

COCINA JAPONESA; COMIDA Y CULTURA / JAPANESE CUISINE; FOOD & CULTURE

POR / BY BRIAN GALLAGHER

DESPUÉS DE QUE ROGER ORTUÑO PRIMERO SE INTERESARA EN LA CULTURA Y GASTRONOMÍA DE JAPÓN, DESCUBRIÓ UNA SUBCULTURA DE RESIDENTES Y RESTAURANTES QUE LE CONDUJO A LA CREACIÓN DE WWW.COMERJAPONES.COM; UN SITIO WEB QUE ATRAJO UN SEGUIMIENTO DE CULTO Y QUE, EN UN CORTO ESPACIO DE TIEMPO, SE HA CONVERTIDO EN LA BIBLIA PARA TODO LO RELACIONADO CON LA COCINA JAPONESA EN BARCELONA. B-GUIDED TUVO RECIENTEMENTE LA OPORTUNIDAD DE SABER MÁS.

Hace unos años publicamos un libro sobre cocina catalana emergente, "Barcelona Served, Cocina Catalana Contemporánea". Estoy impresionado por las similitudes entre los dos acercamientos a la comida, ambas muy preocupadas por los ingredientes de temporada, ambas dando una relevancia especial a pescados y mariscos, así como enfatizando el entorno físico de la comida. ¿Crees que Barcelona estaba predisposta a la cocina japonesa mucho antes de que los primeros restaurantes llegaran?

La predispone el hecho de que se trata de una ciudad mediterránea y en una posición de interculturalidad. También por tratarse de una ciudad con inquietudes gastronómicas y muy conectada al diseño y las tendencias. Era de esperar. Además, hay una comunidad japonesa en Barcelona muy extensa. Este mes, por ejemplo, van a abrir 5 nuevos restaurantes e incluso una tienda especializada en tofu. Existen ya sitios muy especializados donde ir a probar platos y maneras de cocinar muy específicos. Eso es también un signo de madurez para este sector.

Descrito en términos generales, se podría decir que la cocina japonesa se distingue por su énfasis en el pescado (tradicionalmente, la carne roja no estaba generalmente disponible) y por evitar los productos lácteos. ¿En qué otras maneras caracterizarías la cocina japonesa?

Me gustaría desmitificar el tópico del pescado, porque también hay muchísimos platos basados en carne. Esa idea de que "como no me gusta el pescado crudo no me gusta la comida japonesa" es un cliché. Por influencia del budismo también hay una tradición de platos vegetarianos, pero podríamos decir que hoy

AFTER ROGER ORTUÑO FIRST BECAME INTERESTED IN THE CULTURE AND GASTRONOMY OF JAPAN HE DISCOVERED A LOCAL SUBCULTURE OF EXPATRIATES AND RESTAURANTS THAT ULTIMATELY LED TO THE CREATION OF THE WWW.COMERJAPONES.COM A WEBSITE THAT HAS ATTRACTED A CULT FOLLOWING IN THE CITY AND IN A SHORT SPACE OF TIME HAS BECOME THE BIBLE FOR ALL THINGS RELATED TO JAPANESE CUISINE IN BARCELONA. B-GUIDED RECENTLY HAD THE CHANCE TO FIND OUT MORE.

A number of years ago we published a book on emerging Catalan cooking *Barcelona Served, Contemporary Catalan Cuisine I am struck by the similarities between the two approaches to food, both highly concerned with seasonal ingredients, both relying greatly on fish and seafood as well as emphasising the physical dining environment. Do you think Barcelona was already predisposed to Japanese food long before the first restaurants arrived here?*

Barcelona being a Mediterranean city together with its multicultural nature predisposes it, and also the fact that it's a city with a great interest in gastronomy, design and trends. It was inevitable, especially considering that there is a significant Japanese community resident in Barcelona. Next month five new genuine Japanese restaurants will open in the city as well as a shop specialising in tofu. There are already highly specialised places where specific cooking methods and dishes can be sampled. This is a sign of maturity.

Described in very general terms Japanese cuisine could be said to distinguish itself from European cuisine by its emphasis on fish (traditionally red meat was not widely available) and its avoidance of dairy products. In what other ways would you characterise Japanese cuisine?

My aim is to debunk the fish myth because there are so many meat based dishes. This notion that 'because I don't like raw fish it follows that I don't like Japanese cuisine' is a cliché. Because of Buddhism's influence there is a long tradition of vegetarian dishes, but nowadays it's perhaps half and half fish and meat dishes. Japanese cuisine's principal characteristic is perhaps the tendency to separate and enhance flavours as opposed to the western tendency



ROGER ORTUÑO DE COMERJAPONES.COM. © COMERJAPONES.COM



en día la carne y el pescado van a la par. La característica principal de la cocina japonesa, en contraposición a la cocina occidental, sería que mientras nosotros tendemos a fundir y mezclar sabores, ellos tienden a separarlos y realzarlos. En la cocina japonesa cada ingrediente destaca y se hace reconocible. También por la utilización de ingredientes propios como el Miso o el caldo Dashi (bonito seco rallado y alga Kombu), entre otros.

Cada nuevo restaurante en Barcelona aparece como una aproximación a la fusión entre las cocinas de Asia y Occidente; por un lado esto responde a nuestra cultura globalizada y nuestro apetito por experiencias culinarias exóticas, pero por otro, diluye la auténtica referencia cultural. ¿Fue la creación de tu web www.comerjapones.com una reacción a esta tendencia?

En parte, sí. La web de comerJapones.com surgió como un proyecto personal donde hablaba de los restaurantes o platos que a mí me gustaban, pero al popularizarse con decenas de miles de visitas, se ha transformado en otra cosa. Intento diferenciar los sitios genuinos de los que no lo son, para paliar la desinformación que existe. No creo que la fusión sea mala, pero si una persona se acerca a la cocina nipona a través de esa fusión difícilmente podrá apreciar y entender la esencia de la gastronomía japonesa. Cuando conoces las bases de algo entonces puedes experimentar, pero si tu acercamiento es a través de algo fusionado y alterado, puede que sólo te enteres de la mitad de la pelfcula.

of mixing and diffusing them. In Japanese cooking every ingredient is very recognisable. Also for its use of specific ingredients such as Miso and Dashi stock (shavings of dried bonito and Kombu alga) to give just two examples.

