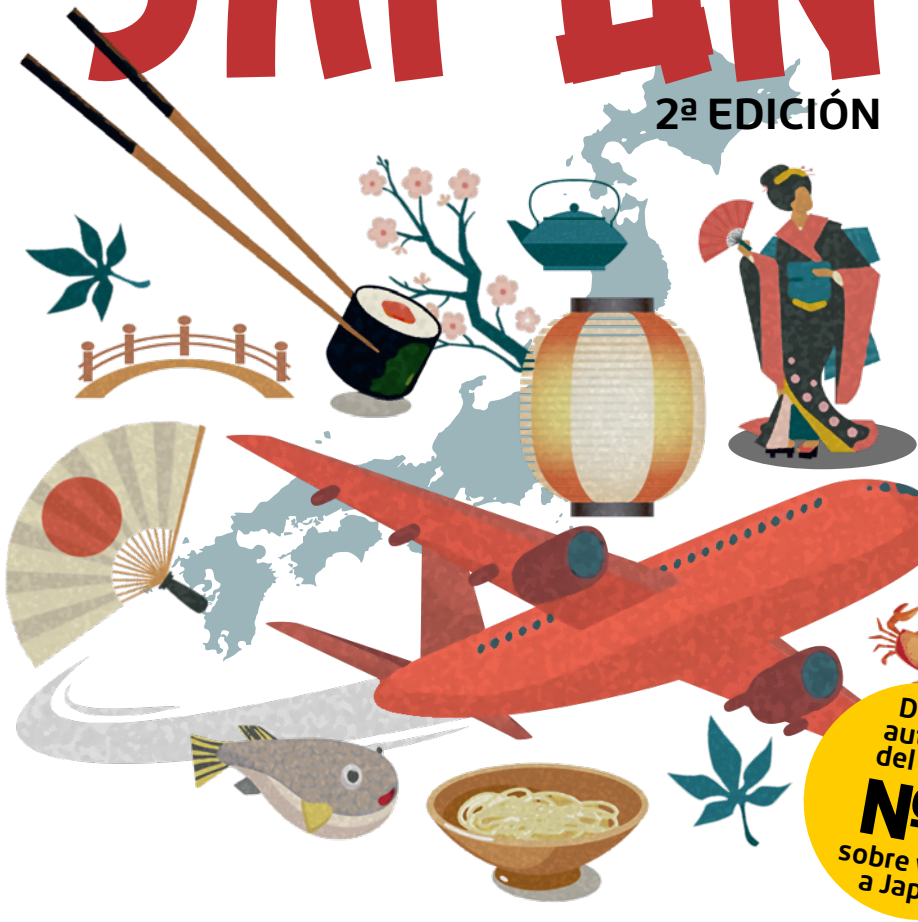
japonismo

UN DELICIOSO VIAJE GASTRONÓMICO POR JAPÓN

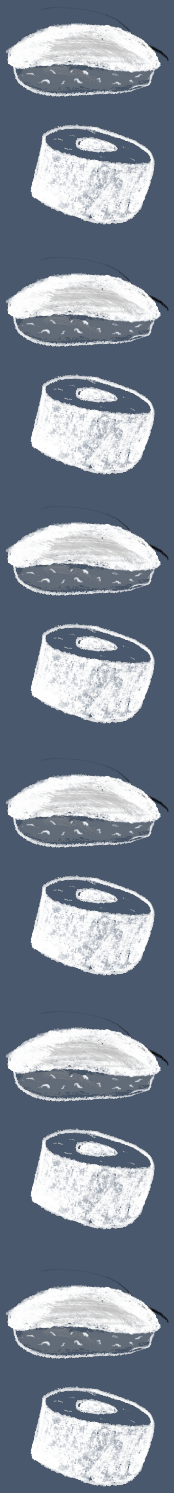
2ª EDICIÓN



De los autores del blog

Nº1

sobre viajes a Japón



Japonismo, un delicioso viaje gastronómico por Japón

Textos: **Laura Tomàs y Luis Rodríguez**
Coordinador de proyecto: **David Lozano**
Corrección: **Lupe Rodríguez**
Maquetación: **Ángel Sirvent**
Diseño: **Ángel Sirvent y Anaya Touring**
Fotografías: **L. Tomàs y L. Rodríguez**
Ilustraciones: **Shutterstock y 123RF**

