

niponica

にほにか

Descubriendo
Japón

2014
no.

| 4



Reportaje especial

Esplendor y brillo en la cultura japonesa

Contenidos



Recipientes lacados decorados con *makie*, utilizando polvo de oro fino para resaltar el diseño. Siglo XVIII o XIX. Ambos recipientes son propiedad del Museo Nacional de Kioto.



No. 14
19 de diciembre de 2014

Publicado por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Japón
2-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
Tokyo 100-8919, Japón
<http://www.mofa.go.jp/>

Foto de portada: La torre Tokyo Tower forma un contraste interesante con una calle brillantemente iluminada con luces LED en el distrito de Roppongi, en Tokio. (Foto por cortesía de Aflo)

Reportaje especial

Esplendor y brillo en la cultura japonesa

- 04 Las resplandecientes tradiciones artísticas de Japón
- 10 El esplendor del mar: las preciadas perlas japonesas
- 14 La luz refleja la tecnología en la cultura
- 18 Un medio plano que toma otra dimensión
- 19 Los festivales de verano resplandecen de color
- 22 Sabroso Japón: ¡Hora de comer! *O-sechi*
- 24 Recorriendo Japón Kinosaki e Izushi
- 28 Recuerdos de Japón *Edo kiriko*



Reportaje especial

Esplendor y brillo en la cultura japonesa

En esta edición de *niponica* le transportaremos a un mundo de oro, plata, luz y efectos resplandecientes que se emplean para resaltar algunos elementos en la cultura japonesa, que abarcan desde la artesanía tradicional hasta el diseño pop contemporáneo.

Arriba: El *kai-awase* es un antiguo juego. El juego consiste en encontrar las conchas ilustradas o escritas con versos de poesía *waka* que forman una combinación. Estas de aquí son del siglo XVII y representan escenas del *Genji Monogatari* (*La historia del príncipe Genji*) con oro y vivos colores. (*La historia del príncipe Genji* es una obra maestra de la literatura que se centra en la vida de la aristocracia.) Al fondo se encuentran las cajas para guardarlas, llamadas *Saishiki Genji e-kai oke*. Propiedad del Museo Nacional de Tokio. (Foto por cortesía de TNM Image Archives)

Las resplandecientes tradiciones artísticas de Japón

Escrituras, pinturas, artesanía, arquitectura...Coloridas artes decorativas brillan en el corazón de la cultura japonesa.

De una conversación con Hidaka Kaori

Durante muchos años, una de las corrientes estéticas del arte japonés encontró la belleza en la supresión de la decoración y el cultivo de la simplicidad, empleando un arte monótono desprovisto de colores. Por otra parte, otra tradición mezclaba materiales preciosos como el oro y la plata con colores vibrantes, promoviendo el esplendor y la ornamentación.

Un arte resplandeciente para las escrituras budistas y la poesía *waka*

La utilización de oro para representar las esferas religiosas de lo sobrenatural de una forma decorativa es algo común en todo el mundo, y el budismo ciertamente no es una excepción. De hecho, un sutra afirma que una luz irradiaba de Buda. En Japón, comenzando en el periodo Heian (794-1192), algunas estatuas de Buda y el interior de algunos templos fueron decorados con oro. En China y

otras partes de Asia Oriental, había textos budistas transcritos en caligrafía escrita con oro y plata, y en Japón esta práctica fue llevada mucho más lejos, empleando oro y plata para decorar muchos objetos.

A finales del siglo XII, la clase dirigente donaba textos con oraciones de sutras y obras de arte realizadas por nobles a las instituciones religiosas, como por ejemplo colecciones de poesía *waka* y rollos de pinturas, y estos con frecuencia estaban suntuosamente decorados. Podemos apreciar la sensibilidad artística de los nobles incluso a través de los rollos de pinturas con temas seculares que, al igual que las escrituras, a veces estaban decorados con oro y plata.

Haku-chirashi (“oro o plata dispersos”) era una de las técnicas decorativas más comunes de aquella época. Se cortaba pan de oro y plata en trozos de diferentes tamaños, se pulverizaba o se dividía con formas irregulares, y luego se colocaban sobre papel para crear un mundo místico de



ilusión. Esta técnica pronto se aplicó también a las pinturas. Los artistas buscaban crear una belleza elegante, combinando la fastuosa brillantez del oro con el intenso tono blanquecino de la plata y con colores refinados.

Matices lúdicos que juegan con la realidad

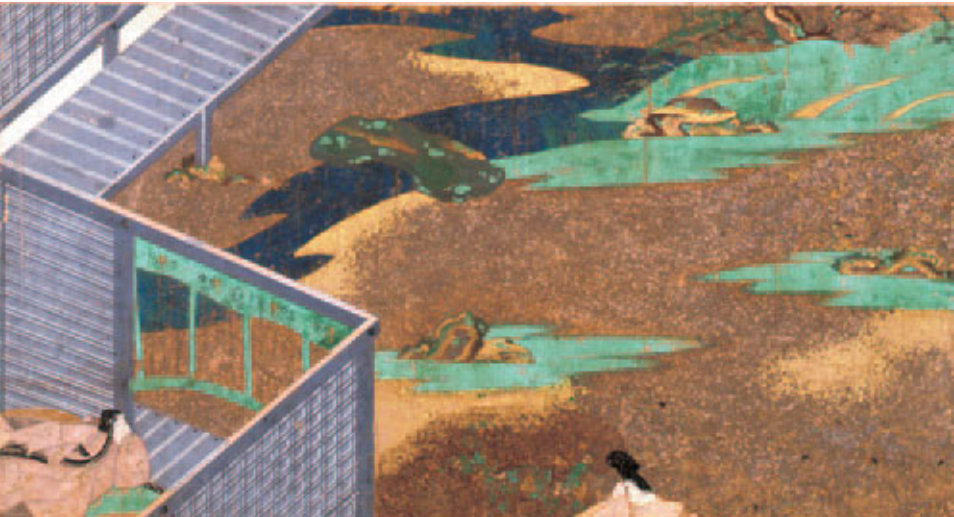
Las pinturas chinas y occidentales generalmente intentaban alcanzar el realismo, buscando representar las cosas como eran en la realidad. En un tiempo, el arte japonés se vio fuertemente influido por China, pero finalmente tomó una dirección muy diferente. En vez de intentar expresar ideales elevados a través de una representación fiel de la

realidad, los artistas japoneses desplegaban un espíritu lúdico en los elementos del diseño y en efectos agradables a la vista.

Por ejemplo, las pinturas con tinta de los paisajistas chinos resaltaban la aspereza de los entrantes y salientes de las rocas y la naturaleza escarpada de los precipicios, mientras que las pinturas japonesas tendían a evitar las sombras y las diferencias de matices a la hora de representar los desniveles del terreno, y por el contrario representaban la topografía como una superficie plana que se decoraba con materiales suntuosos, incluyendo oro y plata. Algunos de los grandes biombos creados en Japón a principios del siglo XVI estaban cubiertos con gran cantidad de pan de



Caja con tapa de piedra para tinta, decorada con una pintura de ruedas flotando en una corriente de agua. Siglo XII. El artista de *makie* esparció polvo de oro sobre la laca húmeda para crear un fondo para la imagen, que está hecha de oro en combinación con *sei-kin* (una aleación de oro y plata) y nácar. Nombre de la caja: *Kata-waguruma makie raden te-bako*. Propiedad del Museo Nacional de Tokio. (Foto por cortesía del Museo Nacional de Kioto)



Arriba: Muestra de la Colección Mitsune de poesía *waka*, decorada con *haku-chirashi* (“oro o plata esparcidos”). Esta obra, titulada *Hongan-ji bon sanjuroku-nin kashu*, probablemente se remonta al año 1112. Propiedad del templo de Hongan-ji. Izquierda: Algunas de las historias que leía la aristocracia estaban ilustradas de forma muy elaborada. Esta escena, de un rollo de pintura titulado *Ise monogatari emaki shodan*, data de finales del siglo XIII o de principios del siglo XIV. Propiedad del Museo Conmemorativo de Arte Kuboso, ciudad de Izumi.



