

CHEMA GUILLÉN

AL PIE DEL FOGÓN EN JAPÓN

COCINA FUSIÓN Y GASTRONOMÍA JAPONESA

日本の台所でも諦めない



Libros.com



Primera edición digital: septiembre 2023
Campana de crowdfunding: equipo de Libros.com
Composición de la cubierta: Mariona Sánchez
Maquetación: Patricia Escolar
Corrección: Elena Carricajo
Revisión: Ana Briz

© 2023 José Manuel Guillén Jiménez (Chema Guillén)

© 2023 [Libros.com](https://libros.com)

editorial@libros.com

ISBN digital: 978-84-18913-17-4



CHEMA GUILLÉN

Al pie del fogón en Japón

日本の台所でも諦めない

Libro de cocina fusión y gastronomía japonesa

ÍNDICE

| | |
|--|------------|
| Prólogo | 9 |
| Cultura y gastronomía | 15 |
| La fusión | 17 |
| Nihonnomekara (日本の目から): entender el paladar japonés, cocina de autor y recreaciones de la cocina española | 25 |
| La cocina, la gastronomía, cultura laboral y sociedad japonesa | 30 |
| Guía gastronómica de productos japoneses, conceptos japoneses, formas de comer y curiosidades de la cultura japonesa | 81 |
| Calendario cultural, gastronómico, de costumbres y festividades de Japón | 155 |
| Recetario | 203 |
| Recetas fusión | 205 |
| Recetas japonesas y su historia | 261 |
| Pequeña guía de pronunciación | 422 |
| Pequeño resumen de la vida del autor | 425 |

卍 PRÓLOGO 卍

—Chema: Richan, ¿qué quieres para comer?

—Risako: No sé.

—Chema: Richan, ¿qué quieres que te haga de cena?

—Risako: Algo rico, *onegai*.

—Chema: Quiero hacer paella, pero este arroz japonés no sirve... no tenemos los ingredientes necesarios... ¡Voy a inventarme algo, le voy a echar un poco de esto y esto y lo otro, a ver qué tal!

Así fue como nació el libro y yo sin saberlo. Cada vez que se acercaba la hora de desayunar, comer y cenar le preguntaba a mi novia, y actual esposa, qué quería para comer. Al no poder contar con todos los ingredientes, empecé a crear. La comida japonesa me pareció un poco sosa, así que siempre andaba echando condimentos a las recetas japonesas y poniéndolas a mi gusto, dándole una chispa española. Lo que comenzó como intuición y necesidad se acabó convirtiendo en pasión, y en lo que hoy en día tienes en tus manos.

Este libro surge de la necesidad de informar en esta era de la «desinformación» sobre la gastronomía y cocina japonesa en español, cosa que no ocurre en la lengua inglesa; y, por supuesto, de aportar información sobre Japón, su cultura y gastronomía a la comunidad hispana. También surge de la necesidad de plasmar ideas

de cocina fusión, que se me iban ocurriendo y que no podía guardarlas para mí.

Muchas personas tienen idealizado a Japón como país y debido a esto se crea la necesidad de intentar buscar información sobre Japón, por eso acaban siguiendo a muchos *influencers*, en mi opinión, con poca idea de Japón o que nunca lo han visitado; muchos se dedican a difundir cosas del país sin apenas conocimiento de la cultura con una intención oscura de lucro. A estos, se les da credibilidad solo por tener muchos seguidores o salir en la tele, se aprovechan de la ignorancia de la gente. Sin embargo, el tener seguidores no te hace más sabio ni más cultivado en torno a lo que es la gastronomía japonesa.

Para entender la gastronomía japonesa debes estar dentro de la cultura y vivir en el país, no puedes ser experto en un plato japonés sin ni siquiera haberlo probado en Japón. Hay que conocer el paladar japonés y vivir largo tiempo en el país. Al igual que el que aprende flamenco o sevillana fuera de España, por muy bueno que sea por muy bien que haya practicado, si no vas a la cuna de la cultura y lo vives no vas a comprender nada. Parece que la cocina japonesa fuera de Japón se resume en sushi, gyozas, takoyaki, okonomiyaki, ramen, etc. Es decir, lo típico de comidas callejeras y lo que se ve en los animes... ¡pero hay mucho más y más sano! Y cuando le dije a uno de mis jefes japoneses, cuando trabajé en una casa tradicional de comida japonesa, que los *influencers* de mi país lo único que conocen de la cocina japonesa son las gyozas y el ramen y poco más, su respuesta fue: «ja, ja eso es comida china, no japonesa».

Si algún día tienes la oportunidad de viajar a Japón, lleva contigo este libro y podrás descubrir productos y curiosidades de Japón que los guías no muestran a turistas. Aquí aprenderás que, a partir de la gastronomía, puedes conocer muchísimo sobre la cultura, ya que comemos todos los días y toda festividad siempre va acompañada de comida, incluso esa comida tiene un sentido y un significado.

Por ejemplo, en la Nochevieja española comemos doce uvas para despedir el año; pero hay otras festividades, como el Entierro de la Sardina, donde comemos sardinas asadas y migas, las matanzas de cerdos tradicionales, las *calçotadas* en Cataluña, los dulces en Semana Santa, San Valentín, la Navidad y sus copiosas comidas, y, cómo no, nuestra cultura del tapeo. Para que veas que toda festividad viene siempre acompañada de su comida, así que podremos decir que hay mucha cultura en la comida y gastronomía y que a partir de ella es la mejor forma de conocer las culturas y las tradiciones; y eso es lo que vas a encontrar en este libro. Yo tengo un dicho propio: «Dime qué comes y te diré quién eres y de dónde vienes».

También verás cómo aprovecho y uso la cultura para fusionar platos, porque cultura y comida creo que son conceptos que no se entienden el uno sin el otro. Te pongo un ejemplo muy sencillo: para aprender un idioma no vale solo con estudiarlo, tienes que vivirlo, y un idioma si no va acompañado de la cultura se queda cojo, ya que muchas expresiones no se entienden sin su cultura. Pues lo mismo con la cocina.

Con este libro quise hacer lo que nadie hizo, algo diferente, algo único, y es que a través de la cocina y gastronomía también quise, y lo hice, contar mis vivencias y experiencias. Y debido a mi afición por la historia también me puse a contar el origen y las curiosidades de los platos japoneses. Porque leyendo la historia e investigando, me di cuenta de que muchas de las recetas de Japón vienen de fuera.

Al pie del fogón en Japón es un libro único, ya que se ha escrito desde el mismo país del que hablo, es decir, desde Japón, al contrario que otras personas que han tenido que viajar y documentarse intermitentemente, y de esa forma se pierde demasiada información. Además, desde el principio quise hacer un libro diferente a los demás, para mí los libros de cocina que tengo siempre me han parecido un poco fríos, con falta de explicación, de cariño, sin apenas detalles, y nada de amor en ellos, solamente con el objetivo de vender y no de informar. Y lo que suele pasar con la mayoría de los libros de recetas es que no salen cuando las haces, y mucho

menos te quedan como en la foto. Pues bien, en este libro verás que te acompaño en todo momento, que voy a resolver todas esas dudas que te surjan.

Desde el primer momento tuve claro que quería que mis recetas salgan, y verás que te saldrán. Ya que en muchas ocasiones me he asegurado de hacer la receta varias veces después de escribirla para asegurarme de que, siguiendo los pasos, sale.

Al pie del fogón en Japón está lleno de emociones, ya que parte de él lo escribí en pleno *shock* cultural; así que, si veis que me he pasado, soy muy burro o me puse duro, no me lo tengáis en cuenta. Y es que en este libro no te hablo como si fueras un extraño, serás un lector que me acompañarás en este viaje por Japón, y te contaré, como si fueras mi amigo, todo lo que viví. Por eso lo que hay escrito aquí es difícil de cuestionar y rebatir, ya que no es solo cocina y gastronomía, son vivencias. Y no solo eso, verás que en este libro hay también sentimientos y emociones en las mismas recetas, ya que están escritos los pensamientos y las ideas de mis recetas fusión.

