



Tsukiji: Cuando el gran mercado se convierte en espectáculo

Mayoristas, compradores y turistas conviven día a día en el mercado de pescados de Tokio, el más grande del mundo

JOSÉ LUIS MURCIA. Periodista

La primera subasta de pescado de Tsukiji en Tokio, el mayor mercado de pescado del mundo, durante 2009 rompió los esquemas de la crisis al adjudicarse un atún de 128 kilos, capturado en la región nipona de Aomori en el norte, por un precio total de 80.500 euros, a 629 euros el kilo. Todo ello en medio de un gran bullicio, con la compañía de multitud de turistas, en uno de los mayores espectáculos que ofrece, a primeras horas de la mañana, la capital de Japón.

Todos los días, a partir de las tres de la madrugada, y a la orilla del mar, en pleno centro de Tokio, comienza la función. Miles y miles de camiones, acompañados

de algunos barcos, que pueden llegar a atracar en el propio mercado, desembarcan alrededor de 2,3 millones de kilos de 450 especies diferentes de pescados y mariscos que se adjudican por un precio medio de 13 millones de euros.

Es verdad que las alegrías que los adjudicatarios de atunes se permitían allá por el año 2001, cuando un ejemplar llegó a cotizarse en 170.000 euros, no se repetirán por ahora, máxime cuando las ventas anuales se están cerrando en el entorno de los 650 millones de kilos frente a los casi 800 millones de kilos de antaño y un importe medio cercano a los 4.000 millones de euros.

Y todo ello a pesar de que el atún rojo

está en peligro de extinción en muchos caladeros, se ha convertido en especie a proteger, y los pescadores japoneses no pueden capturar al año más que tres millones de kilos, frente a los seis millones de kilos que pescaban en 2006.

Algunos expertos aseguran que de un ejemplar grande de atún, en el entorno de los 200 kilos, pueden obtenerse 6.000 raciones de sashimi, plato estrella de la gastronomía nipona en el que se ofrece el pescado crudo, acompañado habitualmente con salsa de soja y rábano muy picante, o de sushi, otra de las ofertas emblemáticas de la cocina japonesa.

Entre las 5:30 y las 6:30 horas de la mañana, cuando la concurrencia sube de



forma increíble, se concentran un sinfín de turistas que se mezclan entre las voces acompasadas de los vendedores, los ruidos de los camiones y las carretillas, y un ambiente húmedo, caótico y de fuerte olor salino. Es el momento en el que Tsukiji da la sensación de ingobernabilidad y de patio de monipodio, en el que las bicicletas sortean obstáculos como pueden y los vendedores se afanan en que los turistas no toquen los pescados, en especial los atunes, ni los utilicen para hacerse fotografías a modo de trofeos.

Es precisamente este momento el que las autoridades de Tokio y los representantes del mercado pretenden reconducir, todo ello en el centro de una polémica que probablemente terminará con el cierre de Tsukiji y la apertura de un nuevo macromercado, lejos de su actual ubicación, pero sin el atractivo ni el “glamour” que envuelven a una actividad económica de la que dependen directamente unas 65.000 personas, entre vendedores, contadores, rematadores de subasta, oficinistas y distribuidores, y que es, además, una de las mejores proyecciones sociales y culturales de Japón en el mundo.

LA HISTORIA DEL MERCADO

La primera impresión que se tiene cuando uno llega a Tokio, independientemente

de su grandiosidad, es que estamos ante una ciudad que vive en torno a su puerto industrial, precisamente donde se ubica el mercado de Tsukiji, aunque la gran actividad portuaria se produzca en el puerto de Yokohama, próximo a éste aunque situado en la bahía de Tokio.

El distrito de Tsukiji fue en su origen una pequeña ciudad de pescadores establecida en el principio de la conocida como era Edo, entre 1603 y 1868, sobre un terreno ganado al mar, como en buena parte de su superficie industrial ha hecho Holanda, en el continente europeo, con sus “polders”. De hecho, la palabra tsukiji significa literalmente tierra desecada.

El desarrollo de este distrito, hoy prácticamente en el centro de Tokio, comienza a mediados del siglo XVIII cuando la capital nipona comienza a tener problemas de sobrepoblación, un problema que, como observamos con la historia en la mano, no es una novedad del pasado siglo XX. Así, Tsukiji fue renovado y en él se establecieron pequeños rentistas y gentes de la burguesía hasta que en 1868, coincidiendo con la restauración del Imperio, se instalaron allí buena parte de los extranjeros que fueron a vivir a Tokio.

Hoy apenas quedan rastros de esos vestigios, únicamente el hospital de San Lucas, todavía en funcionamiento, muestra la presencia antigua de pobladores extranjeros y, por otra parte, en Tsukadaji-

ma, situado al nordeste de Tsukiji, se observan todavía restos de la encantadora vida de la etapa Edo con multitud de casitas de pescadores que se concentran alrededor del santuario de Sumiyoshi, construido en 1646 por los propios hombres y mujeres del mar.