Las flores que aparecen sobre el fondo dorado de este extraordinario biombo pueden describirse como “audaces y a la vez sencillas”. De Ogata Korin, un maestro de la escuela *rinpa*. Este biombo es la parte derecha de dos biombos emparejados. Título del biombo: *Kakitsubata-zu byobu*. Siglo XVIII. Propiedad del Museo de Nezu.

oro. Esto provocaba la pérdida de profundidad y algo de efecto estereoscópico, pero por otro lado alcanzaban una forma original de expresión a través de una excepcional composición de flores, árboles, animales y otros elementos. Esta técnica, en la que se ignoraba intencionalmente la perspectiva, llevó a la creación de notables obras de arte decorativo. Esto muestra hasta qué punto la sensibilidad artística japonesa era muy diferente del enfoque que adoptaban las pinturas chinas.

Una inclinación por el brillo a lo largo de la historia de las artes decorativas japonesas

Las técnicas de decoración del *makie* combinan la laca con polvo esparcido, normalmente polvo de oro o de plata. Esta artesanía tradicional japonesa de objetos lacados comenzó en el siglo VIII y evolucionó a través de varias fases de desarrollo. *Raden zaiku* (incrustaciones de nácar), que

utiliza trozos irisados de conchas de moluscos, también puede verse en otras partes del mundo, pero, curiosamente, en Japón las incrustaciones se combinaban con *makie* para lograr un efecto todavía más exuberante.

El pan de oro que se usaba en algunas de las pinturas japonesas de la época era tan fino que la cantidad de oro que se empleaba era sorprendentemente pequeña. Por otro lado, las partículas del polvo de oro que se utilizaba para el *makie* eran mucho más gruesas que el pan de oro, y por lo tanto para crear cualquier superficie de *makie* tenía que emplearse mucho más oro. Esto explica por qué el oro del *makie* transmite una impresión de solidez.

A principios del siglo X, la cultura de la nobleza daba preferencia al *makie* y a las incrustaciones de nácar para embellecer la vida de los potentados, tal como puede verse en diversos muebles y adornos arquitectónicos, entre otras cosas. Más tarde, cuando la clase guerrera asumió el poder en el periodo Kamakura (1192-1333), los dramáticos fondos

decorativos de *makie* se hicieron aún más opulentos con abundante pan de oro.

Wabi y *sabi* son valores culturales que surgieron a partir de la ceremonia del té en el siglo XVI. Estos valores idealizaban la sencillez y la tranquilidad, en contraste con la opulencia de la aristocracia. Aunque los conceptos de *wabi* y *sabi* se desarrollaron hasta convertirse en una influyente escuela estética, ciertamente los japoneses no abandonaron su inclinación por el brillo. Por ejemplo, los efectos ornamentales promovidos por la escuela *rinpa* de Ogata Korin (1658-1716) prevalecieron de forma creciente en el periodo

Edo (1603-1867).

Los valores estéticos actuales en Japón se inclinan hacia un diseño atrevido e innovador y sensaciones agradables, y en este contexto la estética “*kawaii*” (“lindo”) domina la cultura pop. La tradición japonesa de la decoración fastuosa pervive todavía en nuestros días.

Hidaka Kaori
Profesora del Museo Nacional de Historia Japonesa (División de Museología). Está especializada en la historia del arte de objetos lacados, especialmente en *makie*, y en las artes ornamentales japonesas. Entre sus obras se encuentra *Nihon Bijutsu no Kotoba Annai* (“Una guía de la terminología del arte japonés”).



Diseños ornamentales llenos de vigor y colorido

Los motivos y las formas lúdicas pueden tener un impacto increíble cuando se iluminan con oro y plata.



Arriba: El borde perforado de esta vasija está cubierto con figuras de aves acuáticas hechas con oro auténtico. Nombre de la vasija: *Iro-e ashikari mon sukashi-bori soribachi*. (Propiedad del Museo de Arte Idemitsu)

Abajo: Plato plano con dibujos de pinos y nieve con resaltes de oro. Nombre del plato: *Kenzanyaki iroe yukimatsuzu sara*. Propiedad del Museo de Arte Yuki, Osaka. (Foto de Miyamura Masanori)
Ambas piezas de cerámica fueron decoradas por el original Ogata Kenzan (1663-1743) de la escuela *rinpa*.



Esta armadura medieval decorada con oro transmite una sensación de audaz valentía. El casco de estilo *sazae*, con su diseño en forma de una gruesa caracola con púas que gozaba de gran predilección entre los caudillos militares de la época, resulta gracioso a los ojos de la gente del siglo XXI. Data del siglo XVII. Nombre del casco: *Kingyorin kozane nimai do gusoku*. Propiedad del Museo Nacional de Tokio. (Foto por cortesía de TNM Image Archives)



Caja de piedra para tinta vistosamente decorada en el estilo *rinpa makie*, con motivos de animales y plantas hechos con oro, nácar y plomo. De Nagata Yuji. Nombre de la caja: *Maki-shika makie raden ryoshibako*. Siglo XVIII. Propiedad del Museo Nacional de Kioto.

Indumentaria para el personaje de Age-maki, la protagonista de una famosa obra de teatro *kabuki*, *Sukeroku yukari no Edo-zakura*. (Foto por cortesía de Shochiku Co., Ltd.)





Un collar de Mikimoto hecho con perlas cuidadosamente seleccionadas, que refleja las excepcionales ventajas del entorno natural de Japón y de una depurada técnica.

El esplendor del mar: las preciadas perlas japonesas

Las perlas son tesoros del mar que han sido estimados a lo largo de los siglos por su delicado lustre. Las técnicas del cultivo de perlas se desarrollaron alrededor de finales del siglo XIX en Japón, y gracias a ello el país pronto comenzó a producir bellas perlas que causaron admiración en todo el mundo.

Colaboración: K. Mikimoto & Co., Ltd., Organismo de Promoción Pearl City Kobe, Asociación de Exportadores de Perlas de Japón, OSAL Hitotsubu-no-shinju y Comité Directivo del Museo de Perlas de Kobe
Fotos por cortesía de K. Mikimoto & Co., Ltd. (páginas 10 y 11); Organismo de Promoción Pearl City Kobe y Comité Directivo del Museo de Perlas de Kobe (páginas 12 y 13)

Perlas cultivadas para dar encanto a todas las mujeres del mundo

La perla se crea dentro del cuerpo de un molusco marino bivalvo, siendo la ostra perlífera *akoya* la más famosa por sus perlas. La perla crece alrededor de algún pequeño cuerpo extraño que haya entrado dentro de la concha, lo que hace que la ostra segregue una sustancia llamada nácar. El nácar se acumula capa por capa sobre el cuerpo extraño, convirtiéndose en lo que llamamos una perla.

Las perlas naturales recogidas en un entorno natural son muy poco comunes, tan poco comunes que en tiempos antiguos solo un número muy limitado de personas poseían perlas. La idea de que las perlas pudieran cultivarse era considerado como un sueño irrealizable, hasta que un japonés hizo ese sueño realidad: Mikimoto Kokichi, más tarde conocido como el Rey de las Perlas.

