

1. La revelación del sushi

Julio de 2012

Viajar entre Londres y Tokio es una transición brutal que implica cruzar ocho husos horarios y una brecha cultural para la que nada me pudo haber preparado.

Cuando le dije adiós a mis padres y arrastré el carrito cargado de maletas a la sala de partida del aeropuerto de Heathrow, no tenía la más mínima idea de cuándo los vería otra vez o cuántos años iba a pasar afuera. Cualquier atisbo de tristeza fue bloqueado por la adrenalina y la ansiedad del viaje que estaba por empezar. El viaje de Heathrow al aeropuerto de Tokio Narita tomaría unas doce horas y me infligiría el peor desfase horario posible cuando llegara.

Observé por la ventanilla los techos de Londres dar paso al mar del Norte y los bosques escandinavos, hasta que poco a poco desaparecieron todas las marcas de civilización y viajamos a once mil quinientos metros por sobre la remota tundra siberiana una buena parte del vuelo.

Mi idea era dormir un poco, pero la muchacha a mi lado, una colega del programa JET, bostezaba tan ruidosamente que opacaba

incluso el zumbido de los motores del avión. Descartada la conversación, hojeé un manual de frases japonesas hasta que me quedé dormido.

Con veintidós años y recién salido de la universidad, apenas si podía creer que mi primer trabajo como graduado fuera del otro lado del mundo, en un país donde no conocía a nadie, con un lenguaje que en realidad no comprendía.

Aunque siempre había querido visitar Japón, la idea de vivir ahí no había cruzado mi mente hasta que, con dieciocho años, descubrí el programa JET en un vuelo a Francia. Iba sentado junto a una amable pareja de mediana edad, cuya hija en ese momento estaba enseñando en Japón, y se emocionaron al enterarse de que mi deseo era viajar por el mundo y enseñar inglés cuando me graduara. Para cuando terminó el vuelo, me habían convencido de anotarme, despertando así una nueva pasión.

Puesto que toda esta travesía había comenzado por una charla con desconocidos en un avión, era una lástima que el vuelo de hoy, tanto más largo, no hubiese generado otro encuentro capaz de cambiar mi destino. Solo ronquidos industriales y frustración.

Pasadas las doce horas, desperté con un golpe seco cuando el avión aterrizó en el aeropuerto de Narita. El aspecto lúgubre del edificio de la terminal me resultó bastante anticlimático. No había techos con tejas *kawara* o pagodas. Eché un vistazo rápido al paisaje y no encontré un distante monte Fuji cubierto de nieve. No había casi nada que indicara que habíamos aterrizado en Tokio; en cierto sentido, no lo habíamos hecho.

Pronto nos dimos cuenta de que el aeropuerto estaba ubicado a setenta kilómetros al este de la ciudad, en medio de unos arrozales.

Cuando salí de la terminal y entré en la tarde abrasadora, me espantó lo horriblemente húmedo que era el aire: con cada respiración sentía que inhalaba una bocanada de vapor. Por suerte, antes de que mi sangre se evaporara me subieron junto con los otros miembros de JET a un bus, y elevé una plegaria a los dioses agradeciendo el milagro supremo que es el aire acondicionado mientras arrancábamos por la autopista hacia Tokio.

Un punto a favor de Narita es que te permite apreciar la desconunal escala de la ciudad más grande del mundo. El viaje comienza en las llanuras sin fin de la prefectura de Chiba, donde pequeños grupos de casas tradicionales japonesas se destacan entre extensiones de arrozales. Poco a poco surgen algunos pueblos junto a la autopista y los arrozales son reemplazados por edificios funcionales de apartamentos y vallas publicitarias con hombres sonrientes y mujeres con productos de belleza imprescindibles. Divisé un motel medio chabacano con forma de castillo medieval y el curioso nombre “Hotel Sonrisa Tiempo de Amor” estampado en el techo.

Treinta y siete millones de personas llaman hogar al área del gran Tokio. La cifra parece incomprensible —la mitad de la población británica—, pero cuando tus ojos se posan por vez primera sobre la silueta de la ciudad, se vuelve creíble.

En el espacio de una hora todo lo verde había desaparecido. Cuando el bus pasó el puente Rainbow en la bahía de Tokio, nos vimos totalmente rodeados por edificios y la icónica Torre de Tokio, la respuesta japonesa a la torre Eiffel, se asomaba en el horizonte. Con la cara pegada a la ventanilla, estaba asombrado de que, sin importar a donde mirara, había más rascacielos, más concreto y más caos de los que nunca había visto. En términos de mera escala, dejaba a Londres en ridículo.