En este libro te mostraré, a través de la cultura, pequeñas pinceladas del Japón real, un Japón con sus luces y sus sombras, que nadie te cuenta, ya sea porque no le conviene, porque queda feo o simplemente porque no quiere ver la realidad. Y es que Japón es un país maravilloso y desde luego muy distinto a los demás y cuando vives aquí parece que estás en otro planeta; tiene muchas cosas buenas y maravillosas, pero, aunque no lo sepas, Japón es un país como otro con sus luces y sus sombras, quiero decir que también tiene su lado negativo. En Japón existe un clasismo extremo y una discriminación racial escondida, pero latente, por parte de las instituciones hacia los extranjeros que vivimos en Japón, además de tener la tasa de suicidios más alta del mundo debido al estrés por el trabajo, unas normas absurdas y muchas cosas más.

Aunque también quiero recalcar sus cosas buenas, como la economía, la tecnología, sus bonitos paisajes, su profesionalidad y su conciencia del deber; su variada gastronomía, su amabilidad para

con los clientes y, cómo no, su seguridad en las calles. Quiero que conozcas la realidad y para ello hay que hablar de aquello no tan bonito. También he de decir que vivir en Japón es, a veces, como hacerlo en otro planeta, ya que aquí todo se hace diferente, y las cosas son vistas desde otra perspectiva.

Un ejemplo muy claro del desconocimiento de este país y de la incultura que hay sobre Asia en Occidente se puede ver en el significado del manji 卍. Este símbolo ya no me recuerda a nada del nazismo y cada vez que lo veo me recuerda más a algo religioso y muy japonés y asiático; mi visión de las cosas ha cambiado al vivir en este país, y cosas como el manji 卍 para mí son hermosas y no tiene malas connotaciones, ya que el manji en Japón es significado de buena suerte. De hecho, se puede ver en casi todos los templos.

Si vienes a Japón, me gustaría que miraras un mapa y verás que los templos están identificados por el símbolo manji 卍 con el ánimo de desnazificar este maravilloso símbolo. Por eso lo quise poner al lado de la palabra «prólogo» para que cuando leas hasta aquí entiendas que tu visión de las cosas no es como crees y es muy equivocada; lo mismo te pasará con Japón, para bien o para mal, cuando acabes este maravilloso libro. Por eso, querido lector, quizás cuando acabes de leer el libro tus ideas hayan cambiado o, al menos, tendrás una visión de Japón y su gastronomía más real y menos de anime.

Te diré que, a día de hoy, ya puedo decir que soy un 40 % japonés, que me he adaptado y he conseguido aprender por dónde caminar para esquivar el *shock* cultural, y adaptarme de una manera que no me afecte tanto, aceptando las cosas malas del país y disfrutando de las buenas. Estoy felizmente casado con una japonesa, me encanta Japón, su cultura, su gastronomía, su idioma, etc. Hoy puedo decir que estoy empezando a disfrutarlo más que cuando llegué por primera vez. Y recuerda que este libro es único, no solamente porque lo escribí yo, sino porque es un libro escrito desde Japón, que es algo muy poco común entre autores que hablan sobre el país nipón. Disfrútalo.

CULTURA Y GASTRONOMÍA





LA FUSIÓN

¿Qué es lo que se te viene a la cabeza cuando piensas en fusión? Puede ser que te venga la imagen de Goku y Vegeta fusionándose y creando un nuevo ser. Pero si hablamos de fusión culinaria, puede ser que pienses en Ferran Adrià o en los hermanos Can Roca, entre otros, y quizás te imagines grandes obras de ingeniería culinaria, que parecen sacadas de un laboratorio, más que de una cocina. Pero... ¿y si te digo que puedes hacer cocina fusión desde tu casa, sin tener ninguna herramienta de laboratorio; sin necesidad de usar esferificaciones, ni tener abatidor de temperatura, ni nitrógeno líquido, ni nada de eso?

Entonces ¿por qué se nos vienen a la cabeza cosas tan difíciles cuando pensamos en la fusión culinaria? Pues porque es lo que nos han enseñado y porque falta una definición clara sobre la misma, ya que el concepto que existe sobre fusión es un concepto general y no está desglosado; en mi opinión debe desarrollarse un poco más. Y eso es lo que he hecho en este libro.

Historia de la fusión

La fusión, aunque no te lo creas, es más antigua de lo que piensas; no es contemporánea, ni siquiera moderna, sino que se remonta incluso a antes de Cristo. Y esto se debe básicamente al cruce de culturas. De hecho, el ser humano no ha hecho otra cosa que fusionar, ya que en el momento en el que dos culturas se encuentran, siempre hay intercambio de cultura gastronómica. Veamos varios ejemplos con los que entender esto.

El descubrimiento de América trajo consigo el hallazgo de nuevos sabores, colores, aromas y texturas. Es más, de no haberse hecho ese encuentro entre diferentes culturas, la tortilla de patatas española quizás no sería española o no se hubiera inventado, ni existiría el gazpacho actual de tomate, ni existiría la cocina criolla, y así un sinnúmero de cosas.

Ahora bien, siguiendo con esto podríamos decir que América es un lugar donde se ha desarrollado muy bien la fusión. Por ejemplo, el origen del California roll, que nace en California, de la mano de un japonés que adaptó el sushi al paladar de los norteamericanos, utilizando recursos que tenía a su alcance. Así que el California roll no es cocina nikkei ni cocina japonesa, sino cocina fusión. Y podríamos decir que es un sushimaki invertido, ya que el arroz está por fuera, en vez de estar el alga nori.

Y esta reciente fusión moderna, es movida por el motor de la creatividad, lo que lleva a veces a hacer fusión sin tener en cuenta los factores culturales de los propios alimentos, quedándose simplemente con el factor «sabor». Vamos a desglosar esto:

Con la tortilla de huevos, lo que hicimos los españoles fue mezclar patatas fritas con huevo batido. Y eso fue gracias al encuentro cultural de ambas culturas.

Seguimos con el gazpacho, el que hoy en día conocemos es una mezcla entre la cocina española, musulmana y los productos de América, ya que ya existía un gazpacho antes de que se usaran los tomates, tenía su aceite, su ajo y su pan mojado, que es lo que ac-

tualmente se conoce como «capón de galera», y también estaba lo que hoy denominamos como ajoblanco o gazpacho blanco.

Entonces al usar estas técnicas culinarias con nuevos productos salieron nuevos platos, que son los que hoy conocemos. Eso no deja de ser una fusión, aunque hoy en día ya es parte de la cocina tradicional. Pero en su momento no lo fue. Es un ejemplo de cómo nosotros ya hacíamos fusión desde antaño, pero al término *fusión*, desde mi punto de vista, le falta una definición clara, aunque más que una, dos.

Sigamos con ejemplos, pero esta vez a la inversa, los españoles y criollos, así como los mestizos, ya asentados en América, fusionaron su cocina española con los alimentos autóctonos de la zona en Hispanoamérica y esto derivó en la cocina criolla. De donde salieron cosas como el moros y cristianos, el arroz congrí de Cuba, la papa rellena, el ají de gallina de Perú, el sancocho de Colombia o el pabellón criollo de Venezuela, entre otros.

Como ves, los aspectos culturales españoles, sus conocimientos culinarios y su gastronomía mezclada con la de los nativos americanos y sus productos derivó de forma natural en una nueva cocina. Pues bien, a esto le he llamado fusión natural, que es la que se ha hecho siempre consciente de ello o por necesidad. Además, la cocina peruana es un claro ejemplo de fusión de cultura de manera natural.