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaren, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

Primera edición digital: **2024**

© Grupo Anaya, S.A., 2024
Valentín Beato, 21. 28037 Madrid.
www.guiasdeviajeanaya.es

Edición electrónica sobre la 2.ª edición impresa
ISBN: 978-84-9158-856-6

comer y viajar

Es costumbre que los libros comiencen con prólogos. También lo es que comer en Japón comience con los palillos en la mano. Parece natural, por tanto, que el prólogo del fascinante viaje que propone este libro se inicie tratando brevemente de los palillos.

Para empezar también, la civilización de Japón arranca con los palillos. En la mitología de este país, tal como la conocemos por el ***Kojiki,*** esa especie de Biblia nipona, el simple acto de ver unos palillos flotar en la corriente de un río le permite deducir al dios Susano no Mikoto que cerca hay presencia humana. Comer con palillos y no con los dedos era, en la mente del Japón primitivo, la marca de naturaleza de un ser civilizado o, por lo menos y en su tiempo, de un ser moderno.

Con el paso de los siglos la función de los palillos se ha vuelto tan esencial que se puede afirmar que solo es comida japonesa la que se puede comer con ellos. Un filete de ternera o un plato de legumbres, por lo tanto, no podrían entrar en esta categoría; tampoco lo es una chuleta empanada que se deja entera en el plato para ser manipulada por el tenedor y el cuchillo de mesa –herramientas extranjeras–, pero sí lo es el ***tonkatsu*** que se presenta troceado en el cuenco.

Además, la naturaleza de los palillos ilustra, con más claridad que un largo ensayo de estética, algunos de los valores más firmes de la cultura japonesa. Por ejemplo, el amor a lo pequeño. Un amor anterior, osaré decir, al mítico descubrimiento del dios Susano no Mikoto. Es decir, los alimentos sólidos de la cocina japonesa no es que sean pequeños para ser manipulados por los palillos, sino que se vuelven comestibles para realizar mejor su esencia que es la pequeñez.

Tercera cualidad de los palillos: refuerzan la armonía entre alimento y comensal. ¿Cómo explicarlo? Comparémoslos con nuestros tenedores o cuchillos de mesa que por ser herramientas cortadoras, trinchadoras,



depredadoras, perforadoras violentan y agreden los alimentos, tratándolos como una presa. Lejos de tal condición, los palillos reúnen los alimentos en el abrazo de sus dos puntas –ya sea después de revolver cuando se trata de unas hierbas, de impregnar cuando se trata de humedecer el bocado de sushi en la salsa, de desmenuzar cuando se trata de un pescado asado–, los elevan y los guían a la boca. Usados por el comensal, incluso el sentado ante la cazuela del ***sukiyaki*** en cuyo caldo sumerge las tiras de carne, los palillos son herramientas cariñosas con el alimento. Es el gesto, como escribía Roland Barthes con lirismo, del ave que vuela llevando en su pico la comida hasta llegar al nido y depositarla amorosamente en los picos abiertos de sus polluelos. ¿No es hermoso?

Hablando de belleza, si algo destaca de la comida japonesa es el elevado sentido estético de su aspecto, pero con un sentido holístico integrado en la naturaleza. La estación del año, reflejada en la elección de los alimentos y de los colores de los recipientes, es mudable por esencia y cambia a cada instante (¡los antiguos japonesas distinguían 24 estaciones al año!); ahora bien, el esfuerzo en captar y transmitir la sensibilidad, el sabor de cada estación del año y su color específico –realzar o "alzar el color" ***(iroage)*** natural en los alimentos se considera cualidad canónica de la cocina nipona– es un homenaje a la caducidad de todas las cosas, dogma de fe en la sensibilidad nipona. En otras palabras, la estética fundamental de la cocina japonesa en las variadas regiones por las que brujulea este libro radica en la aguda percepción, primero, de la transitoriedad de las estaciones que han producido los alimentos presentados, segundo, del vacío que sigue al disfrute de unos alimentos destinados en un rato a desaparecer de la vista. Es una belleza que abarca el tiempo y lo trasciende. Muy japonesa.

