

Mi amor por la comida y el servicio japoneses

El director de *East Side Sushi* habla sobre la cultura gastronómica de Japón



Juana (Diana Elizabeth Torres como madre soltera mexicano-estadounidense) y Aki (Yutaka Takeuchi como chef de *sushi*) en la película *East Side Sushi*. Se puede ver el reloj de Juana. ©Blue Sun Pictures

“Nunca pensé que con mi película obtendría catorce premios y un viaje a Japón”, se ríe Anthony Lucero, director de la película *East Side Sushi*, una película sobre una madre soltera mexicano-estadounidense que encuentra barreras culturales y tradicionales mientras se esfuerza por hacer realidad su sueño de convertirse en chef de *sushi*. En 2017, Lucero viajó por el archipiélago japonés desde el norte (Sapporo) hasta el sur (ciudad de Okinawa) por invitación de la Embajada y los Consulados de los EE. UU. en Japón, y habló sobre su película al público japonés.

Recordando su gira por Japón, Lucero dice que encontraba inspiración allá donde fuera. Después de probar una amplia gama de especialidades locales, conocer a gente de toda condición social y descubrir aspectos aún más cautivadores de Japón, ahora afirma: “Si hubiera sabido todo esto antes de filmar la película, ¿podría haber revisado mi guion!”

Lucero revela que, durante su gira por Japón, algunos miembros del público comentaban que era peculiar que la heroína de su cinta llevara reloj mientras hacía *sushi*. De hecho, el reloj había sido una incorporación técnica

necesaria para permitir que un chef profesional hiciera de “doble de manos” durante los primeros planos de la preparación de *sushi*. “Cuando fui a restaurantes locales de *sushi* en Japón, descubrí que ningún maestro de *sushi* llevaba reloj durante la preparación o al servir *sushi*. Pregunté la razón, y la respuesta fue: ‘Para presentar tu cocina a los dioses, debes ser lo más puro posible’. Con ‘los dioses’ se referían a los clientes. En Japón, todo parece estar impregnado de un cierto grado de espiritualismo”.

Lucero se sintió intrigado al descubrir lo seriamente que los japoneses se toman sus comidas, al prepararlas, al servir las o al consumirlas. “Lo primero que hay que saber sobre la comida en Japón es que, vayas a donde vayas, es muy difícil encontrar una mala comida. Los japoneses están muy comprometidos con su trabajo y con el servicio al cliente, y se enorgullecen de lo que hacen. Cualquiera que sea la tarea que hagan, aspiran a la perfección. Además, los clientes japoneses son muy exigentes en lo que respecta a la comida. Es por eso que Tokio tiene la mayor cantidad de restaurantes con estrellas Michelin del mundo”.

Lucero continuó: “Lo que encuentro más fascinante de



Después de hablar sobre *East Side Sushi* con estudiantes de la escuela secundaria superior de la Universidad Chūkyō de Nagoya, en un evento organizado conjuntamente con la Embajada de los EE. UU.



Dando una charla en el American Center Japan en Tokio después de proyectar *East Side Sushi*, en un acto organizado por la Embajada de los EE. UU.

Japón es que incluso los consumidores corrientes prestan mucha atención al origen de sus comidas, ya sea carne, pescado, verduras, arroz o cualquier otro alimento. Si se trata de pescado, desean saber de qué parte de Japón proviene. Si se trata de carne de vacuno, de nuevo quieren conocer la región, porque conocen las diferencias entre la carne de vacuno de Kōbe, Matsusaka y Sendai. También hacen hincapié en comer ingredientes de temporada. En los EE. UU., los consumidores generalmente no prestan tanta atención a la procedencia de los alimentos, y cuando piden una comida, rara vez veo a personas discutiendo qué pescado o verduras están en plena temporada. En los EE. UU. la gente tiene más interés en saber si algo es orgánico o no. Me fascinó ver cómo los japoneses seleccionan sus alimentos de la misma manera que los estadounidenses seleccionan el vino, según el año, la región y el tipo de uva”.

Uno de los alimentos favoritos de Lucero en Japón era el *yakitori*, pollo bañado o pincelado con salsa y luego hecho a la parrilla sobre carbón vegetal. No pudo identificar el secreto de su extraordinario sabor hasta que se dio cuenta de que muchos restaurantes en Japón usan un tipo específico de carbón vegetal, llamado *binchō-tan*, para darle al *yakitori* un sabor inconfundible y más rico en matices. “En los EE. UU., es difícil encontrar restaurantes que asen a mano sus alimentos al carbón vegetal. Pero en Japón muchos restaurantes colocan letreros que dicen que



Mezclándose con la gente local en un restaurante de *yakitori* de Kioto. El ingrediente secreto era un carbón vegetal llamado *binchō-tan*.

usan este carbón especial, y de nuevo los consumidores saben muy bien cómo afecta al sabor”.

Lucero también se dio cuenta de que el enfoque japonés hacia la comida era muy similar a cómo había realizado *East Side Sushi*. “La comida occidental trata de agregar especias y condimentos en las combinaciones adecuadas para hacer que un plato sea delicioso, al igual que muchas de las películas en las que había trabajado anteriormente incorporaban muchos efectos visuales. Pero la comida japonesa trata de resaltar el sabor natural de los ingredientes con un mínimo de especias, del mismo modo que no se usan efectos visuales en un filme; sin embargo se confía en la fuerza de la historia y en la actuación de los actores para atraer al espectador. Pude percibir en los chefs la búsqueda de la pureza en la cocina japonesa y considero que también yo estaba tratando de capturar la pureza en mi película”, explicó Lucero.

Una cosa que dejó una profunda impresión en Lucero es que algunos japoneses que vieron su cinta comentaron que tenía alma japonesa. “Al principio no estaba muy seguro de lo que querían decir, pero después de viajar por Japón, pude apreciar el espíritu de la artesanía japonesa mucho más plenamente. Los artesanos japoneses —incluidos los que se dedican al oficio de hacer *sushi*— ponen su alma en su trabajo hasta el punto de que su trabajo se convierte en arte. Puse mi alma en mi película, y me alegro de que mi pasión traspase fronteras y personas”.

Lucero ahora vive en Los Ángeles y está buscando la oportunidad de usar estas y otras áreas de inspiración en su vida para crear su próximo filme.



Anthony Lucero

Trabajó como ingeniero de efectos visuales para la empresa Industrial Light & Magic de George Lucas en *Star Wars: Episodios I y II*, *Piratas del Caribe*, *Iron Man*, *La momia*, *Harry Potter* y *el prisionero de Azkaban*, etc. Renunció a su puesto de ingeniero y comenzó la realización de la película *East Side Sushi*, que obtuvo catorce premios y lo llevó a su viaje a Japón. © Blue Sun Pictures