

THE JAPAN PHOTO PROJECT DE RUTA POR JAPÓN

“Japón, como muchos otros países, es conocido internacionalmente por tópicos muy extendidos como los mangas, las geishas, el sumô y la electrónica de consumo. El objetivo de nuestro proyecto, ha sido rastrear el país en busca de su esencia, sin dejar de lado los tópicos, que lo son por representar una realidad, pero sí intentando ir más allá. Así pues, planeamos recorrer el país en autocaravana evitando las grandes urbes, más fotografiadas, y centrándonos en el resto del país, menos explorado y conocido”. Tina Bagué.

Tina Bagué (Barcelona, España 1974) trabaja como fotógrafa freelance y fotografía de viajes. Durante los últimos nueve años ha viajado a más de 20 países, realizando reportajes de viajes publicadas en diferentes revistas. Toru Morimoto (Akashi, Japón 1972) trabajó como fotógrafo freelance cubriendo África Occidental y desde 2004 reside en Barcelona y trabaja en proyectos de fotografía documental.

Se conocieron en 2001 en el marco de Photo España. Desde el año 2002 empezaron a viajar juntos y a fotografiar Japón, así como otros países.

Juntos son The Japan Photo Project, un singular proyecto fotográfico ideado para explorar la sociedad japonesa a través de dos miradas distintas y con dos técnicas fotográficas diferentes.

The Japan Photo Project inició su andadura oficialmente el día 1 de Enero de 2010, a las 00:00, celebrando la llegada del nuevo año en un santuario sintoísta, y terminó el 31 de

diciembre del mismo año, a las 23:59, con las 108 campanadas en un templo budista. Las cifras muestran la magnitud del proyecto, durante 365 días han recorrido un total de 41.995 kilómetros, desde el norte de Hokkaido hasta la isla de Okinawa, viajando a lo largo y ancho de todo el país.

Toru Morimoto disparó 460 carretes en blanco y negro (todos ellos revelados dentro de la caravana), mientras Tina Bagué disparó unas 45.000 fotografías. “Entre los dos subimos un total de 1.850 fotografías a la web del proyecto (www.japanphotoproject.com), un total de 46 reportajes y unos 24 videos. Además, disparamos unas 6.000 fotografías con el iPhone, con las que ilustramos el blog y mantuvimos a los seguidores informados vía Facebook y Twitter.”

La web tuvo 74.990 visitas a lo largo de todo el año 2010, procedentes de 123 países. La página de Facebook cuenta con 2.310 seguidores y la cuenta de Twitter con unos 350.

© Tina Bagué/The Japan Photo Project





© Tina Bagué/The Japan Photo Project

¿De dónde surge la asociación Tina-Toru?

Tina: La verdad es que la asociación viene de lejos. Nos conocimos en el año 2001 en Madrid, en el marco de PhotoEspaña, un festival de fotografía que se celebra cada año en la capital española a mediados de Junio. Toru se dedicaba a la fotografía documental y de reportaje, mientras que yo compaginaba mis trabajos de freelance en Barcelona con la fotografía de viajes. Desde el año 2002 empezamos a viajar juntos y a fotografiar Japón así como otros países.

¿Qué os ha motivado para hacer este proyecto?

Tina: La idea del proyecto surgió al cabo de pocos días de volver de nuestro último viaje a Japón, en el año 2008. En una noche de insomnio, probablemente debida a los últimos estragos del jetlag, se me ocurrió que quizás sería una buena idea dedicar un año a fotografiar Japón. Desde el año 2002 hasta el año 2008 habíamos fotografiado distintas zonas del país en 5 ocasiones. Sabíamos que queríamos seguir haciéndolo hasta completar la totalidad de la geografía japonesa, pero se nos antojaba interminable hacerlo de 15 días en 15 días una vez cada año. Así pues, tras ese primer pensamiento fugaz, fue cogiendo forma hasta convertirse en un proyecto en mayúsculas.

¿Cuál es el objetivo del proyecto?

Tina: Como última finalidad, lo que buscamos con The Japan Photo Project es publicar un libro sobre Japón desde dos miradas distintas, la de Toru y la mía. Toru ha disparado en blanco y negro y yo lo he hecho en color. Él es japonés y yo no. Sus imágenes rozan la nostalgia, mientras que las mías quizás sean más vitalistas, por decirlo de algún modo. En definitiva, queremos mostrar el Japón que hemos conocido a lo largo de este año 2010.

¿Qué equipo habéis llevado durante estos meses?

Tina: Toru ha utilizado sus dos Leica con varios objetivos, mientras que yo he disparado en digital con una Nikon D700 y varios objetivos, en su mayoría zooms. A parte, para editar todo el trabajo día a día, viajábamos con dos portátiles Mac, un escaner de negativos, conexión USB para Internet y otros gadgets electrónicos varios.

¿Qué es lo que más os ha sorprendido del país?

Tina: A pesar de conocer el país en viajes anteriores, y ser plenamente conscientes de la amabilidad de los japoneses, yo diría que una de las cosas que nos ha sorprendido más ha sido la generosidad de la gente con la que nos hemos

encontrado. Fotografiamos a un montón de artesanos, agricultores y gente del mundo rural en general, y nos obsesaron con sus mejores frutos y verduras. Llegó un punto en que teníamos tal cantidad de naranjas en la caravana que tuvimos que dejar de fotografiar a los agricultores que las recolectaban. ¡No dábamos al abasto!

Otra de las cosas que a mí me ha sorprendido más ha sido descubrir la impresionante geografía japonesa. El 80% del país es montañoso. Yo creo que Japón es uno de los países más agujereados del mundo, con infinidad de túneles para carreteras y trenes. Disponen de unas redes de comunicación impresionantes. Y escondidos en tanta montaña, hemos descubierto rincones con mucho encanto.

Toru: A mí lo que más me ha sorprendido ha sido la facilidad con la que hemos encontrado baños termales y áreas de servicios en las carreteras nacionales donde poder dormir, con lavabos público abiertos 24 horas e impecablemente limpios. Hará ya unos 20 años, cuando estudiaba en la universidad, recorrí Japón en moto con unos amigos y por aquel entonces no había los mismos servicios que hay actualmente. Cuando empezamos el viaje pensé que tendríamos que recurrir a los campings con mucha frecuencia, pero al final no fue necesario.

“La web del proyecto tuvo 74.990 visitas durante todo el año 2010, procedentes de 123 países. En Facebook cuentan con 2.310 seguidores y unos 350 en Twitter.”

¿Lugar, no habitual, recomendable?

Tina: Esta es una pregunta muy difícil. Tenemos una lista muy larga de lugares especiales que nos han impactado mucho, tanto que estamos pensando en escribir un libro sobre ello. Pero por citar algunos ejemplos, destacaríamos la belleza del mar interior de Japón y sus infinitas islas esparcidas entre Honshu y Shikoku, con Naoshima como centro de una intensa actividad cultural con la vocación de resucitar la zona. Otros lugares mágicos y más concretos podrían ser el templo de Ososesan, al norte de Honshu, el pequeño pueblo de Takachijo, escondido entre las montañas de Kyushu, o la península de Shiretoko en Hokkaido. La lista es interminable.

Toru: A mí me sorprendió mucho la península de Noto, una zona muy alejada de todo, a pesar de estar en el centro de Honshu. Es un lugar especial del mar de Japón, muy agreste y salvaje, en el que todavía se mantiene intacto el Japón rural auténtico. Quizás no sea una zona que impacte por su belleza pero sí que ofrece una visión distinta de Japón.



© Tina Bagué/The Japan Photo Project



© Tina Bagué/The Japan Photo Project



© Tina Bagué/The Japan Photo Project



© Tina Bagué/The Japan Photo Project



© Toru Morimoto/The Japan Photo Project

¿Cómo es la vida en 10m² durante un año?

Tina: La vida en 10m² hubiera sido muy dura si no fuera porque nos pasamos mucho más tiempo fuera de ella que dentro. Después de un día intenso fotografiando cualquier fiesta o pueblo, volver a esos 10m² era como volver a casa. Pequeña, pero una casa al fin y al cabo, una casa con unos buenos asientos, una cocina, una mesa, una cama. Teníamos tanto trabajo de ordenador cuando estábamos dentro que no tuvimos mucho tiempo de agobiarnos por la falta de espacio. Quizás lo que más echamos en falta fue tener un sofá donde estirarnos y no hacer nada, pero como tampoco disponíamos de mucho tiempo para no hacer nada, no fue un gran inconveniente.

¿Nos explicáis la rutina de un día normal?

