

niponica

にほにか

Descubriendo
Japón

no.

30



Reportaje especial

Los colores de Japón que penetran en el alma

Contenidos



Reportaje especial

Los colores de Japón que penetran en el alma

04 Los colores del tiempo

08 Los colores de las ciudades

12 Los colores de las aldeas:

Paisajes nostálgicos que son un legado para el futuro

14 Los colores de Japón son sentimientos que se heredan

18 Maestría que resplandece en oro:

Un artífice del martillado del pan de oro

20 En busca de hermosas puestas de sol

22 Sabroso Japón: ¡Hora de comer!

Tsukemono

24 Recorriendo Japón

Kamakura

28 Recuerdos de Japón

Paraguas plegables

Portada: La vívida hojarasca otoñal parece fulgurar tiñendo con su color no solo la superficie del agua, sino también el corazón de quienes las admiran. Lago Tsutanuma, prefectura de Aomori

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.

Foto: amanaimages

no.30 R-030312

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



Colorida hojarasca de arce que se esparce en un *tsukubai* (cuenco de agua para lavar las manos en un jardín japonés) cubierto de musgo.

Reportaje especial

Los colores de Japón que penetran en el alma

Japón posee una enorme variedad de colores que penetran en el alma, incluyendo los de las cuatro estaciones, creados por la exuberante naturaleza, y las tonalidades tradicionales que la gente ha perfeccionado a lo largo de los años. Permítanos guiarlo por el mundo de los variados y profundos colores japoneses que se generan a través de sutiles cambios de tono.

Los colores del tiempo

Disfrutando poco a poco el cambio que se produce en el paisaje a medida que pasa el tiempo.



▼ Un refrescante paisaje diurno donde los coloridos árboles brillan con una intensidad aún mayor bajo el rocío de la cascada.
Arroyo de Oirase, prefectura de Aomori



▲ El amanecer prorrumpe en el sagrado monte Fuji y la mañana clarea en medio de un aura majestuosa.

