

Con él llegó el espíritu de la cocina japonesa

“*Washoku*: tradiciones culinarias de los japoneses”, fue inscrito en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en diciembre de 2013. La inscripción desató un gran interés en todo el mundo hacia la saludable cocina japonesa, conocida por evitar al máximo el uso de aceites y grasas. En Europa, el epicentro del *boom* de la cocina japonesa es Francia, gracias en buena parte a los esfuerzos de Hirohisa Koyama, que durante los últimos 25 años ha transmitido la esencia de esta cocina por medio de sus conferencias en la prestigiosa escuela de artes culinarias Ferrandi, en París. Uno de los chefs japoneses de más alto nivel, Koyama es famoso por su maestría en el manejo de los cuchillos de cocina de un solo filo, con los que corta los ingredientes dándoles belleza y realzando su sabor, y por sus refinadas combinaciones de ideas originales y técnicas tradicionales.

La actividad de Koyama como embajador del *washoku* en Francia comenzó en 1992, cuando disertó por primera vez sobre la cocina japonesa en la prestigiosa institución, algo que nadie había hecho hasta aquel momento. Koyama recuerda qué pensamientos lo acompañaban en aquella época: “Chefs japoneses que habían estudiado los secretos de la cocina francesa en Francia conseguían triunfar en Japón. Mi idea fue introducir las técnicas culinarias japonesas en Francia”. Las únicas herramientas de trabajo que se llevó de Japón fueron sus cuchillos y la salsa de soja. “Os obsequiaré con auténtica cocina japonesa hecha exclusivamente con ingredientes franceses”, escribió en una invitación que envió a los más conspicuos chefs galos. Aunque entonces era muy poco conocido allí, la sala quedó atestada con 86 destacados profesionales. Entre ellos estaba Pierre Hermé —uno de los más reconocidos *pâtisseries* del país— quien comentó, después de haber conocido de primera mano la destreza de Koyama en el uso del cuchillo, que nunca olvidaría el momento en que descubrió hasta qué punto la forma en que el cuchillo era aplicado sobre el *sashimi* podía hacer variar el sabor de este. Koyama, por su parte, quedó impresionado por la pasión con que aquellos profesionales indagaban en los temas culinarios.

Haber enseñado durante tanto tiempo las técnicas culinarias japonesas a los franceses ha sido una experiencia muy valiosa para Koyama, que le ha hecho mirar la cocina de su país de



Hirohisa Koyama

Nacido en el seno de la familia que regenta el Aoyagi, un restaurante tradicional con una larga historia en la prefectura de Tokushima, tomó las riendas del negocio familiar tras formarse en el famoso restaurante Kitcho de Osaka. Representa la tercera generación de la familia. En reconocimiento de su trabajo en la organización de ferias de cocina japonesa en Francia respondiendo a invitaciones de hoteles de primera categoría como el Plaza Athénée o el Ritz Paris, y de su contribución al intercambio culinario entre los dos países, el Gobierno francés le concedió el título de Oficial de la Orden del Mérito Agrícola en 2010. En febrero de 2017, se convirtió en el primer miembro no francés del comité de estrategia de la escuela Ferrandi, órgano presidido por Joel Robuchon.

forma más inquisitiva. Transmitir sus destrezas y su espíritu a gente que vive dentro de una cultura y de una lengua diferentes exige saber explicar esas cosas de forma lógica.

Tanto en Francia como en Japón las técnicas culinarias tienen por detrás tradiciones centenarias. En ambos países, los chefs, junto a los artesanos que producen los comestibles, las vajillas o las cuberterías, son los que han mantenido vivas las artes culinarias tradicionales. “La cocina francesa hace gala de medios muy sofisticados para presentar la comida de la forma más bella”, dice Koyama, “mientras que la esencia de la cocina japonesa yace en el uso de cuchillos de un solo filo. Si los chefs de ambos países aprenden los unos de los otros y adoptan recíprocamente las principales técnicas de sus especialidades para alcanzar mayores alturas, creo que estarán ayudando a desarrollar sus propias cocinas y estarán haciendo un intercambio cultural en el verdadero sentido de la palabra. Me gustaría poder contribuir a ensanchar el espectro de la cocina tradicional superando las diferencias de nacionalidad o género culinario, y llevar la cultura culinaria japonesa, que es sana y sabrosa, por todo el mundo”.



| | | |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|

1. Un plato que formó parte de una cena de *haute cuisine* preparada conjuntamente por Koyama y el renombrado chef francés Alain Ducasse, en la que se usaron ingredientes de los famosos restaurantes japoneses Aoyagi, Kitcho y Ten-ichi, así como de la confitería Toraya. Este plato de *fubako* diseñado por Koyama fue posteriormente incluido en el menú de uno de los restaurantes de Ducasse. 2. Un plato llamado *Naruto-tai no hegi-zukuri*. El *tai* o besugo de Naruto presenta una carne más firme que la de otros besugos. Koyama creó y bautizó este plato, en el que el pescado se corta en tajadas paralelas a las vetas de la carne para obtener más sabor. Los métodos tradicionales de presentar el besugo eran el *hira-zukuri* (corte en gruesas tajadas de aspecto rectangular) y el *usu-zukuri* (lonchas finas). 3. Koyama corta diestramente el besugo usando un cuchillo japonés de un solo filo. La forma en que el cuchillo penetra en la carne hace variar su textura y permite extraer más sabor de un mismo material.



| | |
|---|---|
| 4 | 5 |
| 6 | |

4. Koyama en la escuela Ferrandi, enseñando a los alumnos del último año las claves para preparar el *yaki-zakana*, pescado asado al estilo japonés, durante una lección extraordinaria. 5. Junto a los destacados chefs franceses que asistieron a una de las conferencias que ofreció Koyama en la parisina escuela Ferrandi. 6. En febrero de 2017 Koyama se convirtió en el primer miembro no francés del comité de estrategia Ferrandi, dependiente de la Cámara de Comercio e Industria de París. En la fotografía, junto a Bruno de Monte, director de la escuela.