Tina: Normalmente todos los días empezaban encendiendo el motor después de desayunar para conducir hacia la zona que teníamos previsto visitar. Una vez en el lugar, pasábamos el día fotografiando, solíamos comer fuera y regresábamos a la caravana cuando ya no quedaba luz. Obviamente cada día era distinto en función de lo que fotografiábamos pero más o menos la rutina era esta. Una vez se hacía de noche, había que descargar las imágenes,

escribir en el blog, comprar comida, lavar la ropa, preparar la cena y lo más importante buscar unos baños públicos o termales donde tomar el baño diario. La autocaravana tenía ducha y baño pero no teníamos calentador, así que solo nos duchamos en un par de ocasiones en verano y

“En Japón hay tantos baños termales que los baños de las caravanas simplemente no están pensados para ser utilizados a diario.”

por pura desesperación. En Japón hay tantos baños termales que los baños de las caravanas simplemente no están pensados para ser utilizados a diario. Otro problema era conseguir suficiente agua para cocinar, lavar los platos y revelar una vez por semana. ¡Cuando Toru revelaba usaba casi todo un depósito! Por último, había que decidir donde dormíamos. Mientras yo conducía, Toru solía buscar



© Tina Pagué/The Japan Photo Project

donde bañarnos y donde dormir en el iPhone, gracias a la conexión a Internet. El móvil ha sido una de las piezas más importantes del viaje a la hora de encontrar todo tipo de cosas.

¿Alguna anécdota “doméstica”?

Tina: Quizás la anécdota más relevante de todo el año fue la que tuvo lugar en febrero. A penas llevábamos un mes de proyecto y un día, en plena nevada cruzando Hokkaido se nos estropeó el teléfono, al cabo de unas horas se nos estropeó la calefacción y cuando nos encontrábamos a 40 minutos de nuestro objetivo nos empezó a fallar el motor. No podíamos pasar de la tercera marcha, nos estábamos congelando de frío ya que a fuera estábamos bajo cero grados y empezaba a oscurecer. A pesar de la desesperación, Japón es un país increíble en cuanto a servicios se refiere. Así que tan pronto conseguimos llegar a Abashiri, las cosas fueron mejorando poco a poco. En la tienda de telefonía nos dieron un móvil nuevo en 15 minutos. En Toyota, a pesar de ser el día de fiesta, había un chico de guardia y nos dejó un coche de repuesto esa misma tarde y pudimos dejar allí la autocaravana para que revisaran todo el sistema eléctrico. Buscamos un hotel y el día ter-

minó razonablemente bien. La nieve y la sal de la carretera fueron excesivos para los bajos de la caravana, que no estaban preparados para recorrer carreteras cubiertas de nieve durante un mes y medio.

¿Qué habéis echado mucho de menos en el viaje?

Tina: Probablemente lo que más nos ha desesperado ha sido la falta de electricidad y de agua cuando se nos acababan las existencias. Un depósito de 80 litros no da para mucho y las sub-baterías de la autocaravana a veces no podrían soportar los dos ordenadores, los cargadores de las cámaras, el teléfono, la nevera y la luz. Estamos tan acostumbrados a saber que todas esas fuentes de energía nunca se terminan en un hogar, que cuando ya no sale agua del grifo para lavar los platos a las 11 de la noche ... uno se desespera un poco.

Toru: Otra cosa que hemos echado de menos ha sido descansar, desconectar del proyecto, tomarnos un fin de semana de vacaciones. A penas lo hemos conseguido un par de veces al año. Cuando no disparábamos había que editar fotografías, revelar carretes, publicar reportajes en la página web, comprar comida, conducir 300 kilómetros y un largo etcétera de cosas que había que hacer a diario.



© Tina Bagué/The Japan Photo Project



© Toru Morimoto/The Japan Photo Project



© Tina Bagué/The Japan Photo Project

Un viaje así tiene una ruta preparada suponemos, ¿la seguisteis al pie de la letra o hicisteis cambios?

Toru: Teníamos una ruta definida para todo el año, con algunos días de margen para hacer ciertas modificaciones si era necesario. Y a pesar de que seguimos el plan trazado en su mayoría, sí que es cierto que hicimos algunos cambios. A pesar de haber recorrido 42.000 kilómetros, ha habido algunos lugares que queríamos visitar y a los que no hemos podido llegar. Japón es más grande de lo que parece y moverse entre tanta montaña no es siempre fácil.

¿Qué echáis más de menos una vez en casa?

Tina: Yo echo de menos esa sensación de levantarte cada día sin saber muy bien qué vas a descubrir, con quién vas a encontrarte, qué fotografías vas a tomar. Esa sensación de viaje continuo. También siento nostalgia por la vida “caravanera”. Fue dura en algunos momentos pero eso de llevar siempre la casa encima me encantó.

Toru: Coincido plenamente con lo que cometa Tina. Fotografiar a diario y viajar con una autocaravana es una experiencia magnífica. Sin embargo, fue duro hacerlo durante 365 días, así que todavía estamos recuperándonos del año pasado y no hemos tenido tiempo de echarlo de menos.

¿Resulta muy difícil la selección de material?

Tina: La verdad es que a mi no se me da nada bien editar mi propio trabajo. Escoger entre tantas imágenes es complicadísimo. Hay situaciones que se repiten y hay que descartar fotografías que te gustan por ese hecho. No es nada fácil. Yo creo que lo ideal sería que lo editara alguien neutral, pero eso también es complicado. Estamos en ello.

Toru: En mi caso, al disparar con negativo, me ha sido muy difícil escoger las fotografías mirando con la lupa cada negativo, escaneando y editando finalmente en el ordenador. Partir de 460 carretes, unas 16.000 imágenes, y conseguir reducirlo a unas 150 fotografías no es tarea fácil.

¿Qué criterios seguís a la hora de seleccionar?

Toru: Por ahora estamos intentado recopilar lo que consideramos que son las mejores instantáneas del viaje. Queremos mostrar Japón pero para ello no nos sirve cualquier fotografía decente. Queremos ofrecer nuestro punto de vista y no hacer un libro más de fotografías bonitas de Japón.

Tina: Es difícil no caer en la tentación de publicar un libro de postales típicas del país nipón. A lo largo del año hemos hecho muchos tipos de fotografías. Obviamente algunas están destinadas a fotografía de stock, otras se pueden publicar como un reportaje sobre un tema concreto, pero las imágenes que conformen el libro tienen que alejarse de este tipo de imágenes. No es fácil, nada fácil.

¿Cuándo podremos ver el resultado?

Tina: Terminamos el proyecto en diciembre y no empezamos a editar hasta finales de febrero porque todavía nos queda mucho trabajo retrasado de retoque. Mientras

respondemos a esta entrevista ya nos encontramos a mediados de marzo y aun no está finalizado el proceso de edición. Luego habrá que mandar el material a distintas editoriales tanto de Japón como de España y extranjeras y ver qué respuestas obtenemos. En función de ello, seguiremos trabajando para conseguir nuestro objetivo, que no es otro que publicar el proyecto en formato de libro.

Toru: Tenemos previsto exponer parte del trabajo en Japón a finales de este año, actualmente estamos esperando respuestas de un par de galerías de Tokio. En España vamos a tardar más ya que todavía no hemos empezado a hablar con nadie. Volveremos a Barcelona a finales de Abril. Así que pensamos que el proyecto expositivo en España se podría alargar hasta mediados del año 2012. El tema del libro está por ver. Somos conscientes que el momento económico actual nos pondrá las cosas muy difíciles así que encontrar dinero tanto para la exposición como para el libro no será sencillo.

“Fotografiar a diario y viajar con una autocaravana es una experiencia magnífica. Sin embargo, fue duro hacerlo durante 365 días...”

¿El siguiente proyecto que tenéis en mente?

Tina: Conseguir publicar el libro y realizar la exposición es nuestro proyecto actual. The Japan Photo Project tenía tres fases (preparación, realización y publicación), y ahora mismo nos encontramos en la última y tercera etapa, probablemente la más difícil.

Toru: No podemos pensar en otro proyecto hasta que no terminemos este.

¿Repetiríais la experiencia? ¿Lo haríais en otro país?

Tina: Creo que todavía es demasiado pronto para plantearnos algo parecido en ningún otro lugar. Este año ha sido magnífico y muy especial, pero también ha sido muy duro en muchos aspectos. Viajar en autocaravana lo repetiría seguro, es un medio de transporte ideal para un proyecto de gran envergadura como este. Los kilómetros tampoco me asustan, a mi me encanta conducir. Pero trabajar 365 días seguidos manteniendo una web y un blog en activo semanalmente, disparando y retocando prácticamente cada día ... la verdad es que es de esas cosas que probablemente solo se hagan una vez en la vida.

Toru: Yo no creo que pueda hacer un viaje así en otro país que no fuera Japón. Quizás durante un mes sería posible, pero no un año. ¿Lo repetiría? No lo repetiría al mismo ritmo frenético de este año. Ha sido agotador. ◀

© Tina Bague/The Japan Photo Project





ARCE JAPONÉS

ACER PALMATUM

Es conocido como arce japonés o palmado en referencia a la forma de sus hojas, palmadas de cinco lóbulos de punta alargada.

También pertenece a la familia aceraceae, e igual que el buergerianum procede de China y Japón. Es un arbusto de hoja caduca. Llama la atención en primavera cuando su follaje es de color carmín, al madurar se convierte en verde. Al llegar el otoño los colores varían de rojizos a morados, amarillos y naranjas.

Es una de las especies de bonsái más apreciadas y cultivadas.