Creo que puedes ver la diferenciación: mientras que en una hay una importación de productos con poco conocimiento de su uso, y de igual modo se usa para crear recetas nuevas, en la otra se hace fusión por necesidad y de forma natural, pero la diferencia es que hay un conocimiento grande del uso de los productos y esto lo que crea son recetas muy buenas e incluso una cocina nueva.

Estos son ejemplos magnificados para darte a entender lo que voy a explicar ahora, ya que la fusión moderna actual nada tiene que ver con la de antaño. Además, son ejemplos que te ayudarán a entender mi cocina. No estoy diciendo con esto que un tipo de fusión sea mejor o peor que otro, pero me gustaría poner en valor

la fusión más natural, de la cual se aprovechan más los recursos autóctonos y la forma de comerlos.

Yo dividiría la fusión, como ya dije, en dos: la forzada y la natural, ya que el concepto existente de la fusión es un concepto general. Pero antes de ir a las definiciones y explicaciones voy a contarte un poco sobre la fusión actual, que se está llevando a cabo hoy en día desde los años 70.

La fusión que apareció en la década de los 70 en el siglo xx fue movida por la creatividad. Esto llegó a tal punto que cocineros como Ferran Adrià, después de alcanzar la fama haciendo recetas tradicionales francesas, usando productos españoles autóctonos y demás hitos, se vio en la situación de que ya no tenía tantas ideas; así que decidió viajar para introducir nuevas técnicas y elementos en su cocina. Y el foco estaba en Asia y su salvación en el tema de la inspiración y la creatividad fue Japón. No le quito mérito a lo que Ferran hizo, ya que viajó a más países que Japón, también a China y Vietnam, e hizo descubrimientos increíbles con la cocina. Pero dejando a un lado el tema de introducir nuevas técnicas y el hito de hacer de la cocina una especie de laboratorio, entre otros, yo me quiero referir a las fusiones que realizó y que siguen poniendo en práctica los cocineros que vinieron después de Ferran.

En la mayoría de los casos estos cocineros lo que han hecho es pasar un corto tiempo en un país determinado, sin saber el idioma, sin entender la cultura, sin empaparse de la misma; probar ciertos alimentos y descubrir ciertos conceptos generales, además de técnicas que aplican a su cocina con el fin de buscar la creatividad sin tener en cuenta el factor cultural de los alimentos. Con lo cual a esto podríamos llamarlo fusión forzada y no natural.

Un ejemplo de ello es que Ferran Adrià se percató de que con palillos es más fácil ser preciso, detallista y pulcro a la hora de decorar un plato, ya que los japoneses también usan los palillos en la cocina.

Y así yo entiendo que Ferran Adrià, al no saber usar palillos o viendo que muchas personas no tienen gran habilidad para usar los

palillos en la cocina, que es mucho más difícil que usarlos para comer, decidió crear unas pinzas que imitan el manejo de unos palillos japoneses con el fin de ser preciso, detallista y pulcro a la hora de decorar un plato. Ese es uno de los ejemplos de la fusión forzada, ya que tuvo que adaptar unos palillos a pinzas porque los occidentales no tienen la costumbre de usar palillos. Digamos que está forzando porque se está saltando el paso de tener que vivir un largo tiempo en Japón y tener que estar ese tiempo usando palillos para poder utilizarlos en la cocina.

Seguro que veis como muchos cocineros actuales meten en sus recetas alimentos como el yuzu, el shichimi togarashi, el udon o yakisoba, entre otros. Yo veo en esos platos una gran creatividad, no lo dudo, pero una falta de conocimiento de los productos y de un saber cómo usarlos culturalmente.

Los actuales cocineros, que introducen un alimento japonés, chino o de donde sea, en su cocina, sin saber cómo usarlo, sin haber vivido en ese país, sin saber el factor cultural y quedándose con un concepto general, solo buscan que sea creativo. Por ejemplo, hacemos un perrito caliente, le echamos salsa mexicana, elementos de la cocina india y un poco de yuzu y ahora me dedico a decir que eso es un perrito mexicano-indio con toque japonés... Yo veo en eso un «quiero y no puedo».

La fusión forzada es la que, hoy en día, más se utiliza y es la que más peso y valor tiene, dejando atrás la fusión natural, más bonita a mi parecer y mucho más accesible para todo el mundo, aunque más difícil de alcanzar, puesto que la fusión natural necesita de un conocimiento más profundo de la cultura y de la gastronomía. Si entendemos esto podremos ver qué es la fusión de verdad y cómo afecta a la fusión todo esto. Y es que no es lo mismo añadir un sabor a un plato, llamarlo fusión y camuflarlo ingeniosamente con esferificaciones y demás técnicas novedosas que coger un sabor y saber cómo integrarlo en la comida, y no solo por la combinación de sabores, sino también saber aplicar una manera de comerlo, entender cómo comerlo y cómo afecta al plato. Puede sonar a crítica,

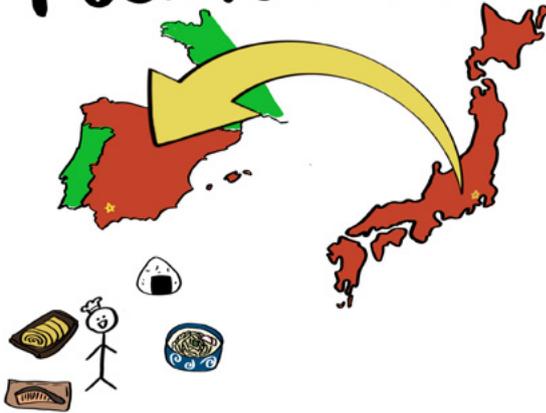
pero lo que yo quiero es poner en valor la fusión natural. Vamos a definir esto para que lo entiendas.

Fusión forzada

La fusión forzada es el resultado culinario de aquel individuo que cocina y fusiona con productos de fuera de su país sin salir de su lugar de origen con la consiguiente falta de conocimiento cultural necesaria sobre los productos, creando así platos novedosos, siempre relacionados con su cocina y no con la de los productos. Este individuo, en muchas ocasiones, lo que hace es, por ejemplo, un plato español, camuflándolo con técnicas vanguardistas y novedosas, y metiéndole un poco el sabor, en este caso oriental, porque combina con la cocina española. Digamos que esta fusión forzada moderna busca más dar a conocer nuevas texturas y técnicas novedosas, como esferificaciones, más propias de un laboratorio que de una cocina, en vez de buscar el origen y la forma de uso de los productos importados, omitiendo el factor cultural, y dándole importancia solo al sabor.

Podríamos resumirlo así: fusión forzada, la creación de una persona que no se mueve de su lugar de origen, que integra productos extranjeros, no comprendiendo la cultura o teniendo una imagen vaga y teniendo recursos limitados de otro país a su alcance. Este concepto busca la creatividad por encima de lo cultural, por eso es una fusión forzada. Con lo cual este individuo fusiona sin estar dentro de la cultura.

FUSIÓN FORZADA



Fusión natural

La fusión natural es aquella que surge de un encuentro cultural, o de un cruce de culturas, que por necesidad y/o buscando la creatividad, se consigue fusionar dos culturas dando lugar a nuevos platos. Es la que aprovecha los recursos que tiene a su alcance para recrear un plato ya conocido, pero con otros ingredientes.

Esta se consigue viviendo un largo tiempo en un país, habiendo comprendido su cultura, su idioma, sus costumbres, su gastronomía y su forma de comer y de cocinar. Con lo cual este individuo fusiona estando dentro de la cultura.

La fusión natural se lleva haciendo durante toda la existencia humana, pero si hablamos en términos de creatividad, una vez estás empapado de la cultura del país (en este caso Japón) es más fácil ser creativo y aplicar las técnicas culinarias de Japón a las de la cocina de tu país, en este caso a la cocina española.