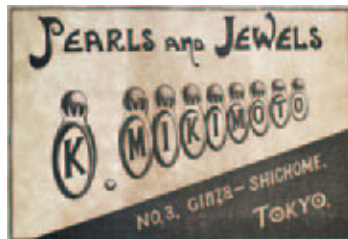
Kokichi encontró un modo de cultivar perlas semiesféricas en 1893, y en 1905 consiguió cultivar perlas casi perfectamente esféricas, abriendo el camino para la industria de las perlas cultivadas en todo el mundo.

Su método consiste en introducir un cuerpo extraño dentro de una ostra perlífera *akoya* para hacer que la ostra receptora haga una perla alrededor de ese cuerpo. ¿Cuál es la diferencia entre una perla cultivada y una natural? De hecho, la única diferencia radica en la manera en que el cuerpo extraño entra en la concha: en la perla natural es algo fortuito y en la cultivada se debe a la intervención humana. Cuando se sacan de la concha, tanto la perla natural como la perla cultivada, ambas son “perlas genuinas”, sin ninguna diferencia en absoluto.

Antes de que Kokichi realizara su descubrimiento, las perlas alcanzaban precios muy elevados en todo el mundo. Eran más caras que un diamante de tamaño similar. Solamente la gente que pertenecía a las más altas esferas de la sociedad, una reducida minoría, podía permitirse tener una. Kokichi es famoso por su declaración: “Voy a darles a las mujeres de todo el mundo la



Mikimoto Kokichi (1858-1954). Su éxito como la primera persona del mundo que logró cultivar perlas le valió el sobrenombre de “Rey de las Perlas”.



Los anuncios publicitarios de los periódicos editados en inglés elogiaban los productos de Mikimoto durante el periodo que va de 1907 a la década de los 20.



Kokichi mostró su trabajo en exhibiciones de todo el mundo. Este *obi-dome* (cierre decorativo para la faja de un kimono) se expuso en la Exposición de París de 1937.



El cierre de faja *obi-dome* podía usarse independientemente o en combinación con otros elementos, para desempeñar la función de broche, horquilla *kanzashi*, anillo u otra pieza de joyería. El ingenio de su concepto causó asombro en la gente de la época.



Arriba: El cultivo de perlas en Japón está basado en las ostras *akoya*. Derecha: Criadero de perlas en Shima, prefectura de Mie, que fue establecido por Mikimoto Kokichi para cultivar perlas completamente esféricas y para la investigación.



oportunidad de adornarse con perlas”. Y cumplió su promesa. Las perlas cultivadas con las técnicas que él desarrolló pronto empezaron a resaltar el encanto de mujeres de todas partes del mundo, y a mediados del siglo XX el suave brillo de las perlas embellecía muchos cuellos femeninos.

Una belleza sofisticada pero simple, gracias a un clima idóneo para el cultivo de perlas

Los factores clave para tasar el valor de una gema son el tamaño, el color, la forma y el estado en que se encuentra. En el caso de las perlas hay que añadir dos criterios más: *maki* (literalmente, “capas de envoltura”) y *teri* (“lustre”). El *maki* es el grosor de las capas de nácar alrededor del núcleo, mientras que el *teri* consiste en el brillo que se desprende desde el interior. Mientras más grueso sea el *maki*, más intenso será el lustre, con un correspondiente incremento en su precio.

Maki y *teri* son los factores que confieren a las perlas japonesas su valor. La recogida se realiza en noviembre y diciembre, cuando las temperaturas del agua del mar comienzan a bajar, creando las condiciones adecuadas para que la estructura cristalina se endurezca, formando finas capas de nácar. Cuando las capas se desarrollan de



Un artesano selecciona las perlas una a una, clasificándolas por tamaño, color, *maki* (el grosor de las capas de nácar) y *teri* (el lustre que brilla desde su interior). El trabajo se realiza con luz natural.

forma uniforme, la luz que llega a la perla crea un *teri* suave y profundo. Este sutil y a la vez fastuoso lustre es una característica de las perlas cultivadas de Japón, un país que tiene diferencias estacionales muy pronunciadas. Esta es la razón por la que las perlas japonesas están consideradas las mejores.

Kobe, el centro mundial de la industria de las perlas

Las perlas se convirtieron en uno de los sectores fuertes de las exportaciones japonesas durante los años 50 hasta mediados de los 60. Las perlas inspiraron nuevas tendencias en la alta costura femenina y estaban en gran demanda entre la alta sociedad, entre las actrices de Hollywood y mujeres de alta alcurnia. Las consumidoras de moda exclusiva se enamoraron de las “perlas japonesas” y los turistas de sexo masculino que visitaban el país las compraban para su novia o para algún miembro de su familia. Estos fueron los tiempos del boom de las perlas japonesas.

El centro de la industria de la perla era Kobe, que estaba ya bien establecido como puerto para el comercio internacional. Situada en la prefectura de Hyogo, en el Mar Interior de Seto, la ciudad de Kobe se encuentra entre varios de los principales centros de cultivo, como son Uwajima, Ise y Kyushu, y ha desempeñado durante mucho tiempo la función de centro de distribución de perlas. Además de las ventajas de su ubicación geográfica, hay una característica topográfica ventajosa: al norte de la ciudad se encuentra el monte Rokko. Los rayos solares llegan a la montaña desde el sur y las verdes lomas de la montaña reflejan de vuelta los rayos del sol en forma de una luz suave que se filtra desde el norte. Los expertos dicen que una fuente fiable de luz natural procedente del norte, como la reflejada por el monte Rokko, es esencial para poder realizar una valoración precisa de la calidad de una perla. Kobe satisface esa condición, y por lo tanto los expertos artesanos de perlas se concentraron en masa en esta ciudad.



Perlas clasificadas por pares, que se usarán principalmente para zarcillos. Se necesita un talento especial para identificar pares que sean idénticos en tamaño y en color.



Hileras de perlas de la misma categoría antes de su transformación en collares.

También se establecieron en la ciudad numerosos comerciantes internacionales. El sobrenombre de la ciudad, “Kobe, la ciudad de las perlas”, se usaba con frecuencia, más entre los extranjeros que entre los mismos japoneses. En una historia corta de Somerset Maugham, aparece un hombre que va a investigar el negocio de las perlas japonesas acompañado de alguien que trabajaba en el Consulado de EE.UU. en Kobe. Se cuenta que el actor cómico Charles Chaplin compró perlas para su esposa mientras se encontraba de viaje de luna de miel en Kobe.

“Calidad japonesa”

Entre los expertos de hoy día, al igual que en el pasado, el sentido común les dice que si quieren las mejores perlas, tienen



Medidores para calibrar el diámetro y planchas con agujeros para separar las perlas por diferentes tamaños, llamadas “*furui*”, son algunas de las herramientas que se utilizan para la clasificación.

que ir a Kobe. La ciudad reúne la habilidad de tasadores exigentes, la técnica de los expertos y la atención al detalle de los japoneses. Estos tres factores hacen que las perlas alcancen niveles de calidad cada vez más altos.

Actualmente, el 80% de todas las perlas del mundo pasan por Kobe en su camino a los mercados de todo el mundo. Después de pasar por las manos de los artesanos de Kobe, su valor se incrementa aún más. La “calidad japonesa” se encuentra en pleno vigor en el mundo de las perlas.