Se trata de un árbol muy sensible a los rayos del sol, así que conviene colocarlo en un lugar entre sol y sombra para evitar que se quemen sus hojas, aunque para conseguir unos colores

más impactantes es bueno que reciba sol en cierta medida.

Igual que el burgueriano soporta bien el frío, pero se deben vigilar las heladas. Agradece los ambientes húmedos, por lo que también es conveniente vaporizar con agua en las épocas más calurosas. El riego debe ser abundante si deseamos que las puntas no se sequen.

Es recomendable llevar a cabo el trasplante y la poda en otoño a fin de evitar pérdidas de savia, y se deben sellar las heridas. En cambio, la defoliación, ya sea total o parcial, puede realizarse al final de la primavera o a principio de verano.

El alambrado debe realizarse en primavera, protegiendo las ramas con el tronco y procediendo con cautela y de manera gradual. ◀



ARCE TRIDENTE

ACER BUERGERIANUM

Es conocido como arce trifido, arce burgueriano o arce tridente japonés en referencia a la forma de sus características hojas que son de tres lóbulos a modo de tridente. El tamaño de las hojas puede controlarse ajustando la cantidad de abono suministrado.

Se trata de una especie de la familia aceraceae, procedente de China y Japón. A mediados de marzo brotan pequeñas hojas de color verde claro que permanecerán intactas hasta la llegada del otoño, en ese momento empieza el espectacular cambio de colores que van desde el rojo hasta el marrón pasando por naranjas y amarillos. Es un árbol de hoja caduca.

Es una especie adecuada para muchos estilos de bonsái entre los que destacan los plantados sobre rocas.

Le conviene recibir una buena cantidad de sol para obtener un colorido atractivo en las hojas. Es resistente al frío aunque se debe vigilar en caso de heladas. Agradece una vaporización sobre las hojas y ser criado en interior no le conviene. El riego debe ser abundante durante la estación de crecimiento pero escaso en invierno.

Se puede dirigir la ramificación mediante la poda de los brotes, pues al ser dobles permite elegir cual eliminar. Las ramas y el tronco son robustas, así que se deben eliminar las ramas más gruesas y conservar las más finas y repetir estación a estación.

El alambrado, que debe hacerse únicamente en caso de que otras técnicas de modelado no hayan funcionado, es preferible realizarlo en invierno y no debe permanecer más de dos meses. ◀



COMER CON PALILLOS

NORMAS DE USO...

Hace unos días alguien nos preguntó sobre las normas de uso de los palillos japoneses, así que, con los amigos de SushiExpress hemos hecho una recopilación de las normas básicas de etiqueta para que quedéis bien la próxima vez que vayáis a cenar japonés. Estas son algunas normas a tener en cuenta...



Sostén uno de los palillos entre los dedos pulgar y corazón (dedo medio). Coloca el palillo de manera que quede en la base de tu pulgar y la mitad se apoye sobre tu dedo corazón. El palillo no debe tocar tu dedo índice.



Aguanta el otro palillo entre tus dedos pulgar e índice. El palillo debe apoyarse contra la punta de tu pulgar y la superior contra la base del dedo índice de la mano. Los palillos deben estar paralelos. Mantén fijo el palillo inferior.



Coloca ambos palillos en forma de pinza para coger la pieza de sushi. Debes mover el de arriba en dirección al otro. Sostén la pieza de comida firmemente y llévala directamente a tu boca. Ahora ya eres todo un experto con los palillos.

El origen del uso de los palillos se remonta posiblemente 5.000 años atrás. Existen indicaciones de su uso en China alrededor del 2.000 a. C. y de su introducción en Japón sobre el s. VI d.C. Solo como referencia, el uso del tenedor no se extendió por Europa hasta el s. XVII.



Los palillos deben cogerse por el extremo más alejado de la parte que toca la boca y no por la mitad.

Es de mala educación pasar comida de unos palillos a otros, porque se relaciona con ritos mortuorios.

Si no usas los palillos, deben colocarse juntos, nunca cruzados, colocando el extremo más fino sobre el reposapalillo, *hashioki*.

No es de buen gusto raspar los palillos desechables, *waribashi*, para quitar las astillas... si lo haces, hazlo sin que te vea tu anfitrión.

Tampoco hay que remover con ellos dentro del cuenco. Si comes un *domburi*, empieza con los trozos de arriba y luego los del fondo.

Es de mal gusto clavar los palillos en el bol de arroz, porque se asocia a las ofrendas que se hacen en los rituales mortuorios.

Si no hubiera *hashioki*, se pueden colocar los palillos sobre el plato. Se puede improvisar doblando la funda de papel, *hashibukuro*.

Si te sirves de un plato común pero ya has usado tus palillos, dáselos la vuelta y con el extremo opuesto de los palillos, sírvete en tu plato.

Los palillos sobre el reposapalillos deben apuntar a tu izquierda, si eres diestro, evitando apuntar hacia el comensal de enfrente.

No hay que relamer los palillos. Sólo se usan para comer. No los uses como si dieras a un tambor ni señales a alguien con ellos, etc...

Puedes partir la comida pellizcándola con los palillos, pero no agarrándolos y cortando como si usaras tenedor y cuchillo.



EL JENGIBRE CONDIMENTO Y MEDICINA...

El jengibre, es una planta originaria del este de Asia y es una de las especias más conocidas en todo el mundo tanto por sus aplicaciones culinarias como por su uso medicinal. Fue la primera de las especias que se trajeron a Europa desde oriente.

La parte que se utiliza es la raíz, pelada y sin corcho. Es un tubérculo articulado, en forma de mano, al que se le da el nombre de rizoma. Crece horizontalmente en el suelo y tiene un fuerte olor aromático. Los rizomas se recolectan antes de que se formen nuevos retoños pues los rizomas viejos pierden sus propiedades terapéuticas.

El jengibre crece en todas las regiones tropicales del mundo. Las variedades más caras y de mayor calidad generalmente proceden de Australia, Jamaica y la India, en la región de Gingi que fueron los primeros en cultivarlo. En cambio, las

más comercializadas se cultivan en China y Perú.

Lo podéis encontrar en el mercado en diversos formatos en función de para qué vaya a utilizarse. Habitualmente se compra en fruterías en forma de raíz fresca para utilizar como condimento en la cocina.

“El jengibre no es sólo un condimento muy apreciado, ha sido utilizado con propósitos curativos desde hace miles de años.”

También se puede conseguir seco o en polvo, que facilita su conservación. Lo podemos encontrar en encurtido macerado en vinagre, en

polvo, caramelizado para ser utilizado en pastelería, en almíbar en conserva para realizar postres, o seco para ser rehidratado. Además, en farmacias y herbolarios el jengibre suele estar disponible en comprimidos o cápsulas para las personas a las que no les gusta el sabor pero desean aprovechar sus beneficios para la salud y propiedades medicinales.

El jengibre es una de las especias o condimentos más conocidos y utilizados en el mundo. Se utiliza tanto para carne, pescado, verduras, arroces y pasta, salsas, panes, sopas, mermeladas, encurtidos, frutas confitadas, infusiones, bebidas e incluso en postres en función de la región en que nos hallamos.

Es muy utilizado en la cocina japonesa marinado para acompañar al sushi y el sashimi, la tradición dice que se utiliza para limpiar el paladar entre sabores y así apreciarlos de una manera más intensa y pura.

En la cocina asiática en general, es muy común ver utilizar el jengibre fresco en combinación con el ajo. Es empleado tanto para comidas saladas como dulces y es uno de los ingredientes del polvo de curry. En la cocina hindú, ofrece ese sabor tan particular, dulce, picante, muy aromático e intenso. También son muy populares en el continente asiático la cerveza y el vino de jengibre.

En la cocina occidental, el uso del jengibre, seco o en polvo, se restringe tradicionalmente a alimentos dulces. Se utiliza para elaborar caramelos, pan de jengibre, y para dar sabor a las populares galletas navideñas. En algunos países de Europa es muy popular la mermelada hecha con este tubérculo. También es el principal responsable del sabor de la gaseosa de jengibre o “ginger ale”, bebida dulce, carbonatada y sin alcohol. Al margen del uso en dulces, en occidente también puede estar presente en guisos de carne y aves y platos de pescado, normalmente también en presencia de ajo. Además, se considera que el jugo que se extrae cuando se ralla la raíz realza el sabor del marisco.

El jengibre no es sólo un condimento muy apreciado, sino que ha sido utilizado con propósitos curativos desde hace miles de años. En la medicina ayurvédica de la India y en la medicina china el jengibre ocupa un lugar importante.

Se conocen datos de las creencias sobre las propiedades beneficiosas para la salud del jengibre desde los ancestros de la cultura hindú y otras culturas orientales donde era usado con fines medicinales sólo o en remedios en combinación con otras hierbas. Esta práctica continúa hoy en muchas áreas del mundo, como África, Brasil, China, islas Fiji, Indonesia, México, Perú, Ecuador, Sudán o Tailandia.

