

Japón

Tokio 'underground'

Bajo el suelo de la capital japonesa se esconde un universo secreto en el que clubes y restaurantes de lujo conviven con plantaciones de vegetales o tiendas de *delicatessen*. Una ciudad subterránea, tan brillante y sorprendente como la exterior, donde nunca se pone el sol. **Texto:** Daniel García González

No hay nada más *underground* en Tokio que el metro. Estaciones como la de Roppongi, en la imagen, ofrecen al visitante la posibilidad de llevar una vida paralela a la de la superficie.

Hace ya más de tres meses que la tierra tembló en el país del sol naciente. El terremoto y el posterior tsunami asolaron gran parte de la costa este de Honsh, la isla principal de Japón. Tokio, sin embargo, solo sufrió algunos desperfectos de infraestructura y logística, y sus habitantes pudieron continuar su vida normal a los pocos días de la catástrofe. Mientras que los altos rascacielos se movían de un lado a otro el 11 de marzo a las 14.46 (hora local), el subsuelo de la ciudad permaneció firme. Aquí, bajo tierra, late un Tokio secreto que merece la pena descubrir.

“El terremoto no dañó mi cosecha, el terreno se movía pero no sufrimos desperfectos”, afirma el señor Ogita, dueño de una huerta que cultiva *udo*, una de las plantas herbáceas más exitosas de la cocina autóctona. Esta plantación, situada en Tachikawa, funciona bajo tierra. Lo hace en una especie de cuevas con más de 40 años de antigüedad, el mismo lugar en el que el abuelo del señor Ogita comenzó el negocio. Apenas existe una docena de agricultores que cultivan de esta manera, por eso este vegetal es un producto de lujo. Si antes no lo han vendido todo a los restaurantes más populares del lugar, se puede encontrar algo de *udo* subterráneo en las *depachika*, los sótanos de los grandes almacenes dedicados a la venta de alimentos. Si quieres probar los manjares más exquisitos de la zona, no te olvides de bajar las escaleras mecánicas para acudir a ellos.

A pocos kilómetros de Tachikawa, en concreto en Kodaira, se encuentra el Museo del Alcantarillado, un edificio de cinco plantas construido bajo tierra donde se explica el funcionamiento del complejo sistema de sumideros, destinado a la recogida de lluvia y posterior canalización de aguas residuales. Las escaleras del edificio están flanqueadas por un muro central que muestra el verdadero estado de la tierra a la altura que corresponde. En el último nivel del museo hay un acceso directo al alcantarillado y, por extraño que parezca, el olor no es tan desagradable como se podría esperar. Si tan deliciosa visita te ha abierto el apetito es hora de buscar restaurante.

Para comer bien en Tokio no hace falta irse a una terraza con vistas, todo lo contrario. Algunos de los locales culinarios más representativos de la ciudad están escondidos de la luz del astro rey, bajando peldaños que nos llevan nuevamente bajo el suelo. Uno de ellos es el Maru (www.maru-mayfont.jp), en la moderna zona de Omote-sando. Aquí Keiji Mori lleva varios años dándole al *kaiseki* (comida tradicional que se servía como entrante) un nuevo aura de vanguardia y calidad. El Maru es un sitio para todo el mundo. “Mi idea era crear un lugar donde cualquier persona pudiera encontrar cocina japonesa con un nuevo estilo y para todos los bolsillos”, cuenta Keiji-san mientras observa atento la actividad en su establecimiento, que hoy está lleno. Hay muchos platos que se pueden destacar en su carta, como el *kamo manjyu* (bollo tradicional de Kioto con pato salvaje y bulbos de lirio) o el *tezukuri satsuma age* (pasteles de pescado frito con rábano y jengibre rallados). Pero es mejor preguntar al chef, pues la oferta cambia

a menudo por la llegada de los productos de temporada. Otras opciones gastronómicas por los subterráneos de la prefectura son los restaurantes de la cadena Shunju, en concreto Tsugihagi, muy cerca de la estación de Hibiya; y Yurari, situado a pocos metros de la de Ebisu. Fuera de estas propuestas más exquisitas, no debemos obviar que las paradas de metro y tren (JR) están plagadas de diferentes locales con todo tipo de comida, incluso española (como Señor Doichan, en Aoyama Itchome). ▶



SAIRYU NO KAWA Un templo bajo tierra

A las afueras de la megalópolis tokiota, en la prefectura de Saitama, se encuentra Sairyu no Kawa. Se trata de una maravilla de la construcción subterránea que controla el caudal de los ríos Naka, Kuramatsu y Otoshifurutone, y lo dirige al río Edo si los anteriores se desbordan. Sairyu no Kawa está formado por cinco silos gigantescos edificadas a 50 metros bajo tierra, donde se acumula el agua para luego ser evacuada hacia el río Edo en la estación de bombeo, más conocida como “el templo”. Dicha zona es la única accesible a los visitantes. Por motivos de seguridad, para visitarla es obligatorio llevar intérprete si no se habla japonés. Además, es recomendable reservar con antelación y, por supuesto, ir bien equipado con calzado antideslizante. Las reservas, en inglés, se pueden hacer en el enlace www.ktr.mlit.go.jp/edogawa/project/gaikaku/frame_index.html, pero cuidado: después de los primeros pasos se pondrá todo en japonés. A pesar de todo, merece la pena el esfuerzo.