Los artistas del ikebana o arreglo floral, otro culto a la belleza efímera, perciben esa doble dimensión; y no es una casualidad que en los restaurantes de lujo de comida tradicional japonesa la persona que dispone los arreglos florales sea también responsable de supervisar la presentación de las mesas. Se puede afirmar, por consiguiente, que la cocina japonesa es, además de un arte de sensibilidad hacia la naturaleza, una meditación, tan vistosa como profunda, sobre la atemporalidad y el vacío.

Lejos quedaron los días, en la década de 1880, cuando llegaron los primeros europeos al Japón moderno que deploraban, como hizo Isabella Bird en su sorprendente ***El Japón inexplorado***, «esas cosas abominables»

que comían sus nativos. Lejos quedaron los tiempos, cien años después, cuando quien estas líneas escribe, compró un ***bento*** –cajita con comida preparada– y se llevó a la boca el trozo de plástico verde usado como ornamentación, creyendo, en su ignorancia, que era comestible y, tras masticarlo, concluyó «¡qué cosas tan raras comen estos japoneses!».

Hoy día, por el contrario, nos informan los autores en la introducción de este libro –hecho que comprobamos en nuestras ciudades– proliferan los restaurantes de comida japonesa y hasta términos como "sake", "sushi", "tenpura" y "tofu" son tan comunes hoy día que se han encaramado a las páginas del DRAE y no precisan ser escritas en cursiva. Incluso hay expertos en gastronomía que afirman que algunos atributos de la cocina nipona –la comentada visualidad, su ligereza, la armoniosa relación entre continente y contenido, la yuxtaposición de sabores en un mismo plato, así como el respeto máximo a la cualidad intrínseca del alimento en su estado natural– han sazonado con la sal y la pimienta de la personalidad y la presentación a la ***nouvelle cuisin****e* occidental de los últimos años. Por si fuera poco, de los cinco sabores emblemáticos de la cocina japonesa –dulce, ácido, amargo, salado y umami–, el quinto empieza a ser apreciado por más y más occidentales. Nos explican los expertos que este quinto paladar, capaz de estimular unas glándulas gustativas sensibles a los sabores de «metálico» y «astringente», se puede reconocer en el sabor de las algas ***konbu,*** del ***katsuobushi,*** de los hongos ***shitake*** desecados, del té verde, del sake.

Japón, con sus cinco sabores, cinco colores y cinco cocinas tradicionales, nos espera. Viajar es comer; y estas dos actividades, viejas como el mundo, se hermanan en un mismo destino: el archipiélago japonés. Dos actividades que hallan en la mochila y los palillos sus respectivas herramientas básicas; y en cada capítulo de este singular libro una valiosa guía.

¡Buen viaje y que aproveche!

Carlos Rubio



Dedicatorias

A la memoria de mis padres, allá donde se encuentren.

A mi mujer, por acompañarme en este viaje por Japón desde hace tantos años.

A mi hijo, por ser una versión mejorada de mí y por el amor que siempre da, además de por su amor a los trenes japoneses y por dejarme ver Japón a través de los ojos cambiantes de un niño que se va haciendo mayor.

Luis

~~~~~~~~~~~

A mis padres, por nunca cortarme las alas cuando, con apenas 20 años, les dije que quería irme a estudiar un año a Japón.

A Luis, por compartir conmigo una afición que se convirtió en un proyecto de vida.

A Eric, por quererme tanto y hacerme sonreír... ¡Y por hacer que cualquier viaje a Japón siempre sea mejor!

Gracias.

Laura


~~~~~~~~~~~

introducción

La gastronomía japonesa más allá del "wa"

La gastronomía tradicional japonesa o *washoku* fue declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2013 y es conocida por su respeto por los ingredientes y la naturaleza, su alta conciencia estacional y el hecho de que da mucha importancia al origen del producto y la presentación del mismo.