Currently every second restaurant in Barcelona seems to feature a fusion approach to Asian and Western cooking, on the one hand it is an endorsement of our globalized culture and our appetite for exotic culinary experiences but on the other it dilutes the authentic original cultural reference. Was the creation of your web site www.comerjapones.com with its endorsement 'stamp of distinction' a reaction to this trend?

In part, yes. ComerJapones.com came about as a personal project where I mentioned the restaurants and the dishes that I liked personally, but after receiving tens of thousands of hits it turned into something else. I try to distinguish between the genuine article and the rest, to counteract the disinformation out there. It's not that I think there is anything wrong with fusion, but anyone coming across Japanese food for the first time this way is missing out on how it should be. When you are familiar with the basics of something then you can experiment, however if your only experience is through fusion or adaptations you are really only getting half the story. When I eat at a certain place I try and look for the closest thing available to the original bearing in mind that there is going to be some inevitable differences with the ingredients and preparation.

European cooking, historically dominated by the French was revolutionised with the introduction of Nouvelle Cuisine during the 70s which has been attributed to the influence of Japanese food culture on the dominant French chefs of the day. In what way has Japanese cooking been influenced by the West in general terms and does there exist a specific local Catalan influence on Barcelona Japanese restaurants?

There are dishes that were introduced into Japan from Portugal, Spain and France and were adopted and adapted to the ways and tastes of the Japanese culture of that time. There are examples including the 'Tonkatsu', which consists of pork covered in breadcrumbs and is one of Japan's most typical dishes, in fact one of the ingredients of the Tonkatsu is Worcestershire sauce. The 'Torikatsu' which is the version with chicken, or croquettes that are called 'Crokke'. Even the 'Tempura' which everybody associates with Japan is in reality an import from Portugal; deriving from the Latin tempora Cuarsemae that belongs to the Lenten period when eating meat was forbidden and vegetables were deep fat fried. There is also a type of very well liked sponge cake in Japan called 'Castella', imported to the country by Portuguese and Spanish merchants, the name is thought to have derived from Castilla; exactly the same as 'Pain d'Espagne', 'Spanish Cake' or 'Pan di Spagna' as it's also known. The word 'pan' in Japanese is the same, from either Portuguese or Spanish influence

Regarding the local Catalan influence on Barcelona based Japanese restaurants I would say that they have adapted and paid homage to several local dishes and ingredients. The tomato for

La cocina europea, históricamente dominada por los franceses, fue revolucionada con la introducción de la Nouvelle Cuisine en los 70 que fue atribuida a la influencia de la cultura de la comida japonesa en los chefs de referencia de aquel momento. ¿En qué se ha visto la cocina japonesa influenciada por Occidente en terminos generales? ¿Existe una influencia específica catalana en los restaurantes japoneses de Barcelona?

Existen platos que entraron en Japón desde Portugal, España o Francia y que fueron adaptados al paladar japonés para hacerlos propios. Hay ejemplos como el 'Tonkatsu' o cerdo empanado, un plato muy típico en Japón. De hecho la salsa Tonkatsu lleva como ingrediente salsa Worcestershire. Otros ejemplos son el 'Torikatsu', lo mismo pero con pollo, o las croquetas 'Crokke'. Incluso el 'Tempura', que todo el mundo asocia con la cocina japonesa, en realidad fue importado desde Portugal. Viene del latín ad tempora Cuarsemae, que es la época de la cuaresma, donde no se podía comer carne y se hacía mucha verdura rebozada. Hay también un tipo de bizcocho muy popular en Japón que se llama 'Kasutera', importado por comerciantes portugueses o españoles pero cuyo nombre procede de Castilla; es la misma importación que el 'Pain d'Espagne', 'Spanish Cake' o 'Pan di Spagna'. La palabra 'pan', en japonés se dice igual, no se sabe si por influencia portuguesa o española.

En cuanto a la influencia catalana en los restaurantes japoneses de Barcelona, se han hecho pequeños homenajes a algunos platos o ingredientes catalanes. El tomate no es muy utilizado en la cocina nipona, pero en el restaurante Shunka tienen un Tataki de bonito aderezado con tomate que está buenísimo, pero no deja de ser una licencia que se han tomado. La 'Espardenya', muy típica en la Costa Brava, también se puede comer en Sashimi en muchos restaurantes. Existe una 'Espardenya' en Japón, el 'Namako', pero es una especie distinta que se come de otra manera. También se hace tempura de 'Calçots' que, más allá de tratarse de un ingrediente autóctono, intenta imitar en el proceso de cocción la textura que se adquiere al cocinarlo tradicionalmente a la brasa, pero usando el recurrimiento del rebozado como segunda piel. Del 'Suquet de Peix', he visto una adaptación en el Matsu de Sant Cugat con salsa de erizo, miso, sake, mariscos que no deja de ser una interpretación hecha a la manera del 'Nabemono' (platos a la cazuela). También la Gamba de Palamós se utiliza mucho en lugar de utilizar especies más comunes en Japón.

Investigando para este artículo leí acerca del Kaiseki, una refinada experiencia gastronómica; el apogeo de la cocina japonesa. ¿Puedes explicarnos brevemente en qué consiste y si puede ser experimentada en Barcelona?

El Kaiseki se caracteriza por ser una comida frugal que realiza los ingredientes de temporada, muy refinada y que tiene sus orígenes en el arte de la ceremonia del té. También juega un importante papel la vajilla utilizada en la presentación de los platos y se suele acompañar de Sake. Sigue un determinado protocolo



example is not used in Japanese cooking however at the Shunka restaurant they serve a bonito Tataki served with tomato dressing which is really excellent, it is however an improvised invented dish. The 'Espardenya' so typical of the Costa Brava can be sampled in Sashimi in many restaurants. There also exists an 'Espardenya' in Japan, the 'Namako' however it's a different species and is eaten in a different way. It's also possible to find 'Calçots' (spring onions) tempura, rather than treating it like an indigenous ingredient the aim is to achieve the same texture when cooked by the traditional grilling method but using the batter as a second skin. I have seen a version of the 'Suquet de Peix' in the Matsu restaurant in San Cugat using erizo sauce, miso, sake, and shellfish which is an adaptation along the lines of the 'Nabemono' (stewed dishes). The Gamba de Palamós is also frequently used rather than the indigenous Japanese species.

