

EL SUSHI

Por MIGUEL LISANTI

Hoy..... comienzo mi homilía con una pregunta: ¿qué es el sushi? Qué fue primero, el huevo o la gallina, si fue el huevo de dónde surge el maple, y las gallinas? hubo que esperar a que el monumental adelantado Alvar Nuñez Cabeza de vaca comprara el predio en el barrio que lleva su nombre de donde viene el nombre Monumental de Nuñez para albergar el vicio común de las gallinas a poner poco huevo, a que los pocos huevos se ingieran fritos y las distintas hinchadas los acusen de poner pocos huevos... en nuestra comarca tuvimos que esperar a que Amilcar Eliseo de las Mercedes Nuñez compre el Monumental, la capital del pecado para tener nuestro propio Monumental de Nuñez, con escritura y todo... vosotros hermanos sabéis a ciencia cierta cuál es la Capital de los 7 pecados capitales? Ah!!!!!!! Lo sabéis, ¿de verdad? O nos hemos de guiar por las sagradas escrituras de Dante Ligerio, es a partir de la escritura de la Divina con medias que se sabe de los pecados... o de los 7 pecados, no os resulta curioso a vosotros que los pecados capitales sean 7 que es el siete en vuestro imaginario os podéis sentar en él a esperar que sea yo quien os los explique...Ah no, Ahhh noooooo no lo esperéis de mí, usad la imaginación de la cual el señor os ha provisto en su afán de ser previsor para lograr ser austero...

HIJOS, HOY VOY A HABLAROS DEL SUSCHI, EL SUSHI ES UNA PRÁCTICA INCORPORADA EN EL ÚLTIMO GOBIERNO DE LA CALLE EN URUGUAY Y DE LA RUA EN NUESTRO PAIS...

SE DESCONOCE EL MOTIVO POR EL CUAL LAS GENTES HAN ADOPTADO ESTE MODO PARTICULAR DE ALIMENTACIÓN, ESTE MODO, A MI HUMILDE JUICIO PERTENECE A LA CLASE MEDIA ACOMODADA QUE LO HACE DIFERENCIARSE DE LOS POBRES Y HUMILDES, EN UNA ENCUESTA EFECTUADA EN PANQUEHUA:

EL 78 % de la población al ser encuestada dijo no saber de qué se trataba el alimento en cuestión... y el resto no supo o no contestó.

He tomado conocimiento de la existencia de este alimento debido a que las hermanas de la Misericordia de Vox Dei me invitaron a un restaurante a ingerir este alimento. Allí las gentes se visten de un modo particular, su apariencia es distinta a la de los demás, son pálidos y tienen ojeras, eso es debido a la ingesta de pescado crudo, carente de sangre, yo pensé en que los peces están presentes en la historia del protocristianismo, como una forma oculta de lenguaje ya que ese tiempo los cristianos eran clandestinos...

La **historia del sushi** describe a un [alimento](#) que nace en [China](#) en el siglo IV a. C.,¹ como un deseo de [preservar](#) el [pescado](#) mediante

el [moho](#) (*Aspergillus oryzae* 麴, 麹菌 o kōji-kin) que surge del [arroz](#). Posteriormente se abandonó la costumbre de conservación en [China](#) y se trasladó a [Japón](#) donde evolucionó y se popularizó hasta el plato, y la preparación, que conocemos hoy en día. Es un alimento en probable estado de descomposición, el que hace diferente a una capa de la población... yo en el nombre del padre os pregunto: ¿Se come sushi debajo de los puentes a la salida de la cancha?, ¿encontráis vosotros puestos de sushi en el camino al Challao? Ah!!!!, Pues no los hay, y porque no los hay!!!!!!! Ah¡ porque no es comida de pobre, es eso solamente, los pobres comen otros alimentos, garbanzos, lentejas, porotos, polenta y eso les da polenta para soportar sus jornadas cotidianas, para servir a aquellos que por las noches comen esos alimentos... algo interesante es verlos intentando comer con dos palitos, nunca adquieren la destreza suficiente; lo único que adquieren es tan solo un aire de suficiencia que los hace parecer distintos a los demás... en realidad ese grado de ignorancia en el manejo de los palillos los evidencia en las generalidades de la vida.

