TEXTO *Mimi Murota*
FOTOGRAFÍAS *Satoshi Minakawa*

# Dulzura

El antiguo arte japonés del *amezaiku* consiste en hacer esculturas a partir del caramelo. Pero ahora un recién llegado al sector está revolucionando este arte. Esto es lo que Shinri Tezuka es capaz de hacer con el azúcar

**Las tijeras cortan la bola** blanda de caramelo, dando forma a una aleta y, en ese instante, nace un pez dorado. El pez va revelando su forma poco a poco, según va moviendo sus tijeras el artesano, y parece que fuera a nadar en cualquier momento. El trabajo de los artesanos del caramelo se asemeja al de los talladores de estatuas budistas que creaban una imagen completa a partir de un tronco de madera. Las tijeras en su mano son como una varita mágica que despierta al pez dorado dormido dentro de la bola de caramelo.

El principal practicante del *amezaiku* (escultura de caramelo) es Shinri Tezuka que, con solo 26 años, es director ejecutivo de su propia empresa, Asakusa Amezaiku Ameshin (Asakusa es el barrio donde se encuentra la tienda de dulces, Ameshin es el nombre profesional de Shinri, intercalando su propio nombre con *amezaiku*). Solo tenía 20 años cuando dio el salto de pirotécnico a escultor de caramelo.

"Siempre me ha encantado hacer cosas con mis manos", dice Tezuka. "Trabajé como pirotécnico durante dos años, pero me di cuenta de que la mayoría de los fuegos artificiales se fabricaban en el extranjero. Muchos espectadores de fuegos artificiales son incapaces de distinguir entre productos japoneses o extranjeros. Por tanto, aunque uno quisiera hacer algo nuevo, era difícil sentirse satisfecho creativamente. Cuando comencé a tener dudas y a reflexionar que quería ser un artesano más auténtico, más honesto, pensé que había llegado el momento de cambiar de dirección".

Tezuka emprendió su búsqueda y la obra de los artesanos de *amezaiku* logró emocionarle. Le gustaba el simple hecho de que todo dependía de la habilidad de una sola persona, y que uno sería juzgado no solo por la calidad del producto sino también por los movimientos de las manos y, como suele ocurrir con el soplado de vidrio, por el espectáculo de la técnica para hacer surgir la joya recién formada ante la mirada de los espectadores.

Se cree que el arte del *amezaiku* se introdujo desde China en el siglo VIII, y probablemente comenzó a utilizarse en Japón como ofrendas de caramelos en los templos budistas, en la entonces capital, Kioto. Mucho más tarde, durante el periodo Edo (1600-1868), el arte se extendió más allá de los templos cuando empezaron a florecer las actuaciones callejeras y los artistas ambulantes se ganaban la vida demostrando su habilidad ante grupos de gente. Algunos creadores del *amezaiku* atraían clientes con vestimentas extravagantes y cantos o bailes. Otros escenificaban su arte, esculpiendo "pájaros de lluvia" *(ame no tori)* soplando dentro de la masa suave y pegajosa. Con el tiempo, estos artesanos podían encontrarse exhibiendo su talento en ferias y festivales, lo que todavía continúan haciendo.

La mayoría de las piezas *amezaiku* vendidas en la actualidad suelen ser variedades de animales o personajes de dibujos animados, en colores pastel. Las creaciones de Tezuka están muy por encima. Un caballo que parece galopar; Pegaso, alas extendidas, surcando los cielos, un pez dorado prácticamente nadando alrededor de un estanque. Y ninguna de las figuras de Tezuka tiene una forma estándar, bilateralmente simétrica. Cada una de ellas está creada con una perspectiva fotográfica real, en una pose ideada para mostrar su perfección tridimensional. Deslumbra la transparencia luminosa de sus creaciones que, hasta ahora, no había sido representativa del *amezaiku* japonés. Este brillo interior, junto a su expresividad, contribuye a la sensación de que las piezas están a punto de moverse. Existe una razón para esta luminosidad. Tezuka quería apartarse lo más posible del antiguo estilo del *amezaiku*.