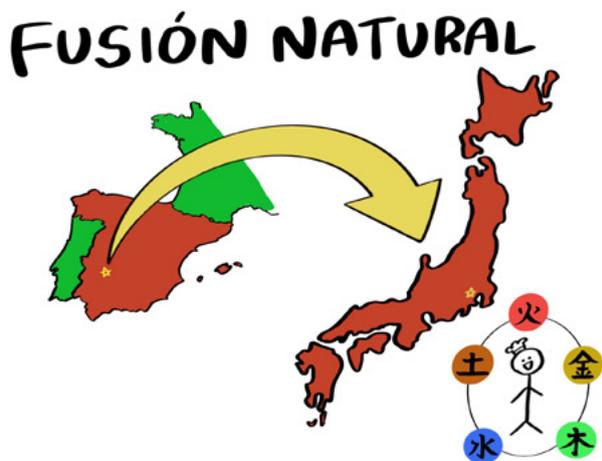
Con lo cual podríamos decir que la fusión natural es aquella realizada por un individuo que se marcha a otro país durante un largo tiempo, consiguiendo entender el idioma, la cultura, su gas-

tronomía y forma de comer, y con todo ese conocimiento, ya sea por necesidad o no, cocina y fusiona su cocina con la del país en el que reside, aprovechando los recursos que tiene a mano, intercambiando unos productos por otros. Y creando así una fusión natural, sin necesidad de aplicar técnicas novedosas.

Y me gustaría poner en valor esta fusión natural, porque puede ser igual de espectacular y creativa sin necesidad de tener un laboratorio en casa y es mucho más interesante.

Para mí así es como debe de estar representada la fusión, ya que es demasiado grande para quedarse solo en un concepto general.

De la fusión natural surge mi cocina y mi estilo propio, creado en Japón y al cual he bautizado como nihonnomekara 日本の目から, que en español sería «desde el ojo japonés».



NIHONNOMEKARA (日本の目から): ENTENDER EL PALADAR JAPONÉS, COCINA DE AUTOR Y RECREACIONES DE LA COCINA ESPAÑOLA

Este es un apartado donde te enseñaré varios aspectos del arte de mi cocina y de la cocina de autor que he creado, y en él verás muchas recetas, pero hay muchas que no verás en este libro debido a su difícil elaboración; otras son recetas que guardo para mí y a las cuales les tengo cariño, por ser de las primeras que se me ocurrieron, pero tranquilo, hay más de cuarenta recetas fusión de las que puedes disfrutar.

Al igual que pasa con muchos aspectos cotidianos en Japón, el paladar japonés es un caos y dentro del caos hay armonía, es decir, el paladar japonés es sensible a los sabores fuertes, pero hay sabores fuertes que les encantan, como ciertos picantes. ¿Entonces cómo narices podemos entenderlo? Vamos a intentar desglosar el paladar japonés, pero generalizando, obviamente aquí la mayoría gana y debemos hacer uso de la discriminación de las minorías, puesto que estamos hablando de mercado y ventas. Si os preguntáis en qué me baso para llegar a la siguiente conclusión, os lo diré: me baso en la comida japonesa. Pero igualmente os diré que el paladar japonés no hay quien lo entienda.

El paladar japonés es a veces soso, sensible, le gusta la comida sana, poco calórica, no le gusta el picante, no le gusta lo salado, ni los sabores mezclados, los prefiere todos separados, pero luego lo juntan todo en la boca a la hora de comerlo; le gusta comerlo todo en pequeños bocados y en pequeños platos, al paladar japonés no le gusta que le aderecen los platos, prefiere aderezarlos él mismo mediante soja y otros productos. Al paladar japonés le encanta el umami, ama lo chicloso, lo gomoso, lo viscoso, todo lo que se parezca al mochi. No le gusta que la comida esté muy caliente, le encanta lo dulce pero no demasiado dulce... sí, lo sé, te estoy volviendo loco, pero es que es así, es difícil hasta para los propios japoneses.

Vamos con las contradicciones. Al paladar japonés también le gusta lo salado, pero por separado, es decir, se puede ver que todo lo aderezan con soja, en general le gusta todo sabroso, pero con poca sal. Al paladar le gusta el picante, pero el picante coreano, indio, tailandés, vamos a decir que le encanta el picante de Asia, pero es reactivo a otros picantes fuera de allí. Estas contradicciones nos hacen pensar que el paladar japonés es muy selectivo y muy exigente y basado en los tópicos de cada país. Un ejemplo de ello lo vemos en la comida francesa con el pan, el queso, los guisos, o en la comida italiana con la pasta, la *pizza*, los quesos... y así un sinfín de ejemplos tópicos. Algo curioso, según varios cocineros de washoku con los que he hablado, es que a la gente de este país que vive en la parte sur, le gusta los sabores suaves; mientras que en el norte, suelen gustar más los sabores fuertes. Aunque en general la cocina japonesa tradicional suele ser siempre de sabor suave.

Una de las cosas que tienen en cuenta los japoneses a la hora de comer y elegir un plato es la presentación, lo rico que pueda parecer, independientemente de que esté rico o no, la vista es lo que manda.

El *nihonnomekara* es un concepto en donde nos metemos en el ojo japonés, con los conocimientos culinarios y técnicas culinarias japonesas y conocimientos culinarios españoles, cogiendo los sabores de la comida española, pero con la armonía y la decoración japonesa, y la forma de comer de los japoneses. Al principio al coger

la idea puede parecer fácil, pero si esa idea la quieres llevar a cabo, conlleva mucho esfuerzo y trabajo y un constante de prueba-error para llegar al éxito. Para lograrlo, además de tener un estilo propio como el mío, se necesita vivir un largo tiempo en el país nipón para comprender la cultura y la gastronomía. El resultado es una comida que gusta tanto a japoneses como a españoles.

日本の目から es un concepto complejo de explicar en pocas palabras, pero podemos decir que se recrea la cocina española desde el ojo japonés, dando como resultado unos platos visualmente japoneses, pero con sabor español; no es un trampantojo, es solo una transformación y adaptación de la comida española al entorno japonés para realizar comida española de forma más sencilla si vives en Japón. El resultado es una fusión armoniosa y natural, ya que si no vives en Japón largo tiempo, este concepto no podrás entenderlo ni utilizarlo. A simple vista puede sonar fácil, pero el caso es que cuando pruebes un plato que visualmente es japonés y te sorprendas porque tiene el mismo sabor que uno español sabiendo que las técnicas utilizadas son diferentes, puede que te quedes asombrado, porque no sabe igual un huevo cocido que un huevo frito, ¿te imaginas que te haga un huevo frito con sabor a cocido?, ¿me entiendes por dónde voy? Espero que sí.

Para llegar a este pensamiento y ser capaz de recrear los platos, en mi humilde opinión, creo que tuve que ser primero cocinero y segundo vivir en Japón un cierto tiempo para ver las costumbres japonesas, su forma de pensar, sus preocupaciones, sus gustos, su forma de comer, etc. Solo así se puede llegar a crear y a manejar esta técnica, que no es nada fácil; además de que la meteremos dentro de la cocina de autor, con lo cual estoy definiendo mi cocina. Yo solo conseguí recrear un montón de platos que vais a ver en este libro y no es fácil, puesto que hay que tener tiempo y recursos. Esta técnica culinaria no busca una estética vanguardista típica de la comida fusión, con miles de técnicas novedosas ni esferificaciones ni nada, sino que mi intención es que mis platos parezcan cocina tradicional japonesa y sepan a cocina tradicional española, con esto no digo que

la decoración de mis platos sea fea, solo digo que es tradicional. No he querido utilizar ninguna técnica culinaria que no sea tradicional, me gusta hacer cocina tradicional, y quiero demostrar con este libro que no hace falta tener una Pacojet, ni esferificar, ni nada parecido para poder fusionar culturas gastronómicas.

