

ÍNDICE NARRADO

INTRODUCCIÓN

SAPIENS DE LA COCINA NIKKEI

¿Qué es el Sapiens de la cocina nikkei? ¿Por qué se llama así?

Esta obra pretende analizar el concepto «nikkei» en toda su amplitud, comenzando por su esencia: el alma nikkei.

Solo se puede comprender la cocina nikkei a partir de unas bases sólidas, de ahí que hayamos decidido aplicarle la metodología Sapiens, que nos permitirá analizar desde los aspectos más básicos hasta los más complejos.

El Sapiens de la cocina nikkei es el primer libro dedicado a un tipo de cocina dentro de la Bullipedia, el proyecto de elBullifoundation centrado en la publicación de una enciclopedia sobre la

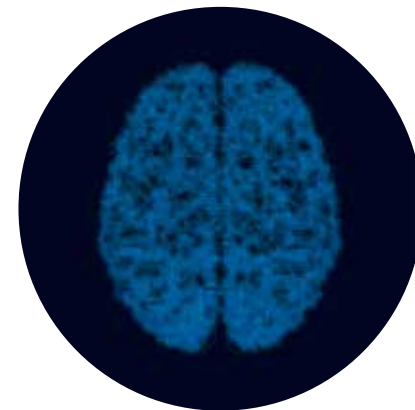
restauración gastronómica en el mundo occidental.

Nuestro objetivo al aplicar Sapiens es abordar esta cocina desde distintos puntos de vista.

De esta manera podrás adentrarte en el mundo nikkei desde una perspectiva nueva, conocer todas sus vinculaciones y todo lo que lo rodea, los espacios donde se desarrolla y el ámbito cultural en el que pervive en la sociedad occidental contemporánea.

Este libro está dirigido a los profesionales de la restauración y a todos los aficionados a la cocina que deseen obtener un conocimiento que vaya más allá de lo que hoy entendemos por cocina nikkei.

Queremos asimismo reafirmar que el intercambio cultural que dio vida a esta cocina se puede encontrar entre otros países. Esta publicación te servirá de herramienta de trabajo y de base para múltiples propósitos.



CAPÍTULO 1

ASPECTOS QUE DEFINEN LA COCINA NIKKEI

¿Qué es la cocina nikkei? ¿Y un restaurante nikkei?

En este capítulo hemos creado un léxico con los términos necesarios para entender esta obra y las diferencias entre la cocina y el restaurante gastronómico nikkei.

Sentadas las bases, pasaremos a mostrarte el largo camino que han recorrido el Japón y el Perú hasta la aparición de esta cocina, y te presentaremos a los actores que la desarrollan.

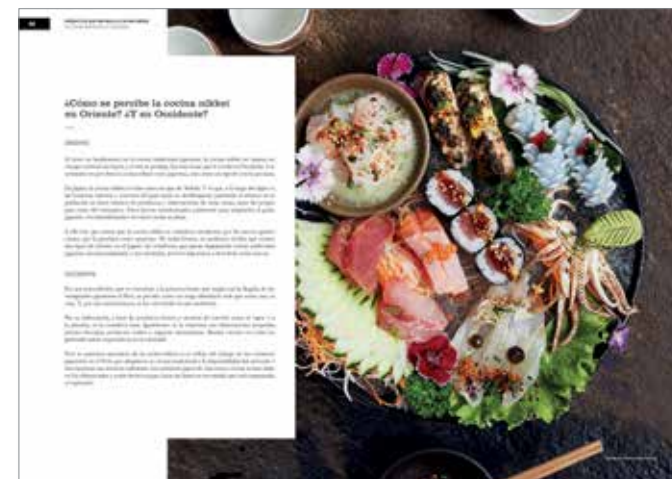
A continuación nos plantearemos una serie de preguntas para conocer la relación de esta cocina con otras, con los distintos espacios de restauración y con la zona geográfica concreta donde se desarrollan. Así podremos comprender sus posibilidades y sus límites.

Para terminar con este capítulo, nos adentraremos en las posibles clasificaciones que nos propone el método Sapiens.

