

日本の味

Color, 3 Rollos

EL ARTE CULINARIO JAPONÉS

PRESENTADA POR

El Ministerio de Asuntos Extranjeros del Japón

PRODUCIDA POR

Sakura Motion Picture Co., Ltd.

EQUIPO

Producción Guión Eiji Murayama
Director Eiji Murayama
Fotografía Seiichi Kizuka
Música Yoshio Mamiya

ACTORES

Mitsugoro Bando
Koushiro Matsumoto

SUMARIO

Todas las frutas tienen su propia estación en aquellos meses en que llegan a su plenitud. Lo mismo sucede con el pescado y los vegetales. Tal vez el secreto más íntimo de la cocina japonesa es saber utilizar de la mejor manera el sabor con que los ha dotado la naturaleza y preparar la comida de manera tal que sea una fiesta para los ojos.

Un ejemplo típico de la cocina japonesa es "Kaiseki-ryori" que se sirve como acompañamiento de la ceremonia del té. Esta cocina consiste en ofrecer una cálida hospitalidad a través de los alimentos de la estación.

Los platos y fuentes también tienen mucha importancia en la cocina japonesa. Su belleza funcional, su peso, el tacto de cada plato y de cada taza están cuidadosamente estudiado.

Como Japón es una larga cadena de islas que se extienden de norte a sur, cuenta con una infinita variedad de pescados frescos. Y la naturaleza ha favorecido a los peces con un delicado sabor.

Gracias a las lluvias abundantes, se puede comer gran variedad de vegetales de todas las estaciones.

Las ferias al aire libre ya no son un lugar común en Japón. Pero éstas pueden ayudarnos a comprender el porqué cada región japonesa ha desarrollado sus propias especialidades culinarias de acuerdo con las estaciones.

La cocina japonesa se ha visto también influenciada por el sistema vegetariano de los monasterios del budismo "Zen". Con el desarrollo del comercio, la cocina de los monasterios y las provincias se abrió el camino hasta llegar a las grandes ciudades donde terminó de refinarse. Algunos de los restaurantes que se especializan en comidas tradicionales tienen una historia de cientos de años y ofrecen los platos especiales en una atmósfera de pasado, orgullosos de su fama y tradición.

La cocina japonesa no es complicada como las famosas cocinas del mundo; pero sí altamente refinada y por supuesto, muy sabrosa. En Japón se dice que "el 70% corresponde a los materiales, y el 30% a la habilidad": en otras palabras, que el sabor de los elementos es más importante que la manera de cocinarlos.

Los restaurantes de alta categoría ponen el especial cuidado para elegir los elementos, teniendo en cuenta sobre todo la extrema frescura del pescado y mantener la condición de los mismos.

En las grandes ciudades del Japón se pueden encontrar una gran variedad de restaurantes, tanto occidentales como japoneses, pero son los que sirven platos típicos del país los que están siempre repletos.



Una invitación a un banquete



Una típica comida de la secta budista "Zen"

En cuanto a la comida japonesa en casa, las coloridas fotos y las detalladas explicaciones abundan en las revistas para el hogar.

Las escuelas de cocina se multiplican en las ciudades y pueblos, también hay programas especiales en todos los canales de televisión dedicados a las clases de la cocina para jóvenes amas de casa.

Es muy común que un ama de casa japonesa salga de compras a diario. La razón es que la cocina japonesa exige ingredientes frescos especialmente en cuanto a vegetales y pescados se refiere.

* * * * *

Ha llegado el momento de invitarlo a un verdadero banquete japonés. En los viejos tiempos, los banquetes tradicionales se ofrecían en las casas, pero hoy se prefieren para este fin, los restaurantes.

Primero se sirven algunas entradas para abrir el apetito, siguiendo a la toalla caliente y húmeda y el té. La camarera distribuye los botellitas de "sake".

Después de las entradas viene "suimono", una sopa transparente. En Japón se conoce un restaurante por el gusto de sus sopas. Se cuida especialmente la decoración de los platos, ya que se dice que el japonés come con los ojos. La mejor manera de disfrutar de una comida es comenzar a comerla en el momento en que es servida. Es ofensivo para el cocinero el dejar largo tiempo el plato sin probarlo.

Después de la sopa caliente, enseguida "sashimi", rebanadas frías de pescado. La comida, el sabor de los alimentos, el colorido, el constante fluir de los platos, hacen de la comida japonesa una verdadera simfonía.

Después de "sashimi", viene el "yakimono". El pescado a la parrilla varía de acuerdo a la estación. Viene tras esto un plato condimentado con vinagre, y finalmente, se sirven arroz hervido, sopa de pasta de soya y pickles. La familiaridad de estos platos hace que los invitados se sientan en casa.

El postre lo constituyen la fruta de la estación, los dulces, y con el té verde cae el telón.

La cocina japonesa es una de las formas vivientes que distinguen el desarrollo cultural del pueblo, de su tierra y la abundancia de cambios de estación.

Cuando el verano ha dado lugar al otoño, hasta los utensilios de mesa cambian y se reemplazan por otros más acordes con la estación.

Con el invierno, llega la cocina de invierno. Y en primavera, es cocina de primavera.

En el sabor de la comida japonesa viven las estaciones, o las estaciones hacen el arte culinario japonés.

Cultural Documentary Film

Sakura Motion Picture Co., Ltd.

"Children's Songs of Japan" (In color, 3 reels)

Planned by The Ministry of Foreign Affairs
Version (English, French, German, Spanish)

- * First prize, Roma Radio TV Contest, Children's Department.
- * First prize, Argentine, the 2nd International Children's Film Festival, Department of Shorts.
- * Third prize, Mexico, the 3rd International Short Film Festival.
- * Jean Benoit-Levy prize, Spain, the 5th Cidalc International Film Festival.

"Secret in the Hive" (In color, 3 reels)

Version (English, Japanese)

- * The Highest Prize, the 4th Science and Technology Film Festival.
- * The Bronze Medal, Venice Film Festival, Italy.
- * The Bronze Bucranium, the 8th International Educational and Scientific Film Festival, Padova, Italy.
- * Special Award, the 6th Vancouver International Film Festival.

"Industrial Japan Today" (In color, 4 reels)

Planned by Japan External Trade Organization
Version (English, Spanish, Russian)

- * The Highest Prize, the Cultural Documentary Film Contest.
- * The Asahi Shimbun Prize.

"Handicrafts-Beauty of Japan" (In color, 2 reels)

Planned by Japan External Trade Organization
Version (English, French, Russian)

- * Gold Mercury Prize, Venice Film Festival.
- * Tourism Film Contest Prize.
- * Prize for excellence, Contest for Cultural Documentary Film on Japan.

"Education in Japan" (In color, 2 reels)

Planned by The Ministry of Foreign Affairs
Version (English, French, Spanish, German)

"Living Arts of Japan" (In color, 3 reels)

Planned by The Ministry of Foreign Affairs
Version (English, French, Spanish, German, Portuguese)

- * The Highest Prize in 7th Contest for Cultural Documentary Films on Japan.

Sakura Motion Picture Co., Ltd.

TEL 342-5760

STANDARD BLDG.
84 TSUNOHAZU 2-CHOME, SHINJUKU-KU
TOKYO, JAPAN

CABLE ADDRESS:
"CHERRYMOVIES TOKYO"