



Un santacruceño dirige el único restaurante de cocina española en la capital japonesa.

LENTEJAS CON CHORIZO EN TOKIO

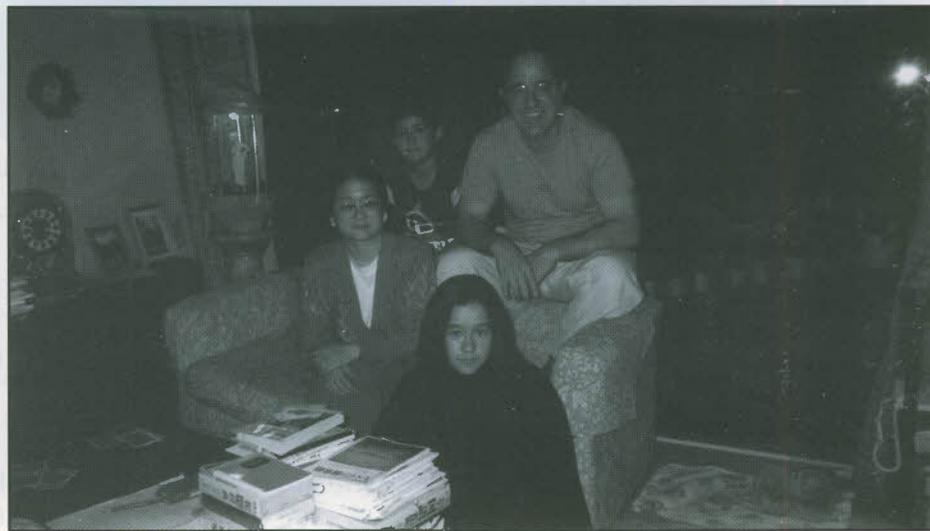
Lentejas con chorizo contra microelectrónica. Este es el desigual combate que libra Vicente García en el corazón del imperio japonés. Y no se puede quejar de los resultados. El es el propietario del único restaurante que ofrece cocina española auténtica en la gran metrópolis que es Tokio. Este

santacruceño de 45 años quiere que las tentaciones del jamón, el chorizo y el mes de vacaciones reglamentario se incorporen al cerrado universo nipón, aunque todavía no ha conseguido que el paladar de los hijos del sol naciente se abra a los chipirones en su tinta.

Vicente García nos cuenta: «Hace unos meses vi como se le caían las lagrimas a un cliente que estaba comiendo lentejas con chorizo. Llegué a pensar que la cebolla estaba muy fuerte, no sé. Cuando le pregunté si algo iba mal me dijo: 'Nada, hijo mío, es que hace treinta años que no comía lentejas, y más oyendo a Manolo Escobar'». Vicente García, el dueño de la tasca-restaurante **El Castellano** de Tokio, está orgulloso de la anécdota del sacerdote español, que después de una treintena de años en Japón, lloró ante uno de sus platos estrella.

En la capital japonesa hay cerca de 40 restaurantes con nombres españoles y supuesta cocina peninsular, pero el único propietario **español ciento por ciento** es Vicente García, de 45 años, natural de Santa Cruz de la Zarza, provincia de Toledo.

El Castellano es un local pequeño, de diez mesas apiñadas, donde campa la nostalgia y una cocina sencilla y honesta, de tasca, donde las cáscaras de marisco son tiradas al suelo por el camarero —ante los atónitos ojos del cliente japonés— y donde se habla castellano, en la debida voz alta, algo inusual en los demás restaurantes de cocina pretendidamente



Vicente con su esposa Sumi y sus hijos Nana María y Victor.

española existentes en Tokio. Entre otros objetos, en el local hay dos carteles de toros, con resonancias tristes ambos —Linares y Pozoblanco—, un banderín del Real Madrid, una foto de Butragueño y coñac Fundador. Es el centro de la nostalgia del emigrante español, versión *bussines*, en Japón y a finales del siglo XX.

«Llegué aquí en mil novecientos setenta y cuatro, para trabajar en una

cadena japonesa de restaurantes que quería montar varios de ellos de cocina española, francesa e italiana. Me propusieron el trato en Londres, donde trabajaba de barman, después de haber ganado el trofeo 'Piero Paisa' de coctelería, un auténtico campeonato de Europa. Mi novia, hoy mi mujer, era japonesa, así que me vine a Japón. Al final, aquello no resultó y me fui de la empresa —recuerda Vicente García—. Se quedaron atónitos porque aquí nadie deja en su vida a la empresa. Dije: 'Me marchó el mes que viene'. 'Ah, no puede ser, me contestaron. Nos fuimos picando y al final les suelto: 'Pues no me voy el mes que viene, ¡me voy ahora mismo!'. Y les dejé plantados. Se quedaron asombrados», añade gozoso Vicente.

PROVEEDORES PROPIOS

El castellano se abrió en 1977. «Me di cuenta de que en Tokio faltaba un restaurante que no fuera seudoespañol, sino auténtico, donde se pudiera comer como en casa, enterarte del resultado del Real Madrid y donde el cliente se sienta atendido con alegría. También quería 'educar' a los japoneses, que no crean que España es sólo paella y sangría. Aquí no



"El Castellano" con unos clientes japoneses.



COLABORACIONES



La Tuna "pasa" por "El Castellano".

tenemos salsa de soja ni 'ketchup'. Eso no se lo sirvo a nadie», proclama.

La mayoría de los clientes son españoles o europeos. El día que cenamos, por ejemplo, entre los europeos había una pareja de ingleses, cuatro franceses y un holandés. «En Tokio, con los europeos te sientes como de la misma tierra, es curioso».

