



❌ Hoy día podemos encontrar sushi en todo tipo de establecimientos: desde exclusivos restaurantes a cadenas alimentarias, pasando por la sección de congelados del súper. La calidad de los respectivos productos varía en extremo entre el orgasmo culinario y el lavado de estómago. Para la degustación adecuada de este delicioso bocado merece la pena ahorrar un poco, ignorar los sucedáneos y buscar un restaurante con un cocinero capaz. Y si ya se tienen posibles y se es un poco tiraduros, es más que obligado hacer un viaje a Japón, detenerse en Tokio e intentar reservar sitio en Sukiyabashi, un restaurante de sushi distinguido con tres estrellas Michelin en el que se sirve el mejor del mundo. O eso deja ver el documental *Jiro Dreams of Sushi* (2011), de David Gelb.

Jiro Ono es un maestro del sushi de 85 años que, a base de esfuerzo y amor a su trabajo, ha logrado un pasmoso nivel de excelencia. Sigue la misma rutina todos los días, dedicada al perfeccionamiento de su arte y sólo variada a causa de algún funeral: se levanta muy temprano, va al restaurante siempre por el mismo camino y, una vez allí, examina con ojo severo la labor de sus aprendices. Hace quince años delegó en su hijo la tarea de ir al mercado, desde que sufriera un infarto debido a sus muchos años de fumador. Los dos hijos de Jiro han seguido sus pasos, uno como ayudante del maestro en Sukiyabashi y el otro en una sucursal a la que se acercan los clientes que no se atreven a degustar el sushi bajo la mirada escrutadora de Jiro.

La elección y el tratamiento del pescado responden a una mezcla de experiencia e intuición. Jiro compra su material a vendedores especializados en un único producto, ya sea atún, camarones o arroz. Vendedores con la seguridad casi maniática de conocer su material a la perfección. Una vez en la cocina, el mejor material exige el mejor tratamiento. Jiro ha dedicado prácticamente todos los días de su vida adulta a la elaboración de sushi, por lo que conoce sus misterios y sutilezas como nadie, siendo ahora su cometido encaminar a sus aprendices por la senda del trabajo constante y la sensibilidad del gusto. El punto exacto de maceración del pescado, los matices del corte o la presión adecuada para cocinar el arroz son algunos de los variadísimos procedimientos que el aprendiz ha de dominar. El arte del



sushi es más laborioso que cualquier carrera universitaria: pueden pasar 10 años de trabajo diario hasta que el maestro por fin consienta en ofrecer al cliente el trabajo de un aprendiz. Y eso es el comienzo de un camino más arduo: el de mantenerse en el más alto nivel sin caer en la rutina ni en manierismos. El nivel de perfección exigido por Jiro, como el arte de los pianistas, requiere de una entrega diaria y absoluta.

La dedicación de Jiro al trabajo y a los detalles se ha traducido en el éxito y prestigio de su sushi. Su pequeño restaurante es inmejorable para las distancias cortas y el trato cara a cara, cuidando cada particularidad al máximo: Jiro no atiende de la misma manera a un diestro que a un zurdo, ni a un hombre que a una mujer; las piezas de sushi se sirven de una en una para comerlas recién preparadas. Su carácter controlador, casi miniaturista, le hace preferir un espacio reducido en el que captar cada reacción del cliente a uno más amplio y seguramente más lucrativo, pero con una merma del servicio. De la misma manera, la carta del Sukiyabashi ha ido despojándose de todo lo accesorio hasta alcanzar la sencillez y contundencia de una hoja afilada. Si antes se servían entrantes como preparación al momento culminante del sushi, ahora es esta especialidad lo único que Jiro ofrece a sus clientes: lo único que cumple con su altísimo baremo de calidad.

La ética del trabajo de Jiro, extremadamente perfeccionista, es así una ética del éxito: el dominio y mejora de las propias habilidades se traducen en reconocimiento pero ello no desvía al artesano de su objetivo: la línea del horizonte de la perfección absoluta, tan anhelada como inalcanzable. Mientras tanto, Jiro puede enorgullecerse de palabras como las que le dedica un antiguo alumno: “Una vez que Jiro ha sido tu jefe, siempre va a ser tu jefe”.

<http://espitolas.blogspot.com.es/>