

COCINA JAPO-MEDITERRÁNEA

H

H
I
D
E
K
I

I

D

M
A
T
S
U
H
I
S
A

E

K

I

H I D E K I

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).
Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: Hideki Matsuhisa, 2019
© de las fotografías de interior: Carles Allende; excepto págs. 129, 130, 131, 156, 212, 215, 288: © Pere Cortacans
Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño
Diseño y maquetación: Laia Clos (Mot Studio)

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

Primera edición: noviembre de 2019

© Editorial Planeta, S. A., 2019
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-21798-5

D. L.: B. 18.822-2019

Impresión: Egedsa
Impreso en España – *Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.

Edición a cargo de Laura Conde
Fotografías de Carles Allende

C
O
C
I
N
A

J
A
P
O
-

M
E
D
I
T
E
R
R
Á
N
E
A

H
I
D
E
K
I

100

4. LOS PRIMEROS AÑOS EN BARCELONA

El wasabi | El mejor producto | El secreto de un sushi 10

154

5. SHUNKA, EL PISTOLETAZO DE SALIDA

176

6. EL RETO KOY SHUNKA

210

7. LOS HERMANOS PEQUEÑOS: KAK KOY Y MAJIDE

El waygu | Las brasas

258

8. LA AVENTURA INTERNACIONAL: KA, KOKOY Y HERMITAGE

286

ÍNDICE DE RECETAS

ENCUEN

PRÓLOGO 6

INTRODUCCIÓN 9

1. LOS PRIMEROS AÑOS EN TOYOTA
Los cuchillos 12

2. QUE LA VIDA IBA EN SERIO
La salsa de soja 36

3. LA VIDA EN TOKIO: GUNJI
El umami | La vajilla 64

**E
N
T
O
Y
O
T
A**

**A
Ñ
O
S**

**P
R
I
M
E
R
O
S**

**L
O
S**



Nací en Toyota, una pequeña ciudad de unos 400.000 habitantes situada en el centro de Japón, a unas tres horas de Tokio. Mis padres regentaban un restaurante de alta gastronomía japonesa especializado en pescados, en el que prácticamente me crié rodeado de increíbles materias primas que aprendí a identificar y a apreciar de forma orgánica en los ratos que pasaba en el restaurante familiar al salir de la escuela. De hecho, a los ocho años, empecé a echar una mano en el restaurante, encargándome de tareas que podía asumir: retiraba los platos, llevaba las bebidas a las mesas, pelaba gambas... Pero, sobre todo, observaba. No me perdía detalle del trabajo del equipo de cocina, con mi padre al frente, mientras mi madre se encargaba de la sala. Ya entonces soñaba con ser cocinero.

Una de las cosas que más me gustaba hacer en aquella época era acompañar a mi padre al mercado. Él era un gran conocedor del producto, especialmente de los pescados que, poco a poco, sin darme cuenta, me fue enseñando a distinguir. Pronto supe cómo era una buena vieira, aprendí a identificar el mejor atún, unas navajas excelentes, el salmón, la caballa, las ostras... En definitiva, empecé a desarrollar un profundo conocimiento del producto que me ha acompañado toda mi vida, y que sin duda ha sido la clave de mi carrera posterior: esa ventaja intangible que, de alguna manera, siempre sacaba a mis compañeros en todos los restaurantes en los que trabajé. Junto a mi padre aprendí, con paciencia, entusiasmo y dedicación, a distinguir el brillo en la piel, el destello en los ojos, la salud de las escamas, la tersura de la carne... mirando el pescado. Desarrollé una especie de radar insólito para barrer con la mirada una pescadería y distinguir el mejor entre los mejores gracias a una combinación de experiencia e intuición que marcaba la cocina de mi padre y que posteriormente ha marcado la mía. Y debo dar las gracias también a mucho trabajo de campo: horas y horas en el mercado, primero junto a mi padre y después yo solo, pues de nada sirve el talento si no va acompañado de esfuerzo y de grandes dosis de paciencia.