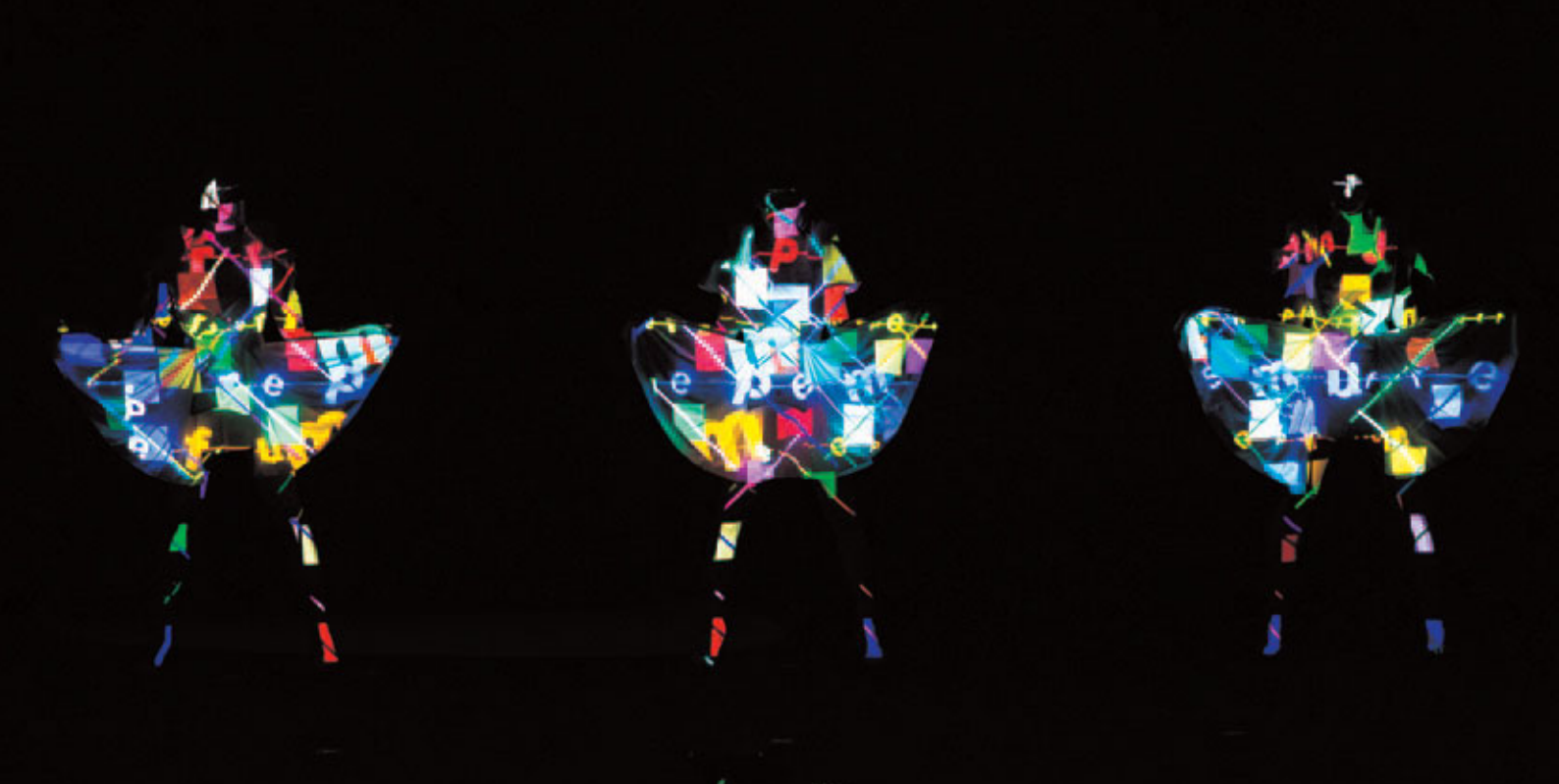
Las perlas japonesas constituyen una luz resplandeciente en el mundo de la belleza, que brilla mantenida con trabajo y talento.



Los mayoristas vienen a este lugar en Kobe para presentar sus licitaciones. No hay luces instaladas en el techo, ya que la tasación se hace solamente con luz natural.



El puerto internacional de Kobe. El monte Rokko constituye el telón de fondo de la ciudad, y la luz del sol que vuelve reflejada desde las lomas de la montaña es una forma ideal de luz natural para el manejo y la tasación de las perlas.



La luz refleja la tecnología en la cultura

El arte y el diseño japoneses han comenzado a aprovechar el alto potencial tecnológico de la luz, añadiendo luminosidad a la cultura. Estas páginas recogen algunas de las maravillas de la luz y los efectos visuales: un grupo de música electropop que recorre el mundo, la iluminación de la encantadora antigua ciudad de Kioto, peces de colores en un acuario con forma de biombo, modificaciones genéticas para crear tejidos que brillan en la oscuridad y un juguete que hace fácil la proyección tridimensional. La cultura en Japón resplandece con nuevas formas, gracias a la unión de la luz y la tecnología.

Sonido y luz, sincronía total en el escenario

El grupo japonés de electropop Perfume deleitó a su auditorio procedente de todas partes del mundo durante su actuación en el Festival Internacional de Creatividad Cannes Lions en Cannes, Francia, en junio de 2013. El festival es de los más importantes para los creadores que trabajan en publicidad.

Cantando y bailando en el escenario del festival, las tres chicas se transformaron en lienzos vivos para luminosos gráficos por computadora. Se utilizaron cámaras de rayos infrarrojos y otras cámaras que medían la distancia para generar imágenes proyectadas que se sincronizaban con el movimiento de las chicas. Aunque estas se movieran libremente, bailando y cantando, las imágenes las seguían con precisión, sin retrasos ni interposiciones. Los gráficos se proyectaban en sincronización estampados sobre sus ropas, usando nuevas técnicas, y las imágenes cobraron vida propia.

Haciendo esto técnicamente posible, hay un grupo de creadores de proyecciones llamado Rhizomatiks. Ellos han dejado atrás los días en que las imágenes se proyectaban en superficies de dos dimensiones, y en cambio usan técnicas de mapeo en las proyecciones para modelar la luz de forma tridimensional. Con su tecnología las imágenes parecen adherirse a los cuerpos y ropas de los artistas. El grupo está ahora desarrollando su creatividad en diversos campos, incluyendo la música, los anuncios publicitarios de televisión y el diseño de páginas web.

Una escena de la actuación de Perfume en un festival de publicidad en Cannes, Francia. Las técnicas de mapeo en las proyecciones de Rhizomatiks hacen posible sincronizar los efectos visuales con los movimientos de las tres chicas.
©Cannes Lions, Dentsu Inc., Getty Images



Peces de colores nadando en un biombo

Los peces de colores han sido criados en Japón desde el siglo XVIII por su valor como animales domésticos ornamentales. Recientemente, los peces de colores y los biombo plegables se han combinado para crear un espectáculo muy inusual, formando una asombrosa mezcla de efectos visuales de alta tecnología. El espectáculo tuvo lugar en Tokio, de julio a septiembre de 2014. El montaje, denominado “Byoburium II”, contó con cientos de peces de colores que nadaban en un acuario que parecía como un biombo gigante. “Escenas de la naturaleza” fue el tema de los efectos visuales. El acuario, hecho de cristal acrílico de 25 cm de espesor, era de 7 metros de largo por 2 de alto. Los aproximadamente 600 peces de colores y las imágenes funcionaban bien juntos, creando un mundo completamente nuevo de belleza. El realizador fue el creador de acuarios artísticos Kimura Hidetomo. Tras adquirir experiencia en una tienda de peces tropicales, comenzó a trabajar independientemente, creando una nueva oferta comercial llamada “Art Aquarium”. Su arte mezcla la exposición de acuarios, arte, diseño y diversión, empleando luces, efectos visuales, sonido y aromas. Sus exhibiciones viajan por todo Japón, estimulando los cinco sentidos. Los peces de colores que aparecen como estrellas del espectáculo están bien cuidados, y el personal se asegura de que la luz proyectada no afecte a su salud.