Gracias a ellas, exploraremos sistemáticamente el conocimiento, ordenándolo y estableciendo

relaciones entre los datos obtenidos, que además podremos recordar más fácilmente.

Estas clasificaciones nos servirán para el desarrollo del siguiente capítulo y como herramienta para crear otras nuevas a partir de ellas.



CAPÍTULO 2

RECURSOS GASTRONÓMICOS DE LA COCINA NIKKEI

¿Qué son los productos? ¿Qué son las técnicas? ¿Qué son las herramientas? ¿Qué son las elaboraciones?

Este es uno de los capítulos más importantes del libro ya que, a través del mismo, nos vamos a sumergir de lleno en el mundo de las clasificaciones. Y es que, como ya hemos comentado, gracias a las clasificaciones exploraremos sistemáticamente el conocimiento para ordenarlo.

Este sistema de agrupamiento y ordenación resulta de enorme utilidad para comprender la función de los productos, las herramientas y las técnicas en el contexto de la restauración gastronómica. En este caso, de los restaurantes gastronómicos nikkei.



Como la cocina nikkei comparte rasgos de Oriente y Occidente, hemos contrastado los productos, las herramientas y las técnicas japonesas y peruanas.

Esto nos permitirá, por una parte, exponer las diferencias y similitudes entre ambos países y, por otra, analizar la influencia predominante en cada elaboración.

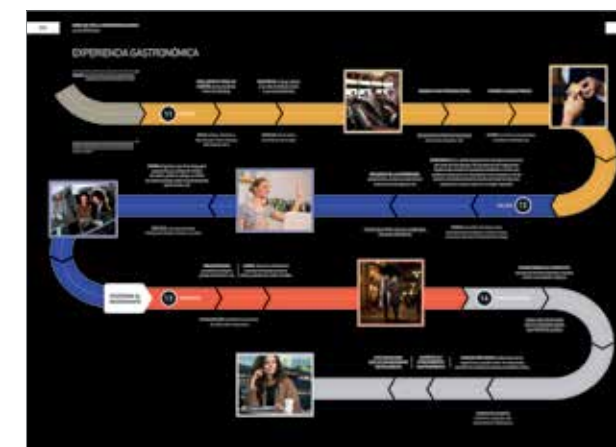
Para finalizar este capítulo, te propondremos diversas maneras de ordenar esas elaboraciones finales; es decir, los resultados.

Una vez ordenadas, tendrás una idea completa y precisa de la infinidad de posibilidades que podemos obtener para crear, reproducir y degustar las elaboraciones nikkei.

CAPÍTULO 3

CÓMO SE VIVE LA COCINA NIKKEI

¿Cómo es la oferta de un restaurante gastronómico nikkei? ¿Cómo es la experiencia en un restaurante gastronómico nikkei?



Uno de los mejores métodos para comprender un tema es hablar sobre él. Por esta razón, este capítulo reproduce una serie de conversaciones imaginarias a través de las cuales abordaremos la oferta gastronómica y la experiencia en un restaurante gastronómico nikkei.

La primera conversación se produce entre dos amigos peruanos, Camila y Bastián. Ella es cocinera y ha decidido abrir su propio restaurante nikkei en Lima. Él importa y distribuye productos elaborados y no elaborados de las marcas más importantes y reconocidas en una empresa del Perú. Su último proyecto centra el diálogo.

En la segunda conversación, interviene Bastián y un tercer personaje: un español, Santi, miembro de una familia propietaria de una importadora y distribuidora de licore y bebidas espirituosas procedentes de todo el mundo. Santi y Bastián se conocieron en una feria de alimentación, bebidas y gastronomía internacional en Barcelona y, tiempo después, se reencuentran en la misma ciudad en un restaurante nikkei.

La tercera y última conversación retoma los personajes de la primera, pero en una situación diferente. Bastián visita a Camila tras su viaje a Barcelona para contarle su experiencia gastronómica en el restaurante nikkei con Santi.

El propósito de estos diálogos imaginarios es exponer la oferta o elaboraciones que ambos amigos degustan para analizar su experiencia durante la misma y una vez finalizada.

