

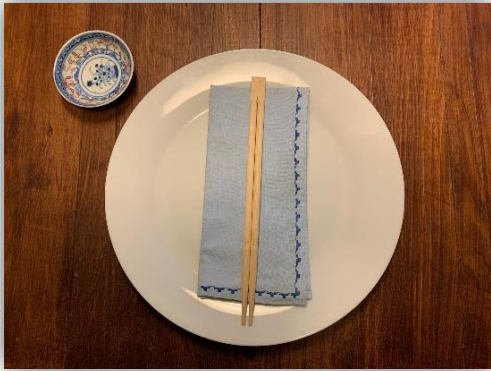
Módulo 6

La mesa

Los elementos básicos al momento de consumir sushi son: un plato, hashi (o palillos de madera), hashioki (o posa-palillos), uno o varios cuencos para colocar la salsa de soja, wasabi y gari (o jengibre encurtido).

Tradicionalmente, en Japón se prefiere comer en el momento de la preparación. Se sirve el sushi en platos de madera o laca de estilo minimalista japonés; son geométricos con uno o dos tonos de colores, manteniendo la estética de la gastronomía japonesa.

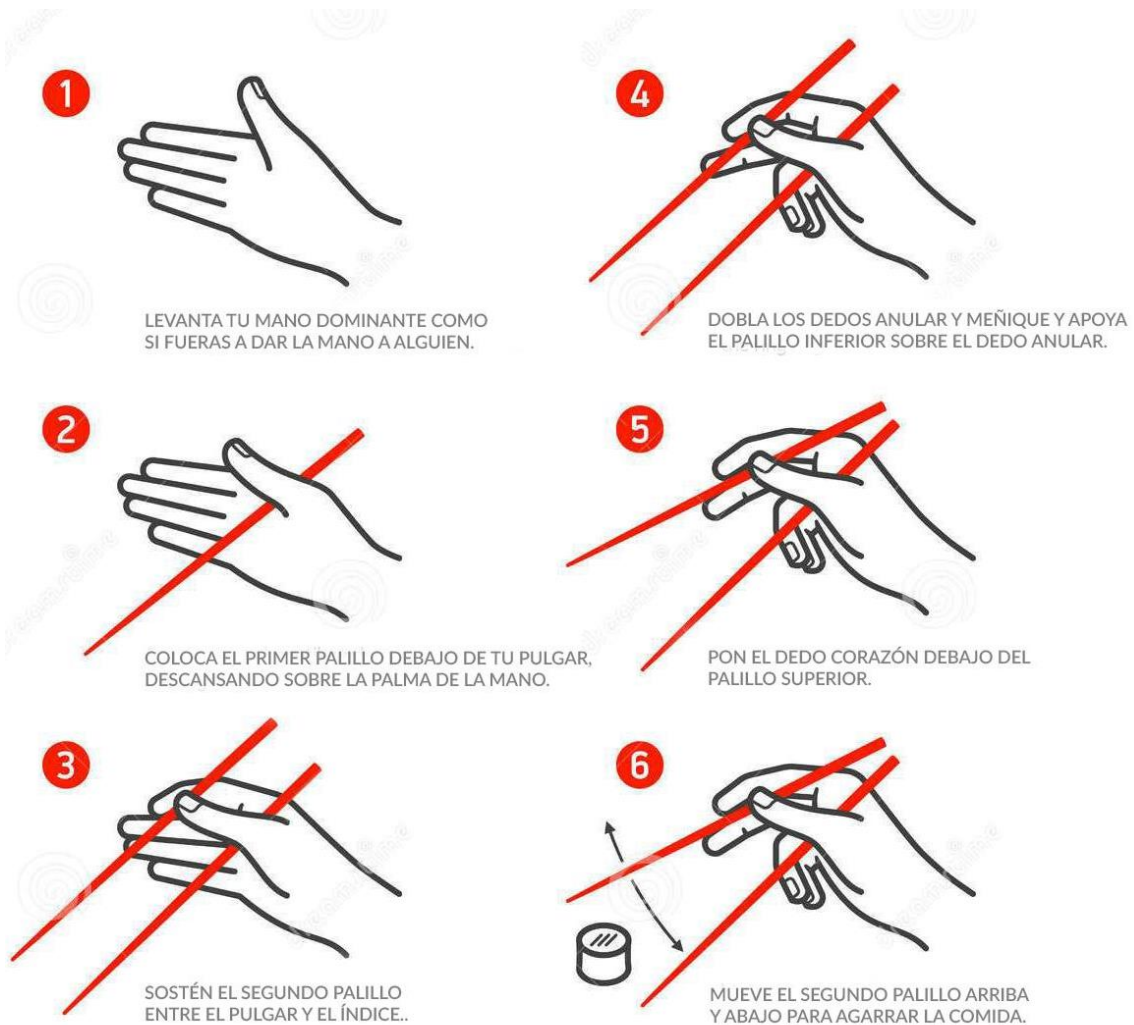




Reglas de etiqueta

A diferencia de lo que se cree comúnmente está bien visto comer el Sushi con la mano. Otra alternativa son los palillos de madera. Se desaconseja comer con cubiertos metálicos porque alteran el sabor.