Byoburium II cuenta con unos 600 peces de colores nadando en su interior. Los efectos visuales se utilizan para conseguir que el acuario aparezca como un biombo. (Foto por cortesía de H. I. D. INTERAQITICA Co., Ltd.)



Seda fluorescente

Un quimono de seda flota en la oscuridad, emitiendo una pálida luz verde. Los hilos proceden de gusanos de seda que han sido tratados con ingeniería genética, trasplantándoles genes de coral fluorescente. La tecnología fue desarrollada por un centro de investigación afiliado al Estado en Tsukuba, prefectura de Ibaraki. En los comienzos del proyecto, los impulsores trasplantaron genes extraídos de medusas fluorescentes, pero en la actualidad usan una especie de coral llamado *Galaxea fascicularis*, que aporta un efecto más brillante. Para conseguir todo esto, el primer paso es colocar un huevo de gusano de seda (diámetro: alrededor de 1 mm.) bajo un microscopio. Se utiliza una aguja metálica para abrir un diminuto agujero en el huevo, y luego se inserta una nanoaguja de cristal en el agujero para introducir en el huevo el ADN. El ADN ha sido modificado con los genes del coral fluorescente. Con este método, los genes del coral fluorescente solo actúan en algunas células de la primera generación de gusanos de seda, por lo que no pueden hacer seda fluorescente. Sin embargo, cuando la primera generación de gusanos se reproduce, la segunda generación resultante tiene su ADN modificado por todo el cuerpo, y la seda que genera contiene la proteína fluorescente que se halla en la especie de coral. Los hilos de sus capullos lucen con un color verde en la oscuridad si una luz LED azul los ilumina. Los hilos de gusanos de seda modificados con los genes de otras especies de coral pueden emitir una luz rosada o anaranjada. Las investigaciones avanzan en otras direcciones también, para descubrir más funciones nuevas para la seda, por ejemplo, hilos formados con componentes antibacterianos. Se espera que puedan ser usados en la fabricación de fibras utilizables en tratamientos médicos regenerativos y en la elaboración de nuevas sustancias para cosméticos.

Derecha: Capullos modificados con genes de coral. El proyecto de innovación está a cargo del Instituto Nacional de Ciencias Agrobiológicas. Derecha, arriba: Cuando se dirige una luz LED azul hacia el quimono tejido con seda fluorescente este reluce en colores verde y rosa. (Fotos por cortesía de Yomiuri Shimbun)



Pequeño en tamaño, poderoso en capacidad tridimensional

La caja es lo suficientemente pequeña como para caber en la palma de la mano, pero proyecta imágenes tridimensionales, como por ejemplo una escena nocturna de Tokio. Fue lanzada por una gran empresa japonesa de juguetes en enero de 2014 como un juguete divertido y de fácil manejo. La compañía lo publicitó como un paquete de oferta con un chicle, aunque el juguete se convirtió en la principal atracción. Para usarlo, primero lea con su teléfono inteligente el código QR impreso en la caja. Esto le permite descargar los datos del video. Luego quite la tapa de la caja y extraiga las piezas de dentro. Estas incluyen una lámina reflectora transparente que usted desliza en el lugar adecuado de la caja. Después alinee su teléfono inteligente (que ahora tiene los datos del video) sobre la caja, con la pantalla del teléfono hacia abajo. El video se proyecta desde la pantalla del teléfono inteligente y se refleja dentro de la caja, creando una especie de escena tridimensional en movimiento. La primera escena de video difundida por la compañía reproduce un espectáculo de luces que había sido presentado en Tokio. La caja lleva la última tecnología de proyección al mundo de los juguetes y ganó el Gran Premio del Juguete de Japón 2014 de este sector industrial en la categoría de Juguete Innovador. Lo asequible del precio estimuló su popularidad, y la compañía está ahora lanzando una serie de videos, algunos presentan los personajes favoritos de los niños.

Este juguete proyecta imágenes de video desde un teléfono inteligente en imágenes tridimensionales. (Foto por cortesía de BANDAI Co., Ltd.)



Luces de bajo consumo iluminan la noche en los distritos de Kioto

Luces y flores son los temas del Kioto Hanatoro, evento celebrado en Kioto dos veces al año, a principios de primavera e invierno. Unos 2.500 faroles exteriores iluminan tenuemente las paredes de yeso blanco y las antiguas baldosas del hermoso distrito de Higashiyama. También iluminan los senderos a través de los bosques de bambú y los caminos junto a los arroyos en los distritos de Saga y Arashiyama, donde la naturaleza se encuentra en todo su esplendor. La luz de los faroles proviene de lámparas LED desarrolladas por un fabricante local de componentes electrónicos. Cuando el evento comenzó en 2003 se usaban bombillas incandescentes. Los organizadores consideraron usar LED, pero era difícil porque entonces los LED eran muy grandes para los faroles y no podían iluminar un área tan amplia como las bombillas incandescentes. Entonces un fabricante local de componentes electrónicos consiguió producir lámparas LED pequeñas, montando el chip del LED directamente sobre un sustrato cerámico, y desarrollando nuevos métodos para optimizar la forma y el material del recubrimiento. Las nuevas lámparas proyectan luz sobre una amplia área de 180 grados y la luz tiene las características justas para crear el ambiente deseado. Y por supuesto, la característica específica de las luces LED, que tienen un bajo consumo de electricidad, hace que la factura eléctrica del evento sea solo alrededor de una octava parte de la suma que se gastaba cuando se usaban bombillas incandescentes.



Faroles exteriores encendidos con lámparas LED iluminan los senderos en el distrito de Higashiyama en Kioto. Las lámparas LED fueron desarrolladas por ROHM Co., Ltd. (Foto por cortesía del Comité de Promoción de Kioto Hanatoro)

Un medio plano que toma otra dimensión

—Símbolos que aportan luz al *manga* y al texto—

El *manga* para chicas tiene ingenio para mostrar las emociones de sus protagonistas, y los emoticonos *kawaii* realzan los mensajes de correo electrónico.

Colaboración: Miuchi Suzue Bureau, Hakusensha Inc. y Hobunsha Co., Ltd.

Manga, un medio de comunicación brillante

Formas establecidas de expresar las emociones en el *manga* para chicas



Ella toma una flor para alguien en quien piensa a menudo y sonríe... Las estrellas en sus ojos y el fondo brillante expresan su amor. Escena de *Garasu no Kamen* (*Máscara de cristal*).

Garasu no Kamen (*Máscara de cristal*)
©Miuchi Suzue / Hakusensha Inc.

Cómo hacer que destaquen las personas y los objetos



Los artistas usan la luz para atraer nuestra atención hacia objetos específicos (izquierda, arriba), y mostrar emociones íntimas (izquierda, abajo). Escenas de *¡Keion! (K-ON!)*.
¡Keion! (K-ON!). ©kakifly "K-ON!", Hobunsha Co., Ltd.