Serpenteando a lo largo de autopistas cada vez más complicadas, por pasos elevados ensartados entre filas de edificios cubiertos de carteleras donde celebridades glamorosas nos tentaban con cerveza Asahi y whisky Suntory, el autobús nos llevó cada más hondo al corazón de Tokio. El viaje de dos horas se sintió como ir en una montaña rusa a toda velocidad y con el vacío en el estómago cada vez que subíamos o bajábamos una rampa de autopista, pero por fin arribamos al prestigioso Keio Plaza Hotel en el distrito de rascacielos de Shinjuki que, con dos torres y mil cuatrocientas habitaciones, era uno de los pocos espacios suficientemente grandes para recibir el flujo anual de docentes de JET.

Nos bajaron del autobús y olí por primera vez el aire de verano de Tokio: cálido, húmedo e impregnado de un olor a cloaca que emana de la tubería de la ciudad, en descomposición pero escondida bajo calles immaculadas.

Hasta ese momento, me sentía orgulloso y especial por haber ingresado al programa JET, pero cuando entré en el enorme *lobby* del Keio Plaza Hotel, entendí que apenas era uno más entre mil rostros extranjeros, un engranaje en una máquina bien aceiteada.

Al llegar al frente de la cola, un japonés me dio una tarjeta magnética para mi cuarto, en el piso veinticinco. Estaba compartiendo una habitación triple con dos chicos ingleses con pinta de deportistas. Abrí de golpe la puerta y los encontré hablando de rugby entre carcajadas; mi llegada pareció una molestia.

—¿Y para dónde van ustedes? —pregunté, descargando mi mochila en la cama de la ventana, la única sin equipaje encima.

—Voy para Himeji, justo a la par del castillo más famoso de Japón —declaró Michael con arrogancia, como si el castillo le perteneciera.

—Sí, y yo voy para Nagasaki, amigo —sonrió Colin.

Maldita sea. ¿Por qué no me tocó Nagasaki o Himeji?

—¿Y para dónde vas tú? —preguntó Michael, curioso de ver si podía superar su castillo.

—Estoy en Yamagata, en el norte.

—¿Ah, sí? No conozco —sonrió con satisfacción Michael, consciente de haber ganado el concurso de ubicación de JET.

Me sentía agotado luego del viaje interminable, pero mi agitación superaba el cansancio. Dejé a Colin y a Michael discutiendo de rugby y masculinidad y me escabullí del cuarto hacia la luz agonizante de Tokio al ocaso. La hora dorada iluminaba los pisos superiores de las torres que centelleaban en el distrito de rascacielos, y las cumbres gemelas de la Torre Metropolitana de Tokio, que según mi guía de Japón ofrecían “La mejor vista de Tokio gratis”, me llamaron la atención.

Soy un obsesivo de las plataformas de observación y me he subido a muchas torres de distintas ciudades en busca de vistas, desde Shanghái y Seattle a Barcelona y Berlín. Pero cuando salí del ascensor de la Torre Metropolitana de Tokio y apoyé mi frente cansada contra las ventanas de la cima, miré asombrado a lo largo de una ciudad que parecía no tener fin. Desde donde estaba, en el centro de la metrópolis, hasta la silueta difusa de las montañas que rodeaban la ciudad, solo veía concreto. La visión era tan excitante como aterradora.

En un lapso de veinte minutos observé cómo la oscuridad barrió el panorama y millones de lucecitas salpicadas por el horizonte empezaron a encenderse; pronto destellaban a través de toda la extensión, tan hipnóticas como fuegos artificiales. Era la primera vez que veía Tokio al atardecer y me pareció que la ocasión ameritaba un festejo.

Apoyado en un taburete en la ventana de la (carísima) cafetería

del mirador, me comí un trozo (ridículamente caro) de tarta de chocolate, mientras contemplaba el sol ponerse sobre treinta y seis millones de personas. Cuando devoré el último bocado, estaba tan cansado que me desplomé sobre la mesa y me quedé dormido. Debo haber dormido casi media hora antes de que una camarera se acercara y me diera un golpecito en el hombro para echarme.

A continuación vinieron dos días de capacitación intensiva y sesiones de orientación, salpicadas con intentos desesperados de intimar con mis nuevos compañeros. Los seminarios de JET fueron una nebulosa de *jet lag* y sobrecarga de información; en mi segundo día, en vez de concurrir a una charla importante sobre lo que *no* había que hacer en Japón, pasé la mañana en la cama recuperándome con un paquete insípido de papas fritas con gusto a salsa de soja que compré en un 7-Eleven. Más tarde entré a hurtadillas cuando hablaban de cómo trabajar con docentes japoneses, con la esperanza de que nadie hubiese notado mi ausencia llena de papas. Una chica británica llena de entusiasmo llamada Amy, que estaba en su segundo año de JET, dirigía el taller y planteó una serie de preguntas de elección múltiple al nervioso auditorio.

