

El misterio de la ternera de Kobe

Viaje a la ciudad japonesa para discernir la realidad del mito en torno a la carne más exquisita del mundo

Manuel Ángel-Méndez

Quizás haya escuchado la historia alguna vez. La carne más cara, exótica y deliciosa del mundo. La ternera de Kobe. Su delicadeza y sabor son inigualables. Se deshace en el paladar, dicen, como un tierno manjar de otro mundo. Tan deliciosa como exclusiva. Un minúsculo bistec puede superar los 100 euros. ¿El secreto? Las leyendas convergen en una: vacas alimentadas con cerveza, masajeadas a diario y entretenidas con música clásica en las verdes laderas de Kobe, una ciudad a 600 kilómetros al suroeste de Tokio, Japón. Ancianos granjeros nipones inventaron la técnica a comienzos del siglo XIX. Desde entonces, el mito, tan musical y enigmático, repetido de boca en boca, se ha extendido por todo el mundo.

Pero, ¿es la historia verídica? ¿Desde cuándo unas “cañas” ejercen tal poder sobre el ganado? Y ¿qué compositor prefieren los bovinos? ¿Schumann?, ¿tal vez Mozart? ¿A qué sabe realmente la carne más cara del mundo? Demasiadas preguntas y sólo un camino para huir del tormento: 9.000 kilómetros hasta el lugar del secreto.

Con millón y medio de habitantes, Kobe es una franja aprisionada entre el mar de Seto, a la orilla del Pacífico, y las suaves montañas del Oeste, envueltas en una densa niebla perpetua. A 30 kilómetros, la descomunal Osaka despliega todo el atractivo de las noches frenéticas de neón. Su hermana menor es justo lo contrario: somnolencia y dulces paseos. Se puede llegar a pie a casi todos los rincones. El centro neurálgico, en torno a la estación de Sannomiya, es la ubicación perfecta para empezar.

Nadie sabe nada

Allí, en la oficina de información, se produce el primer contacto con el misterio. “¿Es cierto que administran cerveza a las vacas?” Una chica joven, de uniforme, sonrío nerviosa. “Eso dicen, pero, si le digo la verdad, yo no estoy tan segura”. Le interrumpe su compañera, le dobla la edad, es claramente su jefa. “No sabemos nada”. Y desenfunda un papel en blanco y negro. Contiene fotos borrosas, grandes piezas de vacuno colgando en algún almacén y largas explicaciones en japonés. Sólo resalta una frase subrayada en inglés: “Las granjas no están abiertas al público para mantener el secreto del negocio”. ¿Secreto? “Tendrá que hablar con los chefs”. Tras una larga dubitación, une varios puntos en el mapa en una especie de ruta del tesoro: los mejores restaurantes donde saborear la auténtica carne de Kobe.

La primera parada será en el puerto. El Sandaya, un gigantesco establecimiento con más de

30 años de historia. Es pronto, la mañana soleada y su chef, Inoue Katsuji, habla feliz sobre el tema. La tajima-ushi es la raza de ganado japonés (*wa-gyu*) distintiva del país. Vacas de pelo negro, recias, de hasta 350 kilos de peso. Su carne es famosa por las profundas vetas de grasa y la apariencia pálida y mantecosa. Decenas de ciudades y prefecturas producen esta ternera de primerísima calidad: Sanda, Yamagata, Matsuzak... En realidad, Kobe es una más, pero se ha llevado toda la fama, gracias a su condición de importante puerto comercial (de hecho, fue uno de los primeros en abrirse a Occidente durante la revolución Meiji). “Hace 200 años llegaban cientos de europeos y americanos al puerto. Se quedaban fascinados por su sabor y a la vuelta empezaron a hablar sobre aquel fantástico descubrimiento. Todo empezó así”.

Masajes y cerveza

¿Y los masajes y la cerveza? “Oh, sí, todo eso es cierto. Beben medio litro de cerveza al día, a veces, incluso vino, y una o dos horas de masaje diario con sake. Así, la carne es más blanda y saludable. ¡Pero no se emborrachan! Sólo se quedan algo dormidas”, ríe entre aspavientos Katsuji. Asombroso. En el menú, el mejor bistec de 250 gramos, acompañado de verduras, asciende a 15.000 yenes (unos 90 euros).

Pero algo no encaja. “¿Ha visitado las granjas?” “No, las he visto muchas veces por televisión”. Mmmm. Al abandonar el restaurante las sospechas crecen. Situado en el segundo piso del centro comercial Mosaic, a pie del puerto y de una noria multicolor, con fantásticas vistas a los 108 metros de la torre de Kobe y al parque Meriken, el sitio es ideal para aquellos que no quieran profundizar más en el origen de la materia prima... Hay que seguir buscando.