Con este libro busco que mi lector se divierta como yo me divertí, que pueda hacer fusión sin tener un laboratorio en casa, enseñar que la fusión va más allá y es más simple que una esferificación, y además es una fusión para divertirse en casa, que la gente se lo pase bien cocinando y comiendo, del mismo modo que yo lo hice. Además de que es una fusión que yo mismo he hecho desde mi casa.

Puede ser que no estés acostumbrado a algunos sabores japoneses, por eso debes adaptarte al paladar japonés. Os contaré una anécdota: recién llegado no podía comer ciertos alimentos ni salsas japonesas porque no estaba acostumbrado y porque no me gustaban; pensé que nunca sería capaz de comerlos por su sabor especial, pero poco a poco me fui acostumbrando y ahora me encantan. Por eso hay que estar familiarizados con el paladar y los sabores japoneses, para poder comprender esta técnica y mi cocina de autor.

Si estás leyendo hasta aquí solo me gustaría decirte que yo tampoco podía comer tantas cosas al llegar a Japón y ahora ya puedo comer hasta el natto. La cocina nihonnomekara es una cocina que resulta rica tanto para japoneses como para españoles, es la fusión natural y perfecta llena de armonía y equilibrio que no disgustará a ninguno, sino todo lo contrario, los fascinará por igual.

Las recetas fusión que verás en este libro tienen aplicado este concepto. Y te mostraré que este concepto no solo fusiona sabores, sino también técnicas y formas de comer. Mis recetas tienen mucha locura, hasta el punto de que mezclo japonés con español para bautizarlas y nombrarlas. Obviamente no he podido meter algunas recetas fusión por su difícil elaboración, como la que vas a ver ahora, que quise guardar para mí. Pero tranquilo, te dejo la foto y el nombre para que te hagas una idea.

Tortimaki con salsa salmorejo, virutas de «meron» con chacina y queso en Osara



LA COCINA, LA GASTRONOMÍA, CULTURA LABORAL Y SOCIEDAD JAPONESA

Si alguien me pregunta qué es y de dónde viene la cocina japonesa, le diré lo siguiente: la cocina japonesa actual es una mezcla de cocina de varios países del mundo modificada y realizada y/o reorientada al estilo japonés. También es verdad que existe una cocina tradicional que está fuera de todo esto y se llama washoku 和食. Esta sí es propia de Japón y depende de cada región, con platos autóctonos. Por ejemplo, uno de estos platos es el sushi. Esta cocina tradicional ha sido reconocida por la UNESCO como patrimonio de la humanidad, por su arte, su minuciosidad y, cómo no, por su antigüedad (la cocina washoku data de la época edo); ya que no se queda solo en la cocina, sino que va más allá, incluye costumbres y tradiciones.

Si me preguntas cuál es de las más interesantes para mí, te diré que la de Kyushu. Y si quieres saber cuál es la más antigua, te diré que la de Kioto, además de que allí nació y se creó gran parte de Japón, históricamente hablando, su cultura y parte de su gastronomía. Y si me preguntas dónde está la mejor comida callejera y la más famosa, te diré que está en Osaka. Como dato curioso te digo que a la comida de Osaka le llaman 天下の台所 tenkanodaidokoro, o lo que es lo mismo, «la cocina de la nación».

Yo tuve la suerte de haber conocido a uno de los mejores chefs de washoku, ya que por propia voluntad quise entrar en un restaurante de washoku para aprender cocina auténtica japonesa. Estuve, y en ocasiones sigo echando una mano, en un restaurante de washoku de los más caros de Ginza (el barrio pijo de Tokio) donde el precio mínimo son 100 euros.

Aquí aprendí de la mano de este chef que la cocina tradicional japonesa es patrimonio de la humanidad por algo: no es lo mismo rallar jengibre en Occidente que como lo rallan los japoneses; en la cocina tradicional japonesa todo tiene un sentido, una razón para hacerse las cosas como se hacen, y es realzar los sabores de los alimentos, cortarlos y cocinarlos de cierto modo con la finalidad de que el producto dé su mejor sabor. Volviendo con el ejemplo del jengibre en Japón se ralla en círculos, al igual que el wasabi, el nabo, etc., y no por manía ni por gusto, sino porque así se aprovecha más el sabor del jengibre y su textura, así todo cambia. De verdad que puede parecer una bobada a simple vista, pero no lo es. Las palabras de este chef fueron: **理由があるから美味しいですから**, o lo que es lo mismo: «Porque hay una razón, porque así es más delicioso».

EL MERCADO LABORAL EN JAPÓN

Para entender un poco cómo funciona la restauración en Japón tenemos primero que entender el mercado laboral japonés y lo «bien» que está montado. Voy a dar pinceladas generales sobre el ámbito de las empresas, como las oficinas, porque lo que nos interesa es hablar de la restauración y la hostelería.

En Japón hay mucha demanda de trabajadores y mano de obra, sobre todo del *baito* o *arubaito*, que no es más que un trabajo por horas, donde no tienes derecho a seguridad social ni nada, solo te pagan por las horas trabajadas. Aunque hay otros mucho tipos de contratos en Japón, vamos a nombrar algunos:

El *baito* es el trabajo por horas, en que te pagan un dinero estipulado por hora, no tienes ninguna obligación para con la empresa, trabajas las horas que quieres cuando tú quieras y descansas los días que quieras, con lo cual ganas el dinero que te dé la gana. Por el contrario, la empresa no te paga el seguro de salud japonés, sino que lo tienes que pagar tú, la empresa no te paga la jubilación, sino que eres tú mismo el que la paga mensualmente en el ayuntamiento, y creedme que esta opción no es nada buena. Eso sí, si te pasas de 900 euros, te retendrán impuestos del sueldo. Obvio que hay contrato donde están todas las condiciones y el sueldo, pero quitaos de la cabeza el pensamiento español de trabajo cuando hablamos de

trabajar en Japón. Muchas empresas ni siquiera dan contrato, aunque te registren como trabajador.

También está el *baito part time*, que es el *baito* en el que tienes que cumplir un horario fijo. Tiene las mismas condiciones que el anterior solo que en horario fijo, y si cumples 40 horas semanales te pagan la jubilación y el seguro médico, eso sí, te lo quitan de tu sueldo al igual que si eres *shain*, tu sueldo es siempre bruto por así decirlo. Si te dicen que tu sueldo van a ser 2.500 siempre va a ser en bruto y de ahí ya tienes que pensar que 500 euros o más irán destinados a impuestos, jubilación...

Luego hay muchos tipos de empleo fijo los llamados *shain* 社員. Pero solo hablaremos de un tipo, del *shain* posuniversidad: *shinsotsu* 新卒. Con este tipo de *shain* se entra de empleado fijo a través de la universidad, lo quiere decir que antes de acabar los estudios, hay que buscarlo en conferencias de trabajo para estudiantes de universidad; por eso todos los japoneses se gradúan y ya tienen trabajo fijo. Este empleado suele subir muy rápido en el escalafón de rangos de trabajo, más que el *shain* que no entra por la universidad.

Formalismo jerarquía japonesa

Estamos en el siglo XXI, ¿podrías imaginar una sociedad con estatus jerárquicos visibles donde a la persona que está por encima de ti (jefe, encargado...) tuvieras que tratarla como a un señor feudal? Pues siento decirte que no hace falta que lo imagines, solo tienes que entrar en el mundo laboral japonés para conocerlo. Y sí, en Japón existen hasta cinco formas para hablar en tono formal.

Los que veis anime con frecuencia sabréis que hay en Japón los llamados *senpais* 先輩, literal por los kanjis podríamos decir que es algo como «el anterior más antiguo» o «el primero más antiguo» o lo que es lo mismo, el que ha nacido antes que tú o tiene más experiencia que tú, es tu *senpai* y tú eres el *kohai* 後輩, que literalmente sería algo como «después del antiguo», es decir, el que tiene

menos experiencia. En Japón vas a ser senpai y kohai a la vez, esto quiere decir que todo aquel que haya nacido como mínimo un año antes que tú, ya es tu senpai. Es lo que podemos denominar en inglés el «senior» (veterano) y el kohai sería el «junior» (aprendiz). Si lo extrapolamos a *Star Wars*, el senpai es el caballero jedi mientras que el kohai es el padawan. En el entorno estudiantil esto se da mucho. Y a tu senpai debes hablarle con respeto, y hablarle de usted. ¿Os imagináis que un chico de doce años le hable a uno de dieciséis de usted solo porque se llevan unos pocos años de diferencia? Pues es algo que se ve en Japón.