–Si un docente japonés comete un error en inglés delante de la clase, ¿qué deberían hacer? A. Detener la clase y señalar el error; B. Seguir la clase y decirle algo al docente con disimulo, sin que vean los alumnos; C. Ignorar el error y dejar que la clase continúe.

Hubo una pausa momentánea hasta que un tipo impaciente con acento del sur de Estados Unidos gritó:

–¡La B!

–Exacto, la idea es no avergonzar al docente frente a la clase y generar fricción con un colega. Aunque cuando ocurre, lo mejor es evaluar cada caso en sí mismo, dependiendo del maestro.

Cuando ocurre. Se me ocurrió recién en ese momento que los docentes japoneses de inglés tal vez no fueran tan buenos en inglés después de todo. Hasta este punto, me había imaginado ocupando un rol secundario en las clases, siendo guiado por un superior competente. No había pensado que podía ser la persona más experta del aula. De repente me empezó a pesar la responsabilidad de mi posición.

Debido a la clara ausencia de intereses en común, me mantuve al margen de mis compañeros de cuarto, Colin y Michael; todos los intentos de charlar o intimar habían sido estériles. Sin embargo, en nuestra tercera y última noche en Tokio, en vista de que no conocíamos a nadie más en la ciudad, decidimos ir juntos al picante distrito rojo de Shinjuku. Los coordinadores del programa JET le habían advertido a todos que se alejaran de Kabukicho, porque los vendedores ambulantes solían atraer a turistas desprevenidos a bares turbios manejados por las mafias locales. Predeciblemente, las advertencias tuvieron el efecto contrario: ahora *teníamos* que ir.

La entrada a Kabukicho estaba señalizada por un enorme portal rojo, de donde una calle bajaba a un despliegue deslumbrante de carteles y luces de neón que prometían comida, sake, karaoke y amor. Una valla de un *night club* mostraba a seis jóvenes en bikinis sonriendo y llamando a los parranderos con brazos abiertos. Al lado, un anuncio con la silueta de una vaca y la palabra “Waygu” se refería a un restaurante de carne cercano, metido entre una pila de edificios. A la derecha de la vaca, había una imagen de un par de manos masajeadando una espalda bajo la palabra en inglés

“Flamingo” y una lista de precios; por ejemplo, noventa minutos por dos mil quinientos yenes. Desde un puestucho de bollos en el agujero de una pared subía vapor y encima retumbaba el sonido ensordecedor de *jingles* y eslóganes reproducidos en simultáneo por pantallas publicitarias del tamaño de autobuses. Abrumado e ingenuo, no tenía idea de lo que estaba pasando.

Acostumbrado a las tiendas y restaurantes británicos, que suelen estar en la planta baja, me llamó la atención la verticalidad de las opciones gastronómicas japonesas. Los restaurantes y bares estaban apilados unos encima de otros, con letreros de neón que indicaban qué podía encontrarse en cada piso. Aunque le daba a las calles una estética futurista e incluso *cyberpunk*, también volvía la elección de lugar un tanto intimidante, ya que no había forma de mirar adentro. Tomamos un ascensor al tercer piso de un edificio cuyo anuncio brillante prometía cócteles, pero cuando las puertas se abrieron vimos un salón lúgubre con una barra repleta y un *barman* que hacía un gesto de “X” con los brazos. El bar estaba lleno o no nos querían allí; en cuestión de segundos nos escabullimos.

Por fin elegimos un lugar de sushi a nivel de la calle al que al menos nos pudimos asomar por las ventanas. Nos tranquilizó la vista de un interior bullicioso, completo con un equipo de chefs que vestían los característicos delantales y sombreros blancos y que preparaban apasionadamente sushi *nigiri*.

Al entrar por primera vez en un restaurante japonés, casi me desmayo cuando todos, desde los chefs hasta los meseros, estallaron en un “*Irashaimase!* ¡Bienvenidos!”. Fue un auténtico coro de tonos, desde la voz profunda y resonante del jefe de cocina hasta el chillido agudo de una mesera que pasaba por allí y equilibraba delicadamente dos platos de madera de *hinoki*.

Era la hora pico al final de la tarde y la gente se zambullía en los restaurantes para cenar, por lo que casi todos los asientos del restaurante estaban ocupados y solo quedaban tres taburetes en la barra. Una joven que corría entre las mesas se acercó a nosotros con prisa y levantó tres dedos para indicar el tamaño de nuestro grupo. Asentimos.

—*Hai, douzo!* Por aquí, por favor. —Nos condujo hasta la barra y colocó una taza de té verde humeante delante de nosotros, luego desapareció hacia una mesa cercana.