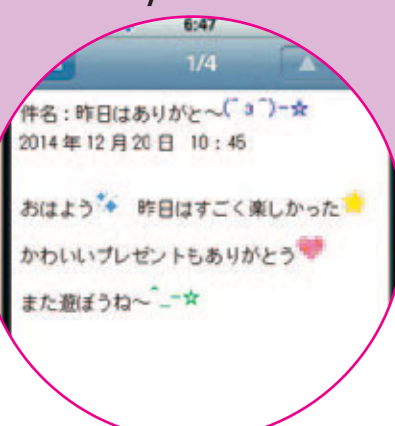


Son los días de la escuela secundaria superior y las payasadas de los miembros de un club que toca música ligera dan lugar a historias enternecedoras. Este *manga* en episodios de cuatro viñetas se desarrolla en cuatro volúmenes.



Enviando correos electrónicos divertidos y en color

Los *emoji*, el nombre japonés para los emoticonos, se han convertido en un ingrediente habitual de los correos electrónicos en los teléfonos inteligentes. Expresan sentimientos tales como "lo pasé bien" o "soy feliz", con símbolos e imágenes específicos creados para facilitar la comunicación.



Los festivales de verano resplandecen de color

En Japón, el verano es la época de los festivales, algunos se remontan a la antigua práctica de alejar los malos espíritus, y otros corresponden a ceremonias budistas (*o-bon*), una ocasión para honrar a los antepasados a mediados de agosto. La decorativas carrozas *dashi* iluminan el cálido aire nocturno y los espíritus de los difuntos son bienvenidos junto con las deidades sintoístas y Buda. Celebraciones y rituales, transmitidos de una generación a otra, añaden luz y color a las vidas de la gente, llevando la excitación al máximo en lo más cálido del verano.



Un espectáculo en la ribera que se ha convertido en tradición
Festival de fuegos artificiales del río Sumida, Tokio

El lanzamiento de fuegos artificiales en el cielo de la noche brinda a todos un momento de diversión. Se dice que la costumbre se inició en el río Sumida en el siglo XVIII, en el periodo Edo, como parte de un festival para honrar a los muertos en las epidemias, o implorar protección contra las calamidades. Este fue el comienzo del desarrollo en Japón de una manera especial de coordinar colores y expresar diferentes estados de ánimo con los fuegos artificiales. (Foto por cortesía de Aflor)



Faroles gigantes multicolores para las noches de pleno verano

Festival Nebuta, Aomori

Los héroes de leyenda aparecen representados con muchos colores en inmensos faroles de papel. Estos iluminan las calles nocturnas colgados en pesadas carrozas durante este atrevido y llamativo festival. Existen muchos festivales Nebuta en la región de Tohoku (la parte norte de la isla principal de Japón: Honshu), los más conocidos son los de la prefectura de Aomori, especialmente los de las ciudades de Aomori (abajo) y Goshogawara (derecha). (Fotos por cortesía de Aflo)



La cultura de la elegante corte imperial sigue viva

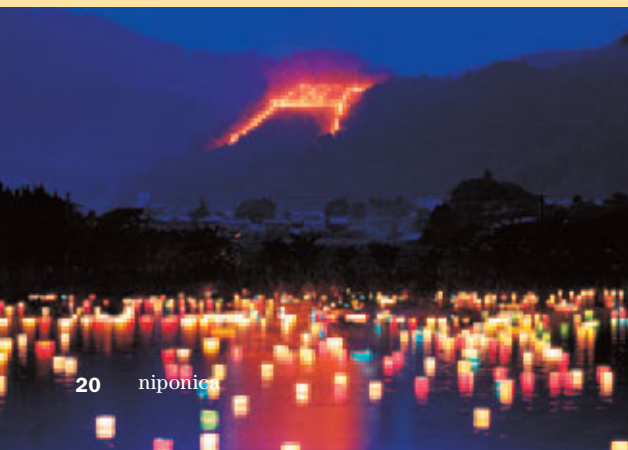
Festival de Gion, Kioto

El festival anual del santuario de Yasaka dura todo el mes de julio. Las carrozas *yamaboko*, como la que aparece arriba, decoradas con espléndidas telas, cobran vida a la luz de los faroles *chochin*. (Foto por cortesía de Aflo)

Las llamas alumbran el viaje de retorno de los muertos

Gozan Okuri-bi, Kioto

Cada año, en la ladera de la montaña, la leña se coloca en forma de un signo de escritura o ilustración, luego se le prende fuego. Esta es una despedida tradicional a las almas de los fallecidos que nos han visitado por un corto tiempo. La foto muestra un conjunto de hogueras con la forma de una puerta *torii* de santuario sintoísta, tal como se ve desde el estanque de Hirosawa-no-ike. En la parte de abajo pueden verse faroles iluminados a la deriva en el estanque. En conjunto se crea un fantástico mundo flotante. (Foto por cortesía de Aflo)



Originales adornos para una ciudad

Festival de Tanabata, Sendai

Las leyendas nos cuentan que los desventurados amantes Hikoboshi y Orihime pueden reunirse solamente una vez al año. El festival de Tanabata en la ciudad de Sendai, prefectura de Miyagi, celebra su reunión anual a lo grande durante tres días, comenzando el 6 de agosto. La gente escribe sus deseos en hermosas tiras de papel (*tanzaku*) y luego las ata a delgados palos de bambú. Estas, junto con papeles coloreados *washi* como decoración (*fukinagashi*), se convierten en inmensos estandartes que adornan la ciudad. (Foto por cortesía de pixta)

Danza de los faroles dorados

Festival de Yamaga Toro, prefectura de Kumamoto

La ciudad de Yamaga, en la prefectura de Kumamoto, tiene una antigua tradición en la que se decoran faroles durante el festival de *o-bon*. Hace unos 60 años, durante el festival, las mujeres de la localidad comenzaron a llevar faroles sobre la cabeza mientras danzaban formando un desfile. Los faroles, recubiertos de papel *washi* dorado o plateado, se iluminan actualmente con bombillas LED a pilas.



O-sechi

Deliciosos tesoros en cajas para festejar el Año Nuevo

Fotos de Kuribayashi Shigeki y Ebato Masashi Colaboración: Restaurante Akasaka Asada

Es difícil de imaginar las festividades de Año Nuevo en Japón sin las festivas comidas llamadas *o-sechi*. La palabra *o-sechi* aparentemente proviene de *sechiku*, alimentos preparados para los dioses. Los *sechiku* eran servidos también en otros momentos del año, para marcar un cambio de estación, para expresar la esperanza de obtener una abundante cosecha y para desear éxito a los hijos o nietos y la seguridad en el hogar. Las festividades que se encuentran más estrechamente relacionadas con *o-sechi* son las de Año Nuevo, por eso la palabra ha llegado a significar los alimentos servidos en Año Nuevo.

Cuando llega el Año Nuevo, la gente abraza la esperanza de tener buena suerte y un futuro de felicidad, y desean más y más alcanzar estos buenos deseos. Las cajas *jubako* son algo típico del *o-sechi*. La comida se dispone en estas cajas cuadradas y después se colocan una encima de otra, para expresar esa sensación de abundancia de “más y más”. También impresiona la gran variedad de comidas, desde alimentos secos rehidratados a verduras y mariscos. Casi todo se prepara al final del año, para que pueda disfrutarse el 1 de enero y varios días después. La comida hervida y los otros platos son confeccionados para que se mantengan frescos por bastante tiempo. Para determinados platos —algunos salados y dulces, algunos salados y otros con un sabor deliciosamente fuerte— el cocinero busca conseguir colores brillantes y superficies relucientes. Se colocan unas 10 variedades de comidas en las cajas. Los ingredientes y el modo de cocinarlos pueden variar ligeramente, dependiendo de la región y de la familia, pero puede usted estar seguro de encontrar estos tres: *kuro-mame*, *date-maki* y *ta-zukuri*.