While researching for this piece I read about Kaiseki, a highly refined gastronomic experience, the apogee of Japanese cuisine. Can you briefly outline what it entails and whether it can be experienced in Barcelona?

Kaiseki is characterised as being a frugal meal that places the emphasis on seasonal ingredients, it's highly refined and has its origins in the drinking ceremony. The tableware is of equal importance as the food and it's usually accompanied with sake. It follows an established procedure with dishes prepared in specific ways. As well as rice and stock, it should have a main course (Sen-



COMERJAPONES STICKERS.
© COMERJAPONES.COM

que debe incluir ciertos platos preparados según técnicas muy concretas. Además del arroz y un caldo, debe contener un entrante (Sensai), un plato cocido (Nimono), otro asado a la parrilla (Yakimono), uno de carne o pescado encurtido en vinagre (Sunomono), uno más elaborado pero sin usar el fuego (Otsukuri), otro elaborado al vapor (Mushimono) y, más recientemente, también incluye algún rebozado (Agemono). Sigue un protocolo en el que cada uno de los platillos está hecho de cierta manera, con ingredientes de la temporada y servido en una vajilla que ensalce cada plato.

¿Y en qué contexto social se consume?

En un principio estaba vinculado a las clases altas puesto que no deja de ser una expresión de refinamiento llevado al extremo. En Barcelona, en la calle Regàs, hay un restaurante llamado Kokoro, donde antes sólo se servían cenas para poderlo degustar como es debido y con un menú cerrado. Ahora también ofrecen un menú de mediodía más informal, pero la experiencia gastronómica del Kaiseki debe disfrutarse sin prisas. Algunos cocineros lo comparan con el teatro. La actitud del comensal es como el que va a una degustación a dejarse sorprender.

En Japón puede parecer poco accesible a occidentales, pero no por motivos discriminatorios sino porque creen que, al desconocerlo culturalmente, quizá no seamos capaces de apreciarlo en toda su esencia.

sai), cooked dish (Nimono), another grilled course (Yakimono) another of either meat or fish pickled in vinegar (Sunomono) another elaborately prepared cold course (Otsukuri), a steamed dish (Mushimono) and more recently a battered course (Agemono). It follows a strict protocol in which each of the courses is made in a certain way, with seasonal ingredients served using utensils that enhance the food.

In what social context is it experienced?

In principle it's connected to Japanese high society given that it's an expression of refinement brought to the extreme. In Barcelona's calle Regàs there is a restaurant called Kokoro which up till now only served evening tasting meals with a fixed menu. Now they are also offering a less formal midday menu, however the Kaiseki gastronomic experience should be enjoyed at a relaxed pace. Some chefs compare it with theatre. The attitude of the guest should be like of someone sampling a menu open to being surprised.

In Japan it may appear to be closed to westerners but not for discriminatory reasons rather because not being completely familiar with their culture we are unable to appreciate it in its most pure essence.

You have described your first experience of Japanese culture and your later interest in Japanese food. Have you been to Japan and how would you define the overall standard of Japanese cuisine in Barcelona compared with the real thing?

It's only when you have been there that you appreciate the difference between Japan and what is done here. In Barcelona there are over 300 establishments that call themselves 'Japanese restaurants', but I would say that 90% of them leave a lot to be desired. There is a certain adaptation to western tastes, even in the better restaurants because there are many dishes and flavours that we are not accustomed to eating. In fact there's a lot of specialisation in restaurants in Japan: Sushi only, Tempura only, Ramen only or the street vending Yakitori or Yakisoba which are everywhere just like fast food venues here.

In the west all these specialities are combined on the same menu to such a point that some westerners might think that if some are missing then it's not an authentic Japanese restaurant. However despite everything there are quite a few great Japanese restaurants in Barcelona; including ones that have specialised with some degree of success. Take for instance the places inspired by 'Izakaya' bars or taverns for drinking sake where some tapas are served or even the Japanese cake shop located in the heart of the Eixample.

When did the first Japanese restaurants open in Barcelona and who were the pioneering chefs and business people behind these establishments?

The first one in Barcelona was Tokyo Sushi on Calle Comtal which opened in 1978. Six months later the Yamashita group, with Yoshizumi Yamashita at the head opened the Yamadori which although it opened in 1977 was more a bar than a restaurant with

En tu web has descrito tu primera experiencia en la cultura japonesa y tu posterior interés en la cocina. Habiendo estado en Japón, ¿cómo evaluarías el estándar de la cocina japonesa en Barcelona comparada con la original?

Sólo cuando has estado allí entiendes la diferencia entre lo que hacen en Japón y lo que hacen aquí. En Barcelona hay unos 300 establecimientos que se hacen llamar 'restaurante japonés', pero te diría que el 90% dejan mucho que desear. Hay una cierta adaptación a los gustos occidentales, incluso en los buenos restaurantes, porque hay muchos platos o sabores a los que no estamos acostumbrados. Además, allí hay mucha especialización en los restaurantes: sólo de Sushi, o de Tempura, o de Ramen, o por ejemplo, los puestos callejeros de Yakitori o Yakisoba que proliferan a modo de fast food. Aquí se ha integrado todo en una misma carta variada, hasta el punto que algunos occidentales pueden llegar a pensar que si falta alguno de esos platos no se trata de un restaurante auténtico. A pesar de esto, hay muy buenos restaurantes japoneses en Barcelona; incluso se está alcanzando cierto nivel de especialización. Hay por ejemplo ya algunos locales inspirados en el 'Izakaya', bares o tabernas para beber sake donde se sirve alguna tapa, o incluso una pastelería japonesa en pleno Eixample.

¿Cuándo abrió el primer restaurante japonés en Barcelona y quiénes fueron los chefs pioneros y empresarios tras los restaurantes?

