

Por Cecilia Portella

“ El misoshiro está hecho a base del miso -pasta de soya- concentrado de pescado básicamente y con variantes en algunos ingredientes como el huevo, hongos, verduras y algas ”

en perfecta armonía-. Hoy el frío nos hace optar por la calidez de un plato que proporcione energía y buen sabor para contrarrestar el adormecimiento propio de estas tardes.

Este sopa, que gracias a la cantidad de insumos que contiene, superlativiza su nombre y su tamaño, le da la bienvenida a su par japonés, en manos de los expertos y curiosos chef del restaurant ubicado en el distrito de Lince hace ya seis trajinados años.

César y Roberto, socios, amigos y propietarios, ambos administradores y de ascendencia japonesa, no dudan en transformar continuamente su carta, para deleite de sus seguidores.

Familias y grupos de amigos son testigos de las creaciones, algunas con nombres matrimoniados de ambas culturas y casi todos con la presencia de productos orientales, que poco a poco van adoptando notoriedad en la llamada cocina fusión del país.

ARMONIZANDO GUSTOS

César Yamanija y Roberto Kobashikawa, han logrado armonizar desde sus posiciones en Punto Marino, sus alternativas culinarias para poder brindar platos innovadores, como bien mencionábamos anteriormente.

El primero se deja llevar por sus instintos culinarios y por su conocimiento cabal de los condimentos e insumos japoneses para presentar platos como el que hoy nos mantiene calientes.



Sopa y segundo en uno solo plato

Sopón Nikkei

El lugar preciso, los elementos bien dispuestos y las condiciones perfectas; son el escenario indicado para ensayar una nueva forma de ponerle nombre a la contundencia, que a manera de sopa, se sirve en las mesas de un marino restaurante. Una fusión que nace de las manos hábiles, las mentes creativas y el buen gusto.

→ De un lado el *misoshiro*, una sopa tradicional de las mesas japonesas; hecha a base de miso o pasta de soya; de la que dependiendo la tonalidad de su especie, le proporciona una variedad a su nombre, tal es el caso de la soya blanca o shiro, de sabor suave y ligero; o de la soya roja o aka, algo más intensa y salada que la primera.

De otro lado, el *sopón marino*, una creación exclusiva del Restaurante Punto Marino, lugar que visitamos por segunda vez, recordando el verano en el que fuimos por un *ceshimi* -cebiche y sashimi



Mientras que Roberto, por su lado, maneja con solidez los destinos del restaurante. Los jóvenes que atienden las mesas forman parte importante de esa dinámica de satisfacer al cliente en gustos y preferencias. Y Roberto pone ahí, su cuota de experiencia.

Pero acallando nuestra objetividad y dejando hablar nuestros gustos, nos hacemos parte del festín que nos espera y preguntamos por los secretos de esta nueva forma de mantener la energía viva y el paladar satisfecho...

"El *misoshiro* está hecho a base del miso -pasta de soya- concentrado de pescado básicamente y con variantes en algunos ingredientes como el huevo, hongos, verduras, algas, entre otros. Por su parte, el *sopón marino*,

“ Lo que requiere nuestro organismo para subsistir en el día, es una mezcla muy parecida a lo que proporciona cada elemento de esta sopa peruano japonesa ”

eminente nuestro, está hecho a base de mariscos, tallarines, verduras, yucas, habas verdes, zanahoria y alverjitas", aclara Roberto y detalla con precisión la inclusión de los ingredientes en la olla, mientras que César hace lo propio en la cocina, mostrando destreza y mejor gusto.

Y aunque la mezcla imponga la errónea idea de abundancia sin sentido, el ligero sabor del caldo contrarresta la variedad de elementos en el plato.

BUENO PARA LA MEMORIA

El invierno limeño oscurece particularmente nuestros días y debido a ello a la mayoría, acompaña una apetencia de energía natural. Lo que requiere nuestro organismo para subsistir en el día, es una mezcla muy parecida a lo que proporciona cada elemento de esta sopa peruano japonesa. La combinación que ha logrado preparar Punto Marino, no solo logra saciar apetitos, sino que también ofrece esa opción de brindar calor al ser humano.

Los japoneses consumen *sopa de miso* de manera muy popular. Tiene sus pequeñas variaciones según las regiones y generalmente se consume en toda ocasión desde el desayuno hasta la cena, pues se cree que ayuda a mantener fresca la memoria, ya que básicamente es

un caldo de pescado que integrado con el miso que es la pasta de soya, concede esos beneficios en nuestro organismo.

En el caso del *sopón nikkei* que, como ya dijimos, está hecho a base de *aka miso*, puede también ser acompañado por unas algas conocidas en Japón como *wakame*, puede llevar además el *katsuo*, una especie de pescado seco, a tal extremo que parece un bloque de madera, el mismo que se integra en forma de virutas. Otro de los ingredientes que lo compone, dependiendo del gusto es el *shitake*, una suerte de hongo japonés; finalmente se adiciona, el *tofu* -que aquí en Perú se conoce como queso de soya- cebolla china, tortilla de huevo cortado en tiritas, y el *kamaboko*, que es una masa de pescado procesada y cocinada al vapor.

Sin embargo en esta forma de fusión, ya no se toman en cuenta los acompañamientos que sí lleva la versión japonesa, como el arroz blanco y uno o dos platillos más, para completar el almuerzo, cena o desayuno, según sea el caso. A la hora de tomarlo es habitual servirlo en pequeños cuencos para beberla directamente de ellos sin necesidad de utilizar cuchara, aunque los ingredientes sólidos se coman con los palillos.

Aquí en Lima, en Lince, en el Punto Marino, nuestro *sopón nikkei*, alberga el líquido o consomé de pescado, sólidos compuestos por verduras, fideos, mariscos y además tortilla ¿Falta acaso algo más para tener un almuerzo completo en un solo plato? ■