No obstante, la cultura gastronómica del *washoku* es sólo una de las patas de la gastronomía japonesa, que resulta mucho más amplia y variada. Hoy en día, platos de influencia occidental y de influencia china, así como creaciones surgidas del milagro económico japonés, como las tapas de *izakaya* o la comida de festivales, llena de salsas, comparten mesa con el *washoku*.

Además, la gastronomía japonesa actual no puede entenderse sólo como *washoku*. Hay que entender también el contexto histórico actual en el que tenemos a chefs japoneses formados en cocinas de todo el mundo que hacen todo tipo de comida: desde comida japonesa con influencias francesas a auténtica comida italiana o española, por ejemplo.

Washoku

El término *washoku* está formado por dos ideogramas diferentes. El segundo (食, "shoku") significa "comida", pero el primero (和, "wa") es algo más entretenido de explicar. El ideograma *wa* significa "armonía", un aspecto muy importante para los japoneses, puesto que mantener la armonía y evitar el conflicto es una de los tres pilares de la sociedad japonesa. De hecho, la armonía es tan importante que el ideograma wa se ha convertido también en un "identificador cultural".

Por ello, *wa* se usa para añadir japonesidad, definir "lo japonés" y diferenciar aque-

llo japonés de lo extranjero (por ejemplo, la comida de estilo occidental). Así, *washoku* es la comida japonesa que, idealmente, se sirve en vajilla tradicional y en un entorno y ambiente tradicionales como, por ejemplo, en salas de tatami y ambiente rústico. Es lo que hoy conocemos como "gastronomía tradicional".

La cultura gastronómica del *washoku* está influida por aspectos sintoístas y budistas (especialmente del budismo zen) y se basa en el equilibrio entre sabores, texturas y presentación, jugando con la armonía, la asimetría y el contraste para encontrar la belleza tanto visual como del sabor o del tacto.

Uno de los principios básicos del *washoku* es el concepto de Ichiju Sansai (literalmente, "una sopa, tres platillos"), la composición típica del *washoku*. Siguiendo este principio, la comida tradicional se basa en un cuenco de sopa acompañado de tres platillos (un principal y dos acompañamientos), junto con un cuenco de arroz y un platillo de encurtidos.

Los tres mejores ejemplos del *washoku* serían la cocina Kaiseki Ryori o alta cocina tradicional, la Shojin Ryori o cocina vegana de los templos budistas y la Osechi Ryori, la cocina típica de Año Nuevo.

Más allá del "wa"

No obstante, más allá del "wa" del *washoku*, la gastronomía japonesa es amplia y variada y ha incorporado otras culturas gastronómicas y tradiciones culinarias que hoy forman parte, junto con el *washoku*, de la dieta japonesa.

Una de las más importantes es la *yoshoku*, la comida de influencia occidental. Cuando Japón reabrió al mundo tras el fin del periodo Edo (1600-1868) se originó un estilo de cocina japonesa que comenzó a usar ingredientes y técnicas, o simplemente inspiración, occidentales. El término se creó para diferenciarlo del estilo japonés del *washoku*.

No obstante, la influencia extranjera en la cocina japonesa no es exclusiva de finales del siglo XIX. Ya a finales del siglo XVI surge una auténtica "revolución culinaria" llamada Namban Ryori, literalmente la "cocina de los bárbaros del sur", llena de influencias europeas traídas por los misioneros jesuítas de España y Portugal. La tempura, el bizcocho *kasutera* (o castela), los caramelos *konpeito* o el escabeche *namban-zuke* son sólo algunos ejemplos que han sobrevivido al paso de los siglos y hoy forman parte indiscutiblemente de la



El país tiene mucho más que ofrecer que sushi y ramen en términos gastronómicos. Muchísimo más.

cultura gastronómica japonesa, pese a sus orígenes ibéricos.

Sin embargo, con la apertura de Japón a finales del siglo XIX la revolución culinaria fue mayor. Con la llegada de occidentales a Japón, los chefs privados japoneses tuvieron que aprender a cocinar al estilo occidental, aunque mantuvieron cierto toque japonés. De ahí surgieron platos clásicos como el curry japonés, las croquetas *korokke* o el estofado *nikujaga*, por poner sólo algunos ejemplos.

