírselo cuando se abre la puerta corredera.

—Bienvenidos, señores. —Un monje vestido de blanco nos saluda desde un rincón de la sala—. Antes de empezar a comer, recitaremos juntos algunas palabras de bendición.

En una cara del envoltorio de los palillos hay una frase escrita. «Los palillos del exégeta». La oración para bendecir se encuentra en la otra cara.

*Unamos las manos.  
Recibamos estos alimentos  
con respeto y gratitud a la naturaleza,  
por sus beneficios y la labor realizada.  
Después de diez repeticiones,  
comencemos a comer.*

Con las manos todavía unidas, agachamos la cabeza. Entonces nos traen varios platos en una bandeja.

El menú del exégeta.

En un plato de madera hay frijoles negros, verduras confitadas *kōmyōji*, jengibre *myoga* con vinagre dulce y habas confitadas a la esmeralda.

El plato de temporada es piel de tofu, taro, berenjena pelada, *fu*<sup>6</sup> con algas *hijiki* y tirabeques.

En otro plato de madera hay pepino envuelto en la piel del tofu, flor de *wasabi* y guarnición.

En otro plato de madera más, verduras fritas: brotes de *aralia elata*, berenjena y calabaza.

En un bol de sopa tenemos judías verdes con *miso* de sésamo.

---

6 Gluten sólido.

En un cuenco, arroz con verduras.

En un plato pequeño, tres verduras distintas en salmuera.

En un cuenco, sopa de boniato con nabo, zanahoria, tofu frito, bardana y puerro.

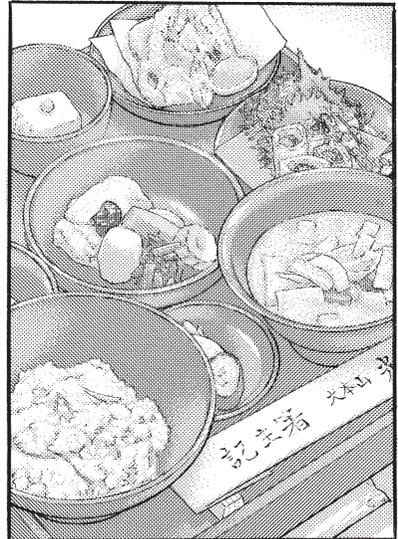
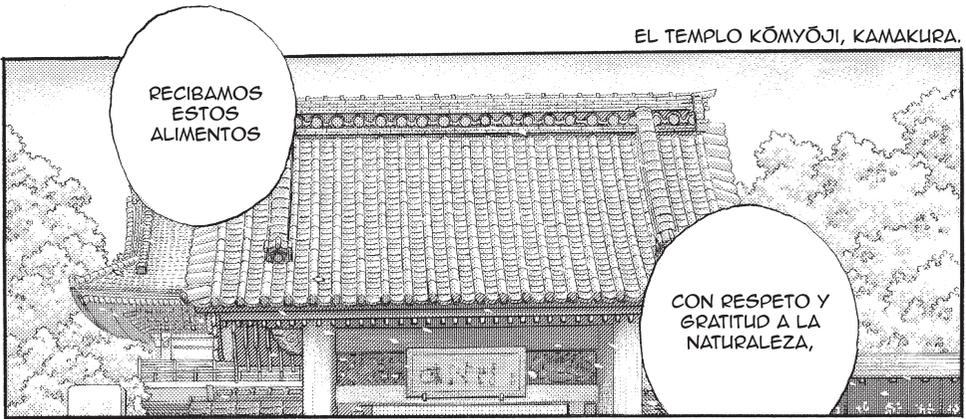
Cada plato ha sido estudiado y elaborado para sacar el máximo partido a cada uno de sus ingredientes. Los frijoles negros son todos del mismo tamaño y tienen un brillo excepcional; se puede apreciar que se guisaron a fuego lento después reposar en agua el tiempo suficiente. El vinagre dulce potencia el color rojo del jengibre *myoga* y, como indica su nombre, las habas confitadas tienen un bonito color esmeralda que representa la frescura.

Quien prepara estos platos en el templo Kōmyōji es Takashi Ueda, el cocinero del Miyokawa, un restaurante de Kamakura. Me quedé boquiabierto al saber que solo tiene veinte años. ¿Quién habría imaginado que un chico tan joven se dedicaría a la cocina budista? Lo miro con admiración mientras prepara el caldo.

—Uso algas *kombu* de Hokkaido y setas *shiitake* secas de Kyūshū, unas cincuenta tiras de *kombu* y noventa *shiitake*. El caldo concentrado es la base de la cocina budista, lo utilizamos para muchos platos.

Gracias a esta sabrosa base, no te cansas de su sabor. El tofu de sésamo, una estrella de la gastronomía budista, también es un plato de cuidados especiales.

—El sésamo, tostado el día anterior, se tritura en un mortero y luego se añade a un caldo hecho con polvo de *kudzu* y algas *kombu*. A continuación, se pasa por el pasapuré y se cuece a fuego lento sin dejar de remover. Hay que estar atento, pues si no se remueve constantemente, aparecen grumos. En muchas ocasiones me he quemado con la masa, que hay que trabajar cuando está espesa y caliente.



Tostar, tritular y remover: el delicioso tofu de sésamo es fruto de la dedicación y de la concentración. De nuevo recuerdo que hay que disfrutar de la comida con gratitud debido al esfuerzo que conlleva preparar cada plato. Esa es otra de las bases de la gastronomía.

Disfruto del té y del pastelito *kōmyōji* mientras observo el estanque de lotos. Dentro de poco se llenará de flores de cerezo y, cuando llegue el verano, los lotos abrirán sus grandes pétalos.

El monje regresa a la sala.

—Ahora recitaremos juntos una oración para finalizar la comida.

Una vez más, unimos las manos.

*La comida ha terminado.*

*Con la mente y el cuerpo satisfechos  
reanudamos nuestras actividades  
con la promesa de honrar este regalo.*

*Después de diez repeticiones  
en agradecimiento por estos alimentos.*

Hay unos gatos durmiendo la siesta en el jardín del templo. Pasamos a su lado en silencio y recorremos un sendero que nos lleva a un monte a las espaldas del santuario. De repente, el camino se amplía y el mar de Zaimokuza aparece en el horizonte. La suave luz del sol primaveral se refleja en el mar, en cuyas aguas flota la isla de Enoshima.

Ah, se me ha ocurrido una buena idea: llevar a casa palomas de galleta de Toshimaya.