



# EL JARDÍN DE LAS BRUMAS

Una grandiosa novela histórica. Malasia desgarrada entre la crueldad de la reciente ocupación japonesa, sus campos de concentración y "mujeres de confort", los últimos días del Imperio británico, y la insurrección de la guerrilla comunista

Una superviviente de los campos de prisioneros japoneses, Teoh Yun Ling, busca consuelo entre las plantaciones de Cameron Highlands en la sierra central de Malasia. En ese lugar vive el enigmático Nakamura Aritomo, antiguo jardinero del emperador.

A pesar de su resentimiento hacia los japoneses, Yun Ling le encarga la creación de un jardín en memoria de su hermana, fallecida en el mismo campo de prisioneros. Aritomo rechaza la propuesta, pero acepta tomarla como aprendiz en la restauración de «El jardín de las brumas».

Mientras trabaja a las órdenes de Aritomo, la lucha entre la guerrilla comunista y los independentistas malayos dibuja un panorama sombrío. Al mismo tiempo, la relación entre ambos desvela antiguos secretos y cicatrices.

A veces es necesario recordar para poder olvidar.

## Datos técnicos:

Rústica con solapas – 15x23 cm

400 páginas – €22

Libro: 978-84-19211-08-8

Epub: 978-84-19211-29-3

## Booktrailer y más información:



Síguenos en    

[www.amokediciones.es](http://www.amokediciones.es)



## TAN TWAN ENG

Tan Twan Eng nació en Penang y tiene ascendencia china. Estudió en la University of London y trabajó en uno de los más prestigiosos bufetes de abogados en Kuala Lumpur, antes de dedicarse a la escritura. También posee un primer dan en el arte marcial de Aikido.

Sus tres novelas, *El don de la lluvia*, *El Jardín de las brumas*, y *La casa de las puertas*, han sido seleccionadas para el prestigioso premio Booker International en 2007, 2012 y 2023. Además, ganó el premio literario Man Asian y el premio Walter Scott de ficción histórica. También ha sido juez del premio Booker en 2023.

**AMOK**  
EDICIONES

Amok nació con la vocación de compartir historias de Asia con un sabor diferente. Publicamos autores de éxito reconocido en Asia y en los mercados anglosajones que aún no han sido descubiertos por el público de habla hispana.