

Ryoko Sekiguchi

NAGORI

LA NOSTALGIA POR LA ESTACIÓN  
QUE TERMINA

TRADUCCIÓN DE REGINA LÓPEZ MUÑOZ

EDITORIAL PERIFÉRICA

PRIMERA EDICIÓN: febrero de 2023  
TÍTULO ORIGINAL: *Nagori. La nostalgie de la saison  
qui vient de nous quitter*  
DISEÑO DE COLECCIÓN: Julián Rodríguez

© P.O.L. Éditeur, 2018  
© de la traducción, Regina López Muñoz, 2023  
© de esta edición, Editorial Periférica, 2023. Cáceres  
info@editorialperiferica.com  
www.editorialperiferica.com

ISBN: 978-84-18838-69-9  
DEPÓSITO LEGAL: CC-12-2023  
IMPRESIÓN: KADMOS  
IMPRESO EN ESPAÑA – PRINTED IN SPAIN

La editora autoriza la reproducción de este libro, total o parcialmente, por cualquier medio, actual o futuro, siempre y cuando sea para uso personal y no con fines comerciales.

## PRÓLOGO

Como suele ocurrir con mis libros sobre el gusto, que surgen a partir de una frase, de una palabra oída al azar, en esta ocasión la idea de escribir sobre las estaciones me la inspiró la frase de un cocinero.

Una tarde, hace ya algunos años, estaba yo en una taberna a la que solía ir cuando regresaba a Japón. Me encantaba sentarme en la barra, justo enfrente del cocinero, que tendría unos sesenta años. Era un espectáculo y una auténtica clase de cocina cada vez. Se contaba que el hombre había trabajado mucho tiempo en un afamado restaurante de alta cocina, pero después, quizá para cocinar *a su manera*, en un espacio más acorde con su personalidad, regentaba una taberna popular, siempre abarrotada, en el extrarradio tokiota. Debo decir que sus platos no sólo eran reconfortantes, sino que la finura de sus asociaciones gustativas reflejaba una formación sólida y la profunda cultura de la persona que

los elaboraba. Por lo demás, lo que él mismo me contaba dejaba entrever una gran familiaridad con la literatura culinaria histórica.

Un día que estaba yo sentada en la barra de ese local, el Kyūshō, como siempre frente al cocinero, Mitsuo Fujinaga me sirvió un plato a base de verdura que no parecía ser de temporada. Intrigada, le pregunté y él contestó: «Señorita, soy mucho mayor que usted y no sé si podré volver a saborear esta hortaliza el año que viene».

Cuando hablamos de alimentos, la cuestión de las estaciones enseguida nos viene al pensamiento. Ni que decir tiene que conviene utilizar y consumir productos de temporada. Pero ¿qué es exactamente un *producto de temporada*? ¿El producto tal y como lo encontramos en los mercados? ¿Cuándo hace su primera aparición anual? ¿En qué región? ¿Cuál es la distancia máxima que puede recorrer un fruto denominado *de temporada*? ¿En qué punto de su ciclo vital dejan de ser *de temporada* los tubérculos y los cítricos, que se conservan varios meses? ¿En qué momento estará *de temporada* determinada especie de pescado, y cómo definirla? Puede que las nociones *de temporada* y *estación* sean mucho más complejas de lo que aparentan a primera vista.

En los territorios que se caracterizan por períodos climáticos muy diferenciados, estos conceptos están muy presentes. Lo que se nos olvida a menudo es que las estaciones sólo guardan relación con el alimento a partir del momento en que es posible desplazarlas, alterarlas, jugar con ellas. Hubo un tiempo en el que sólo podíamos proveernos de lo que la naturaleza tuviera a bien ofrecer. Digamos que en aquel entonces la noción de *fuera de temporada* no existía. Se hablaba más de *contratemporada*, algo que designa no lo que se halla *en los márgenes* de la temporada, sino lo que es *contra natura* y por tanto inquietante, incluso reprobable. Las añadas calurosas o frías y sus efectos sobre las cosechas, la recolección y la vendimia, adelantadas o retrasadas, junto con las variaciones de un rendimiento que podía caer hasta índices de carestía, formaban parte del *ritmo de la naturaleza* y sus vicisitudes. Estábamos a merced de las estaciones.

Hoy en día, irónicamente, se predica por todas partes el respeto a las estaciones, en un tiempo en que en teoría es posible cultivar fruta y verdura en todo momento, e importarla desde cualquier punto del planeta. Desde luego, el mandato no carece de fundamento. El problema es que a menudo se interpreta como un imperativo indiscutible que debemos obedecer a

pies juntillas. Como si hubiera que caminar al paso de las estaciones. Sin embargo, la estación no es en absoluto ni un metrónomo ni un batallón; la idea de generar una línea recta, sin perturbaciones, le es totalmente ajena.

En ocasiones nos hacemos una representación fija de la duración de las épocas del año, como si ésta se definiera por decreto, o a imagen de un calendario escolar; sin embargo, la estación no obedece ni ha obedecido nunca a ese orden.

En la actualidad, por paradójico que resulte, se ha convertido en un lujo comprar productos de temporada, denominación que excluye los productos congelados, las conservas y los cultivos industriales.

Se nos vienen a la cabeza todos esos cuentos, tanto infantiles como para adultos, que escenifican la búsqueda de un producto fuera de temporada, a menudo como una cuestión de vida o muerte. Bien lo decía el cocinero del Kyūshō: servir una hortaliza en las postrimerías de su temporada puede ser un lujo en sí mismo. Dudar si viviremos aún para presenciar el regreso de una determinada estación es desear ya la estación que no hemos conocido o querer prolongar la que se termina.

Alterar las estaciones, desbaratar la sucesión del tiempo y sus etapas es la expresión de una gran

fantasía para nosotros, los mortales, que estamos obligados a seguir el curso de un tiempo que corre en sentido único. Mientras dura la degustación, nos liberamos de nuestra temporalidad. Desear una naranja en pleno verano es desear vivir hasta el invierno, negarnos a hacer del momento presente la *última estación*.