



Una sopita de clase mundial

POR SEGISMUNDO

A las tradicionales sopas, sopitas cazuelas o caldillos les ha surgido un competidor internacional que llegó ya hace algún tiempo de oriente, la sopa ramen. Esta sopa viene de Japón y se ha convertido también en otro bocado "bandera" de ese país, como el sushi.

Desde siempre en este lado del mundo hemos consumido alimentos vinculado a algún líquido. Eso es la sopa, la famosa sopa de cebolla francesa, la *soupe à l'oignon*, sopa de ave, la sopa de guagua o la sopita para los enfermos. Curioso, sorprendente para los neófitos es el gazpacho, una sopa fría de verduras grata en verano. Además, encontramos el sabroso y reponedor *borsch*, que viene de Europa Oriental adaptado a nuestros gustos. Lo disfrutamos en el restaurante Hamburgo, calle O'Higgins de Valparaíso, y en casa de Rosita Robino-vich, periodista, cocinera y precursora cronista gastronómica.

Está también la ofensiva "sopita de agua", aquel potaje etéreo que sirven en algunas pensiones de estudiantes.

Y no podemos olvidar la tradicional carbonada, de origen italiano, un encuentro de carne de vacuno, posta negra generalmente, con verduras nacionales y, por cierto, papas.

En una categoría superior está la cazuela de vacuno o de ave y también la cazuela de chanchito con chucho, un indigesto manjar invernal que exige la compañía de vino tinto.

NERUDA

Nos encontramos también con los caldillos, preparados en base a productos del mar y uno de ellos, el de congrio, consagrado en una de las odas elementales de Pablo Neruda.

"Lleven a la cocina el congrio desollado, su piel manchada cede como un guante y al descubierto queda entonces el racimo del mar, el congrio tierno"



reluca ya desnudo, preparado para nuestro apetito. Mientras tanto se cuecen con el vapor los regios camarones marinos". Y el vate entra en materia: "Que entre el congrio y se sumerja en gloria, que en la olla se aceite, se contraiga y se impregne. Ya sólo es necesario dejar en el manjar caer la crema como una rosa espesa, y al fuego lentamente entregar el tesoro hasta que en el caldillo se calienten las esencias de Chile, y a la mesa lleguen recién casados los sabores del mar y de la tierra para que en ese plato tú conozcas el cielo".

Apetitoso, sin duda, pero volvamos a la sopa ramen que se ha convertido en algo más que un componente de la carta gastronómica de Japón. Es una atracción turística más del país, tal ocurre con el caldillo de Neruda, y en una expresión también de la invasión culinaria que nos llega de oriente, una de cuyas expresiones es la ya muy popular comida china. En verdad por este lado del mundo sólo conocemos una cara de esa comida, pues las viandas del gigante asiático son múltiples y por acá, dicen los expertos, sólo disfrutamos del modelo cantones, por cierto, adaptado a nuestros gustos.

COBERTURA UNIVERSAL

Volviendo a la sopita aquella de Japón, afirman los conocedores que ha logrado una cobertura universal y se arriesgan a ofrecerla locales gastronómicos de todo el mundo, incluyendo en algunos de este lado del mundo y hasta en Valparaíso y Viña del Mar.

En Japón mismo es parte de la dieta diaria y solamente en Tokio hay 2.587 locales dedicados a ofrecer esa, afirman, deliciosa y nutritiva sopa.

Su preparación es un desafío, pues uno de sus ingredientes es el tiempo. Tiempo para reunir los ingredientes y tiempo para prepararlos con esa minuciosidad, delicadeza y casi religiosidad propia de los auténticos cocineros orientales.

Compontes, entre muchos, son los pescados, mariscos frescos y secos, pollo, cerdo, huevos, vegetales, fideos especiales, salsa de soja y huesos de algunos animales. La receta no es rígida, pues en oportunidades incluye hasta nuestro conocido jamón serrano, según afirma, con una mirada nacionalista, el diario español *El País*.

En algunos locales de la capital nipona se forman colas de turistas con el fin de degustar la sopa ramen en su origen y de mano de sus mejores cocineros. Los precios varían entre 8 y 15 euros, multiplique usted

por mil, y se acepta la espera con ansiedad y resignación. Uno de los tantos locales ha ganado con esta sopa una de las codiciadas estrellas Michelin. Señala un reportaje de *El País* que no hay gran lucro tras la sopa ramen, sino que más bien el orgullo nacional de hacer bien las cosas.

La sopa no es un "plato conversado". Se devora con rapidez y el comensal expresa su felicitación al cocinero levantando con manos, sobre su cabeza, el plato vacío.

No tenemos información sobre la bebida que tradicionalmente debe acompañar a la sopa. Con gusto chileno creemos que le viene el blanco, tal vez un *souignon blanc*. Es posible que en sus orígenes la compañía alcohólica sea considerada un sacrilegio... En fin, para gusto se hicieron colores y los cocineros tradicionales ya le han incorporado al preparado en sus horas de maceración un chorrito de vino.

Existe, además, una oferta

de "ramen instantáneo", algo así como nuestras conocidas sopitas de sobre, exitosas en medio de las exigencias a que están sometidas las dueñas de casa más allá de las proclamas feministas.

Si su amigo cocinero *amateur* le invita a disfrutar de "su" sopa ramen, no le queda otra que aceptar, pues siempre acepta cuando lo invita a compartir un asado en su bien montado quincho.

Claro que una cosa es el asado, donde los factores son sólo calidad de la carne, manejo del fuego y tiempo -algunos puristas no lo aceptan dentro de la excelencia gastronómica-, mientras la sopa ramen es fruto, como se dijo, de delicada elaboración. Cuando llegue el momento de probar el potaje preparado por su amigo, elogíe la "explosión de sabores", expresión de los críticos gastronómicos, y asuma el sacrificio, pues está ante un bocado de clase mundial y, total, la moda no incomoda. CS