Los usos medicinales que se otorgan al jengibre son muchos: se dice que es ideal para propiciar buenas digestiones, para combatir náuseas, vómitos o mareos. Desde tiempos

remotos se utilizaba en la comida de los marineros para evitar los mareos en alta mar y el escorbuto. También se considera estimulante de la circulación sanguínea, antiinflamatorio, antioxidante, analgésico, tónico, expectorante, y en la medicina hindú se ha usado para curar enfermedades musculares y reumáticas.

El Jengibre contiene un aceite esencial, el gingerol, que le confiere propiedades aperitivas, digestivas, carminativas, favorables a la circulación, antiinflamatorias, antipiréticas, antisépticas, laxantes, expectorantes, es beneficioso en dolores de garganta, gripes, resfriados, y bueno para los problemas cardiovasculares, el colesterol, la artrosis... la lista es larga.

Hoy en día, el jengibre permanece como un componente gran parte de las medicinas hercales tradicionales, y ha sido usado durante cientos de años para promover vitalidad y longevidad. Es posible que el jengibre sea una de las claves alimentarias por las que nutricionistas y científicos tienen la vista puesta en la sociedad japonesa, una de las más longevas del planeta, con bajos índices de obesidad, problemas cardiovasculares, colesterol o cáncer. ◀



Jengibre encurtido.
Como se sirve en
los restaurantes.





TERREMOTO Y TSUNAMI EN JAPÓN

Banco Bilbao B. A.	0182-2370-46-0010022227
Banco Español de Crédito	0030-1001-35-0004711271
Banco Sabadell-Atlántico	0081-0627-35-0001114422
Caja Madrid	2038-0603-22-6006417905
C.E.C.A.	2000-0002-29-9100530802
Deutsche Bank y Bancorreo	0019-0631-26-4010184822
La Caixa	2100-0600-80-0202184893
Banco Popular	0075-0001-85-0606699936
Banco Santander	0049-0001-53-2110022225
CATALUNYA CAIXA	2013-0500-14-0222222252
CAIXA DE PENEDÈS	2081-0300-93-3300004041
UNNIM	2074-0120-31-2111998805

Donatius per SMS telèfon mòbil Enviant JAPON al 28077
(Es destina l'import íntegre de 1,20€ de donació a Creu Roja)

902 22 22 92
www.cruzroja.es



PRIMER PLATO. SOPA DE MISO

La sopa de miso es un plato muy simple de hacer y un básico en la dieta japonesa. En Japón se come con casi todas las comidas que van acompañadas también de arroz. Es tan básico que incluso se toma para desayunar.

Es reconfortante especialmente en invierno, Junichiro Tanizaki rememora en su libro "El elogio de la sombra" la incomparable sensación de sostener entre sus manos el peso de una sopa de miso contenida dentro de un ligero cuenco de madera mientras observaba cómo el blanquecino caldo de miso emergía enturbiado sobre el oscuro fondo de laca negra del cuenco. Pura poesía para un plato que nos invita a la relajación y contemplación, para reconfortarnos en cuerpo y alma.

Después de esta breve introducción os explicaremos cómo se prepara esta mítica y nutritiva sopa de miso.

Para empezar hace falta hacer un caldo *dashi* (o *ichibandashi*) que es la

base de la sopa, igual que en muchos otros platos y aliños de la cocina nipona. Así que, nunca está de más aprender a hacerlo.

El segundo ingrediente clave es el miso. El miso se elabora a base de una pasta de habas de soja hervidas a las que se añade sal y *kôji* (arroz, trigo o cebada malteados que actúan como un fermento). Según el tipo de *kôji* empleado el miso será de un tipo u otro: miso blanco, rojo o marrón. En función del área geográfica de Japón en que nos encontremos, a grandes rasgos, predomina el uso de un tipo de miso u otro, siendo el miso blanco más típico en el norte, el marrón en el centro y el rojo en el sur.

Para la sopa de miso se utiliza generalmente el miso blanco, que al contener arroz aporta un sabor más suave y menos salado, aunque las otras variedades también resultan muy sabrosas. ◀

Ingredientes para 4 personas:

- 800 ml de caldo *dashi**
- 10 gr alga wakame desecada
- 60 ml (4 soperas) miso blanco
- 150 gr de tofu blando (fresco)
- 1-2 cebollas tiernas

Ingredientes para el *dashi*:

- 1 l. agua
- 20 g. alga kombu desecada
- 20 g. copos de bonito seco
- 1 cacerola
- 1 colador
- 1 paño de muselina

Preparación »



Preparación del dashi:

- 1. Poner en remojo, durante al menos 2 horas, las tiras de alga kombu en el litro de agua para que se hidraten (no es recomendable sobrepasar las 5 horas en remojo para evitar que el alga libere su viscosidad y sustancias de sabor amargo).
- 2. Posteriormente se pone el agua con el alga kombu en una cacerola a fuego vivo. Justo antes de que rompa el hervor, cuando se inicie el burbujeo, debe retirarse el alga kombu del agua con unas pinzas o palillos de cocina. Dejar que el agua hierva durante 1 minuto más y, acto seguido, apagar el fuego.
- 3. Añadir los copos de bonito al agua para que infundan durante 15 minutos más. Al cabo de este tiempo los copos se habrán hundido al fondo.
- 4. Forrar el interior de un colador con paño de muselina y colar el caldo en un cuenco. Recoger las esquinas del paño para exprimir con suavidad los

copos de bonito que han quedado, de modo que suelten el agua sobrante, pero sin apretar demasiado, dejando que acabe de gotear.

Preparación de la sopa de miso:

- 1. Cortar el tofu en dados de 1 cm.
- 2. Volver a colocar el caldo resultante en la cacerola, a fuego lento.
- 3. Verter una parte de caldo dashi en un cuenco aparte y disolver la pasta de miso. Poner suficiente caldo dashi como para que se diluya bien.
- 4. Añadir al caldo de la cacerola el alga wakame y cocer a fuego lento.

Sugerencias:

- Si no dispones de mucho tiempo para preparar el dashi puedes optar por una versión menos ortodoxa y muy simplificada de la sopa de miso en que simplemente disuelves la pasta de miso en agua recién hervida (sin nada) o en caldo dashi instantáneo, añades el alga waka-

me, los dados de tofu, la cebolleta cortada, y... ivoilà!

- Si no dispones de alga wakame pero da la casualidad que tienes alga nori, córtala en pequeñas tiras y espolvórelo por encima.

- Para enriquecer aún más tu sopa de miso prueba con setas shiitake y espinacas, con almejas o mejillones al vapor, con brócoli cocido, con un poco de arroz y langostino. Es cuestión de dar rienda suelta a tu imaginación.

Habéis podido comprobar que es una receta sencilla de preparar. Esperamos que disfrutéis tanto como nosotros de esta experiencia tanto gastronómica como culinaria tan típica de Japón. Si os decidís a probarlo en casa, nos encantará que nos contéis vuestra experiencia. Podéis hacerlo en nuestro blog en www.eikyo.es o en Facebook. ¡Buen provecho!



Eikyo 影響

INFLUENCIAS JAPONESAS

La Central Mallorca, 237	MUTT Comerç, 15	Arkham Comics Xuclà, 16	Japonia Deu i Mata, 152	Pika Pika Shop Llibertat, 2
Laie CCCB Montalegre, 5	Haiku Barcelona Montseny, 7	Nunoya de la Palla, 6	Nu_u Torrent de l'Olla, 23	Medussa Tatoo Milans, 3
Altaïr Gran Via, 616	Loring Art Gravina, 8	Tofu Catalán Aribau, 119	Kannon-Gyo Agullers, 17	Sushibo Rda. Gral. Mitre, 220
Ras Doctor Dou, 10	Documenta Cardenal Casañas, 4	Japonisme Verdi, 54 baixos	Ebra Natural Doctor Dou, 13	SushiExpress Consell de Cent, 255

Eikyo, influencias japonesas estará en más puntos de venta muy pronto. Consúltalos en nuestra página web www.eikyo.es



» RESTAURANTE

Texto: Eikyô. Imágenes: Eikyô.



RESTAURANTE GONG

C/ Sant Delfi, 11
08022 Barcelona. Tel: 93.211.98.69

Para los que busquéis un restaurante con encanto donde pasar una velada tranquila y disfrutar de la gastronomía japonesa en Barcelona, hoy os vamos a recomendar que visitéis el Restaurante Gong.

De Gong se ha dicho en repetidas ocasiones que es un tesoro escondido, y no podemos estar más de acuerdo. Con poco más de media docena de mesas en una cuidadísima y acogedora estética colonial -obra del estudio de diseño Le-kuona- en la que en cada rincón hallas un detalle lleno de encanto que nos remite a un Japón doméstico de mitad del siglo pasado, el restaurante hace justicia a su fama.

Abierto en el corazón de la Bonanova desde el año 2008, en Gong se trabaja sobre una carta que ofrece gran variedad de recetas de la cocina asiática entre los que se incluyen platos de la gastronomía Thai, Vietnamita e Indonesia aunque la que predomina es, con diferencia, la cocina japonesa tradicional.

Nosotros nos acercamos para poder hablaros de su cocina japonesa, de manera que nos abstuvimos de probar los Rollitos nems vietmanitas o el Nashi goren, arroz frito indonesio con huevo, verduras y gambas. Así que tendremos que volver a visitarles para degustar el resto de la carta.

