



## **El gourmet solitario 2.ª edición**

Guión: Masayuki Kusumi  
Dibujos: Jiro Taniguchi  
Traducción: Alberto Sakai  
Astiberri Ediciones. Bilbao, 2010  
Blanco y negro. Rústica  
200 páginas. Tamaño 17 x 24 cms. 18 euros  
Colección: Sillón orejero  
ISBN: 978-84-92769-68-1

**A la venta el 30 de diciembre**

## **El lado bueno de la vida**

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.

**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 De Agostini, 2008).

**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.

# ASTIBERRI

**"Yuba fresco al estilo de Kioto"**  
400 yenes.  
Envrollados sobre cebollinos, se toman con salsa ponzu

**"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

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

Arroz consistente

Jengibre rojo

Rábano

ADEMÁS, EL IWANORI ES... ABUNDANTE. ¿CÓMO LO COMBINO CON EL DONBURI?

¡QUÉ DE SASTRE! ESTO ESTÁ TOTALMENTE DES- EQUILIBRADO.

¡QUÉ SE LE VA A HACER!

ATAQUEMOS EL YUBA.

RI- QUI- SIMO.

UN SA- BOR QUE RECUER- DA A KIOTO.

ÑAM.

RICA, RICA.

LA CAR- NE ES DE BUENA CAUDAD Y ESTÁ EN SU PUN- TO.

ÑAM.

A VER LA AN- GUIA...

Y AHORA VEAMOS CÓMO ME PUEDO COMER LAS HUEVAS.

ÑAM.

ÑAM.

ÑAM.