"Me hubiera gustado tener un maestro que me hubiera enseñado lo que tenía que hacer", dice, "pero no había nadie de quien yo pudiera aprender. Aunque parezca petulante, es la verdad, todos querían hacer el *amezaiku* antiguo que no necesitaba de ninguna técnica

**Un pequeño pez dorado aletea nadando hacia la superficie de su pecera. Las asombrosas aletas captan y retienen la luz, y logran crear la impresión de un movimiento concéntrico de pequeñas olas**

Un águila cazadora desciende hacia su presa, con las alas en pleno vuelo, las garras prestas para el ataque. Las plumas transparentes podrían ser de cristal o hielo (izquierda). Y un caballo salvaje galopa con gozo por la planicie, cascos al aire, cuello arqueado y crin al viento. Contrario al águila, en este casi se puede sentir el sol ardiente en el lomo, y el polvo volando (derecha)

Una pieza deslumbrante del maestro del caramelo. Un dragón chino, símbolo del poder, la fuerza y la buena suerte, se alza, con la cola lacerante (esta página); un pez telescopio de grandes ojos, de color verde musgo, extiende sus largas aletas al deslizarse (derecha); y (extremo derecho) una carpa koi con un delicado dibujo, sus escamas relucen en rojo, naranja y negro contra el fondo blanco perlado traslúcido

especial. Con eso consigues que la gente se enternezca pero eso desaparece pronto. Por eso decidí aprender yo mismo técnicas que utilizaban los métodos tradicionales, pero ideé nuevos conceptos más atractivos para nuestros tiempos, y la gente joven".

***Tezuka crea piezas contemporáneas pero con los mismos métodos de los artistas callejeros del siglo XVII***

¿Cómo se hacen estas maravillas? El *amezaiku* de Tezuka comienza con una pasta de caramelo, *ame*, conseguida después de una intensa investigación. La calienta a 90°C hasta que alcanza la consistencia apropiada, después retira la cantidad justa y la amasa en una bola con las manos y a menudo con los pies. Esto es el "huevo" original desde el que surge la creación. Sus únicas herramientas son unas tijeras japonesas y su talento. Intentando no quemarse las manos, forma el "huevo", montado en una varilla, cortando, retorciendo y estirándolo con mucha destreza, cambiando constantemente el ángulo de las tijeras. Tezuka crea piezas contemporáneas pero con los mismos métodos de los artistas callejeros del siglo XVII.

En el arte occidental del caramelo se hacen las piezas por separado y se ensamblan al final, pero en el *amezaiku* japonés, nunca se corta nada del "huevo". Por el contrario, se le da forma a la totalidad con las tijeras. Los artesanos del periodo Edo valoraban sus materiales y su sabiduría y su técnica han ido pasando de generación en generación. Comparado con el arte occidental del caramelo, el tiempo empleado con cada pieza es mucho menor. Como máximo, se dispone de tres o cuatro minutos antes de que el *ame* empiece a enfriarse y endurecerse.

"Más importante que la destreza manual es cómo consigues dar con tus manos la forma que tienes pensada, la manera en que debes introducir las tijeras, el orden de los pasos a seguir y la imagen de la pieza acabada", dice Tezuka. "Como dijo el arquitecto Mies van der Rohe: 'Dios está en los detalles', y en el *amezaiku*, la acumulación de detalles tiene gran influencia en el producto final. Al hacer un pez dorado, por ejemplo, aunque el equilibrio total sea bueno, la figura no quedará bien si una de las aletas está un poco torcida. La técnica se basa en tu habilidad para crear, para dar una expresión concreta a la forma ideal. Y creo que esto es relevante para el trabajo de cualquier artesano destacado del *amezaiku*".

La última etapa es pintar estas esculturas con tinte comestible de color, dando a la pieza final un acabado aún más convincente.

Tezuca ha revolucionado el concepto del *amezaiku* tradicional y lo ha establecido como una nueva forma artística deslumbrante, y ahora tiene cinco jóvenes aprendices trabajando para él. "Quiero trasmitir las técnicas del *amezaiku*, para que perduren durante 500 años o mil años, a la vez que exploro nuevas posibilidades más acordes con los nuevos tiempos. Y qué alegría pensar que la cortina de mi tienda de piruletas todavía estará ahí para dar la bienvenida a los clientes en un futuro lejano."✥

*Para obtener más información sobre este tema, visite Patek Philippe Magazine Extra en patek.com/owners*