

niponica

Descubriendo
Japón

no.

25

にほにか



Reportaje especial

Urushi, el arte decorativo Japonés

Contenidos

niponica se publica en japonés y en seis idiomas más (árabe, chino, español, francés, inglés y ruso) con el objetivo de presentar a todo el mundo la gente y la cultura del Japón actual. El título *niponica* se deriva de la palabra "Nippon", que significa "Japón" en japonés.

Reportaje especial

Urushi, el arte decorativo Japonés



Portada: bol con *Echizen-nuri*
Fotografía: KATSUMI AOSHIMA

no.25 H-310318

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

Selección de *shikki* de diversas regiones de Japón
En el sentido de las agujas del reloj, desde arriba a la izquierda: set de cuencos para verter y tomar *tosu* (*sake* medicinal) durante las celebraciones de Año Nuevo, con *Aizu-nuri*; cajas apiladas para comida de ocasiones especiales, con *Wajima-nuri*; bandeja con *Yamanaka-nuri*; set de cinco boles con tapa con *Echizen-nuri*.
Fotografía: KATSUMI AOSHIMA

- 04 Belleza creada a partir de fuerza y delicadeza
- 10 Diversos *shikki* de diferentes regiones
- 12 Artesanías japonesas
- Artesanos que crean *shikki* -
- 16 El espíritu japonés se ha heredado - Restauradores de *urushi*
- 18 Tradición e innovación - Nuevas formas del arte decorativo *urushi*
- 20 Incorporando *urushi-nuri* a la vida cotidiana
- 22 Sabroso Japón: ¡Hora de comer!
Zoni
- 24 Recorriendo Japón
Hirosaki
- 28 Recuerdos de Japón
Koshu Inden



Reportaje especial

Urushi, el arte decorativo Japonés

Shikki - representante de las artes decorativas de Japón. Estos objetos de arte decorativos llenos de encanto japonés son sinónimo de "Japón" alrededor del mundo. Derrochando naturaleza, sobrepasan los límites del tiempo para acompañar la vida cotidiana.

Una belleza creada a partir de fuerza y delicadeza

En Japón, el *urushi* se suele utilizar para crear objetos domésticos, como vajillas y muebles, y también se ha utilizado profusamente para fabricar parafernalia militar y ritualista, estructuras arquitectónicas y artísticas, e instrumentos musicales.

¿Qué clase de valores y qué sentido de la estética han creado y propiciado en Japón los artículos de *Kogei* que utilizan *urushi*?

El Sr. Murose, uno de los Tesoros Nacionales Vivos de Japón, nos da una idea al respecto.

De una conversación con Murose Kazumi

La cultura del *urushi* en Japón

En Japón, el *urushi* que se recoge del árbol del *urushi* se utiliza como material para lacar. Se aplica sobre una gran variedad de objetos, desde elementos domésticos hasta accesorios para rituales, así como herramientas o estructuras.

Los artesanos y fabricantes japoneses han creado una amplia gama de artículos que aprovechan al máximo las características especiales del *urushi*.

La cultura del *urushi*, creada por las manos de varios artesanos, se expresa a través de varias técnicas, y se trata de un deleite para la vista.

Para el lector:

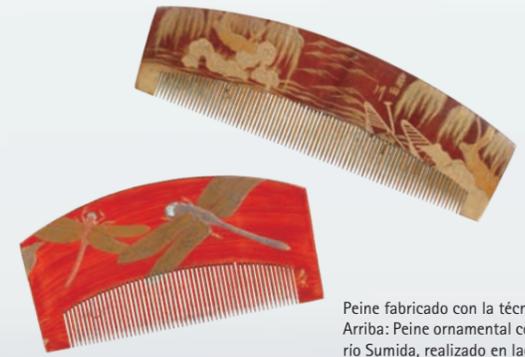
Urushi: un revestimiento de resina natural procesado a partir la savia extruida del árbol del *urushi* (*toxicodendron vernicifluum*). También se utiliza como pegamento. A diferencia de la laca que se utiliza en los muebles y en las vajillas de color negro de Europa, que tradicionalmente se obtenía disolviendo las secreciones de insectos productores de laca en alcohol, el *urushi* se aplica dando varias capas, ya que se busca producir un negro intenso, brillante y profundo que dé sensación de transparencia.

Kogei: palabra que se usa para definir el arte tradicional japonés (o arte decorativo) que unifica la belleza y la utilidad.

Shikki: un artículo de *Kogei* al que se le han aplicado múltiples capas de *urushi*. En español, a dichos objetos se les suele conocer como “laqueados japoneses”, pero lo que se utiliza para revestir estos artículos no es laca per se. Por lo tanto, se usa el término *shikki*, formado por los caracteres japoneses de “objetos + *urushi*” .



Caja de escritura: una caja para herramientas de escritura. Se utilizan múltiples técnicas que incluyen *maki-e* (técnica de laqueado con relieve de oro) y *raden* (incrustaciones de nácar) para representar las vainas y las hojas de las plantas de judías del exterior, mientras que en la parte posterior de la tapa se puede ver una imagen de un conejo. Caja de escritura con un diseño de judías y un conejo, realizado en *maki-e* laqueado y con incrustaciones de nácar 26 x 18,4 x 14,7 cm Siglo XIX (Museo Nacional de Tokio. Fotografía proporcionada por TNM Image Archives).



Peine fabricado con la técnica *maki-e*. Arriba: Peine ornamental con un diseño que presenta el río Sumida, realizado en laqueado *maki-e* 18 x 5,5 cm Abajo: Peine ornamental con un diseño de libélulas sobre hierba, realizado en laqueado *maki-e* 13,7 x 7,2 cm Siglo XIX (Museo Nacional de Tokio. Fotografía proporcionada por TNM Image Archives).



Un tablero de *shogi* (ajedrez japonés); solía ser un elemento tradicional de una dote de boda. Elaborado con la técnica *maki-e*, representa el Mitsu-Yoko-Kikumon, el escudo familiar de la familia Arisugawa-no-Miya (una familia imperial que existió desde la primera mitad del siglo XVII hasta principios del siglo XX). "Tablero de shogi con un diseño de brotes de bambú, lacado con *urushi* negro, en *maki-e*," 36,6 x 33,7 x 21,7 cm Siglo XIX (Museo del castillo de Hikone. Fotografía proporcionada por el museo).



Los elementos de *Kogei* utilizan *urushi*

Una caja para *koma* (las piezas que se alinean y se mueven por el tablero durante un juego de ajedrez japonés). Siglo XIX (Museo del castillo de Hikone. Fotografía proporcionada por el museo).



Un *koto* (instrumento de música tradicional japonesa) decorado con las técnicas *maki-e* y *raden*. Una destacada obra maestra del arte del *urushi* japonés. *Koto* realizado en *maki-e* 152,7 x 26 cm. Siglo XII (Santuario Kasugataisha. Fotografía proporcionada por el santuario).

Un negro que da sensación de luz Una belleza con contradicciones inherentes

El *urushi* es la savia que se extrae del árbol de laqueado japonés (*Toxicodendron vernicifluum*). Se trata de un barniz natural y adhesivo que cuenta con una gran tradición de uso en Japón, remontándose a más de 7000 años.

La cultura de laqueado con *urushi* sigue en boga desde la antigüedad. Ya entonces se consideraba que mostraba un profundo sentido de la belleza y la sensibilidad artística. Más adelante, durante el periodo Nara (siglo VIII) se comenzó una fase nueva. Fue cuando nació el *maki-e* (laqueado *urushi* que utiliza polvo de oro o de plata en las decoraciones), una técnica que representa el arte japonés del *urushi*. Durante el periodo Heian (siglos VIII-XII), se desarrolló el *maki-e*, principalmente en Kioto, que en aquel momento era la capital; y, durante el periodo Kamakura (siglos XII-XIV), se consolidó su técnica elemental. A partir del periodo Muromachi (siglos XIV-XVI) se crearon muchas piezas famosas, y durante el periodo Edo (siglos XVII-XIX), el *maki-e* alcanzó la cumbre a nivel técnico.