Su propietario Ricard Torres y su chef, Pablo Panozzo, nos ofrecieron una muestra de los platos más destacados de la sección japonesa de su carta, además de algunas es-

pecialidades que, fuera de carta, acostumbran a ofrecer a sus clientes en función de los productos de temporada de los que dispongan.

Viendo el trato cordial y familiar que Ricard Torres ofrece a sus clientes, deducimos que su clientela es fiel, frecuenta el local de manera habitual y se siente entre amigos nada más cruzar la puerta. Además ofrecen un servicio *take away* muy valorado por los vecinos de la zona que aprovechan especialmente cuando la falta de una reserva previa hace imposible sentarse en el local a disfrutar de su cocina.

Su cocina abierta permite a los comensales observar la preparación de la comida en una atmósfera confortable en la que se trabaja el concepto de taberna. En ella puede sorprender la presencia de unas brasas de carbón pero, según nos informa Pablo, la tradición de cocina en brasas en la gastronomía japonesa es muy extensa aunque poco exportada.

Acomodados ya en nuestra mesa, carta de vinos en mano, elegimos entre una variada selección de denominaciones de origen nacionales y algunas cervezas de importación -Tsingtao de procedencia china y Asahi de origen japonés- una botella de Castell del Remei, un Costers del Segre que esta redacción disfruta especialmente y nos dispusimos a disfrutar de todo lo que Gong tiene que ofrecer.

Empezamos nuestra degustación con el tartar de atún y aguacate, un plato fresco y ligero, preparado con un excelen-

te atún cortado en pequeños dados coronado por un suave guacamole aderezado únicamente con cebolla y zumo de limón, todo ello presentado sobre una fina capa de salsa de soja. Una elección perfecta para ir abriendo boca.

Siguiendo con los entrantes nos sirvieron una tempura mixta de verduras y fresquísimos y enormes langostinos. Acompañada de una salsa de tempura, preparada con una mayor proporción de sake de la habitual que le da un toque diferente respecto a las probadas anteriormente.

Una muestra de las posibilidades que Gong ofrece fuera de carta, como comentábamos antes, es una tempura con productos como calçots o alcachofa acompañados de salsa de tempura y romesco muy apropiados dada la época del año y definición literal del concepto de cocina de mercado.

A continuación nos sorprendieron con la presa de ibérico a la brasa con emulsión de soja y aceite de sésamo, otro plato fuera de carta de intensos sabores y una textura muy interesante conferida por la emulsión de la soja y el aceite.

Continuamos con el magret de pato con salsa de miso que “es el plato estrella de la carta” según nos cuenta el propietario y la verdad es que cuesta estar en desacuerdo. El pato está marcado en la brasa de carbón para darle un toque crujiente a la parte exterior y hacer que pierda su grasa para después acabar de cocinarlo cortado en finas tiras en una reducción de miso blanco, azúcar y mirin a la que previamente ha dejado evaporar el alcohol.

Seguimos con un curry japonés, señalado en la carta como Curry Golden con vegetales y gambas. Se trata de un curry muy diferente al que estamos acostumbrados a encontrar en restaurantes de cocina hindú. De sabor muy suave, poco especiado y preparado sobre un caldo de langostino de intenso sabor, se sirve acompañado de un bol de arroz con el que aprovechar la deliciosa salsa que baña las verduras y gambas.

Para terminar, y para nuestra sorpresa, Pablo nos deleita con su *Sukiyaki* de cerdo ibérico. También lo sirven hecho de pollo y en otros lugares lo podréis encontrar hecho con ternera. Se trata de un estofado muy habitual en la cocina casera japonesa y muy apreciado en las épocas más frías del año. La preparación resulta sencilla -al menos en manos del chef-, se marca la carne -en el restaurante Gong aprovechan la brasa de carbón para este fin-, por otra parte se saltean las verduras y todo junto se añade a una reducción de mirin, sake y soja que le confiere un atractivo sabor dulce al plato. Además de la carne y las verduras, al final de la preparación se añade a la cazuela un huevo hecho a baja temperatura que el comensal deberá mezclar en la salsa para repartirlo en todo el guiso. Igual que el curry, se presenta acompañado de un bol de arroz sobre el que servirse el estofado. Probadlo, es excelente!

Cenar en Gong es definitivamente una experiencia para los sentidos que empieza con la decoración cuidada al detalle, continúa con el trato exquisito y familiar que recibiréis por parte de su personal y llega a su punto álgido en la variedad y calidad de sus sabores y texturas. ◀

“En Gong se trabaja sobre una carta que ofrece platos de la gastronomía Thai, Vietnamita e Indonesia aunque predomina la cocina japonesa tradicional.”

Magret de Pato con salsa de Miso.



Curry Golden.



Sukiyaki de cerdo ibérico.



› SUSHI BAR

Texto: Eikyô. Imágenes: Doble Zer00.



DOBLE ZEROO

C/ Jaume Giralt, 53 (El forat de la vergonya)
08003 Barcelona. Tel: 93.315.17.44

Informal pero cálido, situado en el corazón de Born, junto al mercado de Santa Caterina, el restaurante Doble Zer00 recibió el pasado noviembre el premio al mejor sushi otorgado por la revista Time Out. A pesar de la importancia del premio, por el que compitió con algunos de los mejores restaurantes japoneses de Barcelona, no es lo único destacable de este restaurante urbano y cosmopolita atento al servicio y a la calidad de sus productos.

Se trata de un restaurante que cuida de los detalles más allá de los aspectos. Una de las iniciativas más llamativas que se lleva a cabo en Doble Zer00 se llama *Komodoo*, que significa niño en japonés, su servicio de guardería. Los sábados, durante el turno de la comida, habilitan una de las zonas del local con un tatami acolchado donde una cuidadora entretiene a los hijos de los clientes para que éstos puedan centrarse en disfrutar de la cocina de Sebastián Merlet, su chef.

Además, cuentan con un espacio disponible para exposiciones que se renueva periódicamente con obras de artistas de diversas índoles, promoviendo así la difusión de su trabajo y ofreciendo a los clientes una muestra del arte más vanguardista que se realiza en la ciudad.

Hablemos, ahora sí, de los aspectos gastronómicos de Doble Zer00. Primero pararemos un instante en los aspectos más prosaicos, pues cuando empecemos a describir sus sabores no será fácil detenerse.

Para aquellos que deseen disfrutar de la cocina del Chef Merlet de una manera más habitual, el restaurante ofrece diversas fórmulas de menú del día adaptadas a todos los gustos. Todas las opciones incluyen un aperitivo, rollitos nem, sopa de miso, plato principal, bebidas y postre o café. El plato principal varía en función del menú que se elija entre el curry del día, el surtido de sushi, el surtido de niguri y sashimi o chirashi. Los precios oscilan entre los 10 y los 15 euros y es una opción perfectamente asequible para darse un capricho sin socavar la economía.

La amplísima carta de Doble Zer00, dividida en sección de tapas exóticas y barra de sushi, no cuenta con un menú degustación establecido como tal, así que su equipo nos prepara una selección de sus platos más apreciados.

Empezamos con una deliciosa tapa de foie, marinado en licor de kami, a la plancha con unagui -anguila- y mango caramelizado, servido en una tulipa de wonton frito. De un bocado sus matices estremecen el paladar en un solo instante.

Seguimos con su tartar mar y montaña. Una tapa a base de buey francés y vieira con un toque picante de tabasco. Un plato fresco y ligero que marca un delicado contraste con la tapa anterior.

Continuamos con un suave risotto de vieiras. Se prepara al curry verde con albahaca tailandesa. Se trata de un

arroz de textura melosa y un sabor muy fresco otorgado por la presencia de la albahaca.

Por fin llega el turno del punto fuerte de Doble Zer00: el sushi. La oferta de la carta es extensísima, tanto en *uramakis* -makis con el arroz en la parte exterior-, *hosomakis* -makis tradicionales con el alga en el exterior-, *hotmakis* -makis en tempura-, *sashimi*, *niguri* y *niguri gunkan*. Una oferta tan amplia que complica sobremanera la elección, de manera que nos dejamos aconsejar por el personal y nos sirvieron una tabla con tres de sus especialidades.

Primero, arrancamos con el *Mosquito*, el *uramaki* “estrella” de la carta. Un roll de tempura de langostino, philadelphia y cubierto de aguacate aliñado con salsa unagui. Una auténtica explosión de sabores en la boca, digna de su fama y nuestra recomendación personal.

También nos recomiendan su *Luna Maki*, un hotmaki que evidencia el espíritu fusión de su cocina, a base de pez mantequilla -conocido como bacalao negro-, albahaca fresca, philadelphia y ají chileno, como su chef, frito en una fina tempura. Los contrastes y el encuentro de culturas son sorprendentes a cada bocado.

Por último la tabla se completa con el *hosomaki* que lleva el nombre del local: *Doble Zer00*. Está hecho a base de almeja roja, pepino, pulpo picante y recubriendo el alga, bonito seco. Una manera de descubrir nuevos sabores que costará de olvidar.