Ante semejante revelación es que he inventado el morsushi: solo debéis tomar una rodaja de pan, sacarle la miga e introducir media morcilla dentro de él dejando a la vista la parte interna de la morcilla, el corazón de ella, su contenido, es casual mi invento, de dónde viene la morcilla sino del amor? Dentro de la morcilla está el amor, y con que se fabrica la morcilla, pues se hace con sangre, y fue el hijo del señor quién dijo a sus discípulos: bebed de mi sangre y su sangre se volvió vino.... Entonces quién vino por el vino. Tomad conciencia de que esa comida japonesa solo existe para exaltar la diferencia de clase... el Sushi los hace sentir diferentes a los demás... En la actualidad el sushi es un alimento que simboliza la cultura gastronómica japonesa y es una preparación recurrente en todos los restaurantes japoneses. Aunque hoy en día se denomina sushi no sólo al pescado crudo, sino que al arroz aliñado con [vinagre de arroz](#), en el pasado este plato tenía otra composición distinta que ha ido evolucionando.

Algunos países lo han adoptado y modificado: un saco es [cocina estadounidense](#). Se considera uno de los alimentos más probados por la población. Esto que veis como un estadio evolutivo de este alimento es en realidad una falsedad culinaria con el perdón de la palabra. Se comenzó con los peces y os terminan vendiendo arroz, que puede ser gallo con lo cual en una conducta borgiana volvemos en un laberinto al gallo que es el marido de la gallina...

Podemos dejar volar nuestra imaginación diciendo que fue el señor quién multiplicó los peces... pero en la evolución del sushi os terminan vendiendo arroz, el arroz os constipa, el arroz produce gases y eso hace que vosotros lleguéis a vuestros hogares habiendo comido salsa de soja transgénica con altísimo contenido de cloruro de sodio que os provoca hipertensión y habiendo pagado con un ojo de vuestra cara por algo que tan solo os hace diferentes...

El pescado es un alimento perecedero, es por esta razón por la que en la antigüedad se empleaban diversos métodos simples como el [ahumado](#) o el [salazón](#). El proceso que se empleaba en China era muy novedoso: se dejaba enmohecer el arroz con [aspergillus oryzae](#) que tiene un aspecto de polvo verde y se metían los pescados enteros en [ánforas](#) bien selladas. El moho se dedica a consumir los [hidratos de carbono](#) existentes en el arroz debido a la acción de las [enzimas](#), estos poseen la capacidad de transformar las cadenas complejas de hidratos de carbono presentes en arroz [azúcares simples \(glucosa\)](#), de la misma forma estas enzimas digestivas del propio pescado rompen las [proteínas](#) de su carne para obtener los diferentes [aminoácidos](#). Este método de conservación de pescados enteros, hace además que las propios enzimas del pescado generen un potente [saborizante](#) denominado [inosina monofosfato](#) (IMP).

Yo os pregunto: ¿cómo hacen para conseguir pescado fresco a 1000 km de la costa? Los peces recién pescados no tienen olor, el olor es una señal del ingreso a una de las fases de descomposición del pescado...

Exactamente ocurre con la gente que ingiere Sushi, es gente que ha entrado en una extraña fase, que necesitan aditivos especiales para conservarse como conservadores...

Una de las referencias escritas más tempranas sobre el uso del sushi en [Japón](#) data del año [718](#) como parte de un tratado de leyes denominado *Yororitsuryo* (養老律令). En él se hace referencia al uso del sushi como forma de pago de impuestos. El descubrimiento del vinagre de arroz, hizo que se mezclase el vinagre con el arroz recién cocinado y se descubriera que no era necesario fermentar el pescado para obtener los sabores y aromas del nare-sushi. A esta nueva forma de ingerir el pescado crudo con arroz la denominaron *haya-zushi* (sushi rápido), debido a que su preparación era mucho más simple y rápida. Este tipo de sushi se hizo muy popular y pronto se vendía en puestos callejeros en las zonas más humildes de [Osaka](#).

La preparación del haya-zushi evolucionó durante el [período Edo](#) en las cercanías de [Edo](#) (la actual [Tokio](#) y que significa en [japonés](#): "puerta en la bahía") y al final de este periodo el cocinero [Hanaya Yohei](#) (1799-1858) creó un nuevo estilo denominado nigiri-zushi (sushi formado con las manos). Esta preparación rápida del sushi es la que se conoce mayoritariamente en la actualidad y su preparación rápida la ha convertido en un elemento de [fast food](#).