A finales del siglo XVI, a Japón llegaron misioneros portugueses y españoles que se llevaron *maki-e* a sus países de origen. Cuando la gente vio los *shikki*, se quedaron prendados de su misteriosa negrura y del brillo del oro, ya que no se parecía a ninguna otra pintura europea. En el siglo XVIII se le conocía como "laca japonesa", y los objetos decorados de esta manera eran muy apreciados. A pesar de la interminable profundidad del negro, algunos rincones daban sensación de translucidez. El *urushi*, que combinaba estos dos elementos a priori tan contradictorios, fascinaba a los pueblos de toda Europa. Poco a poco surgió un movimiento para imitar a los *shikki* japoneses utilizando una pintura sustitutoria. En España se les llamó "japanning".

De hecho, el *urushi* solo se puede obtener en la zona climática del monzón. Los *shikki* se fabrican en varios países fuera de Japón, desde el Este hasta el Sudeste

Asiático, pero los *shikki* japoneses muestran una belleza sin parangón. El secreto radica en las características del *urushi* de Japón, que se solidifica con un acabado brillante que presenta un hermoso brillo, y en el nivel de atención al detalle que los japoneses prestan a su artesanía. El *urushi*, cuyas propiedades difieren sutilmente de una estación a otra, se recoge con cuidado y se selecciona para su uso, con el objetivo de aplicar el *urushi* idóneo para cada proceso o técnica expresiva. Los *shikki*, unos objetos preciosos y duraderos, se fabrican utilizando estos materiales y estas técnicas.

Las técnicas decorativas de *urushi* maduraron gradualmente hasta el periodo Edo, pero luego, durante el periodo Meiji (siglos XIX-XX) los caprichos del azar hicieron que todo cambiara repentinamente. Tras la caída del sistema feudal del shogunato, los artesanos perdieron a sus mecenas. Además, con la apertura de Japón a Occidente, comenzaron a introducirse ciertos valores occidentales, como la distinción entre "bellas artes" y "artes decorativas". En Japón, el *Kogei* (la artesanía japonesa), incluyendo los *shikki*, siempre había sido "arte" en sí mismo; sin embargo, en esta coyuntura, *Kogei* se convirtió en un concepto inferior a las "bellas artes".



Arriba: "Caja de maquillaje *maki-e* con diseño de flores de ciruelo". Una caja grande que contiene un conjunto de instrumentos cosméticos; la reliquia más antigua de su tipo, de alrededor del siglo XIII. (Santuario de Mishima Taisha. Fotografía proporcionada por el santuario).
Abajo: Algunos de los elegantes cosméticos de la "Caja de maquillaje *maki-e* con diseño de flores de ciruelo".



Rantai shikki: una canasta tejida de bambú finamente cortado y lacado con *urushi* (Instituto Arqueológico de Korekawa. Fotografía proporcionada por la institución).



Caja de escritura con un diseño popular de la época (creada con la técnica *maki-e*). Una famosa pieza del siglo XII. "Tebako: diseño de ruedas medio sumergidas en laca *maki-e* con incrustaciones de nácar". Representa el *urushi kogei* del periodo Heian (Museo Nacional de Tokio. Fotografía proporcionada por TNM Image Archives).



Los *shikki* le han dado color a Japón, llenando todo de belleza

Arriba y a la derecha: El Salón Dorado de Konjikido del templo Chuson-ji. Un edificio brillante que hoy día transmite la cultura dorada de Hiraizumi, que floreció durante la época de Oshu Fujiwara. El primer "Tesoro Nacional" de Japón, que reunía las técnicas de la época, como el *raden* (incrustaciones de nácar). (Templo de Chuson-ji. Fotografía proporcionada por el templo.)

Abajo: Muebles de boda para la princesa Chiyo, la hija mayor del tercer shogun, Tokugawa Iemitsu. La colección presenta un total de 27 elegantes artículos que utilizan técnicas como el *maki-e*. "Ajuar Hatsune" de alrededor del siglo XVII (Museo de Arte de Tokugawa. Fotografía proporcionada por © The Tokugawa Art Museum Image Archives / DNPartcom).



Sin embargo, el *urushi Kogei* sobrevivió incluso tras esto. Las habilidades que demostraban los artesanos de *urushi* que habían servido al shogunato y a la Casa Imperial fueron protegidas por la “Universidad Nacional de Bellas Artes de Tokio” (actualmente conocida como la “Universidad de Bellas Artes de Tokio”), la primera institución japonesa dedicada a formar artistas. Aquí las habilidades continúan perfeccionándose, y ahora llegan hasta nosotros desde su culmen.

Mientras tanto, los artesanos de las zonas locales de producción de *shikki* (áreas que se formaron como resultado de la industria promovida por los señores *daimyo* de cada uno de los dominios feudales del período Edo) lucharon contra el cambio de valores que se estaba produciendo y se opusieron a la ola de mecanización, pero al mismo tiempo siguieron creando esos productos con tan vivo color. Gracias a ello, hoy en día los *shikki* siguen formando parte del estilo de vida japonés.

La cultura del *urushi* sigue viva en materia y en espíritu cubriendo todo lo bello, desde objetos normales y corrientes hasta los productos más refinados; y en los últimos años, el *Kogei* ha sido reevaluado, de manera que ahora también se considera “arte”.

Los japoneses llevan creando *shikki* desde hace siglos e imbuyendo esos objetos de su espíritu. Si un objeto se rompe, se repara con *urushi* y se sigue utilizando con cuidado durante generaciones.

Es asombroso que los *shikki* de hace miles de años que se desenterrados de las profundidades puedan conservar ese color y brillo tan vivos.

El *urushi* cuenta con unas propiedades de resistencia alcalina y al ácido, por lo que solo los *shikki* pueden permanecer intactos en el suelo ácido de Japón, donde la mayoría de las cosas se pudren.

A pesar de su resistencia, los *shikki* se degradan al ser expuestos a rayos ultravioleta, y volverán a unirse a la madre tierra en el transcurso de varios cientos de años. Hoy en día, mientras se hace patente el problema de los microplásticos, cabe destacar que, en cuanto a iniciativas ecológicas, los *shikki* tienen la extraordinaria cualidad de estar compuestos de un material que respeta el medio ambiente.

La cultura del *urushi* se ha transmitido utilizando materias primas de Japón, y a través del espíritu único de los japoneses. Se trata de algo singular que ningún otro país puede imitar, y que sin duda vale la pena proteger con mimo y transmitir a futuras generaciones.

Murose Kazumi



En 1976 completó su especialización en arte *urushi* por la Escuela Superior de Artes de la Universidad de Bellas Artes de Tokio. Además de presentar obras tanto en Japón como en el extranjero, Murose también ha estado implicado en la conservación del arte y de las propiedades culturales del *urushi*. En 1991 abrió el Instituto Mejiro de Investigación y Restauración de *Urushi*. En 2008, Murose fue reconocido como el titular de los Bienes Culturales Intangibles de Japón (“Tesoro Nacional Vivo”) de *maki-e*. En el mismo año, recibió la Medalla de Honor de la Cinta Morada. Sus libros incluyen “*Urushi no bunka*” (publicado por Kadokawa solo en japonés) y “*Maki-e Urushi: Murose Kazumi sakuhinshu*” (publicado por Shinchosha en japonés e inglés).