Las visitas al mercado con mi padre, a quien observaba después en la cocina del restaurante limpiando, guardando y cortando los pescados como si fuesen oro, marcaron mi infancia y mis primeros años de adolescencia. Fui un niño algo rebelde e inadaptado, a quien no le gustaba estudiar, aburrido de las repetitivas tareas de la escuela. Un niño que, sin embargo, disfrutaba como loco en el res-

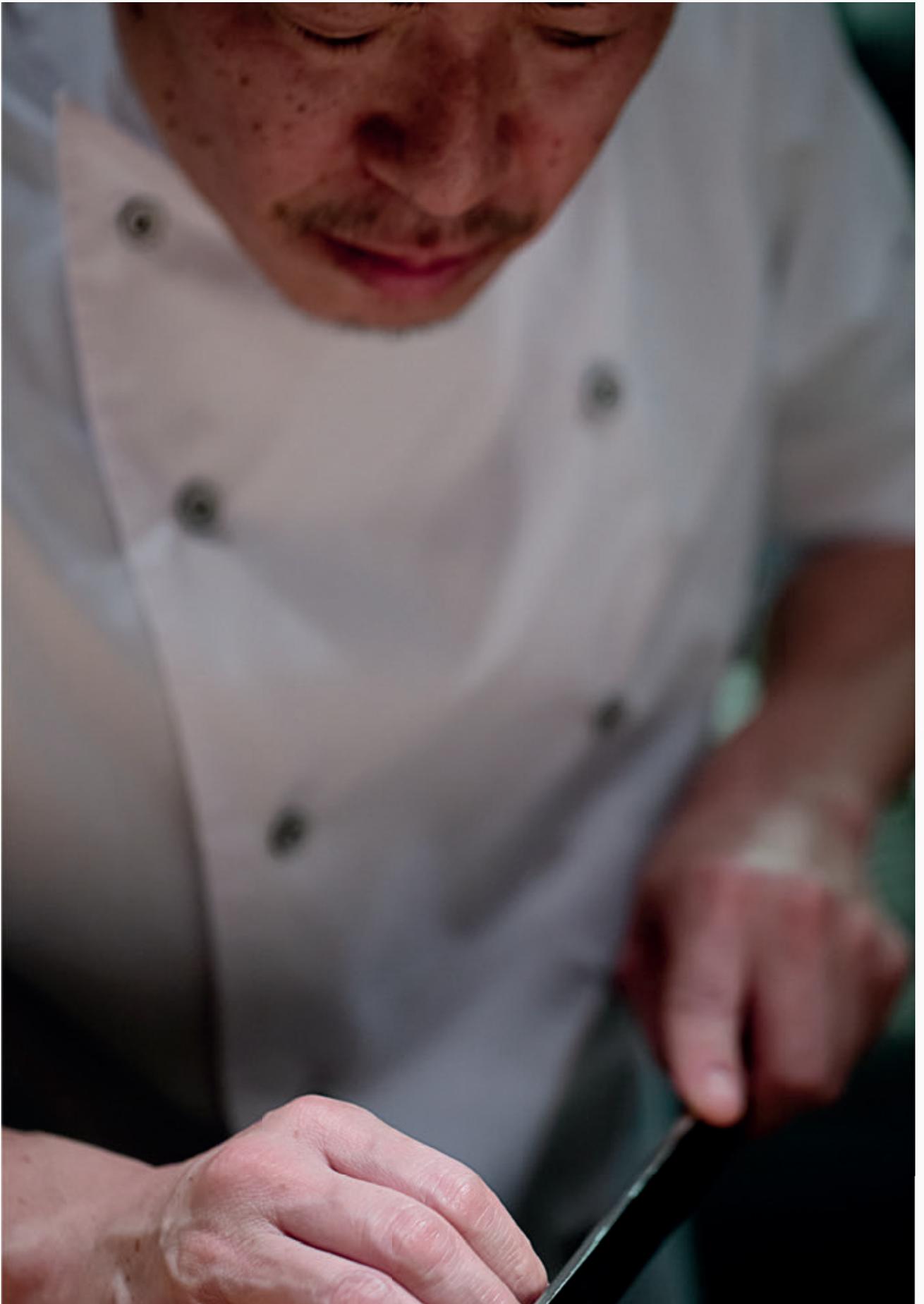
taurante, un lugar donde, al contrario de lo que me ocurría en el colegio, las horas pasaban volando, se sucedían los estímulos y crecía la sed de aprender. Cuantas más horas pasaba en el restaurante viendo trajectuar a mis padres y al equipo de cocina, más deseaba dejar la escuela y dedicarme en cuerpo y alma a hacer lo que siempre supe que me gustaba más que cualquier otra cosa: cocinar.