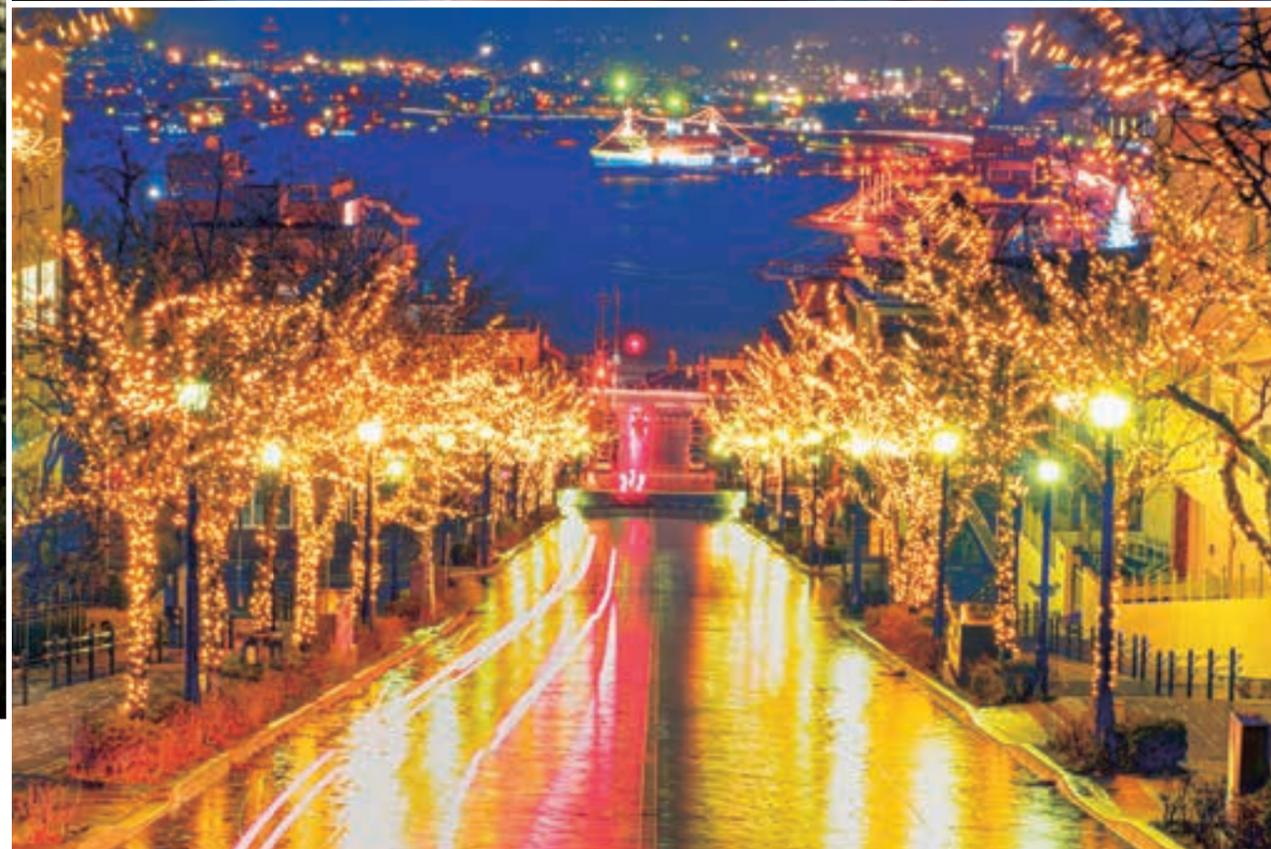


► Un momento de quietud matinal mientras los pálidos rayos solares del amanecer se reflejan en el jardín nevado.
Jardín Kenrokuen, prefectura de Ishikawa



◀ Bañados por la luz solar de la tarde, los exuberantes bosques de hojas perennes proyectan sus sombras sobre la tranquila superficie del agua, creando un primoroso contraste de luces y sombras.
Islas Kujukuri, prefectura de Nagasaki

▼ Bajo la luna brillante, los blancos muros de este castillo de más de 400 años de antigüedad se destacan en la oscuridad de la noche. Castillo de Himeji, prefectura de Hyogo



▲ En este vasto recinto con 6 estanques y 13 colinas artificiales, el paisaje, elegante y polieromo, ondea sobre la superficie del agua al anochecer. Jardín Ritsurin, prefectura de Kagawa

◀ La cuesta de Hachimanzaka conduce directamente al puerto de Hakodate. Cuando llega la hora de encender la iluminación, las luces de los árboles que flanquean la calle empiezan a brillar vívidamente. Hakodate, prefectura de Hokkaido

Los colores de las ciudades



▲ El cerezo llorón de Iwataro tiene más de 100 años.

El rosa de los cerezos



Gero
(prefectura de Gifu)

Situado en la región de Chubu (centro de Japón), Gero tiene una diferencia de altitud de alrededor de 2.800 metros entre el norte y el sur de la ciudad. Esto permite contemplar durante aproximadamente un mes las zonas de la ciudad que desde finales de marzo se van tiñendo una tras otra con los colores de las flores de cerezo. Hay numerosos árboles que desde tiempos remotos mantienen vínculos íntimos con la comunidad, incluyendo el “cerezo llorón de Iwataro”, que, según se dice, fue nombrado así en honor a la persona que lo plantó, y el “Nawashiro-Zakura”, de más de 400 años, que recibió ese nombre por la legendaria costumbre de esperar su florecimiento, ya que esa es la señal para empezar a preparar los semilleros de arroz (*nawashiro*).



En el Festival de Tanokami (deidad de los arrozales), conocido como un evento que anuncia la primavera, los jóvenes bailan usando coloridos *hanagasa*, es decir, sombreros decorados con flores.

Fotos proporcionadas por la ciudad de Gero, prefectura de Gifu



▲ Ouchi-juku en invierno, con su nieve deslumbrante.