Técnica decorativa tradicional

La larga tradición de los *shikki* y la cantidad de zonas que son famosas por su producción hicieron que sugiera una gran variedad de técnicas. Los *shikki* nos presentan una magnífico abanico de estilos que se logran añadiendo diseños decorativos tras haber aplicado las capas inferiores y superiores de laca.

Derecha: Estuche de tintas de primera calidad. Su pintoresco diseño se logra aplicando la técnica *maki-e*. “Caja de escritura, laqueado con polvo metálico, imagen superior: diseño de valla con hiedra y maleza”. C. siglo XVII (Museo Nacional de Tokio. Fotografía proporcionada por TNM Image Archives). Abajo a la izquierda: Equipo ecuestre/silla de montar. Un diseño brillante y elegante con flores cortadas a partir de conchas sobre una superficie recubierta de *urushi* negro. “Silla de montar con diseño de *hagi* (trébol japonés) en incrustaciones de nácar”. C. siglo XVII (Museo Nacional de Tokio. Fotografía proporcionada por TNM Image Archives). Abajo a la derecha: Caja de herramientas con un fénix dibujado utilizando la técnica *chinkin*. Una obra de los inicios del *chinkin* en Japón. “Caja pequeña con diseño de incrustaciones de oro que representa a un fénix”. C. siglo XVI (Santuario Shirayama Hime Jinja. Fotografía proporcionada por el santuario).

Maki-e

Se trata de una técnica decorativa en la que se utiliza un pincel fino (conocido como *maki-e-fude*) para dibujar un patrón en *urushi*. Luego, antes de que el *urushi* se endurezca, se esparce polvo metálico de oro o de plata sobre la parte superior para que el diseño destaque. Este ornamento de metal, que resalta a las mil maravillas los diseños de oro y plata, es una técnica tradicional del *urushi Kogei* de Japón.



Al aplicar dicho polvo metálico sobre la punta de una hoja, da la impresión de que la hoja está empezando a cambiar de color.

Raden (nácar)

Se trata de una técnica decorativa mediante la cual la brillante capa perlada del interior de una concha, como la del “gran turbante verde” (Turbo Marmoratus), se corta en láminas muy finas que luego se recortan, pulen e incrustan en la superficie de los *shikki*. Se caracteriza por crear un diseño brillante con los tonos del arcoíris, y también se usa combinándola con la técnica *maki-e*.



Chinkin (incrustaciones de oro)

Se trata de una técnica decorativa mediante la que, con una cuchilla, se graba un diseño en una superficie revestida de *urushi*, y el *urushi* fresco se frota por los surcos. Luego, se elimina el exceso de *urushi* de las partes no grabadas, y se colocan láminas de oro en polvo haciendo presión en los surcos. Esta técnica permite dibujar unos patrones finos y delicados, ya que el polvo de oro y demás se quedan en las líneas y puntos grabados.



Diversos Shikki de diferentes regiones

El *shikki* se extendió inicialmente de Kioto a Edo y después a escala nacional. Aquí presentamos ejemplos de *shikki* realizados en diversas regiones de Japón, cada uno con sus características distintivas en lo que se refiere a la apariencia y la técnica.

Fukui

福井 Echizen shikki

Shikki extremadamente duradero, ideal para su uso práctico. El *urushi* se aplica de manera cuidadosa y rápida, lo que le aporta una elegancia característica con un brillo profundo y único.
(Fotografía: Cooperativa de lacado Echizen)



沖縄 Okinawa

Ryukyu Shikki

Destaca por una técnica conocida como *nuri-tate* que emplea principalmente *urushi* rojo y negro brillante para un acabado sencillo. Este *shikki* también usa diseños típicos de las regiones tropicales.
(Fotografía: Kakuman Shikki)



Ishikawa

石川

En esta región hay tres áreas que producen *shikki*: Yamanaka, que destaca por su base de madera; Wajima, que es conocida por la técnica de aplicación; y Kanazawa, famosa por la técnica de *maki-e*.

1 Wajima-nuri

Para hacer la base, el *urushi* se usa para pegar trozos de tela a partes frágiles y se mezcla con *ji-no-ko* de Wajima (polvo de diatomita que contiene microfósiles vitreos y minerales) para crear una forma robusta de *shikki*.
(Fotografía: Wajimanuri no Tsuda)



2 Kanazawa Shikki

Caracterizado por una belleza espléndida y reluciente que se consigue utilizando una técnica avanzada de *maki-e*. Se conoce como *maki-e* de Kaga porque esta área se conocía antiguamente como "Kaga".
(Fotografía: Cooperativa Industrial Kanazawa Shikki)



3 Yamanaka Shikki

Caracterizado por las bellas vetas de la base de la madera y el uso de una técnica conocida como *kashoku-biki* (torneado decorativo) que le da un diseño con textura a la superficie de la base de madera.
(Fotografía: Asociación Cooperativa de Lacado de Yamanaka)



Gifu

岐阜 Hida-Shunkei

Caracterizado por su tono ámbar, simple pero brillante, que realza la belleza de las vetas de la madera.
(Fotografía: Tozawa Shikki)



新潟 Niigata

Niigata Shikki

Famoso por sus técnicas únicas como el *take-nuri*, en el que se utiliza óxido para reproducir las líneas y nudos del bambú de forma exquisita.
(Fotografía: Niigata Sikki CO., LTD)

Iwate

岩手 Joboji-nuri

El pueblo de Joboji-machi también es conocido por su producción de *urushi*, por lo que esta técnica de aplicación se caracteriza por una decoración minimalista, que permite resaltar la belleza inherente del *urushi*.
(Fotografía: División de la Industria de Urushi, ciudad de Ninohé, prefectura de Iwate)



Fukushima

福島 Aizu-nuri

Famoso por las representaciones de *Aizu-e* (diseños del área de Aizu) con ciruelos, bambú, y pinos, o ruercas, consideradas símbolo de buena suerte en Japón - y *hamaya*, una flecha ceremonial utilizada para ahuyentar a los malos espíritus. El *Aizu-niru* emplea numerosas técnicas más.
(Fotografía: Fukunishi Sohbei Shoten)



Kyoto

京都 Kyo Shikki

Heredado en su forma original del periodo Heian (alrededor del siglo VIII), este *shikki* se hizo popular con la difusión de la ceremonia del té y se conoce por su delicadeza y su belleza interior. Se caracteriza por su diseño refinado y elegante.
(Fotografía: Cooperativa Kyoto Shikki)



Wakayama

和歌山 Kishu Shikki

Famoso por una técnica conocida como *negoro-nuri*, en la cual se aplica *urushi* rojo sobre una base de *urushi* negro y después esta superficie recubierta se pule con cuidado utilizando carbón o materiales abrasivos similares) para dejar entrever la base negra en algunas zonas.
(Fotografía: Cooperativa de lacado Kishu)



香川 Kagawa

Kagawa Shikki

Famoso por su técnica característica conocida como *Zokoku-nuri*, en la que el *urushi* se graba con un pequeño cincel para producir un diseño con líneas que produce sombras únicas.
(Fotografía: ICHIWADOU-KOUGEI CO., LTD)





Artesanías japonesas

- Artesanos que crean shikki -

Fotografías: División de Industria de Urushi, Ayuntamiento de Ninohe, Prefectura de Iwate, Kanai Gen

Shikki - Etapas de producción especializadas

Los *shikki* pasan por varios procesos hasta convertirse en productos terminados. Primero se produce el *urushi* que formará el revestimiento; luego, se crea la base del objeto y, finalmente, la base se recubre con *urushi*. La mayoría de los *shikki* se elaboran mediante una combinación de procesos específicos individuales que realizan artesanos especializados en uno u otro de los procesos implicados. Para completar un objeto *shikki*, los expertos artesanos suelen trabajar juntos en una misma zona de producción.