Esto hizo que no sólo usaran ingredientes o técnicas occidentales para hacer versiones japonesas de platos occidentales, sino que también crearon recetas exclusivamente japonesas, es decir, no basadas en ninguna receta occidental. Un ejemplo de ello es la tortilla rellena de arroz *omuraisu*. Se inspira en sabores occidentales pero es una creación 100% japonesa, que no se basa en ninguna receta occidental.

De la misma forma, otra cultura gastronómica que ha influido enormemente en el recetario japonés es la proveniente de ciertas regiones de China. Hoy en Japón existen decenas de platillos que forman parte de la cocina Chuka Ryori, la cocina inspirada en los sabores, ingredientes y técnicas de China, pero adaptada al gusto japonés. Algunas de ellas, como el *ramen* o las *gyoza*, ya forman parte de la gastronomía japonesa actual.

La aparición de la carne

El tiempo entre finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX fue una época de cambios profundos y constantes por el contacto con Occidente y su influencia en la gastronomía japonesa.

Probablemente uno de los mayores cambios fue la reintroducción de la carne en la



dieta japonesa. En el siglo VII, siguiendo los preceptos budistas de compasión hacia los seres vivos y el concepto de reencarnación, el emperador Tenmu prohibió el consumo de carne.

No fue hasta finales del siglo XIX cuando se abolió el precepto budista de no comer carne. Con el inicio del periodo Meiji (1868-1912) se presentó la carne como un símbolo de prestigio, pues todo lo que venía de Occidente se veía como "moderno" y "prestigioso". A través de una importante propaganda gubernamental, que incluyó al mismísimo emperador comiendo carne de vacuno el día de Año Nuevo de 1872, se animó a la población a consumir carne, aunque no sin alguna protesta aislada, ya que diez monjes budistas intentaron irrumpir en el Palacio

Imperial para protestar por lo que consideraban una ofensa a las creencias budistas.

Fue un momento clave en la historia de la cultura gastronómica japonesa. De una dieta basada en verduras, hortalizas, arroz, pescado, marisco y derivados de la soja, baja en grasas animales y rica en proteínas vegetales, se pasó a una dieta con un aumento considerable de la ingesta de proteínas de origen animal.

De esta manera, el gobierno japonés esperaba que la salud y el físico de sus ciudadanos mejorara, especialmente si se comparaba con los extranjeros, más altos y fuertes que los japoneses. Gracias a ello, hoy tenemos platos como el *tonkatsu* o el *sukiyaki* que ya forman parte, de nuevo, del recetario popular.

El concepto de comida rápida o fast food no es ajeno a la gastronomía japonesa. En sus orígenes, el sushi era ideal para la ajetreada vida de Edo (antigua Tokio).

La gastronomía del milagro económico

Tras superar la derrota de la Segunda Guerra Mundial la economía japonesa creció de manera llamativa a partir de la década de 1950, un crecimiento definido comúnmente como "el milagro económico japonés". El milagro económico vino acompañado (o causado, quizás) por cambios en la cultura corporativa japonesa. Esto, a su vez, supuso grandes cambios en la cultura gastronómica.

Un ejemplo de ello es la aparición de la llamada "comida de *izakaya*". Las *izakaya* son los bares y tabernas japonesas, donde los trabajadores comparten platillos y tapas tras una larga jornada de trabajo.

La comida de *izakaya* son platillos y tapas para compartir que combinan muy bien con el alcohol, especialmente el sake o la cerveza. Un ejemplo son las brochetas *yakitori*, *tamagoyaki*, *edamame*, calamar seco, etc.

Además de la popularización de las *izakaya* para cenar al salir de la oficina, con el impulso económico, hubo grandes cambios en las jornadas laborales, lo que supuso que los trabajadores tuvieran menos tiempo libre para cocinar. Esto supuso la aparición, en primer lugar, de los fideos instantáneos y, posteriormente, de la comida precocinada y preparada de los *konbini*, las tiendas abiertas 24 horas.

