

GASTRONOMÍA DE JAPÓN

La cocina Japonesa se caracteriza por una sencillez rayana en la austeridad. Ha evolucionado de una singular y original filosofía que tomó prestado muy poco de sus vecinos y mucho menos del mundo exterior; la comida japonesa se distingue por su deseo de yuxtaposición, se trata de identificar los alimentos, de manera que los ingredientes de los platos estarán preparados y presentados por separado, para que el comensal los deguste por sus cualidades intrínsecas más que por los sabores creados por los cocineros.

A través de los ingredientes de una comida, ésta cobra el aspecto de la estación, de manera que comer los productos de temporada, a poder ser los más frescos, permite unirse con la naturaleza y con el tiempo.

El pescado crudo, preparado en forma de sashimi o sushi, una de sus aportaciones originales a la gastronomía mundial. Lo mismo ocurre con las frutas y verduras tempranas, que marcan la llegada de una nueva estación y que se pueden comprar cuidadosamente envasadas o presentadas en cajas especiales.

El arte de la presentación de los platos, de la combinación de sus colores y de sus formas, de la armonía de los alimentos con la vajilla en la que son presentados.

Otra característica de la cocina japonesa es su frugalidad, que viene impuesta por los suelos montañosos y poco fértiles que apenas le permitían conseguir cosechas abundantes.

Actualmente la cocina japonesa puede aspirar a tener gran éxito en los países occidentales, en los que la delgadez frecuente se ha convertido en obsesión.

En lo concerniente a los ingredientes básicos, muchos de ellos recuerdan a los que se pueden encontrar en otras partes de Asia, especialmente el arroz, el pescado y los crustáceos, la verdura y las preparaciones a base de soja. Sin embargo, se utilizan productos propios; el arroz es de grano redondo más que de grano largo, y una gran variedad de algas constituyen la base de caldos, guarniciones y platos diversos.

Como en otros países asiáticos, los platos se clasifican según su método de preparación, que con frecuencia prestan su nombre a los restaurantes especializados en tales métodos: *agemono* y *tempura* (frituras); *gohanmono* (platos a base de arroz); *mushimono* (coccción al vapor); *shirumono* (sopas); *sunomono* y *aemono* (platos a base de vinagres y ensaladas); *sashimi* y *sui* (pescado crudo), y *yakimono* (parrilladas). La mayor parte de las preparaciones culinarias se realizan en crudo, a la parrilla, al vapor o guisadas con muy poca materia grasa. Las frituras se hacen en abundante aceite hervido, de manera que nunca resultan grasientas.

Centro y Sur de Japón

Osaka es una ciudad famosa por sus restaurantes y su cocina; a sus ciudadanos se les conoce como "Kuidores", es decir, los que comen hasta el punto de la ruina física y financiera. Abundan los restaurantes de todo tipo y precio. La especialidad local es la comida que se toma en la calle, como los takoyaki, una bola de masa hervida rellena con carne de pulpo y cocinada a las brasas; tallarines de harina de trigo y Osaka-sushi, cuadrados de arroz dulce con pescado crudo. En el décimo piso de los grandes almacenes Hanshin se encuentra una gran variedad de restaurantes donde se pueden degustar distintos tipos de platos locales.

EL ESCULPIDO DE LA VERDURA.

El arte de esculpir vegetales para presentar los platos, llamado Mukimono, recuerda al del ikebana, el famoso arte floral japonés, que simboliza el cielo, la Tierra y el hombre.

El esculpido se realiza con cuchillos muy delgados, especialmente concebidos para tallar verdura y fruta. Los cortes, de una gran finura, pueden representar flores, hojas, paisajes, animales e incluso mensajes en ideogramas. La manera de cortar varía según la textura de la verdura o fruta, y algunas verduras se presentan al corte en tiras circulares, otras a dibujos geométricos (círculos, medias lunas, rosetones, etc), otras a cintas. El objetivo de esta técnica no es solamente destacar las formas y los colores, sino también poner de relieve los aromas y los sabores.

Pero estas pequeñas maravillas culinarias están destinadas más a la mirada y a la imaginación que al paladar, ya que algunas de ellas son francamente incomedibles.

LA CEREMONIA DEL TÉ.

CHANOYU

Estar invitado a una ceremonia del té es mucho más que estar invitado a una simple reunión de amigos. Es participar en una ceremonia estética y ritual, durante la cual se prepara y se bebe una emulsión de un té verde especial en polvo.

La celebración de la ceremonia del té en Japón se remonta al siglo XIII, aunque fue codificada más tarde en el siglo XV, convirtiéndose en un auténtico arte de los salones de los grandes señores.

Esta ceremonia, cuyas raíces se encuentran en el budismo zen, tienen un significado psicológico y social basado en 4 principios: La armonía, el respeto, la pureza y la serenidad.

La ceremonia del té dura alrededor de 40 min. Requiere una atención extrema por parte de todos los participantes hacia los mas mínimos detalles. Es una forma de escuela de concentración, que permite a cada uno individualmente y a todo en conjunto aplicar los principios que acompañan a todo ritual(armonía, respeto, pureza y serenidad).

ESCUELA INTERNACIONAL DE TURISMO

E.I.T.

EXPO JAPÒN

Alimentos

Y

Bebidas III

ESCUELA INTERNACIONAL DE TURISMO E.I.T.

JAPÒN

EXPO