Este artículo presenta las artesanías especializadas que se combinan para producir *shikki*, así como las regiones de Japón más conocidas por los respectivos procesos.



Arriba: Árboles *urushi* siendo raspados para obtener *urushi*. Poco menos del 3% del *urushi* que se utiliza en Japón se cosecha a nivel nacional, y alrededor del 70 % se trata de *urushi* de Joboji, en la ciudad de Ninohe, en la prefectura de Iwate.
Derecha: Los artesanos del *urushi-kaki* recogen el *urushi* tan pronto como ha sido hecho el corte debido a que el *urushi* tiene la propiedad de endurecerse cuando es expuesto al aire.

Urushi-kaki (Raspado de urushi)

El *urushi* de mayor calidad se produce mediante una minuciosa labor

La ciudad de Ninohe, en la prefectura de Iwate, es famosa por ser una zona donde se produce *urushi* japonés. También es el hogar de la comunidad más grande de artesanos de *urushi-kaki*.

Los artesanos de *urushi-kaki* recogen *urushi* para utilizarlo como material para lacar *shikki*. El *urushi-kaki* es el proceso mediante el que se corta horizontalmente la corteza de un árbol *urushi* con una garlopa específica para raspar *urushi*, y luego se emplea un raspador para recoger la savia que el árbol produce para sanar las heridas. Un solo artesano se ocupa de nada menos que 400 árboles al año y recoge el *urushi* que estos producen.

El *urushi-kaki* se realiza desde junio hasta finales de octubre. Cada temporada, los artesanos identifican y recolectan *urushi* con unas propiedades sutilmente diferentes. Esto se debe a que el *urushi* se seca de manera distinta, y su contenido difiere dependiendo del momento de la cosecha. Por ejemplo, el *urushi* recogido en junio y julio está húmedo, pero se seca rápidamente, lo que lo hace adecuado para el lustre. La mejor época para recolectar *urushi* es en agosto, ya que es cuando se puede recoger el *urushi* de la mayor calidad y con el máximo contenido de *urushiol* (el componente principal del *urushi*), ya que el clima de verano hace que el *urushi* esté menos húmedo. El *urushi* se cosecha aproximadamente una vez cada cinco días, dependiendo de las condiciones climatológicas y vegetativas, y lo bien que parezca haberse recuperado el árbol.

En octubre termina el *urushi-kaki*, es el momento en el que se



procede a raspar la savia que queda en los árboles.

Ese es el método básico de la recolección de *urushi*, pero solo permite recoger aproximadamente 200 g al año de un solo árbol. Para poder cosechar una más cantidad de *urushi* y de mayor calidad, el artesano tiene que determinar el estado de un árbol y decidir dónde y cuán lejos debe realizar los cortes horizontales.

Después de que el *urushi* cosechado se remueva, para homogeneizar sus ingredientes, pasa por un proceso específico para evaporar la humedad y así poder convertirse en *urushi* refinado. Luego, se entrega a los mayoristas de *urushi*, que se lo entregan a los artesanos que aplicarán el *urushi* como revestimiento.



Desde la derecha: hoz; raspador; avión; *takappo* (barril para almacenar el *urushi* cosechado). Estas son herramientas especializadas que se usan para realizar *urushi-kaki*. Sólo unos pocos artesanos de Japón los fabrican.

Joboji, ciudad de Ninohe, prefectura de Iwate

Zona de producción de *urushi*
El *urushi* de Joboji es esencial para reparar tesoros nacionales e importantes bienes culturales. Incluso se ha utilizado en la restauración de edificios tan notables como el Santuario Nikko Toshogu y el Templo Kinkaku-ji.





1. *Ara-biki*
2. *Naka-biki*
3. *Shiage*
4. Desde el bloque hasta el artículo terminado.



Kiji-zukuri

(fabricación de bases de madera)

El afán por prestarle una gran atención a la base crea un *shikki* más fuerte.

El *kiji-zukuri* es la labor mediante la que se crea una base *shikki* de madera. Los artesanos, llamados *kiji-shi* (tallador de madera), dan forma a cada base.

En el *kiji-zukuri* se utilizan “bloques” de madera en bruto que han estado secándose durante períodos que van desde varios meses hasta varios años. El bloque se coloca en un torno para crear una forma basta inicial mediante un proceso llamado *ara-biki*. Durante la etapa del *ara-biki*, el bloque se cepilla hasta lograr un espesor poco mayor que el tamaño deseado del producto final, para permitir que la madera se encoja más adelante durante la evaporación posterior de la humedad residual. Poco después de que haberlo cepillado, el objeto se seca inmediatamente para reducir el contenido de humedad. Se trata de una secuencia de procesos que deben realizarse repetidamente para evitar que la madera cambie. Aunque que la madera ya se haya cortado, sigue estando viva y respira. Por lo tanto, esta secuencia de secado es esencial para evitar que el *kiji* (base de madera), que se transforma en

planchas delgadas, se deforme por la humedad absorbida por el ambiente.

El siguiente paso es un proceso intermedio llamado *naka-biki* en el que el *kiji* en bruto se cepilla aún más con una garlopa para acercarse a la forma del objeto terminado. La base de madera no se cepilla toda de una vez; en cambio, el *kiji-shi* se espera a que la madera se seque y va cepillando el bloque poco a poco, verificando la forma de vez en cuando con una plantilla para determinar hasta qué punto se ha rebajado. Una vez que el *kiji* ha tomado forma, el *kiji-shi* sustituye la garlopa por una cuchilla, para llevar a cabo el proceso de acabado denominado *shiage*. Al cepillar con delicadeza el *kiji* con la cuchilla, enseguida se consigue una superficie suave.

Los *kiji-shi* crean unos *kiji* sin irregularidades de tamaño ni grosor. Además, como se ha secado adecuadamente varias veces, la madera es fuerte. Los *kiji-shi* saben que el *kiji-zukuri* determina el lustre del *urushi* y el acabado que se luego se aplicará.



Kiji-shi
Yamada Mako

La Sra. Yamada es la única *kiji-shi* mujer que trabaja como artesana tradicional en Yamanaka-*shikki* (prefectura de Ishikawa), conocida como “Yamanaka para *kiji*”. Durante los últimos años, se ha observado un aumento del número de mujeres que trabajan en la industria del *shikki*.



Izquierda: *Kiji* secado a conciencia.
Derecha: Las herramientas influyen en los resultados, así que los *kiji-shi* fabrican personalmente todas sus herramientas.



1. Se aplica *urushi* en las partes frágiles. Esta fotografía muestra el *kiji-katame* (endurecimiento de la base de madera), un proceso que se realiza para reforzar los empalmes y las piezas astilladas con *urushi*.



2. Al *kiji* se le pegan trozos de tela empapados en *urushi*. La fotografía muestra el *nuno-kise* (recubrimiento de la base de madera con una tela), un proceso que refuerza las partes frágiles, como los bordes.



3. Al *kiji* se le aplica una capa base de *urushi* mezclado con *ji-no-ko* (tierra molida), un compuesto de tierra de diatomea del monte Komine vecino, para así limar los espacios que hay entre los bordes de la tela.



4. Se deja que la capa base de *urushi* se seque y luego se pule con una piedra de afilar. El *nushi* utiliza piedras de diferente rugosidad dependiendo de la capa base de *urushi*. El proceso de frotado de la capa base y del pulido se repite tres veces, utilizando tres niveles de granularidad de polvo, desde grueso, pasando por fino, y acabando con uno aún más fino.