En el Reino Unido había comido sushi apenas dos o tres veces y solo de supermercado. La experiencia de un pescado insípido pegado sobre un bodoque de arroz durísimo no me había seducido particularmente. Al sentarme, mientras me alistaba para el plato genuino, me quedé absorto por la media docena de chefs que trabajaban veloces y al unísono en pos de platos que parecían más una obra de arte que comida.

Tres chefs rebanaban suntuosos cortes frescos de atún y salmón, mientras otros dos moldeaban el arroz en bolas perfectas con sus manos. Noté que otro chef, con un pequeño soplete, quemaba metódicamente una rodaja de atún que descansaba sobre una bola de arroz, haciendo que el pescado pasara de rosado a café dorado bajo el resplandor de la llama. La pieza terminada se colocaba con cuidado en un plato de madera junto a una variedad de *nigiri* acompañados desde huevos de salmón hasta una tortilla de aspecto esponjoso y tiras de pescado blanco que nunca había visto antes. El aroma dulce y atractivo del atún grasiento chamuscado se mezclaba con el olor del pescado fresco, ya de por sí abrumador, lo que le daba al salón la atmósfera de un puerto costero, en vez de estar en medio de la ciudad más grande del mundo.

Los menús no estaban en inglés, pero por suerte tenían fotos de cada pieza gloriosa de sushi, todas tentadoras. Señalé una bandeja que incluía tres cortes de atún: *akami*, un corte rojo oscuro y carnosos; *ototoro*, el más graso de todos, de aspecto rosa claro; y *chutoro*, el corte de grasa media. Los tres cortes habían sido chamuscados, desmenuzados, rebanados y envueltos a la perfección, servidos como *nigiri* de sushi prensado a mano, rollos de *maki* y algunas rodajas de *sashimi* servidas sobre una cama de rábano *daikon*, junto con una masa de wasabi. La bandeja de doce piezas de sushi tenía un precio de dos mil setecientos yenes (veinticuatro dólares), bastante más caro que la comida de supermercado.

Me metí el primer *nigiri* de *chutoro* en la boca.

Lo primero que noté fue el *shari*, el arroz en sí, tal vez el ingrediente más subestimado del sushi, fuera de Japón. Estaba impregnado de vinagre, sal y azúcar y tenía un sabor distintivo, dulce y picante, y una textura pegajosa pero firme que lo hacía fácil de agarrar, al tiempo que se deshacía sin esfuerzo en mi boca. Nunca había comido nada igual. El “sushi” que había probado en el Reino Unido parecía un crimen de odio en comparación.

Y luego estaba el atún *chutoro*. Tenía una consistencia mantecosa que se derretía en la boca y evocaba a un buen churrasco; de manera sorpresiva, no tenía casi ningún sabor a pescado. El equilibrio de grasa y carne le daba un sabor increíblemente satisfactorio, sobre todo cuando se complementaba con un toque sutil de wasabi.

—Ah, la mierda. Con que *así sabe* el sushi —observé.

—Esto deja en ridículo al sushi británico —balbuceó Colin, que respiró un instante antes de abarrotarse con más sushi.

Cuando nos trajeron el atún a la mesa, había temido que no fuera suficiente; todo parecía tan delicado. Pero había subestimado lo

mucho que llena el arroz con vinagre y, tras comer la última pieza, estaba a punto de estallar.

Sin embargo, la cena viró para mal cuando Micheal insistió en pedir otro plato para terminar.

–Mi amigo en Japón me dijo que tenía que probar esto cuando viniera a comer sushi. Se llama *shiokara*.

Ninguno de nosotros lo ubicaba, pero me empecé a preocupar cuando vi la expresión de desconcierto de un chef que escuchó nuestra orden.

Unos momentos después, descubrimos que Michael no tenía los mejores amigos.

Una mesera nos trajo tres platos pequeños y los puso frente a cada uno. Parecía que alguien había destripado un pez y tirado las entrañas sangrientas en un tazón.

Porque, literalmente, eso habían hecho.

Resulta que *ike no shiokara* significa “tripas de calamar fermentadas”.

–¿Había que probarlo, eh? –dije mientras hundía mis palillos en el mejunje blando de color café.

–Sí. Aunque me temo que es hora de partir hacia el castillo de Himeji –respondió Michael, de golpe menos arrogante, y se levantó para irse.

El chef que estaba rebanando un filet de atún detrás del contador se rio de nuestras reacciones.

–¡*Ganbatte en!* ¡Buena suerte! –nos alentó, sosteniendo el puño en broma como si nos esperara una batalla.

Sin ganas de decepcionar a mi campeón, probé un bocado y al instante sentí mi lengua arrugarse ante el sabor salado y amargo; rápidamente me lancé al té verde.

Varios chefs y clientes en la barra gritaron y vivaron de alegría.

Había sobrevivido a mi primera incursión a un restaurante de sushi japonés y, fuera de las tripas de calamar fermentadas, había sido nada menos que una revelación.