En Barcelona el primero fue el Tokyo Sushi en la calle Comtal y abrió en 1978. Seis meses después, el grupo Yamashita, con Yoshizumi Yamashita a la cabeza abrió el Yamadori que, aunque se inauguró en 1977, fue como bar y con otro nombre. Luego, en 1989 abrieron el Yashima. En 1998 abrió el Sakura-ya, que fue la primera barra japonesa en un centro comercial (L'illa Diagonal), haciéndolo por primera vez accesible a un público más masivo.

¿Hay un equivalente al papel del vino en la comida japonesa, con el 'sake' por ejemplo?

Sí, en los Izakaya, que quiere decir 'establecimiento donde vas a beber alcohol o sake', donde se sirve un tipo de comida más bien a base de pequeñas raciones, como tapas. Pero con la comida es bastante habitual tomar té verde, como por ejemplo en un Kaitenzushi (barra giratoria de sushi). En Barcelona, que yo sepa, no hay ningún Kaitenzushi recomendable. Son todos chinos y de pésima calidad.

Y los estudios de un cocinero de sushi ¿duran mucho tiempo?

Sí, porque espera ofrecer un resultado óptimo, con el mejor pescado y cortado de la mejor manera posible. Ha de seleccionar el pescado lo más fresco posible y para ello lo tiene que palpar, cosa que aquí ya resulta algo problemático. La técnica de corte también es complicada y como preparación ya es en sí una forma de cocinar. De hecho los restaurantes suelen disponer de 2 chefs, uno especializado en la cocina caliente y otro en platos fríos.

WWW.COMERJAPONES.COM



PLATOS DE TEMPORADA / SEASONAL DISHES. CORTESIA / COURTESY: RESTAURANTE KOKORO

a different name. Later around 1989 Yashima was opened. In 1998 Sakura-ya opened and became the first Japanese bar in the L'illa Diagonal shopping centre, making it accessible to a more mainstream public.

Is there an equivalent in Japanese cuisine of the role played by wine, would it be sake?

Yes, in the Izakaya (which means establishment where one drinks alcohol or sake) where a certain type of food is served based on small portions just like tapas. But it's also very normal to accompany food with green tea as is the case with the Kaitenzushi (revolving Sushi bar). In Barcelona as far as I am concerned I couldn't recommend any Kaitenzushi. They are all really bad quality Chinese restaurants.

The typical apprenticeship of a Sushi chef requires many years?

Yes, for a very simple reason which is to do with expecting the best possible results on offer using the best fish and cut in the best possible manner. The very freshest possible fish has to be selected and it needs to be done using the human hand, something which is still problematic here. Cutting techniques are also highly skilled and to be trained for this is like learning a form of cooking all in itself. In fact restaurants normally have two chefs, one specialised in cooked food and the other in cold.

WWW.COMERJAPONES.COM

MIENTRAS EN EL MUNDO QUE NOS RODEA SE ELIMINAN LAS DISTANCIAS, Y PARECIERA QUE CUALQUIER SITIO PUEDE ESTAR EN CUALQUIER PARTE, LA CULTURA DE LA COMIDA Y TODO LO RELACIONADO CON ELLA HA CAMBIADO SIGNIFICATIVAMENTE; LA CALLE SE HA CONVERTIDO EN UNAS NACIONES UNIDAS DE POSIBILIDADES CULINARIAS, Y LA COMIDA JAPONESA EN UNA DE LAS MÁS EXÓTICAS. B-GUIDED PERfila 3 RESTAURANTES JAPONESES DE LA CIUDAD QUE NOS PROPONEN UNA RECETA A MODO DE PRESENTACIÓN.

SHIBUI. Shibui inauguró en Barcelona en el año 2000, de la mano de Carme Comelles; aunque no fue hasta 2007 en que el maestro Komuta se incorpora a su equipo. Kasutoshi Komuta reside en España desde hace varios años y está casado con una catalana. Es un personaje muy reconocido dentro de la comunidad japonesa y los cocineros y 'sushimen' de Barcelona, por su exigencia y su estricto y exquisito trato del producto.

¿Cuál ha sido su formación profesional en la cocina Japonesa? KASUTOSHI KOMUTA: Mi formación profesional en la cocina empezó durante mi etapa escolar; a los 15 años, en el instituto, ya comencé mi formación en la especialidad de sushi. A su vez, ese aprendizaje se completaba trabajando en diversos restaurantes; a los 19 años trabajaba de cocinero en un restaurante de Kyoto y a los 22 en uno de Tokyo, ya en mi definitiva especialidad, el sushi.

¿Su cocina se clasificaría dentro de alguna especialidad de la cocina Japonesa? ¿Qué características tiene y qué la diferencia de las demás?

K. K.: En la preparación de sushi, la formación en las técnicas de corte y el conocimiento de los diferentes tipos de pescado es muy importante. Por ejemplo, hay especies venenosas, como el pez globo, que necesitan ser cortadas con determinadas técnicas para que no resulten tóxicas. Por otro lado, al consumirse sin cocción, el tipo de corte hace que determinados sabores afloren o no.

NOMO. Nomo abrió en diciembre de 2007 y se trata de una iniciativa empresarial a cargo de los hermanos Molina-Martell. El maestro Naoyuki Haginoya, formado en Japón, ha sido parte del equipo y ha participado en las decisiones desde su apertura. Haginoya ejercerá como director de cocina del nuevo restaurante Kuo -también propiedad del joven grupo catalán Nomo-, que abrirá en breve y que brindará una atención especial al Take Away.

¿Cuál ha sido su formación profesional en la cocina japonesa? NAOYUKI HAGINOYA: En Tokio, decidí estudiar económicas; mi idea era montar algún tipo de negocio para conseguir ganarme la vida en un mundo tan competitivo como el de Japón. Mientras estudiaba, decidí buscar un trabajo para poder obtener algo de dinero y de casualidad entré a trabajar en la cocina de un restaurante mediocre de Tokio. Lo cierto es que

AS THE PHYSICAL WORLD AROUND US SHRINKS SOMETIMES IT SEEMS THAT EVERYWHERE IS BECOMING EVERYWHERE ELSE. THIS PHENOMENON HAS IMPACTED GREATLY ON THE CULTURE OF FOOD AND ALL THINGS RELATED; THE HIGH STREET BECOMES A UNITED NATIONS OF CULINARY POSSIBILITIES, EATING JAPANESE IS ONE OF THE MORE EXOTIC. B-GUIDED PROFILES THREE OF THE CITY'S JAPANESE RESTAURANTS EACH OF WHICH PROVIDES A RECIPE BY WAY OF INTRODUCTION.