5. Antes de la aplicación, se envuelve el *urushi* en papel japonés y se tensa para obtener una laca suave.



6. Se aplica el *urushi* y se realiza un seguimiento de su estado.



7. A medida que el *urushi* se endurece absorbiendo la humedad, se deja secar en un espacio donde se controlan la humedad y la temperatura.



8. Tras repetir los procesos de secado y recubrimiento, para completar el *shikki* por último se aplica el acabado en una sala especial aislada de toda suciedad y polvo.



Izquierda: El *urushi hake* (cepillo de laqueado) tiene cerdas de cabello humano de las que se ha extraído el aceite.
Derecha: La tierra de diatomea del monte Komine se hornea y se muele hasta convertirla en polvo y usarla como *ji-no-ko* (tierra molida) para el *Wajima-nuri*.



Urushi-nuri

(laqueado)

Al conocer en profundidad el *urushi* se le otorga al *shikki* un bonito brillo.

El *urushi-nuri* – la labor de recubrimiento de *shikki* – lo realizan unos artesanos llamados *nushi* (laqueador). La naturaleza del proceso de recubrimiento varía dependiendo del área de producción. En el caso del *Wajima-nuri*, tan solo el proceso de recubrimiento presenta nada menos que 20 pasos.

Los artículos de *Wajima-nuri* son famosos por ser sumamente resistentes. El secreto reside en las diversas técnicas de refuerzo que se emplean. El *Wajima-nuri* hace que los *shikki* sean más resistentes al reforzar los empalmes y las piezas que pueden astillarse con facilidad.

Los artículos *shikki* de *Wajima-nuri* están recubiertos de *urushi* de calidad superior filtrado, y se acaban con varios tipos de cepillos. Algunos llegan al mercado tal y como quedan, y otros se decoran.



Nushi
Tsuda Tetsuji (Wajimanuri no Tsuda)

Artesano tradicional de *Wajima-nuri*. Tsuda y su hijo, Shinichiro Tsuda, también artesano tradicional de *Wajima-nuri*, conservan y transmiten las técnicas tradicionales.

El espíritu japonés se ha heredado - Restauradores de *urushi*

El *shikki* se lleva reparando desde tiempos antiguos. Aquí presentamos a dos especialistas en el arte de la restauración de objetos con el *urushi*.



Conexiones realizadas por el *urushi* tal como se ve en la restauración de objetos cotidianos

El *shikki* se protege con un baño de *urushi*, lo que permite utilizarlo durante generaciones si se trata con cuidado y se restaura.

A Kawai Natsumi le fascina la robustez del *urushi*, y trabaja como restauradora profesional, principalmente de artículos de *urushi*. Kawai inició este camino porque se cuestionaba la necesidad de producir algo que genera demasiados residuos. Siente que, en lugar de crear *shikki*, restaurarlo es más provechoso porque el objetivo de este trabajo es dotarle de una segunda vida.

Kawai dice: “Los objetos de *shikki* se aprecian durante mucho tiempo, por lo que los reparo con la idea de que sigan siendo útiles por muchas décadas”. A menudo, los clientes que acuden a ella buscando sus servicios de reparación llevan objetos heredados que tienen entre 30 y 100, o incluso más de 150 años, - lo que significa que les tienen apego. Estudia con los clientes el plan de reparación y a veces deciden sencillamente preservar la textura única del objeto envejecido. Kawai restaura objetos para que los clientes puedan seguir utilizándolos.

“Cuando llevas tantos años involucrada en la restauración, aprendes cómo funcionan las “leyes del deterioro”. Trato de prevenir y centrarme en partes donde se puede producir el deterioro.” Las condiciones varían constantemente ya que tanto la madera como el *urushi* respiran, pero dedicarse a la obra de restauración ayudar a desarrollar las habilidades de observación del restaurador y a mejorar sus técnicas. La restauración de *urushi* consiste en una serie de descubrimientos, apunta, y nunca le ha sido pesado. Aunque pueda ser difícil restaurar objetos hechos con materiales baratos de mala calidad, Kawai siente una sensación de satisfacción cuando ve la alegría de sus clientes.

“Arreglar un objeto para prolongar tu tiempo con él te da una sensación de seguridad y parece ser una forma de terapia. Siento que he adquirido una técnica de ver las cosas en positivo, incluso las roturas”.

Las restauraciones tienden a ocasionar cambios de actitud tanto en los restauradores como en aquellos que utilizan los objetos restaurados. Estos cambios también se transmiten a la siguiente generación que usará el *shikki*.



Restauración realizada con *urushi*
El método de reparación más apropiado se elige según las condiciones del objeto.



Una caja de pergamino colgante se repara con el método del *ware-naoshi*, en la que el *urushi* se emplea para volver a unir las partes que se han roto. El *urushi* también se usa como acabado después de adherir las partes.

Kawai Natsumi
Restauradora profesional/artesana del *urushi*
Kawai trabaja como restauradora profesional en tres lugares, Kioto, Tokio, y Tottori, utilizando principalmente el *urushi* y el *kintsugi* (*urushi* mezclado con oro y plata). Ha restaurado más de 800 artículos, desde objetos cotidianos hasta antigüedades.



Restauración de Patrimonio Cultural - Pasando el testigo cultural y técnico a la siguiente generación

La restauración de patrimonio cultural es diferente a la restauración de objetos cotidianos. Un punto importante que los diferencia es que no hay que “restaurarlos en exceso”, o “tocarlos demasiado”.

“Con objetos cotidianos, restauras y recubres dependiendo de cómo de dañados estén, pero a la hora de restaurar patrimonio cultural, tienes que preservar su condición actual, lo que incluye preservar el deterioro en sí mismo”, dice Matsumoto Tatsuya, un artista del *urushi* que lleva 25 años restaurando patrimonio cultural. La razón es que el deterioro es prueba del paso del tiempo. Matsumoto observa cuánto se ha degradado el *urushi* y sólo aplica el grado de restauración que considera necesario “en el presente”. Si no, deja que sea la siguiente generación de restauradores la que haga el trabajo.

Si un edificio ha sufrido daños severos por un desastre natural como un terremoto, se llama a un equipo de análisis químico para poder llevar a cabo las labores de restauración a partir de datos detallados. En ese caso, lo más importante es el entendimiento mutuo entre personas de diferentes ámbitos. “Está claro que la técnica y el saber hacer son necesarios para la restauración, pero las zonas dañadas nos dan una variedad de información que podemos registrar para el futuro; y es importante decidir si restaurar o no”.

Es necesario identificar los antecedentes de la creación de la obra y el contexto en el que se realizó el diseño, y usar tu imaginación, y entonces seleccionar la mejor técnica de restauración en ese momento. Por lo tanto, se necesitan varias décadas para desarrollar recursos humanos altamente cualificados. A menudo, las destrezas necesarias se adquieren con la experiencia en restauraciones in situ. “Dominar el *urushi* requiere una gran habilidad, por lo que necesitamos establecer centros de aprendizaje urgentemente para desarrollar recursos humanos, ya que debemos transmitir esta cultura”, dice Matsumoto con pasión. En la actualidad, la restauración del patrimonio cultural se lleva a cabo en instalaciones y talleres individuales, lo que significa que solo se puede realizar un número limitado de restauraciones cada año. Para preservar la valiosa cultura del *urushi*, Matsumoto desearía que ese número aumentara, aunque solo fuera en uno.

Las obras de arte decorativo en las que se emplea el *urushi* unifican la cultura y las técnicas del pasado. Matsumoto está trabajando para restaurar el patrimonio cultural heredado del pasado al presente, y que este se pueda transmitir al futuro.