Todo un mundo bajo tierra. La actividad en las estaciones de metro y JR (tren) en hora punta es muy ordenada, muy a la japonesa (arriba). La misma disciplina se observa en la entrada al museo del Alcantarillado (izquierda), un lugar bien protegido de los rayos del sol. En ese centro divulgativo, construido en el subsuelo, se puede ver cómo funciona el complejo sistema de sumideros desde el principio del proceso (abajo).





Maru, un restaurante *underground* en la zona de Omote-sando, donde Keiji Mori construye una nueva forma de entender la cocina japonesa.



MÁS ALLÁ DE HELLO KITTY Un paseo por Character Street

En el centro comercial First Avenue hay una zona que destaca sobre todas las demás. Nos referimos a Character Street, una calle ocupada por tiendas temáticas sobre diferentes personajes clásicos y actuales de la televisión nipona. Muchas de estas tiendas pertenecen a las cadenas más importantes del país del sol naciente, como NHK o Fuji, y lo que venden es *merchandising* de sus programas. A lo largo de los pasillos de esta área hay peluches, llaveros y pegatinas de Ultraman, Hello Kitty, Shin Chan, Doraemon, Goku o Pokémon, personajes de toda la vida de los canales japoneses, también muy populares en España. Además, hay una tienda de Lego y otra de Tomica, una línea de juguetes relacionados con vehículos como el tren o el automóvil producida por la Tomy Company. Para descansar de tanto personaje, nada como tomar algo en el Tame Cafe.

► La red de metro, junto a los *malls* que habitan en las tripas de sus paradas, forma la verdadera metrópolis del subsuelo de Tokio. Si a esto le sumamos las laberínticas galerías que unen algunas de las estaciones a pie, resulta una estructura compleja habitada por miles de tiendas, bares, vagones atestados de gente y una actividad frenética. Incluso varios hoteles de la ciudad conectan directamente con el subterráneo, sin tener que pasar por la calle. La red de metro es la joya de la corona de las construcciones bajo tierra en la capital nipona. Una edificación donde arquitectura y tecnología se dan la mano para dar a luz un medio de transporte con cifras de vértigo. Sorprende el silencio reinante en los trenes (hablar por el móvil es un gesto de mala educación) y los sueñecitos de los oriundos en el trayecto entre una estación y otra. "¡Es increíble!, lo sé, pero nunca nos pasamos la parada", comenta Hajime Sato, responsable de Asuntos Internacionales en el metro. Habla sobre el día a día en los túneles como si de una ciudad más se tratara: "Hay facilidades para los discapacitados, extranjeros que a veces se pierden, restaurantes, seguridad y un montón de habitantes a los que dar servicio. La vida aquí nunca se detiene".

Los centros comerciales bajo tierra llevan varias décadas extendiéndose por la prefectura. La mayoría son adyacentes a estaciones de metro o tren y sus pasillos suelen estar atestados de nipones ávidos de compras. La gente de Tokio recomienda la cadena Echika, tanto la sede de Ikebukuro como la de Omote-sando. En ambas se pueden encontrar tiendas Omo kinokuniya, donde se venden productos nacionales de *delicatessen* difíciles de localizar en supermercados normales. Otro *mall* con mucha aceptación es la cadena Gransta, en concreto, el de la planta subterránea de la Tokyo Station City. Aquí destacan dos establecimientos que están pegados el uno al otro. El primero es la taberna Hasegawa, un lugar para apreciar lo mejor del sake; el segundo, Expre-su,

una mezcla entre tienda y café especializada en vinagre, dirigida por el sumiller Mitsuyasu Uchibori. Aquí es obligatorio tomarse un helado o un cóctel. Si te gusta el vinagre, no existe un sitio igual en todo el mundo. En la misma zona, los japoneses hablan maravillas de otras dos zonas de compras *underground*, Yaesu y First avenue, dos centros comerciales que harán las delicias de los *shopaholics*.