Asimismo, durante la Expo 70 de Osaka, Japón abrió las puertas a cadenas de comida rápida occidental y poco después, en 1971, abrió el primer McDonald's en el barrio de Ginza en Tokio. No obstante, el concepto de comida rápida o *fast food* no es ajeno a la gastronomía japonesa. En sus orígenes, el sushi era ideal para la ajetreada vida de Edo (antigua Tokio) y posteriormente surgieron creaciones como los *donburi* o cuencos de arroz con proteína por encima que hoy son ya básicos también de la dieta japonesa.



En constante evolución

La apertura de Japón en el periodo Meiji y la dura posguerra junto con los años del milagro económico japonés fueron momentos clave para la evolución de la gastronomía japonesa, que estuvo en contacto estrecho con otras muchas culturas culinarias.

No obstante, un paseo por los mercados de Japón es suficiente para darse cuenta de que la gastronomía japonesa está en constante evolución. Platillos de ajillo de inspiración española, tartas de queso de inspiración vasca, así como sándwiches de frutas o tortitas suflé son ya "básicos" de la cocina actual.

Lo que en un momento fue nuevo hoy ya forma parte del recetario clásico japonés. De ahí que *washoku* sea sólo una parte de la inmensa cultura gastronómica japonesa. ¡A disfrutar de su variedad!

Luis Rodríguez y Laura Tomàs
japonismo.com
Málaga, 2024

japonismo



índice

Norte

Sapporo 16
Hakodate 22
Morioka 30
Senboku 36
Sendai 44
Aizuwakamatsu 51
Murakami 58

Centro

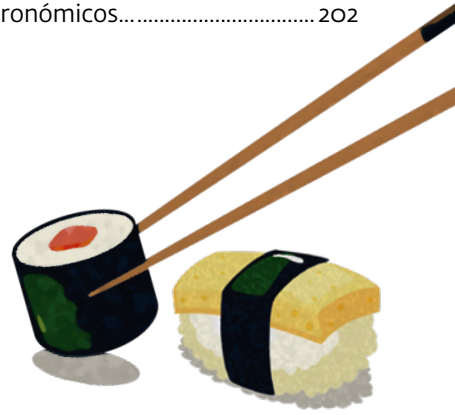
Tokio 69
Yokohama 88
Hakone 96
Nagoya 104
Alpes Japoneses 113
Kioto 120
Osaka 128
Kobe 137

Sur

Hiroshima y Miyajima 144
Shikoku 150
Fukuoka 158
Miyazaki 165
Nagasaki 171
Kagoshima 178
Okinawa 184

Algunas cosas más

Consejos para viajar a Japón 198
Glosario de términos gastronómicos 202



NORTE DE JAPÓN





SAPPORO

Capital del ramen



Comenzamos nuestro delicioso viaje gastronómico de norte a sur por Japón en la isla de Hokkaido, la más septentrional del archipiélago japonés. Su capital, Sapporo, a pesar de su localización algo remota –se encuentra a 1 100 km de Tokio–, es una de las cinco mayores ciudades del país. Y, gastronómicamente hablando, es bastante famosa entre los japoneses por ser aquí donde se originó el ***ramen* con miso.** Además de este reconfortante plato, Sapporo también es conocida por su pescado, marisco fresco y sus barbacoas de carne de cordero, además de ser el origen de una conocida **marca de cerveza.**

Fiesta en el parque

La ciudad se vertebra a partir del **parque Odori,** un parque de 1,5 km de longitud y casi 80 000 m² que separa la ciudad en dos zonas más o menos diferenciadas. En un extremo del parque se encuentra la torre de telecomunicaciones **Sapporo TV Tower,** desde cuyo mirador se tienen bonitas vistas del parque y el resto de la ciudad.