SHIBUI. Founded by Carme Comelles, Shibui opened in Barcelona in the year 2000, although it wasn't until 2007 that Master Komuta became part of the team. Kasutoshi Komuta has been resident in Spain for some years now and is married to a Catalan woman. He is a well known character within both Barcelona's Japanese and 'sushimen' chef's communities, renowned for his high standards and strict and exquisite treatment of produce.

Can you outline your professional education within Japanese cuisine?

KASUTOSHI KOMUTA: My professional education in the kitchen began when I was attending school, I was 15 years of age and still at secondary school when I began to specialise in sushi. Over time this apprenticeship came to fruition when I was working in various diverse restaurants; when I turned 19 I worked as a chef in a Kyoto restaurant and at 22 I was already focused on my speciality, sushi, in a Tokyo based restaurant.

Would you describe your cooking as belonging to any speciality within Japanese cuisine? What are its characteristics and what differentiates it from others?

K. K.: With the preparation of sushi training properly in the cutting and filleting techniques and knowledge of the different species of fish is essential. Take for instance the poison species like the balloon fish that require cutting with very specific techniques so that their toxicity is neutralised. On the other hand the cutting technique used in the preparation of raw fish can make the difference of bringing out the flavour or not.

NOMO. Nomo opened in December of 2007 as a business venture put together by the Molina-Martell brothers. Master Naoyuki Haginoya, trained in Japan was part of the original team and has been involved since then. Haginoya is the head chef at the new Kuo restaurant, another of the young Catalan Nomo group's ventures, which will be opening shortly and will have a special focus on Take Away.

Can you outline your professional education within Japanese cuisine?

NAOYUKI HAGINOYA: I originally decided to study economics in Tokyo; my intention was to start my own business in order to be able to earn a living in Japan's highly competitive economy.



SHIBUI. TIRAMISÚ DE ERIZO / SEA URCHIN TIRAMISÚ

INGREDIENTES PARA 15 RACIONES:
500G DE QUESO MASCARPONE
4 YEMAS DE HUEVO
4 CLARAS DE HUEVO
80G DE AZÚCAR
250G DE HUEVAS DE ERIZO DE MAR (DIVIDIDOS ES DOS PARTES: 100G HACERLOS LIGERAMENTE AL VAPOR CON UNA PIZCA DE SAL Y DEJAR 150G CRUDOS)
50G DE MASA DE WASABI
150G DE TOBIKKO WASABI (HUEVAS DE PEZ VOLADOR DE GUSTO WASABI)
SALSA NIKIRI (SAKE IMIRIN FLAMBEADO + SALSA DE SOJA, MEZCLAR Y REDUCIR)
UMESHU (LICOR DE CIRUELA) AL GUSTO

PREPARACIÓN:
1. MEZCLAR MUY BIEN LAS YEMAS DE HUEVO Y EL AZÚCAR
2. MONTAR EL MASCARPONE Y MEZCLAR CON (1)
3. MONTAR LAS CLARAS DE HUEVO A PUNTO DE NIEVE Y MEZCLAR CON (2)
4. HACER TRES PARTES (A, B Y C)

DEL PREPARADO (3)
5. MEZCLAR A CON 150 G. ERIZO CRUDO (RESERVAR)
6. MEZCLAR B CON LA MASA DE WASABI Y TOBIKKO WASABI (RESERVAR)
7. MEZCLAR C CON UMESHU PARA AROMATIZAR AL GUSTO (RESERVAR)
MONTAJE:
CON UNA JERINGUILLA DE ALIMENTOS MONTAR LAS PARTES A, B Y C, POR CAPAS SEPARADAS, EN EL CHUPITO, AÑADIENDO ENTRE CAPAS SALSA NIKIRI, GOTAS GOTAS, Y UNAS HUEVAS DE ERIZO HECHAS AL VAPOR. REPOSAR Y ENFRIAR. DECORAR POR ENCIMA CON HUEVAS DE ERIZO HECHAS AL VAPOR.

INGREDIENTS FOR 15 SERVINGS:
500G OF MASCARPONE CHEESE
4 EGG YOKES
4 EGG WHITES
80G OF SUGAR
250G OF SEA URCHIN EGGS (DIVIDED INTO TWO PARTS: 100G LIGHTLY STEAMED WITH A PINCH OF SALT, AND 150G LEFT RAW)
50G OF WASABI DOUGH
150G DE TOBIKKO WASABI (FLYING FISH EGGS WASABI FLAVOURED)
NIKIRI SAUCE (SAKE IMIRIN FLAMBEED + SOYA SAUCE, MIXED AND REDUCED)
UMESHU (JAPANESE LIQUEUR) TO TASTE

PREPARATION:
1. MIX THE EGG YOKES AND SUGAR THOROUGHLY
2. BEAT THE MASCARPONE AND ADD TO PREVIOUS MIX (STEP 1)
3. BEAT THE EGG WHITES UNTIL STIFF AND ADD TO PREVIOUS (STEP 2)
4. DIVIDE INTO THREE PARTS (A, B AND C) OF THE ABOVE (STEP 3)

5. MIX A WITH 150 G. RAW SEA URCHIN (SET ASIDE)
6. MIX B WITH THE WASABI DOUGH AND TOBIKKO WASABI (SET ASIDE)
7. MIX C WITH THE UMESHU TO ADD AROMA AS REQUIRED (SET ASIDE)
PRESENTATION:
USING A KITCHEN HYPODERMIC SYRINGE BRING TOGETHER PARTS A, B AND C IN SEPARATE LAYERS, IN A TALL GLASS ADDING THE NIKIRI SAUCE DROP BY DROP BETWEEN THE LAYERS AS WELL AS SOME OF THE STEAMED SEA URCHIN EGGS. SET ASIDE TO COOL. DECORATE USING THE STEAMED SEA URCHIN EGGS.