El resto del barrio, que circunda el grandioso mercado, consta de oficinas comerciales, almacenes, restaurantes y el templo Tsukiji Hongan, construido en 1935 con piedra y a imagen y semejanza de un recinto sagrado indio.

UNA TRADICIÓN CULINARIA

La oposición frontal de comerciantes y transportistas, pese a la multitud de incomodidades que ello comporta, al cierre de Tsukiji y a la apertura de un nuevo mercado en las afueras cuenta con muchos adeptos tanto dentro como fuera de Japón. Todos ellos ponen como ejemplo la tradición culinaria japonesa y la proyección que en el mundo tienen tanto Tsukiji como los jefes de cocina de Tokio, ya que la ciudad cuenta con más estrellas Michelin por metro cuadrado que París.

Tokio, concretamente, ha conseguido en 2009 un total de 227 estrellas, eso sí, sobre un censo de 160.000 restaurantes de todo pelaje, correspondientes a 173 restaurantes, de los que el 60% elaboran cocina japonesa, aunque hay otros como el de Carme Ruscaldeda, con dos estrellas, o el Ogasawara, de propiedad japonesa, con una estrella, que hacen cocina española. Baste decir que toda España, con Ferrán Adriá a la cabeza, ha obtenido en 2009 un total de 167 estrellas, con sólo seis galardonados con tres estrellas frente a nueve en Tokio, nueve de dos estrellas frente a 36 de la capital nipona y 131 de una estrella en toda España frente a las 128 de la poblada ciudad asiática.

Tsukiji forma parte de este entramado gastronómico con sus cientos de restaurantes de cocina japonesa en sus instalaciones, con sus pescaderías de venta al por menor y con sus tiendas de utensilios

de cocina y de alimentos preparados, además de la parte, eso sí mucho menor, dedicada a frutas y hortalizas, plantas ornamentales y flores y carne.

UN DÍA EN TSUKIJI

Tras su apertura a las tres de la mañana, excepto domingos, festivos y algunos jueves, Tsukiji comienza a recibir una legión de mercancías que llegan desde todas las partes del mundo en aviones, barcos y, sobre todo, camiones de gran tonelaje, que prácticamente colapsan con su tamaño todas las entradas y salidas del macromercado.

Los vendedores mayoristas (oroshi gyo-sa) reciben la mercancía, en especial atunes, llegados también desde España, Turquía, Túnez, México, Italia o Estados Unidos, tanto frescos o refrigerados como congelados. Diariamente entran alrededor de 2.500 atunes, de los que 500 son frescos. Y a su lado se sitúan los compradores, que poseen licencia para poder tomar parte en la subasta, quienes inspeccionan la mercancía antes de decidir cuáles son los lotes por los que desean pujar y qué precio ofrecerán.

Los compradores comienzan su labor sobre las 5:20 de la mañana y entre ellos se encuentran mayoristas intermediarios, que operan sus negocios dentro del propio mercado con tiendas al por menor, así como agentes de restaurantes, compañías de conservas y de pescados procesados y grandes supermercados. En poco más de hora y media de ruido infernal, y de un trasiego de máquinas, mercancías y personas inimaginable, finalizan los remates.

El pescado adquirido se carga en los camiones, furgonetas o carramatos correspondientes, para ser entregado en destino, o en pequeños carritos, si su lugar de venta es dentro del propio mercado. Allí, los responsables de los negocios trocean y preparan sus productos para la reventa. Es todo un espectáculo en el que los grandes atunes y peces espada son cortados y mimados, en un frenesí de alo-



cado trabajo, hasta dejarlos en piezas pequeñas que son ofrecidas al público y a los pequeños negocios y restaurantes. Los congelados son cortados con inmensas sierras sinfín y los atunes despiezados con enormes cuchillos, algunos de más de un metro de longitud.

El mercado, propiamente dicho, desarrolla su actividad más intensa entre las 5:30 y las ocho horas de la mañana. A partir de ese momento, la actividad comienza a remitir y muchos puestos cierran sus puertas hacia las once. A la una del mediodía, el mercado se cierra para su limpieza.

Pero los alrededores siguen siendo un hervidero de personas asiduas, tanto de empleados y vendedores, que se asientan en los pequeños restaurantes para reponer fuerzas, como los visitantes japo-

neses y extranjeros que ultiman sus compras, especialmente de utensilios de cocina, y se arremolinan en los cientos de restaurantes que ofrecen sus magníficos y fresquísimos pescados.

En muchos de ellos se observa una mirada melancólica y un descreimiento sobre las auténticas intenciones de las autoridades municipales quienes, abiertamente, se han mostrado favorables al traslado del mercado a la zona de la Bahía y han propuesto, si al final son los elegidos, ubicar la zona de prensa de los Juegos Olímpicos de 2016 en el mítico mercado. Una decisión que en nada agrada a los asiduos visitantes de Tsukiji, muy tradicionales con sus costumbres económicas y sociales, y celosos del pragmatismo del que hacen gala sus representantes políticos. ■