Derecha: *Maki-e* del templo de Kodai-ji en proceso de restauración y acabado escamado de *urushi* en un objeto en proceso de reparación en el taller. Utilizando una espátula, se aplica una base de *urushi* en la parte que se está escamando y después se suavizan las irregularidades.

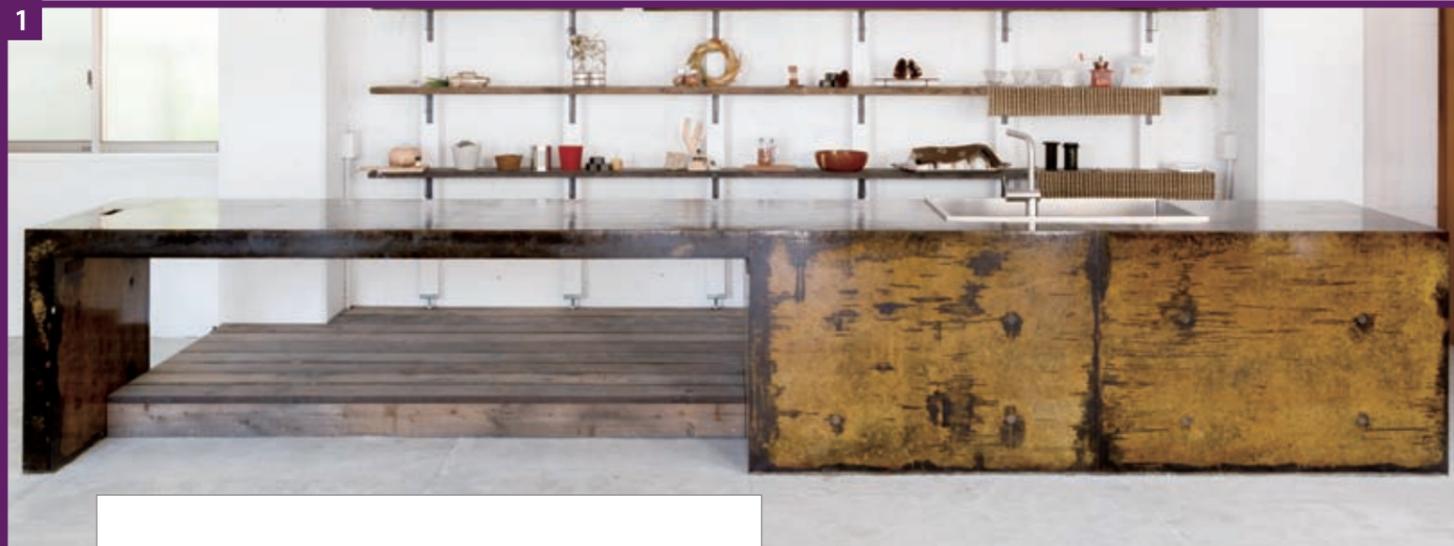


El escrutinio cuidadoso del deterioro hace visible la estructura base. Restaurar patrimonio cultural ofrece una oportunidad única de observar las técnicas sofisticadas que usaron nuestros predecesores, técnicas que normalmente llevan un baño de *urushi*.

Matsumoto Tatsuya
Artista de *urushi*
Matsumoto, miembro de pleno derecho de la Asociación de Kogei de Japón, se dedica a restaurar patrimonio cultural del *urushi*. También colabora con el Programa de Rescate del Patrimonio Cultural.



Fotografía: Kanai Gen



▲ Una isla de cocina hecha de hormigón con acabado de urushi.

Tradition and Innovation Nuevas formas del arte decorativo *urushi*

El mundo del *urushi* continúa experimentando y expandiendo su potencial a medida que la actividad deja atrás los materiales, productos y aplicaciones tradicionales. Observa nuevas formas del arte del *urushi* creadas a través de la fusión con las últimas tecnologías y otras disciplinas.

1 *Urushi* + materiales incombustibles

Se han creado nuevas tecnologías para aplicar *urushi* a superficies de materiales incombustibles como el hormigón. La compañía desarrolló esta tecnología de manera independiente para lograr la aplicación de *urushi* a superficies que no fueran madera o papel, y para otorgar calidez natural y variedad visual a materiales incombustibles que normalmente son inorgánicos y fríos. El acabado de *urushi* tiene una durabilidad excelente, es resistente al agua y tiene propiedades antibacterianas, por lo que es adecuado para su utilización como decoración en restaurantes. Esta tecnología produce un material de construcción artístico que no solo expande el potencial de aplicación del *urushi*, sino que además abre nuevas oportunidades en la construcción. (Cooperación: Heisei Corporation)



▲ El *urushi* se puede aplicar directamente a las superficies o a paneles incombustibles.



▲ Las superficies recubiertas tienen una textura orgánica.

2 *Urushi* + piedra caliza

Fundas de móvil pintadas a mano por artesanos del *shikki* del área de Echizen (prefectura de Fukui). El cuerpo de la funda está hecho de un nuevo material a base de piedra caliza que se llama "LIMEX". El LIMEX es respetuoso con el medio ambiente, ya que con él se puede crear un sustituto del papel con mínimo consumo de agua o madera, o un sustituto del plástico con menos materiales derivados del petróleo. En la actualidad, se está desarrollando su aplicación a servicios de mesa. (Cooperación: "Proyecto del Futuro de la Artesanía Tradicional", de la Escuela Superior de Diseño de Medios Audiovisuales de la Universidad de Keio)



2 Los diseños de las superficies de las carcasas están inspirados en la cocina local, como los fideos soba, y en productos de artesanía tradicional, como las gafas de la ciudad de Sabae, en la prefectura de Fukui (hogar del *shikki* Echizen), y de Echizen, la zona colindante.



3 *Urushi* + impresoras 3D

Shikki creado pintando silicona en un molde impreso en 3D. El molde de silicona resultante se pinta con *urushi*, y después se pela. Esta innovadora técnica artística del *urushi* nos permite disfrutar del brillo y de la intrínseca belleza del *urushi*. Nuevas formas del *urushi* nunca antes vistas. Utilizando las últimas tecnologías, el *shikki* no tiene por qué verse limitado por obstáculos como la forma o el grosor y puede aplicarse a superficies 3D sumamente finas y de cualquier forma. (Cooperación: Kakuda Yota; Fotografía: Yuu Kawakami, "SHIZUKU")



4 *Urushi* + artículos de aire libre

Tazas con diseño de *urushi* con tiras de cuero en la parte inferior, diseñadas para colgarlas de la cintura o de una mochila y transportarlas con facilidad. Aprovechando la excelente robustez, la resistencia al agua, y las propiedades antibacterianas del *shikki*, además de su extrema ligereza, estas tazas son ideales para su uso al aire libre, más allá de sus aplicaciones convencionales. Se pueden apilar, por lo que ayudan a ahorrar espacio en viajes de acampada. Los artesanos del *Aizu-nuri* (prefectura de Fukushima) producen cada artículo a mano. (Cooperación: Sekibikodo Co., Ltd. "taza NODATE")

5 *Urushi* + *washi*

Zapatillas de casa, cubiertas de libros, bolsos, etc. hechos de *washi* (papel tradicional japonés) impresos con diseños refinados de *urushi*. La compañía ha desarrollado de manera independiente un proceso especial que aplica al *washi* una tecnología de impresión previamente aplicable solo a la piel de ciervo que ahora también se puede usar con el *washi*. Esto permite la reproducción de diseños bellos y refinados. Hay una amplia variedad de modelos de *urushi*, desde los diseños japoneses clásicos hasta los estilos de diseño contemporáneos. (Cooperación: Onao Co., Ltd. "SIWA x URUSHI")



Incorporando *urushi-nuri* a la vida cotidiana

Se han creado muchos *shikki* con aspecto moderno y funciones actualizadas.
¿Por qué no incorporar objetos decorativos del arte del *urushi* en tu vida cotidiana contemporánea?



