

Rápida, barata y sabrosa: la comida rápida japonesa

Cuando viajamos, nos gusta descubrir los sabores de la gastronomía local. Japón tiene especialidades tan famosas como el *sushi* o el *sukiyaki*, pero uno no puede elegir siempre lo más caro. No hay de qué preocuparse. En Japón le esperan muchas cosas que, además de ser sabrosas, son baratas. En las principales estaciones y zonas comerciales siempre tendrá a mano algún restaurante de comida rápida que le ofrecerá cosas muy japonesas. Vamos a presentarle algunas de ellas.

Si hubiera que elegir una especialidad de comida rápida que ha calado entre los japoneses, esa sería el *gyūdon*. La modalidad más sencilla, en la que una buena ración de estofado de carne de ternera en lonchas y cebolla se coloca sobre un bol de arroz blanco, le costará algo así como cuatro dólares. El contrapunto de sabor lo pone el *benishōga* (jengibre rojo), que podrá servirse a discreción gratuitamente. Hay quien gusta de verter sobre el bol un huevo crudo, y el *gyūdon* puede pedirse también acompañado de sopa de *miso* (soja fermentada) o una pequeña ensalada. Usted mismo comprobará que hay muchas posibles combinaciones. Las principales cadenas entran en estrecha competencia y sus menús son imaginativos. Es un placer ir comparándolos unos con otros.

La oferta de especialidades de *soba* y *udon* (fideos de alforfón y fideos gruesos de trigo) es igualmente amplia. El *soba* predomina en la mitad oriental del país y el *udon* en la occidental, pero en muchos establecimientos pueden degustarse ambos y los precios más económicos suelen bajar de los tres dólares. Disfrute estos fideos con *topping* de *tempura*, algas *wakame* y otros. Además de en los restaurantes propiamente dichos, encontrará puestos de fideos en los edificios de las estaciones y hasta en los andenes, que suelen estar llenos a rebosar de usuarios del ferrocarril. Le animamos a que haga un alto en su camino y haga su pedido en uno de estos asequibles puestos, en los que normalmente no hay asientos.

Otro tipo de fideo de gran popularidad es el *rāmen*. La base del caldo en la que flotan los fideos es diferente según la región: en Tokio suele ser la salsa de soja; en Hokkaidō, el *miso*; en Kyūshū, el *tonkotsu*, elaborado con huesos de cerdo y otros ricos ingredientes. En principio, cada establecimiento tiene su caldo y sabor propios. Asegúrese de que encontrará lo que busca mirando la información a la entrada. En estos restaurantes los precios del menú básico suelen andar entre los cinco y los siete dólares.

Puestos a dar consejos le diríamos que no se vaya de Japón sin haber probado el *curry rice*, un plato que ha sido adoptado ya por la inmensa mayoría de los japoneses. El curry japonés ha evolucionado de una forma muy peculiar y hoy en día no se parece demasiado al que puede saborearse en India o en Medio Oriente. Apostamos a que tanto su sabor como su aroma le encantan. El precio base viene a ser de unos cinco dólares, aunque se elevará algo si el plato viene con algún *topping* como el rebozado de cerdo *tonkatsu* (la combinación de *tonkatsu* y *curry rice* se llama *katsukarē* y es muy popular). Dependiendo de la tienda, puede elegirse también entre curry más o menos picante y raciones de arroz de diverso tamaño, así que uno siempre encontrará el que mejor se adapte a sus gustos.

Ha sido una breve presentación de algunos de los platos más económicos y sabrosos. ¿Qué impresión le ha dado? En cualquier caso, viaje usted tranquilo. ¿Dice que prefiere usted comida para llevar? Muy bien, vamos a ir preparándole un buen informe sobre las opciones que tendría.



El *gyūdon*, estofado de ternera con cebolla sobre un bol de arroz, es una de las estrellas de la comida rápida japonesa. Hay quien le añade un huevo crudo u otros aderezos, o lo combina con sopa de *miso* o ensalada.



1	2	3
	4	5

1. El *soba* (fideos de alforfón) presta una base simple y barata para complementar con *toppings* como *tempura* (foto) o algas *wakame*. 2. El sabor y la presentación del *rāmen* varían mucho de un restaurante a otro. 3. El *curry rice* se ha convertido en uno de los platos más familiares. 4. Extranjeros encantados con su *rāmen*. 5. Pequeño puesto de fideos en una estación. Los hay con asientos y sin ellos.