

# Amigos de Japón

En este reportaje les presentamos la vida y el trabajo de un amigo de Japón.



## Michael Booth

Escritor británico, autor de obras de no ficción que han sido premiadas y se han convertido en superventas, como *Sacré Cordon Bleu* (Sagrado Cordon Bleu) y *Sushi and Beyond* (Sushi y más allá). También escribe en periódicos como *The Guardian*, *The Times*, *The Telegraph*, *The Washington Post* y *The Independent*, y trabaja como corresponsal para la revista *Monocle* y la emisora de radio *Monocle24*. Actualmente vive en Dinamarca con su mujer y sus dos hijos.



*Sushi and Beyond* se trasladó al formato de animación y ahora se emite en NHK World.

<http://www3.nhk.or.jp/nhkworld/english/tv/sushi/>

## Sushi and Beyond: enamorado de Japón y su gastronomía

Visité Japón por primera vez hace 15 años, como parte de un encargo para un periódico británico. Recuerdo deambular aturdido, asombrado ante todas las cosas nuevas y diferentes que veía. Desde aquella visita siempre quise regresar a Japón.

Estuve un año en el Cordon Bleu de París formándome para convertirme en chef. Fue una experiencia fantástica, ¡pero la gastronomía francesa clásica hizo estragos en mi cintura! Empecé a leer sobre la gastronomía tradicional japonesa y vi que tenía todo lo que los nutricionistas y expertos dietólogos occidentales aconsejaban comer: mucha verdura, pescado, muchas menos grasas animales y menos lácteos, menos cocinar o “alterar” los ingredientes, consumir los productos de temporada, etc. Era exactamente lo que necesitaba en ese momento. Me interesaba también que una gastronomía marcadamente tradicional fuese en realidad modernísima y sanísima. Así que decidí volver a visitar Japón en 2007 e investigar para escribir un libro sobre la gastronomía japonesa.

Pasé 100 días viajando de punta a punta de Japón con mi esposa y mis dos hijos pequeños. La narración de nuestro fascinante viaje se publicó en 2010. *Sushi and Beyond: What the Japanese Know about Cooking* (Sushi y más allá: lo que los japoneses saben sobre la cocina) recibió excelentes críticas y ganó el premio de literatura gastronómica más prestigioso del Reino Unido, que otorga la asociación británica The Guild of Food Writers. El libro se tradujo al japonés en 2013, y la cadena pública japonesa NHK lo ha convertido en una serie de animación que actualmente se emite en inglés y en japonés. Me complace afirmar que la cadena ha producido una obra con la que me siento extremadamente orgulloso de que se me asocie, y a mis hijos también les encanta.

A lo largo de mi viaje quedé sorprendido e impresionado por el dominio japonés del *umami*. Además, aunque tenía entendido que los japoneses gustaban de los sabores delicados, descubrí los numerosos productos fermentados que consumen —además del *miso* y la salsa de soja, están el *katsubushi*, el *nattō* y muchos más—, así como platos como el *tonkotsu ramen*, con un olor y un sabor bastante fuertes. Estaba acostumbrado a apreciar comidas francesas con aromas algo más que rústicos, pero jamás hubiera esperado encontrar ese tipo de sabores tan intensos en Japón. Otra cosa que me

sorprendió fue el coste relativamente bajo de la estancia. Muchos creen que Japón es caro, pero en realidad es mucho más barato de visitar que Londres por lo que a restaurantes y alojamientos se refiere, y la oferta gastronómica es muy superior.

Uno de los motivos por los que sigo volviendo a Japón e intento viajar fuera de Tokio cuando puedo es que por todo el país se encuentran comidas y variaciones de platos regionales fascinantes. La intensidad, la calidad y la variedad de estas variaciones son extraordinarias. Todavía me queda una lista larguísima de lugares que me gustaría visitar y comidas que me gustaría probar.

Aunque la inclusión del *washoku* (gastronomía tradicional japonesa) en la lista de Patrimonio Cultural Intangible de la UNESCO en 2013 pudo contribuir algo a la promoción de Japón en el resto del mundo, sospecho que fue más importante el efecto que tuvo de animar a los japoneses a apreciar más su comida tradicional.

No conozco a nadie que, tras visitar Japón por primera vez, no quiera repetir. Es de ese tipo de lugares que en cierto modo te hechizan. Es inolvidable. Absolutamente todo en Japón es sorprendente o diferente. Ese es uno de los grandes atractivos que ofrece el país para mí y para tantos otros japonófilos.



*Katsubushi*, copos de bonito seco (izquierda), *nattō*, legumbres de soja fermentadas (arriba derecha) y *tonkotsu ramen*, fideos servidos con un sabroso caldo de cerdo llamado *tonkotsu* (abajo izquierda). (©PIXTA)