NOMO. OKONOMIYAKI. TÍPICA PIZZETA JAPONESA / TYPICAL JAPANESE PIZZA

INGREDIENTES:

40G DE COL
2 HUEVOS FRESCOS
1 CEBOLLA TIERNA TROCEADA
50G DE HARINA
50ML DE AGUA
10G DE SALSA TONKATSU
5G DE CALDO DASHI (BONITO DESHIDRATADO)
QUESO GRUYERE
BEICON
MAYONESA
SÉSAMO BLANCO

ELABORACIÓN:

1. CORTAR LA COL EN UNA FINÍSIMA JULIANA Y ESPolvOREARLA CON UNAS LIGERAS GOTAS DE ACEITE.
2. VERTER EN UN CUENCO APARTE LA HARINA, EL AGUA, Y REMOVER HASTA CONSEGUIR UNA MASA HOMOGÉNEA. AGREGAR 1 HUEVO Y COMPLETAR LA MEZCLA CON UNOS LIGEROS TOQUES DE CALDO DASHI (SE PUEDE SER MÁS GENEROSO, DEPENDIENDO DEL GRADO DE INTENSIDAD DE SABOR QUE BUSQUEMOS).
3. MEZCLAR (1) CON (2) HASTA CONSEGUIR UNA MASA HOMOGÉNEA.
4. CON LA AYUDA DE UNA ESPÁTULA, COLOCAR (3) EN LA PLANCHA Y COCERLA HASTA QUE QUEDE

DORADA POR LOS DOS LADOS.

5. EN LA OTRA PARTE DE LA PLANCHA (SI NO SE DISPONE DE TEPPANYAKI, USAR OTRA SARTÉN), FREÍR 1 HUEVO, Y SIN RETIRARLO DE LA SARTÉN COLOCAR (4) ENCIMA.
6. DEJAR COCER DURANTE 1 MINUTO Y RETIRARLO DEL FUEGO.
7. CORTAR UNA LONCHA DEL QUESO GRUYERE, Y UNOS PEQUEÑOS DADOS DE BACON.
8. TROCEAR EL TALLO DE UNA CEBOLLA TIERNA.
9. PONER LA LONCHA DE QUESO EN LA PLANCHA JUNTO CON LOS DADITOS DE BEICON ENCIMA Y DEJAR DERRETIR 5 SEGUNDOS. COLOCAR (6) SOBRE EL QUESO Y SEGUIDAMENTE DARLE LA VUELTA. DEJARLO COCER UNOS SEGUNDOS.
10. A GUSTO DEL COMENSAL, CORTARLA EN TROZOS.
11. ECHAR POR ENCIMA LA SALSA TONKATSU Y RETIRAR DE LA PLANCHA.

PRESENTACIÓN:

EMPLATARLO CON CUIDADO Y DECORARLO CON UN POCO DE MAYONESA, SÉSAMO BLANCO Y LOS PEQUEÑOS TALLOS DE CEBOLLA TIERNA.

INGREDIENTS:

40G OF CAULIFLOWER
2 FRESH EGGS
1 SPRING ONION CHOPPED FINELY
50G OF FLOUR
50ML OF WATER
10G OF TONKATSU SAUCE
5G OF DASHI STOCK (BONITO DEHYDRATED)
GRUYERE CHEESE
BACON
MAYONNAISE
WHITE SESAME

PREPARATION:

1. CHOP THE CAULIFLOWER FINELY AND SPRINKLE WITH SOME LIGHT DROPS OF OIL.
2. IN A SEPARATE BOWL ADD THE FLOUR AND WATER, KNEAD UNTIL THE DOUGH IS HOMOGENOUS AND SMOOTH. ADD AN EGG AND FINISH OFF THE MIX WITH LIGHT TOUCHES OF THE DASHI STOCK (CAN BE MORE GENEROUS DEPENDING ON THE DEGREE OF INTENSITY REQUIRED).
3. MIX (STEP 1) AND (STEP 2) TILL A SMOOTH EVEN DOUGH IS PRODUCED.
4. WITH A SPATULA PLACE THE DOUGH (STEP 3) ON THE HOT PLATE UNTIL GOLDEN ON BOTH SIDES.

5. ON THE OTHER SIDE OF THE HOT PLATE (IF A TEPPANYAKI IS UNAVAILABLE, USE ANOTHER SAUCEPAN), FRY ONE EGG AND WITHOUT REMOVING IT FROM THE PAN PLACE THE GRILLED DOUGH (STEP 4) ON TOP.
6. LEAVE TO COOK FOR A MINUTE AND REMOVE FROM THE FLAME.
7. TO FINISH: CUT A SLICE OF GRUYERE CHEESE AND SOME SMALL CUBES OF BACON.
8. CHOP THE STEM OF THE SPRING ONION.
9. PLACE THE SLICE OF CHEESE ON THE GRILL TOGETHER WITH THE CUBES OF BACON AND ALLOW TO MELT FOR 5 SECONDS. PLACE (STEP 6) OVER THE CHEESE AND FLIP IMMEDIATELY. LET IT COOK FOR JUST A FEW SECONDS.
10. DIVIDE AS REQUIRED.
11. SPRINKLE WITH TONKATSU SAUCE AND TAKE OFF THE HEAT.

PRESENTATION:
TRANSFER CAREFULLY TO A SERVING PLATE AND DECORATE WITH MAYONNAISE, WHITE SESAME AND THE FINELY CHOPPED SPRING ONION.

tanto podría haber entrado a trabajar en un restaurante como en una tienda de perfumes, pero esta decisión cambiaría mi vida. En poco tiempo comencé a interesarme mucho por todo lo que iba aprendiendo en la cocina, a conocer los tipos de pescado, las técnicas de corte... y al cabo de unos meses, según algunos clientes, mis preparaciones destacaban más que las del propio chef del restaurante. Luego me contrataron en un famoso Sushi-Bar de la ciudad y ahí fue donde adquirí gran experiencia como cocinero, aprendiendo del maestro de aquel local a cómo cortar el pescado a la perfección.

¿Su cocina se clasificaría dentro de alguna especialidad de la cocina japonesa? ¿Qué características tiene y qué la diferencia de las demás?