La clave para entender la cultura japonesa es la jerarquía. En Japón se usa para cada relación, para gestionar amistades, familia, ámbito académico, ámbito laboral, etc., ¡para todo existe un rango!

En la empresa uno se define por tres rangos: uno es la antigüedad, otro la edad y el último el cargo que ostente. Son tres puntos que te definen en la empresa. De hecho, como dato curioso, cuando los japoneses ligan formalmente, su carta de presentación es decir el cargo que ostentan en el trabajo, y así la mujer puede hacerse una idea de su economía y de si sería buen esposo para que la mantenga y poder presumir de su marido.

El tema de los rangos tiene su lenguaje y es que un japonés puede percibir algo que un extranjero es difícil de percibir. Imaginaos que vemos un grupo de amigos en un bar; por el simple hecho de cómo van vestidas un grupo de personas y cómo se hablan entre sí, un japonés puede adivinar cuál es el rango más alto dentro de ese grupo de personas mientras que para nosotros pasa desapercibido. Son claves culturales que a nosotros se nos escapan, pero que cuando llevas un tiempo en Japón empiezas a ver estas píldoras de información lingüísticas y la verdad que mola mucho verlo, pero no tanto estar dentro de esa situación.

El propio idioma japonés como veremos más adelante, tiene estos niveles de rango dentro del idioma, tenemos el «san», el «kun», el «chan», el «sama», y verbos que existen solo para hablar formal para saber a quién dirigirte, el idioma te capa la forma de hablar en

función del rango al que te diriges. Y te diría que esto no lo puedes pensar con el español, ya que en nuestro idioma no existe, tenemos el «tú», el «usted» y en todo caso la formalidad con la que se trata a la realeza de «su majestad», en el caso de los hispanoamericanos usan el «voseo» (la formalidad en sí) con lo cual puede ser hasta más complicado de entender.

Un término del que, cuando llegas a Japón, cambia radicalmente el concepto: mientras que el respeto en España se exige y se usa para defenderte, en Japón es todo lo contrario; en Japón el respeto a veces implica que, depende de con quién hables, te tienes que dejar abusar porque está por encima de ti. Esto causa un gran *shock* cultural para los españoles e hispanoamericanos, y por eso la cultura laboral puede hacerte sufrir y mucho. Cuando acababa de llegar al país nipón, yo también tuve este tipo de problemas, incluso en un Izakaya en el que trabajé. Allí tuve una desavenencia con el director del local (buchou 部長), en resumen, me encaré con él porque me estaba faltando el respeto. Al final todo se solucionó y terminé haciéndome amigo del director, pero el problema fue este choque cultural: como él era de rango superior, yo debía decir sí a todo; y me negué.

Para que comprendáis un poco mejor todo esto que os estoy explicando y que os servirá de mucho si tenéis pensado vivir en Japón, tenéis que ver este concepto de rangos y jerarquías como si estuviéramos en el ejército, es decir, visualizar esto como enclave militar: tu jefe no es tu jefe, tu jefe es el sargento y tú eres el cabo y cuando te da una orden tú te tienes que poner firme y decir: «Entendido señor» y callarte. Y pensarás «este tío es un cabrón, es un hijo de p*», sí, pero es tu sargento y te callas y punto. En muchos casos esta relación kohai-senpai implica sumisión por parte del kohai, pero también protección por parte del senpai, que a veces no se lleva siempre a cabo, pero en la práctica en general es así.

En el entorno laboral, el que tiene más experiencia que tú en la empresa, aunque sea solo un año o menos, ya es tu senpai y en

este caso da igual si tiene más años o no que tú, porque tiene más experiencia, entonces en este caso hablamos de que es tu «senpai de trabajo», aunque fuera del entorno laboral tú serás su senpai. Parece un poco lío, pero esto es la realidad. Y hay que entenderlo muy bien para poder trabajar en Japón.

Esta es una de las curiosidades de Japón y tiene sus virtudes y sus defectos. Podría verse desde el punto occidental como algo absurdo, aunque en Japón es un tema serio, ya que si a tu senpai lo tratas de tú en vez de usted, puede enfadarse u ofenderse, aunque es cierto que si eres extranjero les da un poco igual, si cumples la costumbre aún siendo extranjero vas a ser más respetado y van a pensar que eres más educado. Muchas veces los senpai te dicen: «No hace falta que me hables de usted». Así que ten esto en cuenta si vienes a Japón a trabajar u estudiar alguna vez.

Esto, amigos, es Japón y aquí hay una jerarquía social, yo diría que casi estamental. Y si bien eso es difícil, puesto que vivimos en un capitalismo de clases donde las clases pueden subir y bajar, en Japón se le suma una ley social estamental que hay que usar. Imaginaos que a nuestros jefes les tuviéramos que hablar como se hacía en la Edad Media, con expresiones como «vuestra merced» o formalismos tan exagerados que tenemos que dar a entender que nosotros frente al jefe, o frente a la persona que está por encima de ti en el estatus, somos menos que ellos, y tenemos que hablar con un lenguaje de humillación. Y todo esto para mostrar respeto. Pues eso es Japón.

En el español, al menos en el de España, tenemos dos formas de hablar, una es la coloquial, que usamos con familia y amigos, y otra es la formal, que es con la que nos dirigimos a personas mayores, a jefes, a personas desconocidas, personas importantes a nivel institucional, etc. Si bien es verdad que en el castellano antiguo había más formalidades que en la actualidad para referirse a los reyes o señores feudales. Eso es algo que en Japón a día de hoy sigue existiendo. Y se explica de una manera muy fácil, esto viene de que Japón pasó de ser un país feudal a un país moderno capitalista en pocos años.

Y al ser durante siglos un país cerrado a los extranjeros, prácticamente era un país hermético, inexpugnable, que al hacer un cambio tan brusco en la sociedad y pasar de una sociedad feudal férreamente estamental a una sociedad de mercado capitalista, se saltaron varias fases en la historia. Con lo cual lo que tenemos hoy en día es esa sociedad estamental con esas tradiciones, esos valores milenarios antiguos a veces innecesarios y obsoletos, en una sociedad moderna capitalista, donde hay libertad, que lo hace ser un país muy exótico.

¿Os imagináis que la España del siglo xv pasara en menos de treinta años de ser una sociedad feudal a una sociedad moderna capitalista? ¿Cómo crees que sería esa España? Quizás hablaríamos con formalidades feudales a las personas que están por encima de nosotros, le diríamos «vuestra merced» a nuestro jefe.

Esta formalidad en países de Hispanoamérica a veces no tiene distinción por el hecho de que allí ya se usa la formalidad para hablar, usan el voseo, el ustedes, así como también pasa en Andalucía y el sur de España. Pero los japoneses tienen cinco rangos de formalidades y os las explico a continuación, de menos formal a más formal:

1. COLOQUIAL

Es la forma corriente de hablar, la informal, la coloquial, y poco más hay que decir. Se suele usar con personas que conoces, cercanas, amigos, familia, nunca con desconocidos.

2. BIKAGO

Es la forma del japonés de embellecer las cosas, al hablar del agua o el dinero, por ejemplo, a todo le ponen el お delante お水、お金. No tiene traducción literal, pero es como hacer honoríficos esos elementos. Esto viene de la religión sintoísta donde hay muchos dioses, literal que hay un dios para cada cosa, entonces se le pone お delante para honorificar y ser respetuoso.