El blanco de la nieve



Ouchi-juku
(prefectura de Fukushima)

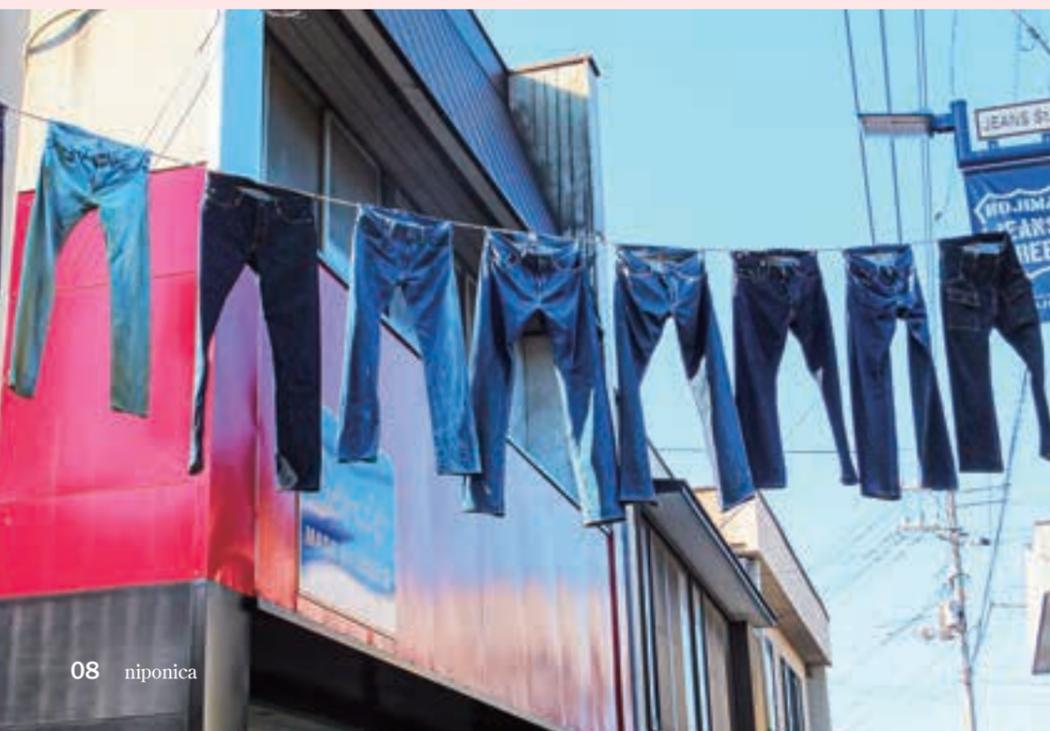
En el aire frío, la silueta suavemente inclinada de los techos de paja cubiertos de nieve hace a la gente entrar en calor. Ouchi-juku aún conserva vestigios de su pasado como “pueblo de posta”, donde los viajeros descansaban durante sus largos trayectos, con casas alineadas a lo largo de una carretera en un paisaje que no ha cambiado en más de 400 años. A fin de preservar el legado de esta región para las futuras generaciones, esta localidad creó un estatuto de residentes que incorpora tres principios: “no vender, no alquilar y no demoler” y, en un intento por conservar el paisaje, la comunidad también hace esfuerzos para aprender y transmitir las técnicas del techado.

*En diciembre de 2020, las “Competencias, técnicas y conocimientos tradicionales vinculados a la conservación y transmisión de la arquitectura de madera en Japón” quedaron inscritos en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco. Esta categoría incluye el techado de paja.



Bajo el mando de artesanos conocidos como *kayate*, todos los residentes cooperan en la renovación de los techos de paja.

Foto proporcionada por la Asociación de Turismo de Ouchi-juku



◀ En la calle Kojima Jeans Street, cuya longitud es de aproximadamente 400 metros, se alinean uno al lado del otro los establecimientos de productores locales, entre otros.

El añil



Kojima
(prefectura de Okayama)

La calle Kojima Jeans Street es una presencia excepcional en la ciudad de Kurashiki, que da al mar interior de Seto, en la región oeste de Japón. Se le conoce como el primer lugar que produjo *jeans* en Japón y hoy en día sigue siendo un centro artesanal digno de confianza. El añil se superpone y se impregna pacientemente una y otra vez a través de la repetición del proceso compuesto por la inmersión de la tela en el tinte, el exprimido y la exposición al aire para oxidarla. Se dice que este azul, teñido con maestría, tiene profundidad, resiste la decoloración y es duradero.