Siempre es agradable pasear por el parque Odori, pero es especialmente recomendable hacerlo durante el festival de la nieve de Sapporo o **Sapporo Yuki Matsuri.** Durante varios días a comienzos de febrero, el parque se llena de esculturas de nieve y hielo de grandes

Cómo llegar

Sapporo tiene un aeropuerto cercano a la ciudad, New Chitose, y el puente aéreo con Tokio es la ruta aérea más utilizada en Japón y una de las más concurridas del mundo, con casi 9 millones de pasajeros transportados al año. Si vas en invierno, verás a mucha gente facturando esquís y tablas de snowboard.

También puedes llegar a Sapporo en tren. Sin embargo, no se espera que el *shinkansen* o tren bala conecte la ciudad directamente con Tokio hasta pasado 2031, por lo que hasta entonces tendrás que ir en tren bala de Tokio a Shin-Hakodate-Hokuto y allí cambiar de tren.

dimensiones, con iluminaciones especiales, pistas de patinaje sobre hielo y muchos puestos de comida deliciosa entre los que destacan los **platos y estofados de cangrejo** y los puestos de **miso *ramen*,** la gran especialidad de la ciudad. Si hay un momento realmente especial para visitar la ciudad es, sin duda, durante este festival de la nieve.

El festival de la nieve de Sapporo es una creación relativamente moderna, ya que comenzó en 1950. Entonces, unos cuantos estudiantes hicieron esculturas de nieve y hielo en el parque Odori y esto fue el pistoletazo de salida para uno de los festivales más impresionantes del país. En la actualidad, podemos disfrutar el festival en tres localizaciones principales: el mencionado parque Odori, el barrio de Susukino y en los alrededores del Tsu Dome. En 2024, un total de 2,39 millones de personas visitaron Sapporo durante este festival.



En invierno, Sapporo se cubre de blanco y se celebra el vistoso festival de la nieve.



Estrella: la sopa

Gastronómicamente hablando, Sapporo es famosa por ser una de las tres capitales del ramen de Japón, junto con Fukuoka y Kitakata. Esta sopa de fideos de origen chino se puede preparar con diversos tipos de caldo y con una variedad espectacular de ingredientes. En concreto, el plato estrella en Sapporo es un *ramen* que se prepara con caldo de pollo y al que se le añade miso, una pasta de soja fermentada.

A pesar de que el ramen se come en Japón desde la segunda mitad del siglo XIX, el miso *ramen* de Sapporo se popularizó bastante más tarde, en la década de 1950. Y aunque su origen está en Sapporo, esta variedad del *ramen* se ha vuelto tan popular que podemos encontrarla por todo el país.



La importancia del miso *ramen* es tal que hay más de mil restaurantes especializados en Sapporo, por lo que no resulta difícil encontrar un lugar donde probarlo.

Y es que no podemos visitar Sapporo sin probar su plato estrella, y más si visitas la ciudad en invierno, ya que este plato, con la sopa bien caliente, es reconstituyente y nos dará energías para seguir recorriendo la ciudad pese al frío.

Lleno de neones, restaurantes y salones de karaoke, **Susukino** es el barrio con más vida nocturna de Sapporo, además de otra de las sedes del mencionado







Callejón de las cortinas ***noren***, puestos de venta en el mercado de Nijo y Ramen Yokocho.

festival de la nieve. Y es justamente aquí donde se halla el callejón del *ramen* de Sapporo o **Ganso Sapporo Ramen Yokocho,** callejón de las cortinas noren y puestos de venta en el mercado de Nijo, un estrecho pasadizo lleno de pequeños locales y restaurantes de miso *ramen*, que abrió sus puertas en 1951. Si quieres probar el plato estrella de la ciudad y luego disfrutar de una sesión de karaoke, por ejemplo, es el lugar ideal.

No obstante, la cultura gastronómica de Sapporo es amplia y va mucho más allá del *ramen.* Un paseo por el centro de la ciudad, que nos permita disfrutar del parque Odori y las vistas desde el mirador de la torre Sapporo TV Tower nos llevará hasta el **mercado de Nijo.** El mercado está lleno de puestos de pescado y marisco fresco, donde se venden delicatessen como **shirako** (esperma de bacalao), **bafun uni** (erizo de mar, y el más especial de los que se comen en Japón) o **cangrejos reales** de gran tamaño (y precio).

