



# CAPACITARTE

*Es ser líder de tu vida*



# PLANETA JOY<sup>BETA</sup>

## Sushi: mitos y verdades del típico plato japonés<sup>1</sup>

*Litros de salsa de soja, piezas apretadas y maridajes confusos son algunos de los errores que ofenderían a más de un samurai. Cuándo, cómo y dónde la pifiamos con el típico plato japonés.*



Ya sabemos que el sushi atravesó por una notable evolución en nuestro país y que, de manjar exótico y casi desconocido, pasó a ser un producto masivo de local y delivery. A

---

<sup>1</sup> Fuente: <http://www.planetajoy.com/> - 24.10.2014

lo largo de este camino, los consumidores adquirieron cierto grado de polarización: los más quisquillosos reclaman tradición nipona y perfección absoluta, mientras que otros menos exigentes se le animan hasta al sushi de supermercado.

Más allá de su popularidad, este alimento es, aún, es uno de los más incomprendidos, ya fuere por malos ejemplos, desidia o lisa y llana ignorancia. Hay una jungla de desinformación donde acechan todo tipo de conflictos y contradicciones. Para evitar miradas torcidas y separar los hechos de las fantasías, investigamos los aspectos más polémicos del tema: te contamos qué es verdadero, qué es falso y qué se encuentra en una zona intermedia, para que disfrutes tu experiencia al máximo.

### **El maridaje perfecto del sushi es el sake: FALSO**

En Japón, tradicionalmente, maridar sushi con sake no está bien visto: la idea es que no hay que mezclar una bebida hecha de arroz con un plato que también tiene como base ese cereal, ya que no hay suficiente contraste de sabores. Por ende, si bien ciertos tipos de sake (más ligeros) hoy son aceptables, el té verde y la cerveza son las opciones de rigor.

### **Siempre hay que usar salsa de soja al comer sushi: FALSO**

La salsa de soja (o soyu) común es demasiado fuerte para los delicados sabores del pescado. Un buen chef diluye el soyu con una salsa casera llamada nikiri. Cada sushiman tiene su propia receta secreta para esta preparación que usualmente lleva caldo, un poco de sake y otros ingredientes que se mezclan y suavizan el soyu. Ni siquiera hay que usar la soja, ya que el sushiman pre-sazona el pescado por nosotros. Para Gustavo Nakandakare, gerente del restaurante japonés Irifune, de raíces japonesas y conocedor del tema, el abuso del soyu es uno de los pecados más típicos del comensal argentino: "Directamente comen soyu con sushi. Lo enchastran con salsa. Al abusar de ella, ahogan la pieza y todos los sabores del sushi se van. No sé si aquí en la Argentina empezó a comerse así para tapar algún sabor que no gustaba o por qué otro motivo, pero el abuso existe".

### **Hay que comer cada pieza de sushi de un solo bocado: VERDADERO**

En general, el sushi está hecho para comerse de un solo bocado. Se piensa que ésta es la mejor manera de disfrutar la variedad de sus suaves sabores y, además, es más práctico que comerlo de a poquito y mancharse cuando se desarma todo. Un buen itamae o chef de sushi tiene que saber calcular el tamaño de la pieza que va a servir a su cliente; algunos expertos indican que esto se hace incluso en relación con el tamaño de su boca. De modo que, si las piezas son demasiado grandes y te es imposible comerlas de un bocado (salvo que seas Tinelli o Mick Jagger), no es tu culpa. La excepción –siempre hay una– que pone a prueba esta regla son los temakis, que por su forma y tamaño obligan a comerlos en más de un mordisco.

### **El jengibre es un adorno: FALSO**

El gari (láminas de jengibre sazonado) no se deja de lado ni se come junto con las distintas piezas: se sirve para limpiar el paladar, al igual que se hace con un antipasto entre los distintos platos de la comida occidental. Está pensado para comer diferentes piezas de sushi, ya que el gari limpia y prepara la lengua para los sabores del próximo pescado que el sushiman está por servir. Atenti a un detalle: si tu pedido no tiene mucha variedad de sabores, limpiar el paladar con gari no es estrictamente necesario, pues las diferencias entre distintas piezas pueden ser muy sutiles o difíciles de percibir.

### **Siempre hay que mezclar el soyu con el wasabi para aderezar las piezas: FALSO**

La vajilla de sushi es un arte en sí mismo, fina y con delicados diseños: enchastrarla se considera de mala educación. Los platitos para la salsa de soja son un elemento clave, por lo tanto no está bien visto combinar un revoltijo de wasabi y soyu en la salsera (además de que altera el sabor de la salsa). ¿Qué hacer entonces? Usando los palillos, sencillamente poné una pizca de wasabi sobre la pieza que vayas a comer.