Soporte de palillos con formas intercambiables

Un set de cinco soportes de palillos que se pueden unir para crear un "anillo". Los soportes individuales tienen forma de abanico y sostendrán sus palillos con firmeza.
(WAJIMA KIRIMOTO: "Anillo" de soportes de palillos)



Diseños modernos

Shikki de Kagawa

Cucharas y tenedores coloridos

Coloridos cucharas y cuchillos de *urushi* hechos de madera ligera que son perfectos para el uso diario. La capa de *urushi* hace que los extremos de los cubiertos sean suaves al tacto. La sensación en la lengua es agradable, por lo que es cómodo usarlos.
(tao. Co., Ltd.)



Arte decorativo de madera de paulownia de Kanazawa

Práctica bandeja

Bandeja con una parte ahuecada para colocar galletas, dulces japoneses, cuencos, pequeños accesorios, etc. Perfecta para el uso diario con una textura rústica y una estructura simple que encaja con cualquier estilo de decoración.
(Iwamoto Kiyoshi Shouten: "Bandeja Chokotto" realizada con la técnica de *fuki-urushi*)



Nuri de Aizu

Bol de *urushi* de fácil agarre

Boles con un diseño universal y un surco en la base donde puedes colocar el dedo, por lo que es seguro transportarlos incluso si no agarras muy bien. Dado que el bol está hecho con *urushi*, no quema.
(Rakuzen LLC: bol de Rakuzen)



Shikki Echizen

Bol de *urushi* que querrás usar todos los días

Se ha aplicado *urushi* de partículas finas para hacer que este bol sea extraordinariamente duradero. Puede que parezca un bol normal pero es extremadamente resistente a las rupturas y las rayaduras.
(j cocomo Co., Ltd.: "Fudan" Fuku-wan)



Shikki de Kawatsura, etc.

Cuencos fáciles de usar

La deformación y el alisado del interior del cuenco hacen que sea más fácil extraer la comida sin derramarla. Desde niños hasta adultos: cualquiera puede usarlos. Cuencos que te ayudan a "comer tú solo" - hechos a mano por artesanos de todo Japón.
(compañía aeru)



Usos modernos

Sabroso Japón:
¡Hora de comer!

15

Zoni

Cocina tradicional de Japón
con una amplia variedad de variantes regionales

Fotografías: Shutterstock.com, Yoshizawa Naho/Aflo

El “zoni” es una sopa hecha con ingredientes como el *mochi* (masa de arroz glutinoso), zanahorias, y rábanos blancos. Este plato tradicional japonés se sirve principalmente en Año Nuevo.

Se dice que en su origen era un plato elaborado con las ofrendas a las deidades sintoístas y a los budas en la víspera de Año Nuevo, que se cocinaban y se comían después del amanecer el día de Año Nuevo. En el periodo Edo (siglos XVII-XIX), el “zoni” se hizo popular entre la gente común y pasó a considerarse un plato que traía buena suerte y que se utilizaba cuando se rezaba por un año seguro.

El “zoni” se come habitualmente en todo Japón salvo en Okinawa. Sin embargo, existe una amplia variación regional en la sopa, en la forma del *mochi*, y en los ingredientes que se usan.

En el este de Japón, los *mochis* cuadrados son populares, mientras que en Kioto, donde se cree que se originó el “zoni”, y en otras regiones de Japón muy influenciadas por Kioto, se prefieren los *mochis* redondeados ya que se dice que esta forma trae buena suerte. Los métodos de cocción también varían: los *mochis* cuadrados suelen

tostarse, mientras que los redondeados normalmente se cuecen antes de añadirlos a la sopa.

La receta más popular es una sopa clara llamada “*sumashi*” para la que se emplea un caldo hecho a partir de “*katsuobushi*” (migas de bonito), algas, etc. como base, con salsa de soja y sal para aderezar. Después está la sopa *miso* awase, en la que se emplean diferentes tipos de *miso* (granos de soja fermentada) para añadir sabor. También está la sopa *shiro miso* en la que se emplea *miso* blanco. Además del *mochi*, se utilizan ingredientes como las espinacas y la zanahoria, además del *yuzu* y el perejil para darle aroma. Sin embargo, estos también varían en cada región.

Estas variantes del “zoni”, cada una de las cuales refleja el carácter del área local, se suelen servir en “*shikki*” que se alinean en la mesa y también ostentan características regionales distintivas. Los “zoni” hechos con ingredientes coloridos aparecen elegantemente en *shikki* y transmiten una agradable calidez a la mano y al paladar.

El *zoni* tiene una apariencia distinta según región. Esta cultura culinaria parece tener algo en común con la cultura del *shikki*.



En la mayoría de las áreas, Tokio incluida, la sopa de “zoni” con “*sumashi*” (a la izquierda) es popular. En la región de Kansai, Kioto incluida, existe predilección por el “zoni” con sopa de *miso* blanco (derecha).

Siguiente página: arriba - Zoni hecho con sopa de “*sumashi*” y con *mochi* cuadrado
abajo - Zoni hecho con sopa de *miso* blanco y con *mochi* redondeado





Hirosaki es una ciudad situada en la parte occidental de la prefectura de Aomori. Es la ciudad fortificada que se encuentra más al norte de la región de Tsugaru, en la isla principal de Japón, y ha prosperado como núcleo político, económico y cultural.

La ciudad de Hirosaki es famosa en todo Japón gracias al festival *Neputa* de Hirosaki, que en agosto de cada año atrae a un gran número de turistas nacionales y extranjeros. El *Neputa* celebrado en Hirosaki es un festival con una larga historia, que en 1980 fue declarado como un bien cultural intangible de gran importancia de Japón. Es un auténtico espectáculo donde se exhiben carrozas-farol con forma de abanico, decoradas con distintas imágenes tanto en la parte delantera como en la trasera. Recorren la ciudad acompañadas por gritos de entusiasmo, creando un resplandor de luz. El *Kodomo Neputa* también añade emoción al festival. Los niños llevan en la mano *Kingyo Neputa* (farolillos en forma de peces de colores) y caminan junto a pequeñas carrozas-farol. Es algo adorable que despierta las sonrisas de los curiosos.

Hirosaki también se caracteriza por ser la zona de producción de *Tsugaru-nuri*. El *Tsugaru-nuri* muestra unos diseños únicos que se logran aplicando y puliendo repetidamente el *urushi*. Entre los muchos tipos diferentes de *shikki* japoneses, este es famoso por el arduo trabajo que conlleva su producción, ya que un artículo puede tardar unos seis meses en ser terminado. El *Kara-nuri*, un tipo representativo de *Tsugaru-nuri*, muestra unos preciosos relieves de *urushi* de colores, y las múltiples capas del revestimiento de *urushi* proporcionan sensación de profundidad. La ciudad cuenta con unas instalaciones que sin duda merecen una visita, como el Centro de Información Turística de Hirosaki, donde se puede ver *Tsugaru-nuri*, y el *Tsugaruhan Neputa Mura*, para experiencias prácticas.



Conjunto de cajas apiladas *Tsugaru-nuri*. El *Tsugaru-nuri* se caracteriza por presentar unos diseños únicos, incluido el *kara-nuri* que aparece en la fotografía.



Una caja de té que contiene un juego completo para hacer té verde, creada aplicando la técnica *Nanako-nuri*. Una de las técnicas utilizadas en el *Tsugaru-nuri* es *Nanako-nuri*, en la que los *shikki* se rocían con colza, se recubren con *urushi* de colores y luego se pulen.

