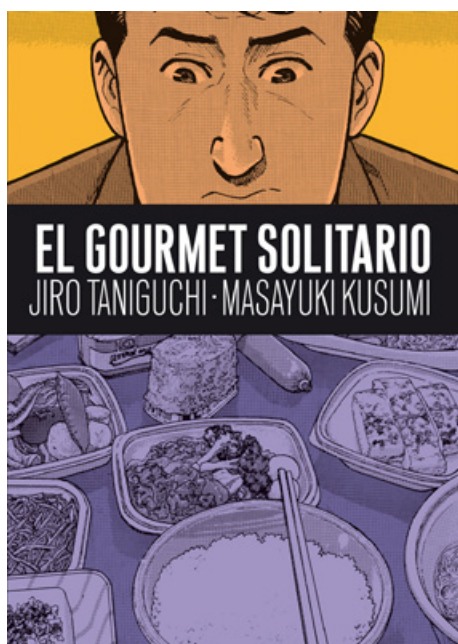




EL GOURMET SOLITARIO



Guión: Masayuki Kusumi
 Dibujos: Jiro Taniguchi
 Traducción: Alberto Sakai
 Astiberri Ediciones. Bilbao, 2019
 Blanco y negro. Rústica con solapas
 200 páginas. 17 x 24 cm. 18 euros
 Colección Sillón Orejero
 ISBN: 978-84-92769-68-1

6.ª edición

El lado bueno de la vida

El desaparecido Taniguchi realizó un auténtico retrato sociológico de Japón y de su riqueza gastronómica

Un hombre solitario, con un trabajo que le permite una gran movilidad, recorre las calles de Tokio y otras localidades japonesas para visitar a sus clientes. Cada día es una ocasión para redescubrir un barrio que conoce o para conocer uno nuevo. Pero para este hombre, siempre solitario, el momento de la comida constituye una auténtica aventura, casi un ritual. A lo largo de 19 capítulos *El gourmet solitario* nos presenta otros tantos platos de la cocina tradicional japonesa.

A través de la mirada curiosa de este viajero gastronómico, los autores, Jiro Taniguchi y Masayuki Kusumi, trazan un auténtico retrato sociológico de Japón y de su riqueza gastronómica. Ambos consiguen sumergirnos en las costumbres japonesas, en un paseo sembrado de olores, sabores y diversidad. *El gourmet solitario* forma parte de

esas cosas sencillas que nos ayudan a ver el lado bueno de la vida y se completa con el tomo *Paseos de un gourmet solitario* (Astiberri, 2016)

"Afortunada combinación de manga y gastronomía japonesa; un singular viaje, una aventura sensorial en la que el momento de la comida se convierte en un ritual".

Héctor G. Olarte, *El Cultural*

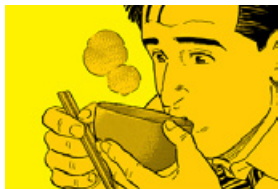
"La perspicacia visual del protagonista, su capacidad para diseccionar sabores y su talento para conjeturar sobre los comensales que le rodean dan lugar a un auténtico festín descriptivo servido con el típico tempo taniguchiano. Una extraña cadencia aparentemente pausada que le permite capturar el detalle y que al mismo tiempo devuelve al lector al placer de la observación".

Fernando Sagaz, *Rockdelux*

Jiro Taniguchi nace en la prefectura de Tottori (Japón), en 1947; debuta en el manga en 1970. Durante más de veinte años colabora con el guionista Natsuo Sekikawa, junto al que produce numerosas obras, entre las que destaca *La época de Botchan* (Ponent Mon, 2004-2008). A partir de 1991 publica numerosos títulos en solitario como *Barrio lejano* (Ponent Mon, 2003), con cuyo primer volumen obtuvo en 2003 el premio Alph'Art en el Salón de Angoulême, *El caminante* (Ponent Mon, 2004) o *El almanaque de mi padre* (Planeta DeAgostini, 2008). Fallece en febrero de 2017, a los 69 años, tras una larga enfermedad.

Masayuki Kusumi nace en Tokio en 1958. Junto con su hermano Takuya crea el dúo de historietistas Q.B.B. (siglas de Qusumi Brothers Band), cuya obra *Diario de secundaria* (*Chugakusei nikki*) es galardonada con el premio Bungeishunju de manga en 1999 y llevada al cine en un cortometraje realizado por el director Nobuhiro Yamashita. Además de guionista de cómics, Kusumi ha realizado trabajos como ilustrador, ensayista, diseñador y músico.

De los mismos autores:



JIRO TANIGUCHI
MASAYUKI KUSUMI
**PASEOS DE UN
GOURMET SOLITARIO**



Paseos de un gourmet solitario

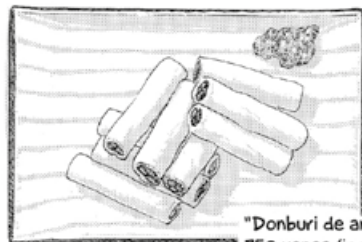
Jiro Taniguchi, Masayuki
Kusumi

144 páginas. 14 euros

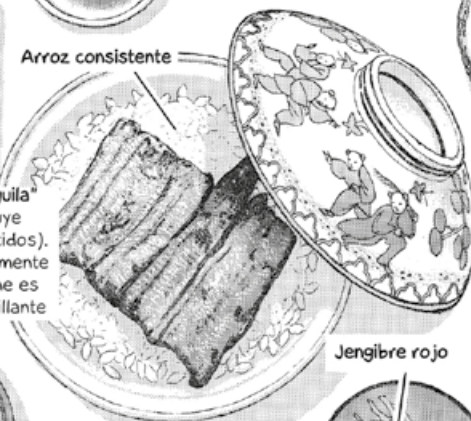
ISBN: 978-84-16251-64-3

"Yuba fresco al estilo de Kioto"
400 yenes.

Enrollados sobre cebollinos,
se toman con salsa ponzu



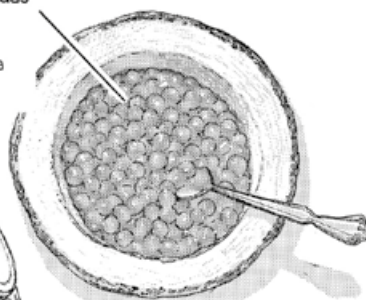
Arroz consistente



"Donburi de anguila"
750 yenes (incluye
kimosui y encurtidos).
Aunque relativamente
pequeña, la carne es
voluminosa y brillante

"Huevas de salmón adobadas"
600 yenes.

Huevas de gran
tamaño adobadas en salsa
de soja



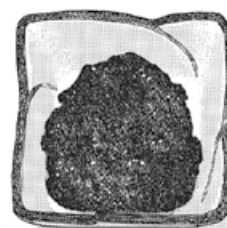
"Kimosui" Sopa de
vísceras de anguila.
Si se pide aparte,
cuesta 250 yenes

"Encurtidos" 300 yenes si se
piden aparte (también difiere
el contenido). Son populares
el de berenjena, pepino y nabo
con salvado de arroz

Jengibre rojo



Rábano



"Iwanori" 250 yenes.
Algas cocidas en salsa de
soja. Gran cantidad