Acabamos con un surtido de *sashimi*. Tres variedades, atún, salmón y el menos conocido pez mantequilla, seleccionados exquisitamente y en un corte perfecto con el que disfrutar de todo su sabor.

Con la pena de no seguir descubriendo las creaciones fusión que se experimentan en la cocina de Merlet, abandonamos la sección de sushi para sorprendernos con uno de sus platos más vistosos y valorados: Solomillo de buey francés con foie mi-cuit casero al miso con un toque de mostaza a la antigua, servido en una piedra volcánica caliente. Cabe destacar tanto la calidad de la carne de buey como la excelente preparación del foie, así como el atractivo añadido de que el comensal pueda acabar la cocción a su gusto ya en la mesa sobre la piedra.

Como guinda para el desfile de sabores tomamos de postre un fondant de té verde, aún no ofrecido en la carta, que representa una bocanada de aire fresco para el ya molido coulant de chocolate, introduciendo un ingrediente típico de la cocina japonesa. Además, ofrecen mousse de té verde, crema de yogur y una combinación de los tres anteriores en una versión en miniatura en su *trilogía*.

Actualmente Doble Zer00 está poniendo en marcha su nuevo proyecto: *verydelivery*. Un servicio de *take away* completísimo que servirá a prácticamente toda la ciudad y que muy pronto estará en funcionamiento.

Actualmente su página web se encuentra en construcción, cuando esté en marcha resultará una opción muy interesante. Seguiremos informando de este y otros proyectos. Atentos a nuestro blog. ◀

“Doble Zer00 ostenta desde noviembre de 2010 el premio al mejor sushi de Barcelona, premio que ganó en competición con algunos de los restaurantes más reputados de la ciudad.”

Foie a la plancha con anguila y mango.



Mosquito.



Ichiyaki de buey y foie



HARINEZUMI 2+++

UN PEQUEÑO GRAN JUGUETE

Lo antiguo está de moda. Los interioristas más vanguardistas decoran nuestras paredes con cuernos de ciervo, hemos saqueado el desván de la abuela en busca de aquella lámpara, tener una polaroid te incluye en el grupo de los elegidos, la edición de vinilos está en alza... El futuro parece tender al pasado.

¿Está la moda involucionando? Tomamos fotos con nuestros smartphones y elegimos entre cientos de aplicaciones para que parezca que fueron tomadas en los 70... La nostalgia por un tiempo en el que no se hablaba de mega píxeles, tiempos más sencillos y menos saturados de información, es el concepto sobre el que trabaja Powershovel Ltd.

Powershovel nace en Tokio de la pasión por la música y la fotografía. Conocedores de esta tendencia nostálgica reeditaron cámaras analógicas en Japón, país tecnológico por exce-

lencia, con un éxito mucho mayor al esperado. Crearon de esta manera un nuevo mercado, el de las Toy-Cámaras: Cámaras para jugar.

Bajo esta filosofía nace HARINEZUMI, que significa erizo en japonés. Trabajando el mismo concepto que el extendidísimo fenómeno lomography, HARINEZUMI es una pequeñísima cámara que pretende enriquecer los resultados a base de simplificar la máquina. Mide 9 centímetros y pesa sólo 50 gramos, para que se pueda llevar siempre en el bolsillo y no dejar pasar ni un instante digno de ser capturado, y recuerda a las cámaras analógicas de 110 de los 80'. Con óptica de plástico, sus efectos recuerdan otros tiempos, pero en este caso el soporte es digital, y es que al fin y al cabo no es fácil dar la espalda al progreso.

La primera edición de esta pequeña cámara se distribuyó en Tokio y Nueva York con gran acogida entre figuras destacadas del mundo del arte y el cine que realizaron algunos interesantes experimentos con ellas. A partir de ahí la cámara ha sido revisada y mejorada hasta el día de hoy.



Actualmente está disponible en España la HARINEZUMI2+++ . Esta nueva versión es una cámara de fotos que consigue, con sus 10 modos, unos resultados mágicos y especiales en sus capturas, además es una cámara de video que consigue reflejar lo que sucede a nuestro alrededor de una manera nueva con una estética muy similar a la que se conseguía con las cámaras de Súper 8.

Las posibilidades de la cámara se optimizan en exteriores y con luz natural, pues no debemos olvidar que se trata de una cámara de juguete. Cuenta con dos modos de enfoque, uno que va de 1 metro hasta infinito

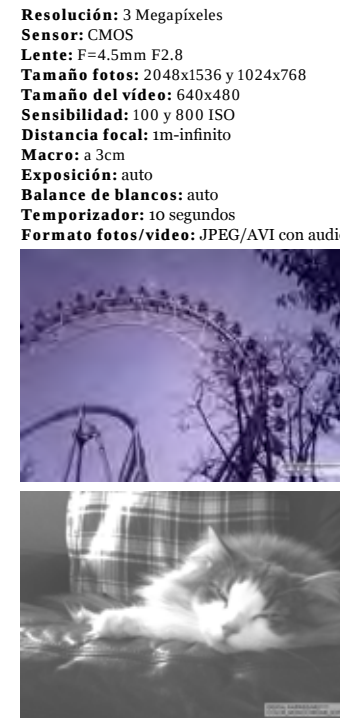
“una cámara de fotos que consigue, con sus 10 modos, unos resultados mágicos y especiales en sus capturas.”

y un macro de 3 centímetros. A partir de aquí, sólo la imaginación y el buen tino a la hora de encuadrar -la cámara no tiene visor, sólo un rectángulo de plástico que orienta ligeramente-, es lo que nos separa de un viaje de imágenes singulares, en ocasiones casi oníricas y en otras inutilizables, al menos hasta que la experiencia nos avale.

HARINEZUMI es ya un fenómeno en la red, grupos en Facebook, Flickr o Vimeo comparten sus resultados con otros aficionados y con el mundo. Cientos de nostálgicos que desean capturar y mostrar una visión diferente del mundo que los rodea eligen HARINEZUMI renunciando al retoque digital y al revelado.

HARINEZUMI la distribuye Bonita Cámara por 155 euros. Aparte del pequeño erizo, necesitarás una tarjeta MICRO SD, una pila CR2, un lector USB de tarjetas MICRO SD y grandes dosis de creatividad e imaginación. Sólo podemos decirte una cosa: JUEGA.

La cámara la puedes encontrar en: www.bonitacamara.com



Resolución: 3 Megapíxeles
Sensor: CMOS
Lente: F=4.5mm F2.8
Tamaño fotos: 2048x1536 y 1024x768
Tamaño del video: 640x480
Sensibilidad: 100 y 800 ISO
Distancia focal: 1m-infinito
Macro: a 3cm
Exposición: auto
Balace de blancos: auto
Temporizador: 10 segundos
Formato fotos/video: JPEG/AVI con audio



TÍTULO ORIGINAL
Ukoribito
AÑO
2008
DURACIÓN
135 min.
PAÍS
Japón
DIRECTOR
Yojiro Takita
GUIÓN
Koyama Kundo
MÚSICA
Joe Hisaishi
FOTOGRAFÍA
Takeshi Hamada
REPARTO
Masahiro Motoki,
Tsutomu Yamazaki.
GÉNERO
Drama.

Daigo coge una piedra del lecho de un río, se la entrega a Mika y explica: “En la antigüedad remota, cuando el hombre aún no tenía palabras, la gente se comunicaba con piedras. Es un medio de transmitir sentimiento y estado de ánimo. Cuando las recibían, imaginaban su mensaje interpretando su tacto, peso y forma”. Aunque tenemos abundancia de palabras, cada uno tiene mil historias no contadas que se lleva consigo tras la muerte.

Daigo Kobayashi (interpretado por Masahiro Motoki) ha visto romperse su sueño de ser violonchelista al disolverse su orquesta y se encuentra perdido en Tokio, de manera que decide regresar con su esposa Mika (Ryoko Hirose) a Hirano, su ciudad natal, al noreste de Japón.

DESPEDIDAS



Allí consigue un trabajo a través de un anuncio sin saber exactamente de qué se trata. De la mano del dueño de la agencia, Sasaki (Tsutomu Yamazaki) descubrirá que su nuevo trabajo consiste en ocuparse de la ceremonia del amortajamiento, la última despedida. Al principio Daigo sentirá reticencia por el trato con la muerte pero pronto, bajo la tutela de su nuevo maestro, que ejercerá en ocasiones también el papel de su desaparecido padre, aprenderá a respetar y querer su nueva profesión.

La película, obra del aclamado Yojiro Takita, -uno de los cineastas más famosos de Japón-, fue ganadora del Oscar a la mejor película de habla no inglesa y ampliamente laureada por la Academia de Cine de Japón. La cinta mantiene durante toda la historia un tono calmado. No es excesivamente dinámico, ni demasiado trágico. En este sentido, conserva un toque cómico que relaja la gravedad de la temática funeraria.