Los ingredientes son uno de los problemas clásicos de este tipo de locales. «Tengo mi red y mis trucos. cuando me faltan lo artículos españoles, acudo a las lentejas de Israel, al conejo de china o a los garbanzos de México o Filipinas. Como no había manera de asegurar el suministro, al final he creado en Tokio una empresa para producir embutidos: jamón, chorizo, morcilla».

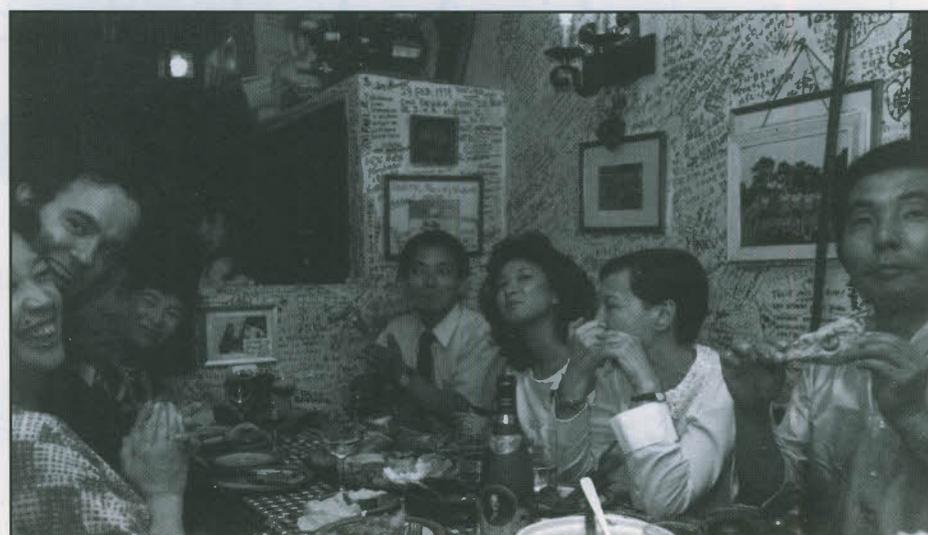
Cuenta Vicente que le costó dos años conseguir el permiso de las autoridades sanitarias para producir jamones. «Los japoneses son muy suyos y siempre procuran que nadie quite un negocio a los del país, por pequeño que sea. Una parte de los jamones –en el ochenta y ocho llegamos a producir mil doscientas unidades– los vendo a restaurantes italianos o franceses de Tokio. La morcilla y el chorizo son exclusivos para mi local».

Los dos cocineros son japoneses. «Tiene una explicación. No te dejan traer a nadie, así que contraté a dos chavales japoneses sin experiencia, porque cuando la tienen ya han cogido sus vicios. Entonces les enseñé a cocinar como lo hago yo. Después, me los llevé un par de veranos a España y ahí está el resultado».

El trato con empleados y clientes del país ha provocado numerosas anécdotas.

«La mayoría de clientes japoneses es gente con vinculaciones con España, bien comerciales o bien porque han visitado nuestro país». «Lo malo –explica– no son los que han estado un año, que saben de que vá la cocina, o tres días, porque reconocen su ignorancia. Lo malo es el que ha pasado un mes y cree que lo sabe todo».

Vicente disfruta dando detalles: «Lo que más me piden los clientes japoneses es paella, gazpacho y las gambas al ajillo. Un plato que no hay manera de que les entre son los chipirones, y es por la tinta. Siempre que lo piden es a ciegas, y a veces, para no quedar mal si traen a alguien, hacen ver que les gusta, pero siempre se queda el plato a medio comer, no falla». En el restaurante no se sirve carne de ternera por los precios astronómicos de la materia en Japón. En cambio la merluza y el mero son mejores y van más baratos que en España».



Vicente en su local "El Castellano" con sus clientes y amigos.

«UN TIO RARO»

Con sus empleados no hay problema: «No me han fallado ningún día y cuando se casaron, los dos se las arreglaron para que fuese en domingo –es el día que cerramos– y así no faltar al trabajo». «Ahora bien, tienen sus cosas –admite–. Antes me metía en la cocina para ayudarles a fregar. Un buen día, después de habernos tomado cinco copas, me dicen que les ofendía mucho, porque para ellos era como decirles que son incapaces de hacer su trabajo solos, me quedé de piedra, desde entonces ya no he entrado en la cocina a ayudarles, solo hago ver que me remango y aceleran como motos».

El Castellano cierra un mes entero en agosto claro, y esto es algo inaudito en Japón. «El primer año volví de vacaciones y me encontré con cuatro demandas de proveedores. Como pagas un mes o dos más tarde, se creyeron que me había largado sin pagar las cuentas, porque debo ser el único en este país que cierra el negocio un mes entero». «El segundo año –prosigue Vicente– aún tuve dos demandas, y el tercero vinieron todos los proveedores el primer día porque no se fiaban. No hay manera de que lo entiendan. Yo les digo: Si cierro un mes es porque me van bien las cosas, así que por qué voy a trabajar más. Y si van mal, para qué voy a abrir Nada, les parece que soy un tío raro».

Vicente García se niega a abrir al mediodía y los domingos. «Todo el mundo tiene una hora para comer y no me da la gana servir una paella preparada horas antes o atender con prisas». Y dice respecto a sus planes de futuro: «Lo único que sé es que Vicente García se muere en España».

Joaquín Luna