NH: La comida japonesa ha sabido exportarse de una manera más o menos correcta al resto del planeta, pero hay gente que sigue pensando que solo existe el sushi, o que solo existen los platos muy elaborados de la alta cocina nipona. Eso no es cierto. Cualquiera que vaya a Japón se dará cuenta de que existen cientos de platos típicos, fáciles de cocinar, y que son, al final, los que más se consumen entre sus habitantes. Esta es la cocina que he querido traer a España. Mis platos son típicos y los podríamos encontrar en cualquier restaurante típico de Japón; Pizzeta Japonesa (Okonomiyaki), Tempura de Pollo, Tataki de Atún...

Pero tampoco me cierro puertas de ningún tipo; para mí, los clientes son la base de un negocio y jamás dejaría de escuchar cualquier sugerencia. De ahí aparecen platos como el Nigiri de Brie Flambeado con Nueces o el Nigiri de Foie, ¡la gente en Barcelona me pedía sushi sin pescado! Y creí que esta sería una buena alternativa. Ahora, si bien estos platos calientes tienen mucho éxito en Nomo, la mayoría de los clientes que frecuentan el restaurante vienen solo a comer pescado. Lo que me da una gran satisfacción, pues mi especialidad es el corte de pescado y la elaboración de piezas como el Nigirizushi, Maki-zushi o Uramaki.

ICHO BCN es una apuesta personal de Ana Saura -propietaria también del reconocido restaurante Sakura-Ya en l'Illa Diagonal- por la alta cocina japonesa. La casualidad hizo que hace 9 años Ana Saura y Yukihiko Shidara, el maestro Tan, se encontraran y acordasen abrir un restaurante innovador, que combinara la más pura tradición japonesa con los mejores productos del Mediterráneo. Una fórmula que ellos definen como: 100x100 japonés, 100x100 mediterráneo.

¿Cuál ha sido su formación profesional en la cocina Japonesa?

YUKIHIKO SHIDARA: He nacido en una familia de restauradores en Japón y la cocina es mi vocación. Desde pequeño, toda mi formación ha sido enfocada a la cocina. Mi abuelo y mis tíos tenían restaurantes situados en las montañas cerca de Tokio. Aprendí muy joven a tratar el pescado. Luego me trasladé a Tokio donde trabajé en varios restaurantes. Allí encon-

While I was studying I decided to look for a part time job so I would have some money and as luck would have it I found a job in the kitchen of a middle of the road Tokyo restaurant. The truth of the matter is that it could just have easily been a perfume company as a restaurant, but this decision marked my life. Within a short time I began to become very interested in everything I was learning in the kitchen there, to recognise all the different species of fish, the cutting techniques... after a few months had passed some clients said that they preferred my dishes to those of the restaurant's chef. Then I was given a job at a famous Sushi-Bar in the city and it was there that I gained most of my experience as a chef, learning from the master chef how to cut and fillet fish in the best possible way.

Would you describe your cooking as belonging to any speciality within Japanese cuisine? What are its characteristics and what differentiates it from others?

NH: Japanese cuisine has learned how to go about exporting itself throughout the world to a certain degree, there are however people who still associate it with sushi or think that it has to do with haut cuisine Japanese style. That is not so. Anyone that travels to Japan will note that there are hundreds of typical dishes, easy to prepare and which are at the end of the day the ones that are most popular with people there. That's the type of cooking that I wanted to bring to Spain. My dishes are very typical and in fact could be found in most Japanese restaurants in Japan; Japanese Pizzeta (Okonomiyaki), Chicken Tempura, Tuna Tataki...

However I don't close off any possibility; in my opinion the clientele is the basis of any businesses and I always aim to pay attention to any of their suggestions. That's how dishes like the Flambéed Brie Nigiri with Walnuts or the Foie Nigiri came about, in Barcelona I have been asked to produce fish-less sushi ! And to be honest I thought that was a good option. Although these warm dishes are popular in Nomo the vast majority of clients come to the restaurant in order to eat fish. That really makes me happy, given that my speciality is filleting fish and the preparation of pieces like Nigirizushi, Makizushi and Uramaki.

ICHO BCN is the very personal project belonging to Ana Saura, owner of the equally renowned restaurant Sakura-Ya, in l'Illa Diagonal shopping centre, known for its excellent standard of Japanese cuisine. Destiny dictated that almost 9 years ago now Ana Saura and Yukihiko Shidara, Master Tan, met one another and agreed to open an innovative restaurant that would combine the most pure Japanese tradition with the best Mediterranean produce. A formula that they define as: 100% Japanese, 100% Mediterranean.

Can you outline your professional education within Japanese cuisine?

YUKIHIKO SHIDARA: I was born into a family of restaurateurs in Japan, for me cooking is my vocation. Since I was young my

tré al que considero mi maestro, Masao Toride, en el restaurante Kapo Sasa; a él debo mis conocimientos en la cocina tradicional japonesa. Me considero 'Shokunin' (especialista-artesano) en pescado.

¿Su cocina se clasificaría dentro de alguna especialidad de la cocina Japonesa? ¿Qué características tiene y qué la diferencia de las demás?

Y. S.: Es difícil contestar esta pregunta, pero voy a intentar explicarme. En Japón, cada restaurante de cocina japonesa se especializa únicamente en una cosa: sushi, o carne, o pescado, o pasta, o tempura. Luego, en cada especialidad, hay diferentes categorías: desde taberna hasta alta cocina. En Occidente, los restaurantes japoneses suelen ofrecer cartas variadas, que reúnen tempuras, pasta y sushi. Es el caso de Ichō Bcn; por ello no tiene clasificación desde un punto de vista de cocina japonesa tradicional. Yo aplico mis conocimientos de alta cocina japonesa tradicional a los productos y a los gustos de aquí. Hago platos de alta cocina como el 'Onsen Tamago' o el Foie acompañado de aguacate en tempura, pero también 'Yakisoba', que es un plato considerado popular en Japón.

La diferencia de Ichō Bcn viene marcada, por una lado, por la impronta de sus propietarios; que no se limitaron a crear un restaurante donde se sirve cocina de calidad en un ambiente cuidado, sino que han ido un paso por delante, con la firme voluntad de introducir al cliente en la cultura y la gastronomía japonesa. Y por otro lado, también por mi impronta; me gusta mi trabajo, es mi vocación. He llegado a España con una formación completa de cocinero japonés para practicar en vuestro país todo lo que había aprendido en Japón, incorporando además lo que voy aprendiendo aquí. Nuestros clientes japoneses reconocen en nuestra carta la cocina tradicional japonesa pero descubren su aplicación con productos y en platos que desconocían.