A pesar de la inevitable referencia a escenas de muerte, que se presenta de las formas y por las causas más variadas, la película no resulta lúgubre. Las ceremonias de amortajamiento, que se celebran en presencia de los familiares, se perciben rituales, tranquilas, íntimas y llenas de consideración hacia el fallecido. Transmiten la tranquilidad y el respeto a los demás propios de la cultura japonesa.

El tratamiento que se da a la muerte en Japón y por tanto en esta película, es el de una existencia cercana a la vida diaria, ni negativa ni positiva. No supone el final sino encaminarse a una nueva etapa. En la cinta se presenta la muerte como una puerta que se encuentra entre un mundo y otro, una ley de la naturaleza que se acepta con ánimo tranquilo.

No podemos dejar de mencionar la importancia que la música tiene en el film, compuesta por el reconocido Joe Hisaishi, con gran protagonismo de los instrumentos de cuerda -en

referencia a la profesión frustrada de Daigo-, que se utiliza para dar énfasis tanto a los momentos cómicos como a los dramáticos transportando al espectador al estado anímico del protagonista.

“Las ceremonias de amortajamiento se celebran en presencia de los familiares, son rituales tranquilos, íntimos y respetuosos”

En mayor o menor medida, habréis sentido el choque por las noticias sobre el terremoto que sacudió Japón el pasado 11 de marzo. Tras miles de muertos y desaparecidos, muchas personas que han perdido

su casa y viven en establecimientos temporales sin saber cuándo podrán volver a su pueblo natal afrontan lo sucedido con pocas palabras, tranquilos y cooperativos, reteniendo sus sentimientos y ayudando a los demás; comparten lo poco que tienen y comprenden su dolor. Esa actitud coincide con una determinada manera de aceptar la muerte, o más bien con la manera de aceptar la naturaleza misma. Unas condiciones geográficas y climáticas difíciles -con frecuentes terremotos, tifones, lluvias y tsunamis-, puede que hicieran a nuestros antepasados adaptarse sin luchar contra la naturaleza sino caminando junto a ella. Quizás así fueron construyendo la mentalidad de este pequeño país isleño que se ha heredado hasta hoy. El ser humano no puede controlar los fenómenos naturales, ni los terremotos ni la muerte. Lo único que se puede hacer es aceptar todo ello, y, mientras se vive, tratar de vivir bien. ◀



TÍTULO ORIGINAL
Tonari No Totoro
AÑO
1988
DURACIÓN
87 min.
PAÍS
Japón
DIRECTOR
Hayao Miyazaki
GUIÓN
Hayao Miyazaki
MÚSICA
Joe Hisaishi
D. ARTISTICO
Kazuo Oga
EFECTOS ESPECIALES
Kaoru Tanifuji
GÉNERO
Animación.

Para los japoneses las películas de Hayao Miyazaki son algo perfectamente familiar. Se trata del director de cine japonés más reputado de los últimos veinte años y el único que ha sido galardonado con el Oso de Plata del Festival de Berlín, que consiguió con “El viaje de Chihiro” en 2002. Con cada nueva película los japoneses se dirigen a las salas sin pensarlo siquiera, y la televisión japonesa repone las obras anteriores en una campaña simultánea.

Yo, personalmente, empecé a verlas antes incluso de tener uso de razón, las seguí viendo una y otra vez durante las vacaciones o cuando un resfriado no me permitía ir al colegio y sigo revisitándolas aún hoy. Es como el sabor de tu plato favorito en casa de tu madre, forma parte de ti y es imposible hacer una valoración de manera objetiva.

MI VECINO TOTORO



“Mi vecino Totoro” es la tercera película y el gran éxito, que le valdría fama internacional, de “Estudio Ghibli”. La productora fue fundada en 1985 por Hayao Miyazaki, director de la película, y su socio Isao Takahata.

La familia Kusakabe, a la que pertenecen Satsuki y Mei, dos hermanas de 10 y 4 años protagonistas del filme y su padre, se traslada al campo y comienza una nueva vida mientras la madre de las pequeñas se recupera de una enfermedad en un hospital cercano. Un día Mei, que no va al colegio por su corta edad, investigando en el jardín descubre la existencia de unos seres extraordinarios: los espíritus del bosque, a los que sólo pueden ver los niños de corazón puro. Se llaman Totoro, son bonachones y juguetones y sólo se presentan cuando los necesitas o a su capricho. Juntos vivirán grandes momentos de alegría y otros de profunda angustia que los unirán para siempre.



La música de la película fue encargada, como en todas las películas de Miyazaki, a Joe Hisaishi, un prolífico compositor japonés responsable también de la música de “Despedidas”. En esta ocasión la música es de mayor ligereza y alegría que en otras obras trasladando así el deseo del director de adecuarla a un público más infantil.

Llama especialmente la atención la gran meticulosidad a la hora de representar los detalles de la naturaleza, los paisajes rurales y las casas tradicionales japonesas de madera llenas de objetos. Consigue reproducir la atmósfera de una manera tan realista que hace que puedas sentir la fuerza del viento, la frescura del agua y el frío del crepúsculo. Totoro personaliza la naturaleza salvaje a la que nos transportan los paisajes tan magistralmente reproducidos.

Si se presta atención a los detalles,

descubriremos que en los paisajes rurales de Japón que se muestran están presentes objetos religiosos tanto del Budismo como del Sintoísmo, como estatuas de piedra en forma de niños, capillas dedicadas al zorro -kitsune-, o un gran árbol sagrado. Imágenes y objetos a los que la gente habla de manera franca y reza bajando la ca-

“Los espíritus del bosque, los Totoro, son bonachones y juguetones”

beza. Muestra, de esta manera, una característica básica de la sociedad japonesa respecto a la religión: no se distinguen en exceso las dos creencias. Para los japoneses la definición de Dios es algo ambiguo, porque en el sintoísmo, basado en el animismo

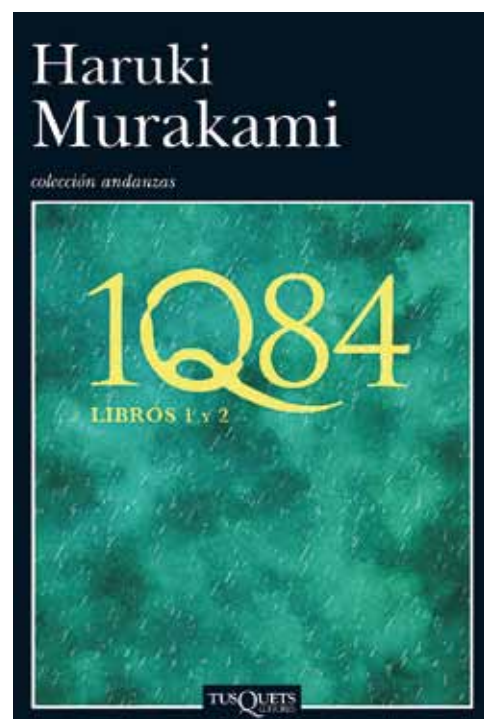
antiguo y el elogio a la naturaleza, Dios puede ser un río, una roca, una estatua budista o, por supuesto, Totoro.

Y para acabar, y de vuelta al cine, podríamos decir que las películas de Miyazaki son como las obras maestras de la literatura. No son solamente cuentos divertidos, sino que son historias que esconden tantas tramas e ideas que se pueden visitar e interpretar de diferentes formas a lo largo de la vida. De pequeño te identificas con los personajes pequeños y sueñas con encontrar un día a ese monstruoso espíritu simpático. Ya de mayor sientes nostalgia de cuando todas esas cosas eran posibles y que un día olvidaste, pero quizás deberías volver a soñar y te recuerda la importancia de las relaciones y del respeto que se debe a la familia y a la naturaleza. Se trata, en definitiva, de una gran historia del afecto de la familia que roza un lugar profundo del corazón de cada persona. ◀

1Q84

HARUKI
MURAKAMI

TUSQUETS EDITORES



Después de su “De qué hablo cuando hablo de correr”, Murakami nos ofrece **1Q84**, una trilogía de la que Tusquets ha editado las dos primeras partes en un sólo volumen. Igual que en obras anteriores y de la misma forma que la física cuántica ha demostrado que una partícula puede estar en dos lugares a la vez, introduciendo un grado de incertidumbre en la percepción de la realidad, el autor japonés plantea la existencia de dos realidades paralelas: 1984, el mundo que conocemos y **1Q84**, un mundo que “es una lucha eterna entre una memoria y la memoria opuesta”. Ese es el grado de incertidumbre que van a percibir durante toda la historia sus protagonistas, Aomame y Tengo.

A pesar de que la temática inicial puede recordar a la del *best seller* de Stieg Larsson “Los hombres que no amaban a las mujeres”, a diferencia de aquella trilogía en que los acontecimientos se sucedían de una forma vertiginosa derivando en una novela de acción, en **1Q84** Murakami se centra en el mundo interior de los personajes. Se detiene en cada uno de los pensamientos, sentimientos y emociones que éstos experimentan, profundizando en lo más hondo del alma humana.