3. TEINEIGO

Es la formalidad típica, es como «de usted» en español, se usa para hablar con personas que no conocemos, con las que no hay confianza, y es la formalidad más básica, es decir, aquel extranjero que no domina el resto de las formalidades puede expresarse con el teineigo para no sonar mal. Se usa para sonar bien, para no intimidar a los demás.

4. SONKEIGO 尊敬語 (LENGUAJE RESPETUOSO)

Es el formalismo que usamos para hablar de personas importantes en el estatus de la sociedad, o para hablar de nuestro profesor, es decir, se usa cuando hablamos con otra persona de nuestro profesor, jefe, etc. Como ese profesor es importante no podemos usar un lenguaje informal, tenemos que referirnos con importancia y respeto aunque esa persona no esté presente.

5. KENJOUGO 謙讓語 (LENGUAJE HUMILDE, MODESTO)

La forma más representativa del respeto en japonés, la que usamos en la empresa, la que usamos con los clientes, con los jefes. Es la forma de humillación, aunque suene mal es así, es la forma con la que nosotros nos ponemos debajo de alguien, para mostrar respeto, como si el cliente o el jefe fuera un dios, un señor.

Algunas formalidades no tienen traducción literal ya que no existe ese rango de formalidad en español ni en inglés.

Si nos vamos al japonés de oficina ya es de risa, ya que para pedir un boli o simplemente decir que no puedo es toda una odisea e intenté hacer una traducción lo más realista o surrealista posible de estos casos: «Lo siento por molestar, ¿podría dedicarme un poco de su glorioso tiempo?», «¿A decir verdad, sería tan amable de, si no es molestia, prestarme su maravilloso lápiz? Muchísimas gracias y lo siento por las molestias».

Eso sería para pedir un maldito bolígrafo o lápiz a un superior tuyo. Totalmente surrealista, pero es así, todo se alarga en el idioma japonés por las jerarquías y por su tozudez de molestar lo mínimo

y no saber decir que no. Nunca te van a decir no, te lo dirán con una gran poesía formal y con indirectas haciéndote saber que no quieren o no pueden hacer lo que tú le propongas. Por ejemplo, en el caso de invitaciones a comer o salir a beber con compañeros sería algo así: «¿Me está invitando usted a salir a beber el martes por la noche? Pues, a decir verdad, es que el martes tengo que hacer cosas, y luego tengo también un compromiso... y la verdad es que...» acaba la cosa en puntos suspensivos.

Ese es el no en japonés, acaban usando el *chotto*... Esto obviamente es cultural, y se de extranjeros que cuando empiezan estudiar japonés no entienden estas indirectas con las que se relacionan los japoneses. A mí no me molesta el tema de la formalidad o de rechazar de forma sutil e indirecta, pero sí es cierto que a veces se hace pesado y da desgana. Es su forma de mostrar respeto sin que te ofendas.

El manual y el mercado laboral japonés

Esto es algo muy importante a tener en cuenta cuando se trabaja en Japón. Vamos a intentar explicarlo de forma sencilla. Ahora mismo te propongo que hagas un ejercicio y olvides tu país y cultura por unos minutos.

Bien, en Japón para trabajar no necesitas tener relativamente ninguna experiencia. Eso sí, siempre y cuando estemos hablando de trabajar por horas o lo llamado *baito*. El mercado laboral japonés es muy accesible a diferencia de otros países, está construido para que cualquier persona pueda trabajar sin tener experiencia, vas a poder encontrar estudiantes cocinando, tomando pedidos, de recepcionistas, limpiando, y un millón de etcéteras. En definitiva, está todo medido y hecho de una forma que el que empiece a trabajar, si no sabe algo, directamente va al manual, lo lee y ejecuta su trabajo.

Imagínate que estamos en una cadena de Izakaya, donde hay un montón de cócteles y bebidas alcohólicas, es tu primer día, pero no sabes hacer nada, te están enseñando a la vez que te ponen a funcionar, y resulta que para hacer las bebidas tenemos un cartel con todas las bebidas y cómo se hacen con sus cantidades de alcohol y refresco. Todo muy sencillo. Si no sabes cómo se hace un *haild bould*, vas al cartel, lo miras y lo haces.

Los japoneses desde los dieciséis años ya pueden trabajar, de hecho, lo hacen, estudian mientras trabajan, y como viven en casa de los padres ahorran ese dinero para viajar y disfrutar de la vida de adolescente. Como dato curioso, es muy común que un japonés a la edad de dieciocho años haya viajado a bastantes países, puesto que ha tenido bastante dinero para hacerlo. El mercado laboral japonés necesita mucha mano de obra, pero como por temas burocráticos y políticos es muy difícil extraer la mano de obra de otros países, se apañan con la que hay dentro del país. Ahora se entiende la adaptación de su mercado, muchos estudiantes son los que te servirán la cerveza cuando vengas a Japón y vayas a algún Izakaya. Los trabajadores comunes extranjeros en Japón son asiáticos: vietnamitas, indios y chinos entre otros; los países de Asia tienen convenios con Japón que les facilita un fácil acceso al trabajo y estudios.

Ahora esto sería impensable en la cultura occidental, donde actualmente para acceder al mercado laboral necesitas una gran formación y años de experiencia. Esto tiene sus pros y contras, pero creo que países como España y Latinoamérica deberían aprender este concepto de hacer accesible el mercado laboral a cualquier persona con o sin experiencia. Aunque no os creáis que todo es bueno, este mercado tiene sus pros y sus contras y sin duda los contras son para los extranjeros.

La improvisación en Japón está mal vista por lo general en las empresas, si te sales del manual estarás siendo un mal trabajador, para que veáis que es todo lo contrario a países como España, donde si no improvisas estás en la calle al poco tiempo.

Además, los japoneses son muy obsesivos y les gusta confirmarlo todo. Eso como es lógico causa mucho estrés.

En las empresas japonesas se piensa que cuantas más horas trabaje un trabajador y cuanto más tarde se vaya a casa mejor trabajador es, es decir, que el trabajo de 6 horas lo hacen en 12, eso se llama falta de productividad, pero en Japón está bien visto y si sigues esa línea de echar más horas que un tonto ascenderás rápido en la empresa.

Normalmente muchos se quedan dormidos en el trabajo y eso puede ser hasta bien visto, ya que desde su punto de vista es porque se «esfuerza mucho» esto se ve mucho también en los institutos y universidades.

Que un japonés trabaje 12 horas no significa que esté siendo buen trabajador y que tenga mucha carga de trabajo, es simplemente que está perdiendo el tiempo, o haciendo muy poco a poco el trabajo para alargar el trabajo porque está bien visto. Ya sabemos que en España es todo lo contrario si puedes hacer más en menos, mejor, y está recompensado, pero eso en Japón está mal visto, así que si haces el trabajo de 6 horas en 6 horas o en 5, lo que harán los jefes serán cargarte con más trabajo para que salgas tarde. Todo esto que te digo es en términos generales y obviamente hay excepciones.

La relación de los compañeros se basa en la confianza que es dada según tu rango y tu tiempo en la empresa. Y en muchos casos no van a hablarte directamente cuando cometes fallos, se lo dirán a tu superior y tu superior te lo dirá a ti como si nadie le hubiera dicho nada para evitar un conflicto entre compañeros. Esto suele molestar cuando te percatas de ello, ya que forma parte del *tatemae* donde tus compañeros te pondrán buena cara pero luego irán al jefe a contar los fallos que has hecho. Pero sigamos con el tema de antes.

Esa exigencia en el tema de adaptación en los trabajos en países como España, en Japón es apenas inexistente puesto que eres *baito*, y con el tiempo aprenderás que no necesitas ponerte nervioso, la empresa quiere que aprendas poco a poco, no quiere que corras ni te adelantes a los jefes para demostrar que puedes y eres buen trabajador. Aquí la improvisación está mal vista, la capacidad de res-

puesta se limita al manual. Si te sales de ese manual, se les rompen los esquemas a los japoneses.

