



IKIZUKURI

¿Práctica salvaje o exaltación máxima del producto? Descubre por qué esta técnica japonesa no deja a nadie indiferente.

TEXTO ROMÁN HERREROS

Si te consideras una persona difícil de impresionar, te retamos a que entres en YouTube y acompañes el titular de arriba con palabras como 'calamar', 'pescado' o 'gamba' ¿Nada? Pues prueba a poner 'sapo' y ya verás lo que es bueno... Y es que hay un motivo para que el *ikizukuri* esté prohibido en países como Australia o Alemania. Elegir un animal del vivero y comérselo minutos después mientras su cabeza aún se agita entre espasmos "no es algo para todo el mundo, eso está claro", reconoce el chef David Arauz, quien lo acaba de introducir en la carta del 99 Sushi Bar situado en el NH Eurobuilding (Madrid). "Es una cuestión cultural, porque la diferencia de sabor no es grande. En Japón hay una obsesión por el frescor del producto. Aun así, no es algo propio de sitios elegantes, sino más bien de tascas y ambientes canallas". Conviene recordar aquí que hay más ejemplos similares, principalmente en Asia: en Corea cada año mueren varias personas por comer *sannajki* (pulpos vivos; el peligro viene al agarrarse a la garganta con sus tentáculos) y en China es muy popular la elaboración al estilo *Ying Yang*, consistente en freír entero el pescado de manera que siga vivo al servirlo. Eso sí, tampoco deberíamos olvidarnos de los millones de langostas hervidas vivas cada año en Europa o EE UU.

Por supuesto, el *ikizukuri* de Arauz debe cumplir con la obligatoriedad en España de congelar el pescado antes de servirlo al público, por lo que en su caso se cortan los lomos al recibirlo y se congelan al vacío. "La mayor dificultad al realizar la técnica original es introducir la aguja para matarlo por la frente o la cola mientras lo sujetas con un trapo", nos comenta. "Aunque no se haga para servirlo al momento, si se hace bien la pérdida de textura se ralentiza mucho, sobre todo en pescados azules". Aun así, tampoco es que su versión —que en el caso del cabracho de la foto se acompaña de unos deliciosos makis con su piel— sea sencilla. "Es un corte difícil, a la mínima que te vayas dos milímetros lo estropeas y queda *chicloso*. Por eso necesito un mínimo de siete minutos concentrado y sin que nadie me moleste para poder llevarlo a cabo". Eso sí, os aseguramos que el resultado merece la pena. 🍣