Elaboramos en cocina todos los caldos, salsas y condimentos (no usamos productos pre-elaborados). Cocinamos al momento cada plato, respetando la autenticidad del producto de temporada. Definimos la cocina de Ichō Bcn como la combinación del rigor y la delicadeza de la cocina tradicional japonesa adaptada a productos locales. Incorporamos en la carta platos a base de anguila japonesa, algas, sake, té verde y miso entre muchos otros productos que combinamos según la temporada con la gamba de Palamós, la almeja gallega, la trufa, el cerdo ibérico y el buey de raza Wagyu que se cría en Burgos.

SHIBUI. C. COMTE D'URGELL, 272 T. 93 321 90 04
WWW.SHIBUIRESTAURANTES.COM
NOMO. C. GRAN DE GRÀCIA, 13 T. 93 415 96 22
WWW.RESTAURANTENOMO.COM
ICHO BCN. C. DÉU I MATA, 69-95 T. 93 444 33 70
WWW.ICHOBCNJAPONES.COM

education has always been directed towards cooking. My grandfather and uncles had restaurants located in the mountains close to Tokyo. I learned at a young age how to deal with fish. Later I moved to Tokyo where I worked in several restaurants. There I met the person I would consider my master, Masao Toride, at the Kapo Sasa restaurant; it's to him that I owe my knowledge of traditional Japanese cooking. I consider myself a 'Shokunin' (specialist-craftsman) with fish.

Would you describe your cooking as belonging to any speciality within Japanese cuisine? What are its characteristics and what differentiates it from others?

Y. S.: That's a difficult question to answer, but I'll try to explain. In Japan all restaurants tend to specialise in just one thing: sushi, meat, fish, pasta or tempura. Later within each speciality there are different categories: from tavern style to haut cuisine. In the west Japanese restaurants tend towards menus featuring a lot of variation, tempuras, pasta and sushi. That's in fact the case with Ichō Bcn; because of that it wouldn't qualify for a classification in the same way as a traditional Japanese restaurant. I apply my knowledge of Japanese haut cuisine to the products and the local tastes that apply here. I prepare haut cuisine dishes such as 'Onsen Tamago' or Foie accompanied by avocado tempura, but also a dish like 'Yakisoba', which is considered common in Japan.

The difference with Ichō Bcn is to do with on the one hand the stamp of the owners; it's not just limited to serving quality Japanese food in a carefully presented ambience, but goes much further, by deciding to introduce the client into the world of Japanese culture and gastronomy. And on the other hand due to my own personal stamp; I like my work, it's my vocation. When I arrived in Spain I was a fully trained Japanese chef ready to practice everything I had been taught in Japan, incorporating the things I have learned here. Our Japanese clients recognise the traditional aspects of our menu but they also discover its application to products and dishes that they won't be familiar with.

We prepare all the stocks, sauces and condiments used here (no pre-prepared food is used at Ichō). Each dish is prepared fresh, respecting the authenticity and seasonality of each product. We define the cooking at Ichō Bcn as the combination of rigour and delicacy of traditional Japanese cooking adapted to local produce. We incorporate dishes based on Japanese eel, algas, sake, green tea and miso amongst many other products that combine well according to the season with Palamós shrimp, Galician clams, truffle, Iberian pork and beef from the Wagyu breed reared in Burgos.

ICHO BCN. ONSEN TAMAGO

INGREDIENTES:
1/2 CANGREJO DE CONCHA BLANDA
1 TACITA DE CALDO DASHI
1 HUEVO COCIDO A BAJA TEMPERATURA
1 JULIANA DE ALGA NORI
PASTA PARA TEMPURA
ACEITE VEGETAL PARA FREÍR

ELABORACIÓN:
1. SE LIMPIA EL CANGREJO, SE PARTE EN DOS Y SE SUMERGE EN LA PASTA DE TEMPURA. SE FRÍE EN ACEITE VEGETAL A 180°C Y SE RETIRA SOBRE PAPEL ABSORBENTE.
2. SE PREPARA UN CALDO DASHI (INFUSIÓN DE ALGA KOMBU Y COPOS DE ATÚN SECO), SE FILTRA Y SE VIERTE EN UN CACITO. SE COLOCA DELICADAMENTE EN EL CALDO EL HUEVO POCHÉ A BAJA TEMPERATURA Y SE DECORA CON FINA JULIANA DE ALGA NORI.
3. SE COLOCA EN UNA BANDEJA EL CAZO CON EL CALDO Y HUEVO ACOMPAÑADO DEL CANGREJO EN TEMPURA.
4. SE COME DESGAIANDO EL CANGREJO QUE SE REMOJA EN EL CALDO Y HUEVO.

INGREDIENTS:
1/2 SOFT SHELL CRAB
1 SMALL CUP OF DASHI STOCK
1 EGG POACHED AT A LOW TEMPERATURE
FINELY CHOPPED NORI ALGA
TEMPURA BATTER
VEGETABLE OIL FOR FRYING

PREPARATION:
1. CLEAN THE CRAB, BREAK IN TWO AND DIP INTO THE TEMPURA BATTER. FRY IN THE VEGETABLE OIL AT 180°C AND REMOVE ONTO ABSORBENT PAPER.
2. PREPARATION OF DASHI STOCK (BOIL THE KOMBU ALGA AND SHavings OF DRIED TUNA) STRAIN AND POUR INTO A SMALL SAUCEPAN. DELICATELY PLACE THE EGG POACHED AT A LOW TEMPERATURE INTO THE STOCK AND DECORATE WITH FINELY CUT NORI ALGA.
3. PLACE THE SAUCEPAN WITH THE STOCK AND EGG ON A TRAY ACCOMPANIED BY THE CRAB IN TEMPURA.
4. THE DISH IS EATEN BY TEARING THE CRAB WHICH SHOULD BE DIPPED INTO THE STOCK AND POACHED EGG.