Muchas veces me he preguntado de dónde me viene la vocación de cocinero, esa pasión que no he sido capaz de desarrollar con ninguna otra actividad. Entonces recuerdo aquellos tiempos junto a mi padre en los que íbamos juntos al mercado y él me enseñaba los secretos de la profesión. Y concluyo que mi pasión por la cocina —y en general por el negocio de la hostelería— probablemente tenga que ver con la felicidad. «Aquí la gente viene a ser feliz, viene con ilusión: no hay nada como trabajar para generar alegría», solía decir mi padre. Con el tiempo me he dado cuenta de que tal vez ahí radique mi vocación: en hacer felices a los demás. Quién sabe si porque lo aprendí desde la cuna o porque es una sensación muy adictiva: las caras de satisfacción de los clientes cuando prueban platos que les gustan me siguen generando una descarga de adrenalina que no he sentido en otra parte.

Esta alegría de la que hablaba mi padre, concepto que comparto plenamente, tiene la particularidad de ser un sentimiento de ambos. No solo la alegría del cliente nos produce satisfacción, sino también la del equipo de cocina al completo, desde el primer al último eslabón, ante la sensación del trabajo conjunto bien hecho. La alegría de los pescadores, felices por conseguir el mejor producto y ofrecerlo a sus clientes. De los agricultores que cosechan las mejores verduras y rebosan orgullo cuando las muestran, conscientes de que solo con el mejor producto se puede lograr el mejor de los platos. Suelo decir que entre todos fabricamos felicidad, una emoción que tenemos la suerte de constatar día a día, servicio a servicio: verla reflejada en los semblantes de los clientes. ¿Acaso hay algo más enriquecedor?

Esta vocación tan marcada desde que tuve uso de razón no parecía convencer demasiado a mi madre, que insistía en que continuase mis estudios. Me apuntaba a todo tipo de actividades extraescolares para tratar de encaminar un futuro que en aquellos momentos ya parecía escrito. Natación, atletismo... la secuencia siempre era la misma: me entusias-

Recuerdo aquellos tiempos junto a mi padre en los que íbamos juntos al mercado y él me enseñaba los secretos de la profesión. Y concluyo que mi pasión por la cocina probablemente tenga que ver con la felicidad.





«Para que un cliente salga contento no basta una buena cocina, eso se da por sentado», solía decirme mi padre.

maba durante unos meses y más tarde empezaba a aburrirme hasta que los abandonaba. Me sucedía con todo. Con todo menos con la cocina, un lugar en el que no solo nunca me aburría, sino del que amaba todos los recovecos. Me parecía igual de fascinante salir a comprar pescados o verduras al mercado que afilar y cuidar los cuchillos, limpiar y organizar el espacio, conservar los productos para que llegasen a la mesa lo más frescos posible sin perder ni una gota de sus propiedades, atender a los clientes, las brasas, los caldos, las salsas...

Me resultaba casi adictivo ese halo mágico que se sucedía día tras día durante el servicio, mientras los clientes, felices y satisfechos, disfrutaban del resultado de un trabajo en equipo que iba mucho más allá de cocinar platos excelentes. «Para que un cliente salga contento no basta una buena cocina, eso se da por sentado», solía decirme mi padre mientras paseábamos por el mercado navegando entre pescados y dialogando con los pescadores. Esa máxima me ha acompañado durante toda mi carrera y es una de las tantas enseñanzas que le debo a mi padre: si el cliente no se siente como en casa, relajado y cómodo, no volverá. Aunque, claro, en aquel momento, yo era un adolescente rebelde y sabelotodo y él era un adusto señor japonés acostumbrado a mandar en sus dominios: el conflicto estaba servido. O al menos lo estuvo durante un tiempo.

Ya desde muy pequeño mostré un carácter fuerte, una cualidad que me define pero que he ido moldeando con el paso de los años, especialmente tras mi llegada a España, donde aprendí, entre otras cosas, que no siempre se puede tener razón y que había llegado la hora de abandonar cierta chulería con la que, a veces sin darme cuenta, me comportaba. Esta altivez me llevaba a enfrentarme con mi padre mucho más a menudo de lo recomendable para mantener la armonía familiar, cosa que, por otra parte, inquietaba a mi madre, que siempre fue la figura de consenso que trataba de poner paz. Esta fuerte personalidad, combinada con cierta inconsistencia a la hora de adquirir hábitos y esforzarme para lograr mis metas, hicieron de mí un adolescente de trato algo complicado, de carácter arrollador, que pese a que abandonaba uno tras otro todos sus proyectos académicos y deportivos, había uno al que le dedicaba la vida: la cocina. —



VG-10

藤原 伸
藤原 伸

藤原 伸
藤原 伸