Murakami hace uso de su rica narrativa y se nutre de imágenes cotidianas para desmenuzar todos y cada uno de estos procesos mentales. Compara, por ejemplo, la manera en la que una idea emerge en la cabeza de Aomame con “una bandada de pájaros que entrara volando en una habitación por una ventana abierta” o el estado de ánimo de Tengo, con “una funesta tormenta de arena que estaba a punto de originarse en algún punto de la llanura de sus sentimientos”.

En **1Q84** reaparece también otro de los temas recurrentes en su obra: el amor imposible. Tal como dice Aomame, citando a Einstein, “no puede haber más que una cosa, en un tiempo y en un lugar”, y por tanto, “la realidad es serenidad persistente, soledad persistente”. Los dos protagonistas vivirán, por separado, perdidos en la inmensidad de la metrópolis de Tokio y en un mundo que no es exactamente el suyo.

Sin por ello socavar la profundidad de la trama, Murakami recurre a su peculiar sentido del humor para aliviarnos, en momentos puntuales, del peso del drama vital que narra la novela. Compara, por ejemplo, al Príncipe Carlos de Inglaterra con “un profesor de física con un problema digestivo”; o presenta a uno de los personajes diciendo “daba la impresión de que la fuerza de la gravedad, los grados de concentración atmosférica y de refracción de la luz fueran diferentes en la zona en la que se encontraba. Desde lejos parecía una noticia desafortunada”.

El autor utiliza numerosas citas y referencias en el desarrollo de la novela. Cita desde Platón y Aristóteles hasta obras de la literatura medieval nipona como el “Heike Monogatari” o el “Kojiki”. Nos remite a composiciones musicales tan diversas como “El clave bien temperado” de Bach o la “Sinfonietta” de Janáček y músicos actuales como los Rolling Stones o Michael Jackson. De esta manera Murakami convierte su obra en un puente cultural entre Occidente y Oriente, una vez más, dos mundos en uno sólo. ◀

MUJI
無印良品

BARCELONA

Rambla de Catalunya, 81
08008 Barcelona

Centre Comercial l’Illa Diagonal
Avgda. Diagonal, 545-565
08029 Barcelona

MADRID

Fuencarral, 36-38
28004 Madrid

Centro Comercial Goya
Goya, 9
28001 Madrid

www.muji.es



Nombre:

Gerard Vinyes

Lugar de Nacimiento:

Campdevàdol (Ripollès)

Residencia habitual:

Manlleu (Osona)

Edad:

29

Profesión:

Nutricionista

Ocupación actual:

I+D en el sector

agroalimentario

Vive en:

Tokio

Háblanos de tus planes y motivaciones.

Vine a Japón por motivos tanto personales como profesionales. Hacía tiempo que tenía ganas de vivir en Asia y a partir de ahí acontecimientos y circunstancias me han traído a este país donde trabajo y descubro una sociedad que no deja de sorprenderme.

Planeo quedarme un tiempo en Japón, no sé cuanto, lo iremos viendo. Hace más de cuatro años que salí de Cataluña, para dos años y hoy me encuentro aquí en Japón. Volveré pero aún no es el momento.

Respecto a la gastronomía, tan diferente respecto a tu país...

Me encanta cocinar pero desde que estoy en Japón lo hago menos. Tengo ganas de experimentar la gastronomía japonesa, tengo la intención de aprender.

Si tengo que elegir algo de la gastronomía japonesa diría que como un buen sushi no hay nada. Creo que la gastronomía japonesa es reflejo de su cultura, perfección, calidad y minimalismo. Normalmente como en algún restaurante, los precios son muy asequibles, o la opción por excelencia es lo que llaman o-bento, la fiambra preparada a la japonesa.

De mi casa echo de menos las cosas que te hacen recordar tu hogar, un sencillo pan con tomate y jamón.

¿Y el idioma?

Estudio japonés y voy mejorando. Cuando llegué aquí sólo conocía cuatro frases básicas pero tenía claro que quería aprender. El japonés es una lengua muy interesante pero no es fácil, requiere constancia y mucha práctica. Uso más el inglés, no todo el mundo lo habla pero a veces no hacen falta palabras para comunicarse.

Son dos sociedades muy diferentes. Cuéntanos qué impresión tienes sobre los hábitos y costumbres.

Al llegar, me llamó la atención el silencio que se produce en el metro que transforma el viaje en un momento

de relajación y descanso para mucha gente –fuera de horas punta, claro.

Al hábito que seguramente me he adaptado es a los movimientos de cabeza y a la comunicación no verbal con los japoneses, que es muy importante, sin darte cuenta te adaptas al entorno. Si hay algo a lo que no sé si me adaptaré es al uso de mascarilla.

De la ciudad en la que vives ahora ¿qué es lo que destacarías?

Aun estoy descubriendo la ciudad. Me gusta mucho el barrio de Nakameguro, con los restaurantes junto al río o Shimokitazawa con sus tiendas de segunda mano.

He viajado a Kyoto, y os recomiendo un tesoro escondido: la pequeña isla de Naoshima.

La gente aquí en general te intenta ayudar siempre, les cuesta mucho decir que no y son muy sociables. En cambio creo que cuesta mucho llegar a un círculo de intimidad o proximidad con ellos.

“Utilizar sus hábitos es muy importante para dar una imagen cordial. Los adoptas instintivamente, sin darte cuenta te adaptas al entorno.”

Tan lejos de tu casa echarás cosas de menos...

Echo de menos a mi gente, y aunque hoy en día es más fácil mantener la comunicación y estar conectado, es duro es no estar allí cuando te necesitan. Ah, y sobretodo echo de menos a mi perro.

De momento no tengo mucho contacto con gente de mi país aquí, a pesar de vivir en una gran ciudad, seguro que encontraremos la ocasión para organizar alguna cosa. ◀

Háblanos de tus planes y motivaciones.

Vine para estudiar pintura.

Estudié fundición de metal en la universidad de Tokio, pero es una técnica dura y quise cambiar del soporte a algo más ligero. Además, pensaba instalarme en un sitio totalmente diferente de mi país y así obtener una visión más amplia.

Mi intención es quedarme, vivo aquí con mi novio catalán. Planeo volver a Japón pero sólo temporalmente, de agosto a mediados de septiembre y visitaré a mi familia y amigos.

Respecto a la gastronomía, tan diferente respecto a tu país...

Cocino comida española en casa. Me gusta preparar alcachofas al horno y pasta con tomate seco, cosas que en Japón no se comen mucho. De Japón cocinamos Okonomiyaki, Ramen, Yakisoba, Sopa de miso y por supuesto Sushi pero no rollos sino de manera familiar que cada uno coge pescados y verduras que quiera y enrollarlo encima de una hoja de alga con arroz.

Visito restaurantes Japoneses muy a menudo. Me gustan “Una mica de Japó” y “Can Kenji”, no son típicos restaurantes japoneses, cada uno de ellos tiene su carácter propio que me calma cuando echo de menos el sabor japonés.

“En Japón estudié castellano dos años, y empecé con el catalán después de venir aquí. Voy despacio pero los estoy aprendiendo los dos.”

¿Y el idioma?

Hablo castellano y un poquito de catalán. Muy despacio pero los estoy aprendiendo los dos. En Japón estudié castellano dos años, y empecé

con el catalán después de venir aquí. Es difícil puesto que son idiomas muy diferentes. Dicen que no pronuncio bien la diferencia entre “L” y “R” ni “G” y “J”.

Son dos sociedades muy diferentes. Cuéntanos qué impresión tienes sobre los hábitos y costumbres.

Me llama la atención que se tiren colillas encendidas por la calle, no soy fumadora, así que este no lo he adoptado. También que la gente hable con desconocidos para preguntar algo, que se hable muy alto y muchas veces exagerando con gestos. En mi caso, a veces, si no hablo más fuerte que cuando hablo en japonés no me entienden.

A lo que más me cuesta adaptarme es a entrar a casa con zapatos. No mantener el hábito del baño, y que la bañera no tenga calentador de agua.

De la ciudad en la que vives ahora ¿qué es lo que destacarías?

Me gustan especialmente Gracia, el ensanche izquierdo, el gótico y Sant Cugat. Me encantan sus cafeterías, bares y la playa. He viajado a diversas ciudades de toda España y me gustaría volver a visitar Andalucía. La gente, en general es simpática y sociable.

Tan lejos de tu casa echarás cosas de menos...

Echo especialmente de menos a mi familia, mis amigos, el karaoke, la bañera y los balnearios.

A España importaría el Karaoke con salas individuales, el calentador de agua para bañera, que debería ser más profunda, los bares de ramen, y servicio con sonrisa de camareros y vendedores, que aunque hay buen servicio, cuando te toca uno que no lo es, es horrible.

A menudo comemos o cenamos juntos varios japoneses que vivimos en Barcelona. Hablamos mucho en japonés para no olvidarlo, intercambiamos información general de Barcelona. A veces voy a Karaoke con ellos a restaurantes chinos. ◀



Nombre:

Haruka Mukai

Lugar de Nacimiento:

Hukushima

Residencia habitual:

Tokio

Edad:

28

Profesión:

Pintora, Orfebre

Ocupación actual:

Pintora, Orfebre

Vive en:

Barcelona