Así que creo que podemos sacar una conclusión como extranjero en Japón: si vienes con nuestra mentalidad occidental puede ser frustrante vivir aquí, y de hecho lo es. En mi opinión los trabajos están hechos para *dummies* o para tontos. Y como a ellos les va bien pues no lo van a cambiar.

Os voy a poner un ejemplo explícito: a uno que empieza nuevo hay que decirle literal que cuando vaya a hacer de vientre se limpie bien el culo, es un ejemplo muy explícito, pero para que entendáis que hay que enseñarle hasta lo más evidente.

Os contaré una pequeña experiencia: cuando estuve trabajando en una cadena de curry, Curry House CoCoIchibanya, una *baito* que no era cocinera ni nada, me estaba explicando cómo se hacían las cosas en el trabajo, yo ya les dije que era cocinero, pero eso a ellos les dio igual, no son capaces de imaginar que tú eres capaz de hacer cosas. El caso es que en una de esas en las que me estaba enseñando la metodología de la empresa, que cada una tiene la suya, me dijo: «Cuando abras la lata de maíz tírale el agua». Yo le respondí: «Tranquila, soy cocinero, puedes confiar en mí». Y para mí pensé «¿Por qué narices me trata como si no supiera hacer nada?». Y es que ellos te van a enseñar hasta lo que es más evidente, y eso es porque así les enseñaron a ellos y porque es como está en el manual escrito.

Literal te van a intentar enseñar hasta lo que es de pura lógica. No es algo que solo les pasa a los extranjeros, es un sentimiento que también sienten algunos japoneses que ya tienen experiencia, pero en nuestro caso particular es un *shock* muy fuerte y obvio que nos sentimos idiotas, pues nos tratan como tal porque no piensan que podemos hacer las cosas por mucha experiencia que tengamos.

Así que mi consejo es que si algún día tienes la experiencia de trabajar como *baito* en Japón, te lo tomes con paciencia e intentes ver que es su forma de pensar.

Para que os hagáis una idea, en los restaurantes tradicionales de sushi, un aprendiz puede pasarse hasta cinco años lavando arroz,

hasta que perfeccione la técnica de cómo lavar el arroz, y luego de eso ya empezará a aprender a hacer sushi, a cortar el sashimi, etc. Aquí las cosas van despacio, no se sube de rango o de puesto por mérito sino por tiempo. No os creáis que esto que os cuento solo les molesta a los extranjeros, esto también molesta a los japoneses, por eso cuando salen de Japón y trabajan fuera, se les abre un mundo y ya no quieren volver a trabajar en Japón.

En mi opinión donde empieza el *baito* acaba la profesionalidad, puesto que aunque el trabajo sea sencillo, ante problemas o imprevistos no saben reaccionar si no está escrito en un manual, y van a preguntar todo al encargado. Un ejemplo que puedes comprobar tú mismo es que cuando vas al Starbucks y pides un café con hielo te van a ofrecer que te compres el café helado con nata en vez de darte el café con un cubito de hielo, porque como no está en el menú no saben qué hacer.

En Japón no existe la meritocracia, es decir, entrarás como el último en la empresa e irás subiendo peldaños no por tus méritos, sino por tu tiempo en la empresa. Hablamos siempre de confianza. Da igual si eres más válido o menos. Los contras de esto es que una persona, por muchas ideas y energía que tenga, no va a poder desarrollarlas por muy bueno que sea para la empresa, no podrá ejecutarlas, con lo cual puede ser menos productivo un trabajador, pero tiene cosas muy buenas y los pros también son buenos. Y te lo mostraré en el siguiente post.

La empresa te protege, eres su familia

Por lo general la mayoría de los japoneses prefiere ir a la universidad, graduarse y empezar a trabajar en una empresa como empleado fijo. Y esto es porque en Japón cuando estás en el tercer año de carrera ya tienes el deber de buscar una empresa para tu futuro trabajo fijo, en japonés se llama shukatsu. De hecho, debes asistir a conferencias de cómo buscar trabajo, y luego a conferencias de las

empresas elegidas para trabajar. Este trabajo es solo para estudiantes que son recién graduados de la universidad, y tiene un plus de especialidad, puesto que cobran más que una persona que intenta ser fija pero no es recién graduada, y es que en muchas empresas tienen aumento salarial por antigüedad, les pagan la jubilación, el seguro médico de salud, incluso una parte de la vivienda, en los mejores casos.

El tema de las horas extras depende de la empresa, en muchas te lo incluyen en el sueldo ya, es decir, por mucho que trabajes cobras lo mismo, y en otras se te paga la hora.

Si topas con una buena empresa puede pagarte hasta una parte de tu alquiler, incluso todo.

El tema del transporte en Japón, todas las empresas, seas *shain* o *baito*, pagan tu transporte al 100 % ya que el tren es un medio muy utilizado y costoso si se usa diariamente. Es lo que en Occidente llamamos el plus de transporte.

Si vienes a Japón y hay una empresa que dice que no te paga todo el transporte o que simplemente no lo paga, aléjate, no es una buena empresa.

Hago un inciso, puede ser que te haya sorprendido lo de la jubilación, pero es que en Japón si no tienes trabajo puedes pagar tu jubilación todos los meses en el ayuntamiento, y hay empresas que no te la pagan o te la quitan del sueldo. En esta parte del mundo las cosas funcionan diferente.

Siguiendo con el tema, para un japonés es más sencillo ir a la universidad y salir con un buen empleo fijo remunerado. Y es que la gente que por su cuenta monta negocios, o que se va a trabajos de formación profesional (semon gakko) es menor que en otros países, puesto que la empresa japonesa, aunque no tiene meritocracia, una vez eres parte de esa empresa, no te van a despedir, ya eres su familia y estás protegida por la misma, estamos hablando de los empleados fijos llamados *shain* 社員, todos comienzan siendo *salariman*, este concepto del que ya habrás escuchado, son los empleados de rango más bajo de la empresa. El caso es que no tener

meritocracia también tiene su punto bueno, y es que las empresas en épocas de crisis, como eres empleado fijo, no te van a despedir, sino que te van a mantener el sueldo y te va a mantener en plantilla, porque eres su trabajador y parte de la familia. En la pandemia del coronavirus en Japón los empleados fijos han sido protegidos y no han sido despedidos por la crisis. Aunque por supuesto mucha gente perdió su puesto de trabajo, pero nada que ver en comparación con otros países.

Una vez eres *shain* la empresa confía en ti, si te pones malo dices en el trabajo que no vas y listo. No necesitas llevar ningún papel diciendo que has ido al médico, ellos se fían de ti, porque eres como de la familia, eres la empresa. Francamente los japoneses no mienten en ese sentido y ante los jefes son leales y fieles, aunque también sumisos.

Ahora entiendes por qué los japoneses prefieren ir a la universidad, ser empleados fijos y convertirse en *salaryman*, es simplemente por la comodidad y por la tranquilidad de que no van a ser despedidos en épocas de crisis o, al menos, tienen menos posibilidades.

Estructura y organización empresarial

El milagro económico japonés viene de aplicar un modelo industrial no solo en el tema laboral, sino incluso a nivel social. Se adoptó un modelo industrial a partir de los años 60, Japón se enfocó sobre todo en la manufactura, pero ahora el sector imperante es el sector servicios. China le ha arrebatado el puesto a Japón en el tema de la manufactura.

En la época de los años 50 las grandes empresas como Toyota se iban a zonas rurales a reclutar empleados para llevarlos a las ciudades y «educarlos», y todo con una forma de pensamiento militar, ya que hablamos del Japón de la posguerra, se siguió con esa mentalidad férrea y disciplinada, pero en vez de ser en el Ejército se trasladaba a las empresas.