



Japó, l'art a la taula

TEXT: CATERINA ROMA – FOTOS: CEDIDES PEL RESTAURANT IKIBANA

Res és atzarós en la tradició japonesa; tota experiència estètica es regeix per cànons desenvolupats al llarg dels segles en un autèntic i minuciós estudi de la bellesa. També la gastronomia és d'una delicadesa tal que s'ha fet un lloc entre les arts, gràcies en part al refinament de la seva ceràmica. Al Japó, el plat no és un llenç en blanc on el cuiner demostra la seva expertesa sinó un entorn per a la interacció, per a la creació d'un paisatge harmònic on els límits són indefinits; una continuïtat estètica que té per objecte l'experiència sensorial completa.

La ceràmica japonesa va fer-se un lloc a Occident principalment a través de la cultura del te per una banda i l'arranjament floral per

l'altra, però malgrat la notable expansió de la gastronomia nipona més enllà de les seves fronteres en els últims anys, la ceràmica de taula ha tingut molt poca influència en la restauració, a causa sobretot de l'abisme conceptual, històric, cultural i estètic que separa ambdues concepcions culinàries. Un fet que es fa evident a primer cop d'ull, doncs la cuina japonesa es construeix a partir de petites porcions per a menjar amb bastonets, i en un sol àpat s'usen un gran nombre de recipients de mides, formes, colors i textures diversos (bol per al té, tassa per al sake, petit bol per la soja, bol per l'arròs, platets i ansats pel peix en les diverses preparacions, recipient amb tapa per la sopa de miso, etcètera), mentre que a Occident el concepte de vai-



Peça : Taller Bugambilia

xella és molt més rígid, per a menús de tres plats, amb uns recipients que són sempre els mateixos, tots iguals en un mateix servei i de gran format, sobretot a causa de la pressió de la *nouvelle cuisine*.

Aquest vincle íntim entre ceràmica i gastronomia del país del sol naixent es desenvolupà en estreta connexió al refinament de la cerimònia del te, pels volts del s. XVI: els practicants d'aquest art van establir tot un estil de servir el menjar, que poc a poc va anar adquirint una posició predominant en l'escena culinària. És el que es coneix com a *kaiseki*.

Els seus principis, formulats pel conegut mestre del te Sen no Rikyū (1522-1591), van revolucionar les convencions de l'àpat formal

japonès, que fins aleshores es caracteritzava per la sumptuositat i l'extravagància d'influència xinesa. El *kaiseki*, en canvi, es guiava per la mateixa estètica del *wabi-sabi* que regia la cerimònia del te, basada en els principis Zen d'austeritat i senzillesa transcendent, uns principis que van anar canviant al llarg dels segles per fer-se menys austers, a la recerca de la bellesa com a sinònim d'harmonia. Va ser finalment durant els segles XIX i XX quan els restauradors de prestigi van portar aquesta sofisticació al seu punt de màxim esplendor. El seu principal exponent fou el ceramista i cuiner Kita ji Rosajin (1883-1959), que va estrènyer els llaços entre gastronomia i ceràmica fins al punt d'unir-los en un sol concepte.

盛



Des d'aleshores, a l'hora d'emplatjar el *kaiseki* s'ha regit per un estudiat sentit de l'equilibri. Es valora la imperfecció de la peça ceràmica i un defecte pot esdevenir el punt de partida de la composició. El menjar ocupa només una petita part del plat, i la calculada asimetria en la disposició dels aliments, emmarcats en la bellesa del recipient ceràmic, crea un paisatge pacificador. La peça de ceràmica no és completa sense el menjar, i l'aliment requereix del recipient per reeixir en una experiència sensorial en la que la vista té un paper molt rellevant.

Per a la cuina nipona la presentació és tant important com el sabor de la menja, i l'harmonia entre tots els elements està a l'essència de qualsevol àpat ben preparat. Triar el recipient escaient és només el co-

mençament en la creació d'una experiència culinària que cerca apropar-se a la mística. Es té en compte el color i la forma, basant-se en els principis de contrast i sorpresa: si l'aliment és rodó, s'utilitza un plat quadrat o allargat, i el mateix s'aplica als colors i els seus complementaris. Tot gira al voltant de l'ingredient principal, les característiques del qual determinen la forma, la mida i el color del plat, però també la textura, doncs és comú que els recipients se sostinguin a la mà mentre es menja, incorporant així el sentit del tacte. Cadascun dels plats s'ha de considerar, alhora, com a part de tot el servei de taula: cada recipient és diferent, i porcellana, gres i pisa conviuen en un mateix àpat, evitant així la repetició d'estils.

Tot això s'emmarca també en l'estació

de l'any, un element fonamental de la sensibilitat japonesa. A cadascuna li corresponen certs colors, formes i textures: la porcellana s'usa més a l'estiu, pel seu aspecte refrescant, mentre que a l'hivern s'utilitzen peces robustes i de colors terrosos, que mantenen la temperatura dels aliments i transmeten una sensació de calidesa.

La curiosa selecció de l'aliment, la preparació, la presentació i l'entorn emfatitzen subtilment la naturalesa de cada estació, en una estètica minimalista que en cap cas compromet el gust, la temperatura i la funcionalitat, sinó que cerca potenciar-los.

La concepció japonesa del *kaiseki* és profunda, complexa i arrelada en una tradició d'un refinament inigualable. És un art total, un aliment també per l'espirit. ●