Construir en los subterráneos parece que nunca fue un problema en la metrópolis asiática. Debido a su volumen de habitantes, Tokio no tuvo más remedio que crecer hacia arriba, como demuestran sus enormes rascacielos, pero también hacia abajo, donde la actividad del transporte lleva varios años conviviendo con la comercial y otras infraestructuras de servicios. De dichas necesidades surgieron enormes túneles para los vehículos destinados a aligerar el tráfico de la ciudad, destacando el Tokyo Bay Aqua-Line, una sublime pieza arquitectónica que comienza como puente y posteriormente se introduce bajo el mar hasta llegar a Kawasaki atravesando la bahía. Otros, como los que conectan las islas artificiales de la prefectura con la tierra firme, están a la cabeza de la ingeniería mundial.

Afuera ya es noche cerrada, en el subsuelo la luz sigue siendo brillante, algo menos que durante el día. La gente vuelve a sus casas y se detiene a comprar algo en las tiendas de las estaciones. El ritmo al ponerse al sol es otro aquí abajo, parece apagarse, se ralentiza, y solo las discotecas y restaurantes mantienen la actividad... En pocas horas, volverá a salir la luz artificial. ■

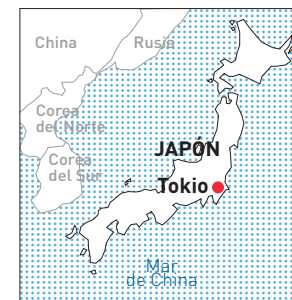


NOCHES SUBTERRÁNEAS De copas por el inframundo

En los últimos años, el número de garitos construidos en el subsuelo de la capital nipona ha crecido como la espuma. Bajando escaleras hacia los bajos fondos te puedes encontrar algunas de las discotecas y clubes más *in* del momento. A pocos metros de la estación de Shibuya se esconde uno de estos locales que se abarrotan un día sí y otro también, The Room (www.theroom.jp). Mientras controla el acceso por puerta, Tsuyoshi Sato, manager del local, comenta que "aquí hay todo tipo de público: extranjeros, gente de la zona... Pero, sobre todo, muy buena música y mejor ambiente". Algo fácil de confirmar cuando pasas la puerta y ves el local completamente lleno, con un DJ pinchando hasta el éxtasis. Otras opciones para una noche subterránea son el Air (www.air-tokyo.com), situado muy cerca del anterior, o el Loop (www.club-loop.com), también por la misma zona, que ofrece buenas sesiones de *house* y *techno*.



Datos prácticos Tokio



🚗 Cómo llegar

Aunque ahora mismo no hay vuelos directos entre España y Japón, existen varias opciones de llegar al país asiático a un precio bastante económico. Con **Air China** puedes comprar un billete de Madrid a Tokio (Haneda o Narita) por poco más de 530 € si lo reservas con antelación. La compañía **Aeroflot** tiene precios similares haciendo escala en Moscú.

🚇 Cómo moverse

Sin duda, la mejor opción para moverse bajo tierra es el **metro**. En total, hay 13 líneas que atraviesan la ciudad: cuatro están controladas por la compañía

Toei y nueve por Metro de Tokio. Nada más llegar a la capital, sácate una **tarjeta Pasma** y ve recargándola. Aquí pagas por la distancia del trayecto.

🏠 Dónde dormir

Si vamos a estar tanto tiempo sin ver el exterior, lo más indicado será alojarse en el **hotel New Otani** (4-1, Kioi-Cho) para darnos un respiro del subsuelo en su magnífico jardín, con más de 400 años de historia. Y, si te puedes alojar en una de las plantas más elevadas de la Garden Tower, el edificio más alto del complejo, mejor. En todas sus habitaciones hay unas maravillosas vistas de la ciudad. Otra excelente opción es el **Hotel Niwa** (1-1-16, Misaki-Cho), un establecimiento que combina en sus habitaciones lo más atractivo del estilo occidental con la tradición del alojamiento típico japonés. A eso hay que sumarle la amabilidad del personal y su céntrica ubicación, a pocos metros de la estación de Suidobashi.

🗺️ Consejos viajeros

No tiene por qué suceder, pero puede que durante el viaje te encuentres con un pequeño

terremoto o alguna réplica. Si llega a ocurrir... *Don't panic!* Los japoneses están muy preparados para este tipo de situaciones. Si te encuentras en la habitación, lo único que debes hacer es seguir las sencillas normas que podrás encontrar en el hotel (léelas a tu llegada). Si estás en otro lugar, te bastará con seguir el consejo de los locales. Sobre el tema de la radiación en Tokio, conviene saber que los niveles son más

altos en el aire de Madrid que en el de Tokio. Lo puedes comprobar en la página del Organismo Internacional de la Energía Atómica (www.iaea.org).

📄 Información

Puedes ampliar información consultando las webs de **Yes Tokio** (www.yes-tokio.es) y de **Tokyo Metropolitan Government** (www.metro.tokyo.jp).



Hotel Niwa.