Detengámonos por un instante en el uso de los palitos:



Al utilizar palitos descartables, no es recomendable frotarlos entre sí para eliminar posibles astillas. Es considerado grosero.

En el caso de bandejas compartidas, tomar las piezas con la parte trasera y limpia de los palitos, que no ha sido utilizada para llevarla a nuestra boca.

Mientras no estén siendo utilizados, podemos descansar nuestros palitos sobre los elementos dedicados a tal fin. Un modo de señalar que hemos terminado de comer es dejarlos cruzados sobre nuestra salsa de soja.

Las piezas de sushi se comen enteras. No es correcto morderlas por la mitad, ni desarmarlas en partes.

No está bien visto dar una propina en la mano al Itamae. Los chefs nunca tocan dinero con sus manos.

Veamos para qué sirven los elementos que suelen complementar las fuentes o estar presentes en un platito adicional:

- Salsa de soja
 - Se coloca una pequeña cantidad en un cuenco y se utiliza para sumergir apenas el pescado, y no para mojar el arroz. Del mismo modo al introducir las piezas en la boca, por ejemplo en el caso de los nigiris, hacerlo con el pescado hacia abajo, para saborear los ingredientes en el orden correcto. Para piezas como los Gunkan, puede resultar difícil remojar en salsa de soja. Se aconseja sumergir únicamente una esquina inferior. Es considerado grosero desperdiciar salsa de soja y que quede mucho excedente en la salsa.



- Wasabi
 - Al tratarse de un tipo de picante que desta la nariz, es ideal para realzar el sabor; aunque se utiliza también para evitar la intoxicación por bacterias. No está bien visto disolverlo en la salsa de soja. Lo correcto es tomar una pequeña porción y colocarla encima de cada pieza antes de llevarla a la boca.



- Jenjibre
 - Se toma entre pieza y pieza para limpiar el paladar y evitar la mezcla de sabores. No se utiliza para colocar sobre las piezas como un ingrediente adicional a los elegidos por el itamae.



El orden para maximizar el sabor

El orden que les propongo parte de los sabores más suaves a los más intensos y complejos.

Una regla sencilla es comenzar por las carnes de color más claro. A medida que sube la intensidad de color, lo hace también el sabor. Finalizaremos con los mariscos.



Si estamos degustando el mismo ingrediente en distintas presentaciones comenzaremos con los cortes más sencillos y puros, a los más elaborados y con agregado de otros ingredientes.



En el caso de diferentes piezas el orden irá de los sabores más suaves a los más exóticos o complejos.



El maridaje del sushi

El maridaje es el proceso de aparear un alimento con una bebida con la intención de realzar el placer de comerlos. Lo que se busca es la combinación perfecta, y que la bebida, que lejos de opacar o distorsionar los sabores de la comida, por el contrario, los destaque y acompañe en forma armoniosa.

En esta sección les dejo las opciones más habituales.

Lo primero que tenemos que preguntarnos es ¿qué potencia el sabor del pescado crudo y de las salsas que acompañan al sushi? Como estamos hablando de una comida de sabores complejos y delicados, la respuesta será: bebidas suaves y refrescantes que no tapen ninguno de los sabores. Para los que no beban alcohol, también hay opciones.

No todos los tipos de sushi son iguales, así que para dar con el maridaje perfecto habrá que estudiar bien los ingredientes y toppings de cada uno. Las piezas que llevan pescado blanco, por ejemplo, combinan mejor con bebidas más frescas, mientras que las que están hechas con ingredientes más grasos como el vientre de atún, saben mejor con bebidas que tengan algo más de cuerpo. Y si les gustan las huevas de salmón les recomiendo probarlas con vino, o con Sake, que les da un toque muy especial.

Pero en líneas generales, como a lo largo del curso hemos ido viendo varias combinaciones, vamos a intentar encontrar bebidas suaves, frescas y a la vez versátiles, para que no tengamos que conformarnos con una sola variedad de sushi.