ANEXO 1

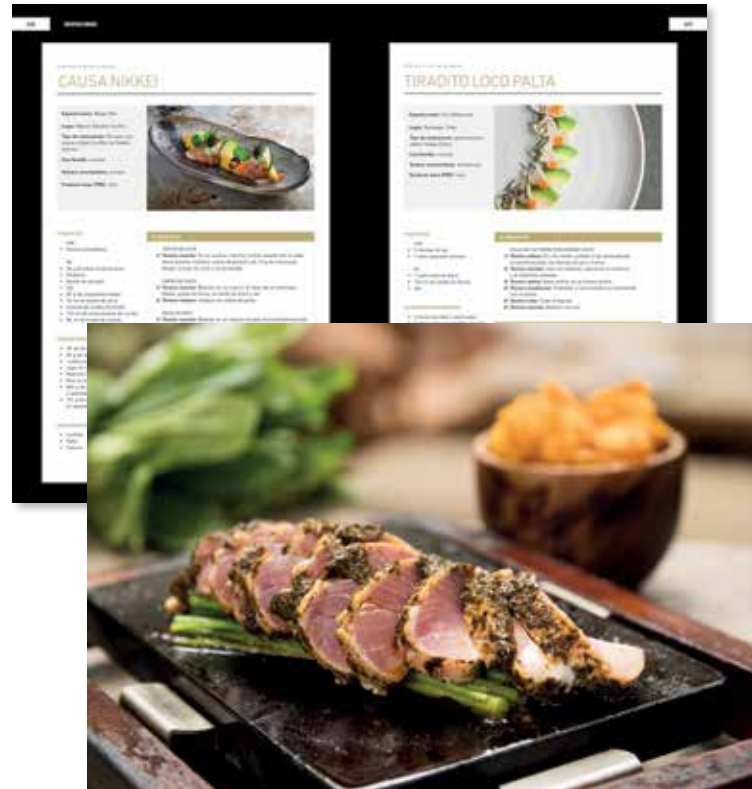
RECETAS NIKKEI

¿Qué elaboraciones realizan los cocineros nikkei actualmente?
¿Cómo las preparan?

En este apartado te mostramos una receta de cada cocinero nikkei que hemos seleccionado en este libro y de algunos no nikkei pero que realizan elaboraciones de este tipo de cocina.

Para poder transcribirlas y que todas sigan un orden, las hemos organizado por productos, técnicas y herramientas necesarias para llevarlas a cabo, seguidas de su procedimiento culinario. Contar con ellas es todo un lujo.

Por fin vas a poder reproducir lo que los representantes de la cocina nikkei hacen en el Perú y en el mundo.



ANEXO 2

LIBROS DE REFERENCIA

¿Qué otros libros abordan la cocina nikkei? ¿Qué información aporta cada uno?

Ahora que estás casi a punto de culminar esta obra, te ofrecemos otras opciones de lectura. Así podrás recabar más información sobre la cocina nikkei o, simplemente, contrastar la que nosotros hemos aportado.

En los libros que te recomendamos encontrarás referencias cruzadas. Gracias a ellas podrás acceder a más material sobre el tema y ampliar así tus conocimientos.

Hemos constatado que la bibliografía específica dedicada a la cocina nikkei es muy escasa. Por eso, no solo te proponemos libros especializados sino también recetarios, diccionarios gastronómicos y distintas publicaciones donde lo nikkei está

presente de un modo u otro. Todos te servirán como referentes de la cocina nikkei que se practica en la actualidad.

Para realizar esta selección, nos hemos basado en las fuentes bibliográficas escritas por las figuras más representativas

y emblemáticas de la cocina nikkei de hoy en día, así como en aquellas obras contemporáneas que sirven de referencia a los profesionales dedicados al desarrollo de este tipo de cocina.