Y si en algún lugar se puede conocer la verdad, ése debe de ser el barrio de Kitano, donde se sitúan las residencias de los diplomáticos extranjeros levantadas a finales del siglo XIX y principios del XX, muchas abiertas al público. A lo largo de la calle Kitanozaka, pendiente arriba hasta el monte Dotoku, los locales visitan galerías de arte, almuerzan en clubes de jazz y compran ropa en delicadas *boutiques*. Una zona residencial con el refinado aire europeo tan apreciado por los japoneses.

El Wokoku, especializado en carne de Kobe desde 1973, pasa desapercibido en una de las bocacalles. Su chef, Kensuke Sakata, habla muy serio. Ni una palabra en inglés. La traductora digital de su ayudante nos salva. “No beben cerveza, ni escuchan música. Tampoco masajes, sólo se les cepilla por limpieza. Simplemente es la raza del ganado, su ADN, y la dieta: hierba seca, granos de trigo, cebada y



Torre del Puerto y el Museo Marino en la ciudad japonesa de Kobe. / Gavin Hellier

Guía



Comer

» **Aragawa** (0081 07 82 21 85 47). 15-18, 2-Chome Nakayamate Chuo-ku. Unos 160 euros.

» **Ooi** (0081 07 83 51 10 11; www.oi-nikuten.co.jp). 2-5. Motoko Town. 7-2-5 Motomachi-dori. 60 euros.

» **Wakoku** (0081 07 82 22 06 78; www.wakoku.com). 1-22-13, Nakayamate-dori. 60 euros.

» **Misono** (0081 07 83 31 28



90; www.misono.org). 1-1-2 Higashimon-dori. 50 euros.

JAVIER BELLUSO



Un cocinero prepara una exótica hamburguesa kobe en un hotel de Yakarta. / Bay Ismoyo

agua mineral”. Llano y rotundo. Guarda silencio, esperando las reacciones a su revelación. “¿Quieres probar?”. Cómo negarse.

Sirve dos gruesas lonchas de auténtica ternera de Kobe en *tataki*; crudas y ligeramente cocinadas por los bordes. Basta sumergirlas en una mezcla de salsa de soja, vinagre y jengibre. Se escurre en el paladar como un helado. Suculento. Pero aún falta lo mejor. Sakata prepara dos bistecs al estilo *teppan-yaki* —sobre una plancha de metal— y acompañados de finos vegetales. Un par de minutos, sal y pimienta. Cada trozo se derrite al morderlo y estalla en ríos de jugo en la boca. Pura y deliciosa mantequilla. Imposible volver a conformarse con la suela de zapato europeo.

Al salir, toca esperar “la dolorosa” cuenta. “Es una invitación”, dice Sakata, y sonrío casi por primera vez. Las piezas comienzan a encajar. Pero todavía falta una última verificación. A tan sólo dos manzanas, Yiro Yamada lleva medio siglo al frente del Aragawa, un pequeño restaurante familiar, el más reputado de la ciudad. Al atravesar la puerta, uno penetra en un Japón muy personal: paredes forradas de oscura madera, mesas bajas, chimenea, horno de carbón y una reconfortante hospitalidad.

Cosas de granjeros

A sus 79 años, Yamada espera con energía la pregunta. Sabe que llegará. “¿Cerveza?”. Suelta una enorme carcajada. “Sería mejor si les diéramos champán, ¿no cree? Es todo mentira, no hay ningún secreto. La diferencia está en el agua mineral que toman, directamente de las montañas, y en la dieta. Nada más”. La historia nació hace años alimentada por el secretismo de los granjeros. Cada uno emplea su técnica particular. Eso sí, todos deben cumplir unas reglas estrictas para certificar la procedencia: ganado criado en la prefectura de Hyogo (cuya capital es Kobe), perteneciente a una hembra o a un macho castrado, sacrificado en un matadero de la prefectura y con un nivel de grasa y calidad exigente y determinado.

La producción de carne local es ínfima. De los 1,2 millones de cabezas sacrificadas al año en Japón, sólo 5.000 (un 0,4%) son de Kobe. Su exportación, insignificante. El precio en Europa o Estados Unidos puede llegar a duplicarse. Y la gran demanda del mercado interior hace difícil encontrar producto genuino. “Es una marca, algunos mataderos seleccionan buen género de otras regiones y le ponen el sello de Kobe. Es como el vino francés, hay de muchos precios y colores”. Mientras Yamada se despide, uno de sus dos hijos amasa el pan. El otro, prende el carbón para el festín de la noche.

La verdad trae el sosiego y despedimos el día con un paseo en el puerto. La tentación de comentar las averiguaciones con Inoue, el risueño chef del Sandaya, es tentadora. Decidimos acercarnos. Al llegar, el restaurante está abarrotado, pero Inoue concede un par de minutos. Escucha paciente, con expresión pícaro, y en un inglés de telegrama, como si hubiera preparado la respuesta hace años, dice: “Una historia, muchas respuestas”. Sonríe y se enfuma entre el gentío, el ruido y los platos rebosantes de ternera de Kobe.