

CÉSAR ORDÓÑEZ



El mestre del suixi

Al costat de nous bars de tapes japoneses, molt adaptats als gustos occidentals, Barcelona ofereix també locals on es pot tastar la veritable restauració nipona, que té molta cura de la qualitat del producte, però també de la presentació i el servei.

L'any passat s'obriren a Barcelona més de deu restaurants que serveixen tastets japonesos i suixi. El Japó s'ha convertit en moda i el seu menjar també, com abans va passar en altres ciutats del món, com Londres o Nova York.

Molts dels que ara hi ha a Barcelona són regits per xinesos o filipins que aprofiten l'esclat nipó per fer un bon negoci i guanyar diners. Les despeses són molt baixes, perquè no contracten cuiners japonesos i ofereixen menjar exòtic a preus molt assequibles. A més, adapten el menjar al paladar del públic català fins a tal punt que, en alguns casos, arriben a trair el gust de la recepta original. Per a un desconixedor de la cuina nipona el menjar que se serveix en aquests restaurants pot ser acceptable, però segur que no hi veurem mai, assegut al taulell, cap japonès menjant suixi. Intenten de crear l'atmosfera d'una *izakaia*, una taverna amb taules grans que es comparteixen per beure cervesa, fumar molt, menjar tastets i fer amics. Al Japó les *izakaia* són plenes de joves i d'oficinistes que hi van a beure amb els companys quan surten de la feina, i és que són molt barates. Les de Barcelona segueixen els patrons de la *izakaia*, però n'han eliminat els detalls que han considerat menys exportables, com les taules grans i l'ambient carregat, i han afavorit els espais *chic* amb tauletes, tamborets alts i molta

claror. S'hi serveixen plats sofisticats i saludables i, a més, baixos en calories. L'èxit d'aquests locals, doncs, sembla assegurat. Segons que ens va explicar la Marta, una barcelonina que vam trobar sopant en un d'aquests bars, és un menjar lleuger i baix en calories "que omple, però sense engreixar i, a més, és boníssim".

La veritable tradició. A l'altra banda, hi ha els restaurants japonesos que funcionen a Barcelona des de fa vint anys i que aquests tres anys últims, amb el *boom* japonès, han augmentat considerablement la clientela. Hideki Matsuhisa fa de cuiner al Yu, i encara que el tipus de públic de cada local és molt diferent, creu que l'enfocament i l'esperit que implanten aquests bars de tastets perjudica la cuina japonesa, perquè la qualitat del menjar s'hi sacrifica al preu. "La cuina és un dels pilars culturals més importants de la societat japonesa i mai no pot ser entesa exclusivament com un negoci. Al Japó, els cuiners de suixi són molt respectats, tenen prestigi social i es prenen la feina molt seriosament; és una filosofia de vida, un ritual".

En Hideki va ser cuiner de suixi durant deu anys a la seva ciutat natal, Toiota, molt a prop de Nagoya, i fa dos anys va decidir de venir a treballar a Barcelona. És el "sensei", el mestre, del suixi del restaurant Yu i, com dicta la norma, ningú no pot tocar el gani-

vet que utilitza per tallar el peix cru. "Es sagrat", ens diu molt formal.

La cuina japonesa va més enllà del simple fet de menjar un plat que tingui bon gust. És molt important de saber el procediment a seguir, tant en l'elaboració com en la presentació o en la manera de servir-lo. Tot forma part de les arrels de la civilització japonesa i, per tant, passar les normes per alt és traïr en certa mesura l'acte social que representa posar-se a menjar a taula. En un bon restaurant japonès és tan important la qualitat com l'escenificació de l'àpat, i qualsevol petit detall es transforma en un element important: des de tenir preparada a taula la tovallola calenta per a netejar-se les mans i la cara abans de dinar fins a la manera com el cambrer agafa l'ampolla de vi. "La cuina japonesa és art -diu en Hideki-. Si vols ser un bon cuiner has de saber què fas, creure-hi i estimar-ho. Per això, només els cuiners del país poden preparar autèntiques menges japoneses". El mal és, segons ell, que la gent d'aquí no sap apreciar la diferència entre un bon suixi i un de qualitat mitjana, i per això els restaurants que sacrifiquen la qualitat per oferir un millor preu poden acabar guanyant la batalla.

Mentre xerrem al taulell de suixi del Yu, en Hideki omple la nevera amb el peix cru que farà servir a l'hora de sopar. Hi ha trossos de salmó, sorem i pop cru de colors llampants i textures fibroses que poden induir a fer-ne un tast fins el més reticent dels comensals. El client observa la varietat de peix que hi ha aquell dia i tria allò que li fa més menagera. En Hideki, sensei de suixi, li prepararà el plat al davant i al moment per garantir la frescor dels aliments.

Primeres matèries com ara el peix, la verdura o l'arròs, les compren a Barcelona, i els productes més singulars, com la cervesa o la salsa de soja, els importen dels Estats Units o de Londres, perquè fer-los venir directament del Japó seria extremadament car.

Quan en Hideki deixa a punt l'aparador per a l'hora del sopar, es posa el davantal i la gorra per fer-nos una demostració de com es prepara el suixi. Treu un tros de tonyina vermella de dotze quilos i el posa sobre el marbre davant la nostra cara de sorpresa. La carn del peix és llisa i d'un vermell molt llampant, tant que sembla vedella. Només quan el mestre del suixi agafa el ganivet i hi fa un tall transversal ràpid i net apareixen els dibuixos característics de la carn de peix. En Hideki explica que és molt important de netejar i tallar bé el peix perquè, si no, la carn perd el gust i el color, i disminueix el temps de conservació. "És com tallar malament un bon pernil de Jabugo -diu-;

**En dos minuts,
el mestre Hideki
ha tallat la
tonyina en vint
peces exactament
iguals:
totes elles són
rectangulars
i pesen 10 grams.**

pots fer que acabi canviant de gust".

Comença a tallar rodanxes de peix cru i, en dos minuts, el mestre del suixi té més de vint trossos perfectament rectangulars de tonyina vermella sobre el taulell. Abans de posar-se a fer les boles d'arròs blanc sobre les quals es posa el peix, en Hideki ens fa una demostració del seu nivell de cuiner. Agafa unes balancetes digitals i, un per un, pesa tots els tallets de peix que ha fet. L'home ha aconseguit que tots pesin exactament deu grams: pura perfecció *made in Japan* que fa en Hideki mereixedor de la categoria de sensei del suixi.

Laura Folguera



Aquesta sèrie de fotografies mostra com elabora el suixi el cuiner del restaurant Yu, Hideki Matsuhisa. Prèviament ha tallat el peix amb un ganivet, que ningú no pot tocar excepte ell.