



MERCADOS DEL MUNDO

Nishiki (Kioto). El mercado imperial

Texto y fotos: YANET ACOSTA

Se despereza tardío el mercado de Nishiki en Kioto. A las nueve de la mañana comienzan a prepararse las primeras tiendas. Disponen los encurtidos, embadurnan las berenjenas en miso, apilan el tofu y esperan a los primeros clientes, que acceden a esta galería bajo cristales multicolores como si de un túnel del tiempo se tratase. Directamente al imperio, cuando Kioto fue su capital y este mercado, la despensa de las delicatessen del emperador. Kioto fue la ciudad imperial. De hecho es famosa, además de por ser cuna de geishas, por ser la ciudad más tradicional y que mejor conserva la arquitectura de esta época. El Gion, un pequeño centro de calles recoletas, pequeños santuarios y casas de madera, absorbi-

do por enormes torres de edificios, galerías comerciales y luces de neón. Su cocina, la *kaiseki*. Su preparación sólo es posible si el mercado ofrece los mejores productos de temporada cada día. En el mercado interior o *ichiba*, una pequeña fábrica artesanal prepara leche de soja y sus derivados. Entre ellos, la *yuba*, finas láminas de la piel creada por la nata de la leche de soja, con las que en Kioto se acompaña al sake. Kioto es conocido por sus encurtidos y uno de los más amplios puestos, entre los 130 que tiene el mercado, es el dedicado a estos productos, que en japonés se conocen como *tsukemono*. Entre ellos, los de rábano blanco (*daikon*), de raíces de loto, berenjenas y pepino. El aroma que desprende la tienda nada tiene que ver con el de una de encurtidos

occidentales. La clave, el vinagre, que allí es de arroz. El aroma es el de un suave fermentado agrí dulce. Los tenderos se afanan a prepararlo todo e invitan a los primeros compradores a probar sus elaboraciones. Entre ellas, las de *umeboshi* o ciruela japonesa, que se macera con hojas de *shiso* rojas, que imprimen su color a estas frutas que se toman habitualmente con el arroz al vapor.

WASABI FRESCO

Los locales más habituales son los de frutas y verduras frescas. Entre ellos un elegante espacio con productos ecológicos, entre los que se encuentra el *wasabi* fresco, el rábano verde picante que se utiliza para elaborar el *sushi*. Un pe-

queño chorrito de agua lo refresca continuamente para evitar su oxidación. En la mayoría de restaurantes el *wasabi* que se utiliza es en polvo, pero en los grandes sitios lo rallan crudo encima de las bolitas de arroz antes de tocarlas con la lámina de pescado crudo.

Una tostadora no para de trabajar. Uno de los dependientes pide ayuda a su compañero ante el aluvión de clientes atraídos por el aroma que embriaga toda la galería del té verde en hojas recién tostado (*ocha*). Kioto es la capital de la ceremonia del té, que se hace con el exclusivo té *matcha* (brotes pulverizados). Sin embargo, son muchos los tipos de té que se pueden adquirir, entre los que destacan los que se sirven como acompañamiento de cada comida y que en los restaurantes se sirven gratuitamente.

ARROZ GOURMET

Y si el té es un producto habitual de la dieta nipona, el arroz es básico. Entre las tiendas de Nishiki, una especializada en este cereal. En un pequeño espacio exhiben más de 25 tipos, muchos de los que se venden a granel. Otros en pequeños sacos en los que se identifica la variedad y en qué parte de Japón se ha cultivado. Sorprende el mimo con el que tratan a este producto, al que desde la filosofía zen agradecen la energía vital de cada día.

Los pescados y mariscos cambian con las temporadas. En invierno, el pulpo (*tako*) y los cangrejos (*kani*) son las estrellas, mientras que en verano la anguila (*unagi*) es la que triunfa. Además de otras especies en fresco, también los puestos muestran sus salazones de pescado y los pescados secos, como los pequeños *guelles*, tan habituales entre los aperitivos y entradas.

La carne de buey sigue siendo la que marca distancias. Al gusto nipón, con una gran cantidad de grasa intramuscular. Este tipo de carne se ha dado a conocer en todo el mundo como el buey



de Kobe, aunque las mejores piezas son las de vacas y proceden de otra ciudad (Matsusaka, cerca de Nara).

Los productos gourmet son la especialidad del mercado Nishiki, quien continúa proveyendo a los cocineros de Kioto desde el siglo XVII. Pero si importante es el producto, a veces tanta importancia o más tiene la pieza en la que se coloca. Entre los puestos del mercado, ordenados en filas, también se encuentran a ceramistas que artesanalmente crean platos, vasos y bandejas.

BOCADOS DE MERCADO

Las cuchillerías también tienen su lugar. Y entre unas y otras empiezan a despertarse los aromas de los platos de mercado listos para degustar. Los clientes buscan un tentempié rápido mientras continúan con la compra. Bolitas de arroz asadas (*mochis*), pasteles de pescado al vapor, ostras recién abiertas. Otros buscan un lugar entre las pequeñas mesitas de varios de sus restaurantes. Entre los platos, fideos en caldo, arroz con anguila o fideos salteados con arenque. Entre los comensales, muchos turistas y es que este mercado actualmente constituye un



atractivo turístico comparable al de cualquier templo de Kioto o incluso al más conocido mercado de Japón, el de Tsukiji en Tokio.

Nishiki se fundó sobre un abundante caudal de agua fresca que permitía mantener la frescura del pescado y su nombre hace alusión al brocado de seda, que se asocia al lujo. Y sólo mirar los productos en un paseo tranquilo es todo un lujo. La familia imperial fue cliente habitual hace cuatro siglos, pero incluso ahora se proveen de este mercado pese a estar asentados en Tokio, 500 kilómetros al este de Kioto.

Tras el aperitivo, es imposible resistirse a uno de los dulces que muestran varias de sus pastelerías. Los postres están elaborados con harina de arroz, coronados por fresas o rellenos. Atraen las formas y colores de estas golosinas que sorprendentemente son mucho menos dulces que las occidentales.

Tras las horas de efervescencia del mercado se acercan las seis, la hora de cerrar. Todo se recoge con tranquilidad. Mañana será otro día. Entre los puestos, uno solitario en el que se venden calcetines tejidos en seda con la forma de todos los dedos. "Sus pies no volverán a pasar frío, pregúnteselo al emperador". ■



think natural



PERSIMON

BOUQUET

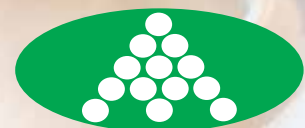


Piense en un Persimon 100% natural, 0% aburrido.

Piense en **Persimon BOUQUET**. De la variedad **Rojo Brillante**, garantizado por la Denominación de Origen Kaki Ribera del Xúquer. Un kaki duro por fuera, maduro y exquisito por dentro. Para comer como una manzana o con cuchillo y tenedor. Que entusiasma al consumidor por su sabor dulce y su textura crujiente, y al distribuidor, por su óptima capacidad de conservación y transporte. Piense en una fruta con grandes beneficios para la salud... Es la apuesta de Anecoop en Persimon, 100% natural, 100% innovador. **Nuestra apuesta por la Naturaleza y la Innovación.** Nuestra forma de pensar. La única posible. La de todos. Do you think natural? Bienvenido a Anecoop.



Anecoop, S. Coop., Monforte 1 - Entlo. 46010 Valencia • España
Tel: +34 963 938 500 • Fax: +34 963 938 510 • e-mail: info@anecoop.com



ANECOOP
think natural
www.anecoop.com