Dentro del mercado hay un pequeño pasillo interior llamado **Noren Yokocho,** el callejón de las cortinas *noren.* El nombre del callejón hace referencia a las pequeñas cortinas que tradicionalmente cuelgan de los restaurantes japoneses para dar la bienvenida a los comensales y que indican que el restaurante está abierto. Esto es así porque, cuando el local cierra, las cortinillas se descuelgan y se guardan. En este callejón hay varios peque-

Si visitas Sapporo, ¡tienes que probar su plato estrella! Y más si es invierno, porque este plato, bien caliente, es reconstituyente y te dará mucha energía.

ños locales seguidos, uno tras otro, donde nos llamará la atención la fila de cortinas *noren* que cuelgan de cada uno de ellos.

En estos pequeños locales del callejón Noren Yokocho puedes tomar un rico **desayuno** a partir de deliciosos productos locales como cangrejo, erizo de mar o huevas de salmón. Uno de los desayunos más populares es, de hecho, tomar un cuenco de arroz japonés con huevas de salmón, erizo y pescado crudo en forma de *sashimi* por encima, ¡una auténtica delicia!

Estos cuencos de arroz preparados de esta forma se llaman **donburi** y son típicos de la gastronomía japonesa. Un *donburi* no es más que un cuenco de arroz con algo por encima, como por ejemplo pescado crudo, tempura, *tonkatsu* o chuleta de cerdo empanada, tiras de ternera cocinadas en salsa, etc. Es, por tanto, un plato popular de precio muy razonable que, junto con una sopa de miso, es una comida completa y que encontraremos por todo el país.

Esquí en Sapporo

Si te gusta el esquí, cerca de Sapporo hay muchas estaciones entre las que destaca **Sapporo Teine,** a unos 40 minutos del centro de la ciudad.

La **estación de esquí de Niseko** es conocida internacionalmente, por lo que es ideal si no hablas japonés y buscas, además, algo de vida nocturna y *après-ski.* Situada a 1 hora y 30 minutos de Sapporo, Niseko es, en realidad, una agrupación de cuatro estaciones de esquí conectadas entre sí. En conjunto, ofrecen 55 km de pistas para todos los niveles, además de una de las mejores zonas de *freeride* del mundo.







Izquierda, ***jingisukan*** de cordero y verduras acompañado de una cerveza de Sapporo en el Biergarten. Derecha, dos platos distintos de ramen con miso.

Para beber, una cerveza

Como decíamos al principio, el nombre de la ciudad nos recuerda a una famosa marca de cervezas. Y no es una marca cualquiera, ya que Sapporo es la cerveza más antigua de todo Japón, fundada en 1876 por Seibei Nakagawa, un joven japonés que viajó hasta Alemania donde aprendió a hacer cerveza. Al volver a Sapporo decidió poner en práctica sus conocimientos, creando así la primera cerveza japonesa.

Por eso, una de las visitas más interesantes que podemos hacer aquí es ir al **Museo de la Cerveza,** único en su género de todo Japón. Se inauguró en 1987 en un precioso edificio de ladrillo construido en 1890, en pleno periodo Meiji, y que sirvió como fábrica de cerveza en el pasado.



La visita al museo, además, es completamente gratuita y aprenderemos más sobre el proceso de fabricación de la cerveza y sobre la historia de la marca. De hecho, podremos admirar muchos carteles publicitarios vintage que son una verdadera maravilla. Y si lo deseas, al finalizar la visita puedes degustar varias de las cervezas de la marca, aunque en este caso sí tendrás que pagar.

Y para terminar de redondear la visita, recomendamos comer o cenar en el **Sapporo Biergarten,** situado en un edificio contiguo al del museo. En este lugar lo que hay que pedir es otra de las especialidades de la ciudad: el **jingisukan,** una especie de barbacoa de carne de cordero con verduras, mientras bebemos cerveza Sapporo, cómo no.

El *jingisukan* se prepara en la propia mesa en una plancha de metal con forma convexa en la que vamos aña-



Fábrica y Museo de la Cerveza Sapporo.