Estas son las 6 mejores opciones:



1. **Vino blanco:** Cuando pedimos pescado en un restaurante no dudamos en acompañarlo con vino blanco. Pues con el sushi pasa lo mismo. Mejor semidulce y con algo de burbujas. Como variedades podemos elegir un Sauvignon Blanc o un Chardonnay.
2. **Champagne Extra Brut o Brut Nature:** Los semisecos y los dulces tienen demasiado azúcar, aunque esos últimos quedan perfectos con algunas variedades de sushi, estamos buscando algo que combine con una tabla variada de piezas.
3. **Cerveza:** La verdad es que cualquier cerveza funciona con el sushi. Pueden aprovechar para experimentar con alguna cerveza japonesa. Además, para aquellos que prefieran, existen variedades de cerveza sin alcohol.
4. **Té Verde:** Para acompañar la comida japonesa, se puede tomar frío o caliente, pero nunca con azúcar.
5. **Sake:** El sake es una bebida alcohólica elaborada a partir de la fermentación del arroz. Si es para acompañar sushi con pescados blancos lo ideal es elegir sakes ligeros o afrutados, y para los que sean más melosos optar por un buen saque añejo.
6. **Tragos:** Los tragos a base de cítricos, jengibre y maracuyá, u otros ingredientes presentes en el sushi, son también excelentes opciones.

¡Los invito a experimentar y encontrar su combinación favorita!

Elaboración de tragos

Para la elaboración de algunos de los tragos vamos a necesitar contar con los siguientes utensilios



Coctelera. Muchas vienen con un medidor anexo a la tapa, que además sirve de colador.



Pisón. Se utiliza para machacar ingredientes.



Colador. En caso de que la coctelera no venga con uno incorporado podemos utilizar uno como éste para retener aquellos sólidos que no queremos que presentes en el trago.

Caipirinha

Ingredientes:

1 lima

2 cdas soperas de azúcar

1 o 2 medidas de Cachaça

1 medida de agua

Hielo



Colocar en la coctelera la lima y el azúcar. Aplastar con el pisón hasta obtener jugo. Agregar las medidas de Cachaça y agua y 4 cubitos de hielo (preferiblemente partido). Batir bien y servir en vaso ancho.

Caipiroska

Ingredientes:

1 lima

2 cdas soperas de azúcar

2 medidas de Vodka

1 medida de agua

Hielo



Colocar en la coctelera la lima y el azúcar. Aplastar con el pisón hasta obtener jugo. Agregar las medidas de vodka y agua y 4 cubitos de hielo (preferiblemente partido). Batir bien y servir en vaso ancho.

Caipiroska de Maracuyá

Ingredientes:

- 1 lima
- 2 cdas. soperas de azúcar
- 2 medidas de Vodka
- 1 medida de agua
- 1 cda. sopera de pulpa de maracuyá
- Hielo



Colocar en la coctelera la lima y el azúcar. Aplastar con el pisón hasta obtener jugo. Agregar las medidas de vodka y agua y batir. Colar y agregar a la preparación la pulpa de maracuyá y 4 cubitos de hielo (preferiblemente partido). Volver a batir bien y servir en vaso ancho.

Cucumber Sake 'tini

Ingredientes:

- 3 rodajas de pepino finamente cortadas
- 1 medida de Vodka
- 1 medida de Sake
- 1 cda. de azúcar
- Hielo



Colocar todos los elementos, salvo el pepino, en la coctelera. Batir bien. Servir colado en una copa de martini. Decorar con rodajas de pepino.

Rosemary Sake

Ingredientes:

1 medida de Sake

1 medida de Ron

1 medida de jugo de Pomelo

1 rodaja de jengibre

1 rama de romero fresco

Hielo



Colocar el jengibre en una coctelera y machacar con el pisón. Agregar el Ron y el Sake y batir. En un vaso de trago largo colocar hielo hasta dos terceras partes, servir el contenido de la coctelera colado. Decorar con la rama de romero.

Mimosa

Ingredientes:

Champagne

Jugo de naranja



Llenar una copa de champagne hasta la mitad con jugo de naranja frio. Completar con champagne frio. Decorar con una rodaja o gajo de naranja

Samurai Blanco

Ingredientes:

2 rodajas de jengibre

2 cucharada de azúcar

1 medida de crema de coco

2 medidas de Vodka

Hielo



Machacar en la coctelera el jengibre y el azúcar. Agregar la crema de coco, el vodka y 5 hielos. Batir bien. Servir colado en una copa de Martini.

Sake Sour

Ingredientes:

2 medidas de Sake

1 medida de jugo de limón

1 cda. de azúcar

1 clara de huevo

Hielo



Colocar todos los ingredientes en una coctelera y batir para enfriar. Colar y batir nuevamente durante 5 segundos. Abrir la coctelera y dejar entrar aire. Volver a batir. Abrir la coctelera y batir una vez más hasta formar abundante espuma. Servir en una copa o balón.