Kuro-mame son frijoles negros hervidos con azúcar. *Kuro* significa “negro” y *mame* significa “frijol”. Pero *mame* también significa “trabajador” o “diligente”, así que comer esto invita a tener una disposición a trabajar con energía y entusiasmo durante el año entrante.

Date-maki es una tortilla enrollada hecha de huevos mezclados con una masa picada de pescado blanco. La palabra *date* tiene la connotación de “elegante” o “llamativo”, y el original huevo enrollado realmente atrae la mirada. En la antigüedad, los documentos importantes eran guardados enrollándolos, así los huevos enrollados tienen también otra connotación: la esperanza de tener éxito en el estudio o el aprendizaje.

Ta-zukuri añade esplendor a la presentación. Se hace friendo anchoas pequeñas secas que luego se glasean cociniéndolas a fuego lento en una mezcla de azúcar, sake dulce *mirin* y salsa de soja. La anchoas fueron en un tiempo usadas para fertilizar los campos, por eso en *o-sechi* representan la esperanza de tener una buena cosecha. (*Ta-zukuri* significa literalmente “hacer un campo de arroz”).

En tiempos más tradicionales, cuando se acercaba el fin de año, se dedicaban varios días en los hogares de todo el país a preparar *o-sechi*. Hoy día, sin embargo, un creciente número de familias los compran en lugares como grandes almacenes y restaurantes. Pero lo que no ha cambiado es el sentimiento que inspira el *o-sechi*, la esperanza de cada familia, cuando celebra el Año Nuevo tomando la comida de la buena fortuna, de que

disfrutará de felicidad durante todo el año entrante. Los colores brillantes y la belleza de estos tesoros culinarios empaquetados representan las esperanzas de las familias de toda la nación.

Arriba, izquierda: El *ta-zukuri* (anchoas secas japonesas) se prepara con un sabor dulce y salado. Longitud: 2 a 3 cm.
Centro: *Kuro-mame* (frijoles negros) hervido con cuidado en una salsa dulce, procurando evitar que se arrugue la piel. Se sabe de algunos cocineros que espolvorean un poco de oro en polvo para añadir color y encanto.
Derecha: Rollo de tortilla *date-maki* hecha de huevos mezclados con pescado blanco picado y camarones.

Abajo: Comida *o-sechi* del exclusivo restaurante Akasaka Asada, elegantemente empaquetada en cajas *jubako*.





1. En Kinosaki, podrá ver gente paseando vestida con *yukata* y calzado de madera *geta*.
2. Ichinoyu, uno de los siete baños públicos del pueblo.
3. La calle que va de la estación de Kinosaki Onsen al distrito de baños de aguas termales destaca por sus restaurantes que sirven cangrejo (una especialidad local).
4. Tiendas de recuerdos en las que se venden productos locales, como las especialidades con sabor a cangrejo, se encuentran en la misma calle.
5. *Monaka* (delicioso dulce típico de Japón, hecho de una masa de pastel de arroz rellena con crema de frijoles *an*) con forma de cangrejo.



El balneario de aguas termales Kinosaki Onsen está considerado como una de las mejores zonas de manantiales de agua caliente en la región de Kansai (Kobe-Osaka-Kioto). Está en Kinosaki-cho, ciudad de Toyo'oka, en el noreste de la prefectura de Hyogo.

El agua caliente mineral se abrió camino por primera vez hacia la superficie hace unos 1.300 años y sus aguas son famosas por sus propiedades terapéuticas. Incluso un ilustre escritor situó una de sus novelas aquí, y la gente de todas las condiciones sociales ha tenido siempre un gran concepto de Kinosaki Onsen.

La zona es muy conocida por sus siete *soto-yu*. Un *soto-yu* (literalmente "agua caliente en el exterior") es una instalación de baño público que está abierta a todo el mundo y no está gestionada como una tradicional posada *ryokan*, en la que se presta servicio solo a la gente que se aloja allí. Los baños *soto-yu* de Kinosaki están ubicados a ambos lados del río Otani, que corre por el interior del pueblo. Cada baño tiene su propia

historia con respecto a su origen, y una razón para enorgullecerse de su reconocido nivel. Vaya a buscar uno que se ajuste a sus gustos.

Paseando por la zona, pruebe a vestirse con *yukata* y a calzar *geta*, la "vestimenta apropiada" de las personas que van a los baños en Kinosaki. Un *yukata* es una prenda parecida a un kimono simple usado con poca ropa debajo, mientras que los *geta* son un calzado de madera con correas cruzadas y tiras para los dedos. Cuando anochece y las luces iluminan el paseo junto al río, los sauces y los arqueados puentes muestran una belleza particular. Pasear en *yukata* más allá de los baños *soto-yu* por los alrededores débilmente iluminados produce una sensación de bienestar en la mente y en el cuerpo.

En la rivera del río Otani, hay un cierto número de posadas *ryokan* tradicionales. Algunas con un ilustre pasado han acogido a viajeros durante décadas. La mayoría de ellas tienen *uchi-yu* (baños interiores) con decoraciones interesantes, ofreciendo una experiencia diferente a la de los baños *soto-yu*.

Recorriendo



Japón

4

Kinosaki e Izushi

Disfrute paseando por los baños termales

Fotos de Ito Chiharu y Nishiyama Shogo
Mapas de Oguro Kenji
Colaboración: Nishimura-ya Honkan y Soba Fuji



Foto: El puente de Atago en Kinosaki



La historia de Nishimura-ya Honkan se remonta a 150 años atrás. Los baños de aguas termales de la posada y su cocina no dejan nada que desear. Izquierda: El baño público de madera de ciprés *hinoki* despiden un aroma que los bañistas encuentran refrescante. Derecha: Un regalo para la vista. Lonchas de la afamada carne de vacuno de Tajima (*kuroge wagyu* de la prefectura de Hyogo) bien acompañadas con un plato de cangrejo.

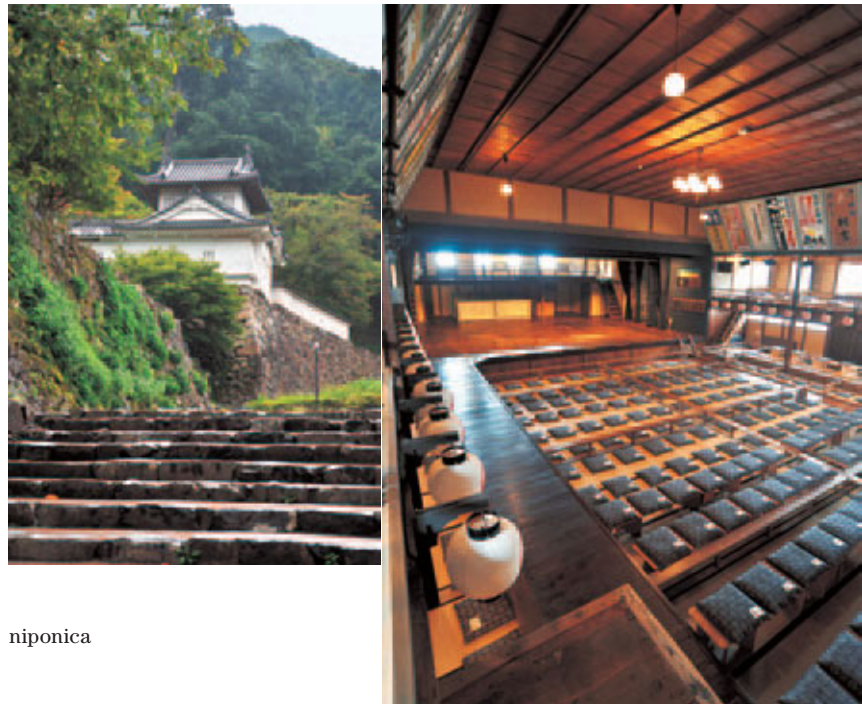


El mirador de la cima del monte Daishi ofrece vistas de Kinosaki y del Mar del Japón. Vaya en el teleférico hasta el mirador y disfrutará de siete minutos emocionantes en el aire.