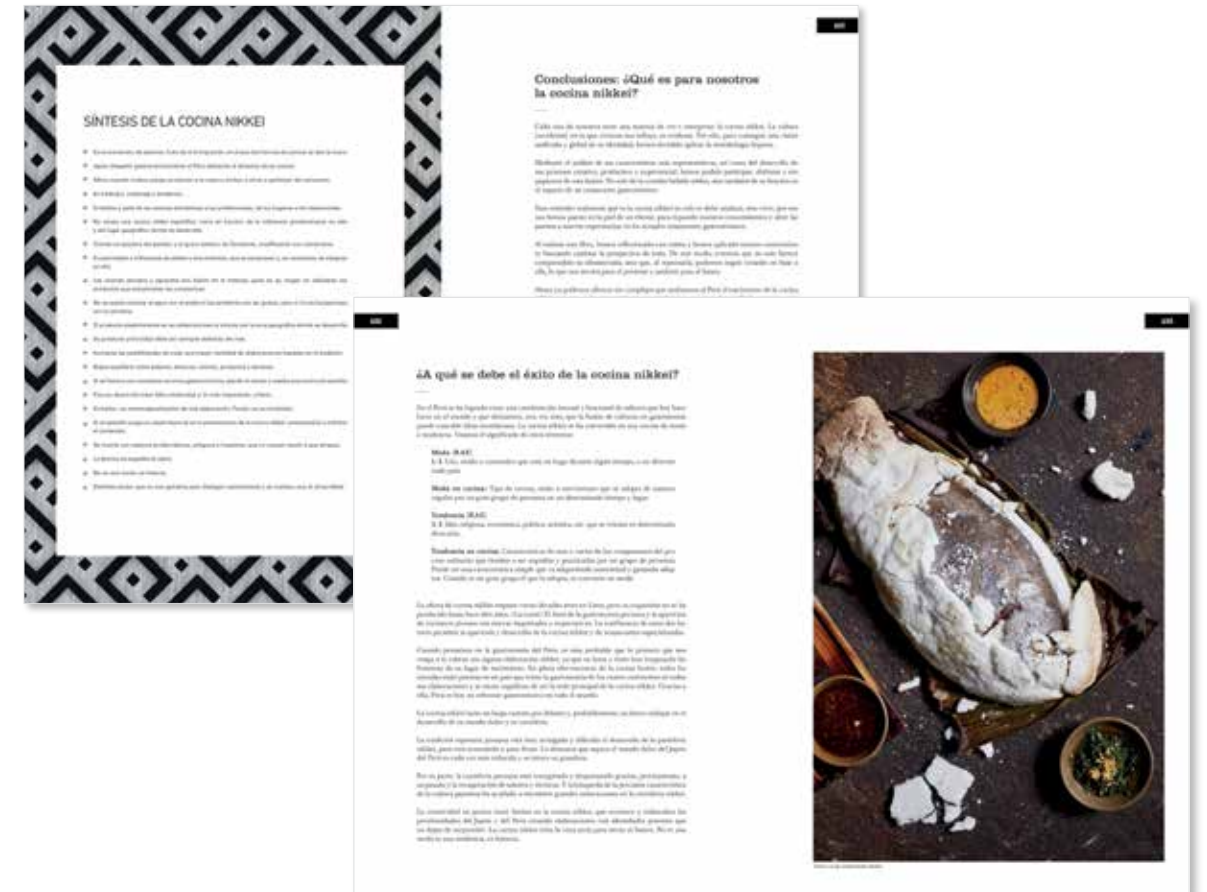
¡Esperamos que te sean de gran utilidad!



ANEXO 3

CONCLUSIONES

Para terminar, y tras haber aplicado la metodología Sapiens a la cocina nikkei, compartiremos contigo nuestras conclusiones.



TÉRMINOS EMPLEADOS, REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y CRÉDITOS



Además, documentaremos nuestro trabajo acreditando las imágenes empleadas y las referencias bibliográficas en las que nos hemos basado. Gracias a estas aportaciones, hemos tenido acceso a documentos que han sido sometidos a un cuidadoso estudio y nos han servido de apoyo.

Y tú, lector, vas a tener la oportunidad de acudir directamente al origen de las afirmaciones y contenidos que te hemos ido presentando.

¡Si hemos despertado tu curiosidad, te animamos a seguir investigando!