El sushi empieza a prepararse fuera de Japón debido en parte a las inmigraciones de japoneses a otros países, uno de los países que acepta japoneses es [EE. UU.](#) para trabajar en la construcción de vías ferroviarias. De esta forma, en 1910, casi cerca de cuarenta mil japoneses emigran a Estados Unidos para trabajar en la construcción de las líneas ferroviarias.¹ El concepto del sushi empezó a ser conocido en [California](#).

O sea. si algo nos faltaba era la nueva pertenencia y costumbre a través de la cual la invasión cultural estadounidense se mete en el cerebro de la gilda...

Con respecto a esto último imaginaos que cualquiera de vosotros intentara vender en EEUU una bebida sin revelar su contenido.... Esto haría que fueran tildados de terroristas.

Sin embargo, estos maliciosos personeros del imperialismo venden en todo el planeta una bebida cola cuyo contenido todos desconocen y que los jóvenes la mezclan con energizantes con tres tipos de cafeína y producen efectos tóxicos cardiovasculares por sobredosis de estimulantes...

Por ejemplo. desde 2000 existe arroz transgénico amarillo, [arroz dorado](#), (llamado así por poseer sus granos [caroteno](#)), el consumo en solitario -sin alimentos que le complementen adecuadamente- del arroz descascarillado provoca un déficit de gran parte del [complejo vitamínico B](#) que puede dar lugar a la enfermedad llamada [beriberi](#).

Por otra parte el consumo muy frecuente de arroz descascarillado suele conllevar [estreñimiento](#) por su falta de contenido en fibra si esta no se aporta por otros alimentos.

La mayor parte de las vitaminas del arroz se suelen perder en gran proporción (hasta un -85% de las vitaminas) con los procesos de refinado y pulido. Un método que disminuye la pérdida de vitaminas es el vaporizado del arroz.

El arroz es muy útil en caso de [diarreas](#), es por eso entonces que en esos restaurantes encontramos mujeres pálidas ojeras, vestidas elegantemente y varones que simulan que les gusta el sushi; estos varones lucen remeras de mangas muy cortas a través de las cuales muestran su musculatura voluptuosa producto de haber ingerido testosterona... esos sujetos generalmente pierden el pelo, usan jeans ajustados y botas con hebillas a los costados. La ausencia de carotenos del arroz transgénico hace que tengan que tomar sol en camas solares y de ese modo lucir diferentes, adquieren el mismo color del niño que le cuida el auto pero son diferentes. Ese niño recibe un plan para alimentar a su hermano y el sushimano lo sabe y lo condena... Desconfiad de los sushimanos, esos sujetos padecen de déficit de vitaminas y son secos de vientre, y por las noches transitan las calles clavando sus colmillos en el cuello de los pobres, son sus vampiros, les chupan la sangre que han perdido pretendiendo simular algo que no son.....

Junto con sus comidas, ingieren vinos caros vinos que vienen en cartas de vinos, y a veces no hay vino porque los pobres se lo bebieron y saciaron su sed de no ver la realidad bebiéndose todo el vino, la sangre del hijo del señor... entonces yo os pregunto, ¿QUIÉN SE HA TOMADO TODO EL VINO? AH???

QUIÉN.....

Con la llegada de Carlos Menem, el auge de la pizza y el champagne incluyó en su burbuja numerosos desayunos en La Biela y almuerzos en los más exclusivos restaurantes de Puerto Madero y Recoleta. Esos años, se

caracterizaron por ostentosas reuniones gastronómicas. Cuando la pompa menemista estalló, surgió un grupo de jóvenes radicales a los cuales no les gustaba ensuciarse las manos. Cambiaron la redonda de muzzarella y la cubertería de lujo por pescado crudo. El grupo Sushi, estaba comandado por Antonio De la Rúa, Dario Lopérfido y Ricardo Rivas, entre otros personajes de perfil snob, con llegada directa al ex presidente que se fue en helicóptero de la Casa Rosada en diciembre de 2001. Su bastión estaba en Retiro, en las mesas del restaurante Azul Profundo.