Bandeja *Nishiki-nuri*: una variación de *Nanako-nuri* en la que se añade un diseño a la base.

Ciudad fortificada de la región de Tsugaru con una historia de unos 400 años

Hirosaki



Cooperación: Oficina de la ciudad de Hirosaki, Tsugaruhan Neputa Mura
Fotografías: Oficina de Turismo y Congresos de Hirosaki, Kanai Gen, Jardín de infancia Sakuragaoka, Otsuka Tomonori, Higashida Yuji/Aflo, amanaimages



El castillo de Hirosaki, el único castillo que queda en pie (torre de vigilancia construida en el centro de un castillo) en la región de Tohoku, ubicada en el noreste de la isla principal de Japón.

Al hablar de Hirosaki, normalmente nos viene a memoria una zona nevada del norte, pero hay muchas cosas que ver en cualquier época del año. En particular, el castillo de Hirosaki transmite la belleza especial de cada una de las estaciones.

El castillo de Hirosaki, construido en el período Edo (siglo XVII), hoy en día está abierto al público como Parque Hirosaki. Algunas de las estructuras más duraderas del castillo, incluidos el castillo y la torre, han sido declaradas bienes culturales nacionales importantes de Japón, mientras que las ruinas han sido designadas lugar histórico nacional. Todos los años se congrega una animada multitud para disfrutar del Festival de los cerezos en flor de Hirosaki, que cuenta con 2600 cerezos en flor, lo que lo llevó a ser seleccionado como un lugar destacado por sus cerezos en flor.

En otoño, la zona se colorea con hojas rojas y amarillas y, en invierno, se puede ver el Castillo de Hirosaki iluminado y cubierto de nieve.

Hirosaki se promociona como “una ciudad simbolizada por un castillo, flores de cerezo y manzanas”. En algunos lugares se pueden ver los paisajes típicos de una localidad donde se cultivan manzanas. Si se da un buen paseo por los huertos de la Carretera de los Manzanos, seguramente disfrutará de las vistas, que incluyen divisar el monte Iwaki en la distancia. La montaña, con una carretera que comprende hasta 69 curvas, y los manzanos realizan una labor conjunta y logran presentar unas vistas maravillosas que no verá en ningún otro lugar. Si quiere probar manzanas, visite los huertos de *Iwakisan-kanko-ringo*, donde puede recoger y comerse la fruta fresca directamente del árbol.



El Parque Hirosaki, con el Castillo de Hirosaki, cambia maravillosamente de aspecto con el paso de cada estación. Como, por ejemplo, con las hojas rojas y amarillas en otoño.



Los huertos de manzanas se extienden al pie del monte Iwaki, que se puede divisar desde el castillo de Hirosaki.



Arriba: La antigua biblioteca de la ciudad de Hirosaki. Se utilizó como biblioteca municipal hasta alrededor de 1931. Actualmente se emplea para exponer documentos antiguos, etc.

A la derecha: Mansión de estilo occidental del Jardín Fujita, propiedad de Fujita Kenichi, un hombre de negocios de Hirosaki. Aquí, en la Mansión Occidental, rodeada por un jardín japonés de estilo Edo, se pueden degustar y comparar los diferentes tipos de pastel de manzana.



Además del Castillo de Hirosaki, la ciudad también cuenta con varios santuarios sintoístas, templos budistas y calles antiguas que cuentan su pasado tradicional, así como la arquitectura de estilo occidental, desde el período Meiji hasta el período Taisho (finales del siglo XVII-a principios del siglo XX). No cabe duda de que es un tesoro de edificios y bienes culturales. Entre estos, existen lugares como la Mansión de estilo occidental del Jardín Fujita, donde se puede disfrutar de una comida. La cafetería del edificio ofrece varias clases de pastel de manzana, una especialidad de Hirosaki, y unas hermosas vistas al jardín.

Después de un té ligero, tal vez quiera probar algún plato de la cocina local de la región de Tsugaru. Las especialidades incluyen *ke-no-shiru* (sopa cocinada con caldo de alga kelp y verduras) y *kayaki-miso* (marisco y soja fermentada cocinados en una concha). Cada especialidad local está imbuida de la sabiduría de las regiones del norte: no desperdiciar los alimentos recolectados durante un breve período de tiempo para así sobrevivir el al largo invierno. Los platos tienen un sabor suave, y calientan el cuerpo desde dentro. El *igamenchi* es un plato en el que los calamares se aplanan y se pican, luego se les añade verduras, se les da forma de hamburguesas y se frien. En cuanto lo pruebe, seguro que se le despierta el apetito.

Redescubra la belleza de las cuatro estaciones de Japón en Hirosaki, una ciudad donde se puede disfrutar de la comida y de la cultura en medio de sus calles, llenas de ambiente.

1. *Ke-no-shiru*: una sopa hecha a base de muchas verduras, como zanahorias y rábanos blancos finamente picados, y condimentada con *miso* o salsa de soja.
2. El *kayaki-miso* (marisco y soja fermentada cocinados en una concha) es un plato local que, junto al *ke-no-shiru*, es uno de los más populares desde hace tiempo. El plato se prepara colocando los ingredientes en una concha de vieira, cociéndola a fuego lento en *miso* y, finalmente, vertiendo encima huevo batido.
3. El *igamenchi* es un plato frito hecho con sobras que hace un buen uso del precepto japonés de *mottainai* (respetar todo y aborrecer los desperdicios).



Mapa de la zona de Hirosaki

● Acceso

75 minutos aproximadamente del aeropuerto de Haneda al aeropuerto de Aomori. Desde el aeropuerto de Aomori hasta la estación de autobuses de la estación de Hirosaki se tardan unos 55 minutos en autobús.

● Información de contacto

Oficina de información turística de la ciudad de Hirosaki
Teléfono: + 81-172-26-3600
Centro de información turística de Hirosaki
Teléfono: + 81-172-37-5501
Tsugaruhan Neputa Village
Teléfono: +81-172-39-1511





Koshu inden

Fotografías: FUJIMAKI hyakkaten (GINZA) Colaboración: Inden Yamamoto

Inden son artículos de decoración en cuero con diseños dibujados con *urushi* en piel de ciervo.

Se ha afirmado que los primeros *inden* se hicieron en los años Kan'ei (1624-1643) del periodo Edo. El entonces gobierno de Japón recibió de la India hermosos cueros decorativos, que inspiraron a los artesanos locales para crear artículos de decoración en cuero que serían únicos en Japón.

Hoy, el legado del *inden* como arte decorativo tradicional solo se sigue llevando a cabo en los alrededores de la ciudad de Kofu, en la prefectura de Yamanashi. Antiguamente, este área se conocía como “Koshu”, y es por lo que el *inden* creado allí se llama “*Koshu inden*”. El proceso único que utiliza *urushi* para la decoración, que se originó en Koshu, atrajo la atención de la gente en aquel entonces.

Tradicionalmente, el *Koshu inden* se utilizaba en la

manufactura de armaduras y yelmos, así como bolsas; hoy en día, también se aplica a carteras, bolsos y similares. Los artículos hechos con piel de ciervo tienen mucha resistencia y durabilidad. Cuanto más se utilizan, más cambia su apariencia y textura, y su atractivo aumenta junto con los diseños del *urushi*.

Diseños que evocan las cuatro estaciones de Japón, como pequeñas flores de cerezo, olas o libélulas, son clásicos populares, pero recientemente imágenes de personajes de anime y videojuegos han comenzado a aparecer, y así la variedad de diseños va creciendo acorde a los tiempos.

¿Por qué no probarlo y sentir la belleza de Japón en las bonitas sombras creadas por los singulares diseños tridimensionales en la superficie del cuero?