Cuando llega el invierno, la mejor experiencia gastronómica es el cangrejo, el rey de la cocina japonesa de invierno. Aquí se capturan cangrejos de las nieves, denominados *matsuba-gani*, excepcionales por su abundante carne y su sabor delicadamente dulce.

El pasatiempo diurno favorito en Kinosaki es subir en el teleférico a la cima del monte Daishi, donde se encuentra un baño *soto-yu* llamado Kono-yu. Desde el mirador de la cima se domina una magnífica vista de la ciudad balneario, cordilleras de montañas lejanas y el río Maruyama fluyendo hacia el Mar del Japón. El aspecto de cada elemento de este panorama depende de la estación y del tiempo meteorológico.

Mientras esté en Kinosaki, piense también en acercarse a Izushi-cho. Está a unos 40 minutos en automóvil. Al igual que Kinosaki, el pueblo prosperó en un contexto lleno de historia y de cultura. Querrá ver la torre del reloj Shinkoro (un símbolo



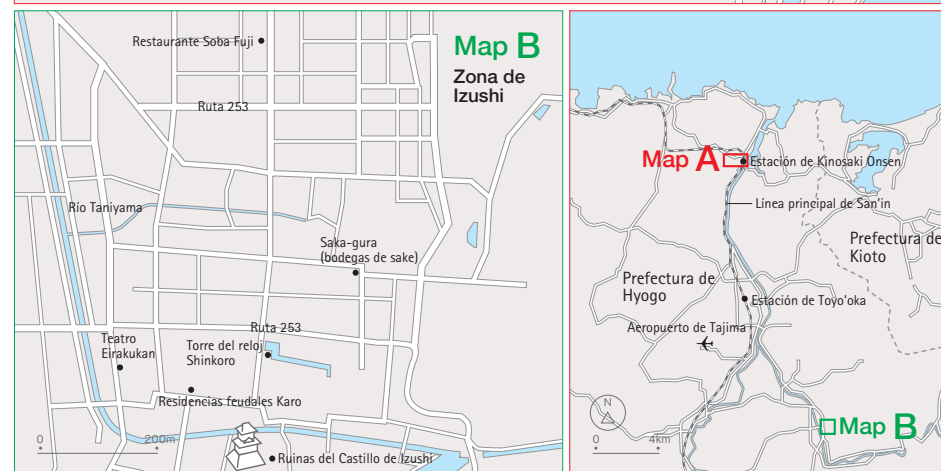
Arriba: La torre del reloj Shinkoro es un símbolo para el distrito de Izushi. El antiguo sonido de gongs y tambores anuncia la hora tres veces al día. Izquierda, extremo: Ruinas del Castillo de Izushi. Los muros de piedra han montado guardia siempre desde que se construyó el castillo en el siglo XVII. Izquierda: Interior del histórico teatro Izushi Eirakukan.

local), las ruinas del Castillo de Izushi, residencia de un vasallo de un señor feudal a quien servían distinguidos samuráis, y el notable *saka-gura* de paredes rojas, donde hace tiempo se elaboraba y se almacenaba el sake. Estos y otros edificios, que datan del siglo XVII al XX, esperan para ser descubiertos por todo el distrito. Uno de estos, el teatro Eirakukan, fue construido en 1901 y todavía ofrece encanto y belleza en forma de representaciones de *kabuki*, comedias tradicionales *kyogen*, monólogos cómicos *rakugo* y otras actuaciones. En otros tiempos, las localidades de todo el país tenían un teatro como este, pero ahora quedan pocos.

Los fideos de trigo sarraceno *sara-soba* son el gran atractivo culinario de Izushi. Se sirven en platos pequeños de cerámica local de Izushi, listos para recibir un rico y sustancioso caldo hecho de láminas de bonito y algas *kombu*. El pueblo tiene más de 40 locales de *sara-soba*. Algunos ofrecen cursos para hacer fideos a mano, y otros venden dulces hechos con harina de trigo sarraceno. Ver las características peculiares de cada lugar es otra forma de disfrutar de su aventura en Izushi.



Arriba: Fideos de trigo sarraceno *sara-soba*, una especialidad local de Izushi. Izquierda, extremo: En Izushi, quizás quiera un recuerdo del muy apreciado *soba karinto*, un dulce frito hecho con una masa de trigo sarraceno. Izquierda: Pruebe su habilidad haciendo fideos de trigo sarraceno en el restaurante Soba Fuji.



Mapas de las zonas de Kinosaki e Izushi

Map A: Zona de Kinosaki

Los siete *soto-yu*

- 1 Baños termales Satono-yu
- 2 Baños termales Jizo-yu
- 3 Baños termales Yanagi-yu
- 4 Baños termales Ichino-yu
- 5 Baños termales Goshono-yu
- 6 Baños termales Kono-yu
- 7 Baños termales Mandara-yu

Map B: Zona de Izushi

Cómo llegar

En avión, vuela desde el Aeropuerto Internacional de Osaka (Itami) al Aeropuerto de Tajima. Desde allí tome un autobús (aprox. 40 minutos) hasta el balneario de Kinosaki Onsen. Para ir a Izushi desde allí, tome un autobús desde la estación de Toyo'oka de JR (aprox. 30 minutos).

Para más información

Página web de la posada Nishimura-ya Honkan:
<http://nishimuraya.ne.jp/honkan/>
 Página web en japonés del teatro Eirakukan:
<http://www.izushi-tmo.com/eirakukan/>
 Página web en japonés de Soba Fuji:
<http://www.sobafuji.com/>



Edo kiriko

Foto de Horiguchi Hiroaki

Colaboración: Asociación Cooperativa de Edo Kiriko

El *kiriko* nació en la primera mitad del siglo XIX y aún pervive como una forma tradicional del arte japonés del vidrio. Los motivos labrados formando ranuras y curvas en el cristal desvían y reflejan la luz, creando un luminoso espectáculo de destellos. Los productos de cristal labrado traídos a Japón desde Occidente estimularon la imaginación de los artesanos de Edo (actual Tokio) y los incitaron a tomar sus propias iniciativas, usando el polvo de

esmeril como abrasivo.

Las intrincadas líneas geométricas labradas al mínimo detalle por expertos artesanos y su vibrante aunque transparente color hacen del *edo kiriko* algo realmente especial. Cuando la luz natural brilla a través del cristal forma un destello suave, y las mesas a la hora de la cena se transforman en obras de arte. El cristal labrado hecho en Japón añadirá a su hogar brillo y disfrute.

niponica

にほにか

(スペイン語版)

2014 no.14

Ministerio de Relaciones Exteriores de Japón

2-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8919 Japón

<http://www.mofa.go.jp/> (Página web oficial del Ministerio)

<http://web-japan.org/> (Página web con información sobre Japón)