En una nueva arremetida por la salud de la población capitalina, la seremi de Salud metropolitana, **Rosa Oyarce**, realizó este mediodía una fiscalización a los locales que venden sushi.

Ello, porque en lo que va de 2013, se ha producido un sostenido aumento de los intoxicados por consumir este tipo de platos cuya preparación -recordó la seremi- ha dejado de estar confinada a los restaurantes de comida japonesa, expandiéndose a los restaurantes en general y a los locales de comida para llevar.

En cifras, durante todo 2012 "se registraron 5 brotes y 24 personas enfermas, mientras que entre enero y los primeros días de abril se han registrado 10 brotes y 40 intoxicados, dos de los cuales debieron ser hospitalizados".

Se considera que existe un brote cuando más de dos personas sufren una intoxicación.

Oyarce explicó que "los casos actuales han tendido a aparecer con más frecuencia en aquellos locales que están comenzando a ofrecer productos como sushi o sashimi (porción de pescado crudo) dentro de menús más amplios". Incluso, estimó que una de las razones del aumento de intoxicaciones alimentarias puede ser la brusca alza del número de restaurantes que expenden este tipo de comidas, especialmente los del tipo para llevar.

En todo caso, dijo, "eso no nos impide poner atención en todos los sitios donde este producto está disponible para los clientes".

"La Región Metropolitana cuenta con 200 restaurantes especializados en comida japonesa y sushi. En cuanto a las solicitudes específicas para elaborar platos preparados sobre la base de salmón, ostras o erizos crudos, como fin complementario al giro de restaurante o similares. En 2011 se presentaron en la seremi metropolitana 96 solicitudes, mientras que en 2012 fueron 154. La cifra representa un alza de 60%.

Casos repartidos por toda la capital

Respecto de la distribución geográfica de los casos, la autoridad indicó que "en años anteriores, los casos se concentraron en un solo local y en cambio en 2013 la situación se presentó en diferentes establecimientos".

La seremi explicó que "el sushi mezcla muchos alimentos que, si no se mantienen a la temperatura adecuada, van a producir problemas en las personas. Tiene salmón crudo, queso crema, sucedáneos de centolla. Nuestra idea, además de intensificar la fiscalización y sancionar las malas prácticas, es

incentivar a que las personas cuando vayan a consumir estos alimentos, se fijen en cómo son producidos".

"Es muy importante que quienes van a consumir sushi o sashimi, entre otros, se fijen bien si las personas que están haciendo el plato tienen las uñas limpias y cortas, si no están llevando joyas en las manos y tienen el pelo tomado. También, que se respete la cadena de frío", explicó la seremi.

Recalcó que "el ideal es que el alimento sea cocido cinco minutos, porque el consumo de productos del mar crudos o mal cocidos puede producir trastornos gastrointestinales".

Incluso recordó que "el sushi y el sashimi representan un importante riesgo de infecciones parasitarias, provocadas por anisákido, los que pueden causar una gastritis aguda y, en ciertas ocasiones, manifestaciones alérgicas como urticaria y shock anafiláctico", explicó.

Para resguardo de los consumidores, Oyarce detalló que el anisákido "se inactiva cuando el pescado es sometido a cocción a temperaturas sobre 60° C, al menos durante 15 minutos. También si es congelado a -20° C durante más de una semana o a -35° C por 15 horas", entre otros mecanismos".

El sushi está directamente vinculado al arribismo mediopelista de nuestra sociedad cacerolera....

No sé qué pasa en esta ciudad
no sé qué pasa no puedo entender
estoy a punto de morir de sed
porque no encuentro algo para tomar
díganme solo quiero saber

quién... se ha tomado todo el vino
quién... se ha tomado todo el vino
quién... se ha tomado todo el vino

Oye nena me quieres decir
por qué no ya puedo calmar mi sed
esta ciudad parece un desierto
y si no hay vino no podemos tocar
díganme solo quiero saber

quién... se ha tomado todo el vino
quién... se ha tomado todo el vino
quién... se ha tomado todo el vino

No sé qué pasa en esta ciudad
no sé qué pasa no puedo entender
estoy a punto de morir de sed
porque no encuentro algo para tomar
díganme solo quiero saber

quién... se ha tomado todo el vino
quién... se ha tomado todo el vino
quién... se ha tomado todo el vino