### **Los rolls se comen primero: FALSO**

Los temaki y el gunkan maki (o “sushi acorazado”, con huevas de pescado por encima) suelen armarse enrollando una hoja grande de nori (alga seca) en torno al arroz y al pescado, como si se envolvieran los ingredientes en una manta. El alga es crocantita. Por eso, al empezar a comer hay que darle prioridad a estas dos variedades. De esta forma evitamos que el nori se ablande y pierda esa agradable sensación.

### **Al comer nigiri se moja con soja el pescado, no el arroz: VERDADERO**

Mucha gente nunca comió una pieza de nigiri en la forma en la que debe hacerse. Usar tus dedos y confiar en el sazonado hecho por el sushiman –mojando apenas tu pieza en salsa de soja– permite una experiencia deliciosa cuando el arroz se desarma y se combina con el pescado en tu boca. Claro que hay quien desconoce esta técnica, y a Nakandakare le salta el ninja que lleva dentro: “Nosotros no mojamos el nigiri del lado del arroz: lo hacemos del lado del pescado y una punta nada más. Es decir, damos vuelta la pieza; no bañamos el arroz. Si hacés así, la pieza quizá pueda aguantar sin desarmarse hasta la boca, pero... ¡es una barbaridad! Hay gente que usa toda la botellita que ponemos en la mesa del restaurante, ¡esa cantidad a mí me dura un mes en casa! Están tan acostumbrados que les sacás el soyu y es como que el sushi así no sirve... una cosa de locos”.

### **Un California Roll no es sushi auténtico: FALSO**

La palabra sushi hace referencia al arroz de grano corto que ha sido sazonado con vinagre y un toque de azúcar y sal. En Japón, todo lo que se hace con arroz y se sazona de ese modo, a despecho de la forma o del tamaño (hay muchos estilos regionales de



sushi), se llama sushi. Lo cual hace de un California Roll un sushi auténtico, aunque no haya nacido en tierra nipona.

### **El sashimi se come a temperatura ambiente: DEPENDE**

Este punto califica más como verdadero, pero con ciertas reservas. El sashimi se come a temperatura ambiente, pero eso corre, sobre todo, para el invierno. Si, por ejemplo, la temperatura ambiente es de cuarenta grados, el pescado no va a estar en condiciones ideales... digamos que la regla general es que el pescado tiene que servirse fresco.

### **El sushi no se come con palitos, sino con los dedos: VERDADERO**

En Japón hay diferentes ideas respecto a este punto, pero en general comer con los dedos es lo más aceptable; por eso en la mesa hay oshibori (pañitos mojados con agua tibia) para higienizarse. Comer con los dedos permite al chef no apretar demasiado las piezas de sushi que prepara; en cambio, si usamos palillos y no somos muy buenos, el sushiman tendrá que armar las piezas más apretadas para que no se desarmen al recogerlas. Néstor Yamashiro, itamae de Irifune, amplía: "El sushi tiene que desarmarse en la boca. Debe ser como una explosión de sabor: el arroz sazonado, el wasabi, el pescado... si la pieza está muy ajustada, esa sensación disminuye".

### **PERDIDOS EN TOKIO**

Si tenés la suerte de viajar a Japón y visitar un sushi bar, las reglas se tornan algo más estrictas. Te enseñamos algunas de las más extremas para que los sushimen no te corten en rodajas ante eventuales metidas de pata.

- **Decí "itadaki masu"**: se traduce como una mezcla de "se ve muy bien todo" y "voy a comenzar a comer". Hay que decirlo antes de tu primer bocado, expresando tu gratitud por la comida. Al itamae (chef) le vas a caer bien y hasta puede que las chicas/os locales te encuentren adorable.

- **Nunca te sirvas tu propia bebida**: la costumbre dicta que le sirvas a todos los presentes, luego apoyes la botella en la mesa y esperes que alguien te sirva. Paciencia oriental, que le dicen.

- **Animate a pedir omakase**: no, no quiere decir "ola k asé". No importa cuánto sepas de sushi, el chef sabe más. Omakase es cuando permitís que elijan lo que van a servirte. Esto no solo asegura el pescado más fresco posible, sino que el sushiman se enorgullece de sus selecciones, así que también te garantiza probar lo mejor de la casa.

- **Sentate estilo seiza**: es la posición en la que uno se sienta semiarrodillado, con las nalgas sobre los talones. Si no estás acostumbrado puede dormirte las piernas enseguida, pero si te animás a hacerlo, vas a impresionar a todos. Ojo: esto funciona

solamente en los restaurantes donde te sentás al modo tradicional, en el piso. Si lo hacés sobre una silla, vas a quedar como un salame.

**-Nunca en domingo:** en general, el sushi que te sirven los domingos tiene muchas chances de haber sido comprado varios días antes. En los restaurantes de Japón no se entrega pescado fresco los domingos y por tal motivo muchos locales de prestigio permanecen cerrados incluso los lunes.

**Por Frank Blumetti**