Fotos proporcionada por la Cámara de Comercio e Industria de Kojima y JAPAN BLUE Co., Ltd.

Foto: PIXTA

©JAPAN BLUE



Un artesano del añil tiñe los hilos de urdimbre que se utilizarán en los telares manuales para los *jeans*.



▲ Yakushima, con su hermosa vegetación, es conocida por ser el hábitat de un tipo de cedro autóctono de Japón.

El verde



Yakushima
(prefectura de Kagoshima)

En Yakushima la gente puede descubrir bosques místicos de color verde intenso cubiertos por el musgo. Al pasar de una altitud de 500 metros, por aquí y por allá empiezan a aparecer los cedros Yakusugi (ejemplares a los que se define en la isla como cedros que han vivido más de 1.000 años). Se dice que entre los cedros Yakusugi verificados, el famoso cedro Jomon es el más antiguo, con una edad que se calcula entre los 2.000 y los 7.200 años. Muchos animales autóctonos, entre ellos los monos de Yakushima, habitan esta tierra de eterno verdor.



Monos de Yakushima reposando a la orilla del camino.

▲ El paisaje urbano marrón oscuro rebosa encanto.

El marrón de la madera



Narai-juku
(prefectura de Nagano)

Narai-juku, donde se alinean unas 300 casas, es uno de los pueblos de posta más extensos de Japón. En la era Edo (1603 – 1868), esta localidad prosperó gracias a los viajeros que iban y venían por la carretera Nakasendo a lo largo del río Narai, en la prefectura de Nagano, situada en la región central de Japón. Su paisaje urbano se extiende aproximadamente un kilómetro, con edificaciones color marrón de peculiar estilo arquitectónico que combinan funcionalidad y arte, y que transmiten una sensación profunda e impercedera.

Foto proporcionada por la ciudad de Shiojiri, prefectura de Nagano



Todos los años se celebra en junio la representación de una procesión de vasijas en las que se llevaba té Uji de Kioto para obsequiarlo a los shogun durante la era Edo.



◀ El santuario Fushimi Inari es un símbolo de Fushimi.

El bermellón



Fushimi
(prefectura de Kioto)

Esta localidad, donde se encuentra el santuario Fushimi Inari, célebre por sus relucientes puertas *torii* de color bermellón que parecen extenderse hasta la eternidad, también es famosa como uno de los principales lugares de producción de *sake* de Japón. La elaboración del *sake* requiere enormes cantidades de agua y Fushimi, que tiene abundantes manantiales naturales de alta calidad, es el telón de fondo de numerosas leyendas relacionadas con el agua. Cuando el *kanzukuri* (elaboración de *sake* en frío) alcanza su punto culminante en el invierno, el pueblo se impregna con el cálido aroma del arroz humeante que emana de las destilerías.

Foto proporcionada por Gekkeikan Sake Co., Ltd.

Foto: PIXTA



El producto en proceso de fermentación antes de convertirse en *sake* se le llama *moromi* (pulpa de *sake*). Su fermentación tarda alrededor de 20 a 30 días.

Los colores de las aldeas

Paisajes nostálgicos que son un legado para el futuro



©Mitsuhiko Imamori

Una imagen muy familiar de un *satoyama*. La montaña en el fondo parece brindar su protección a las casas. En los alrededores hay un bosque mixto y en primer plano se pueden apreciar verdes campos de cultivo en la amplia llanura.

Fotografías: Imamori Mitsuhiko

Para los japoneses, la palabra *satoyama* (que significa literalmente “pueblo y montaña”) resuena cálidamente y estimula la nostalgia, haciendo evocar recuerdos de su propia ciudad natal. *Satoyama* son regiones donde se ha formado un entorno a través de un acercamiento moderado de la gente a la naturaleza, y hay, por ejemplo, arrozales, arroyos, campos y bosques mixtos. Aquí, la coexistencia de la gente y la naturaleza ha dado forma a la sabiduría y las habilidades de la vida que se han transmitido por generaciones.

Por ejemplo, la gente usaba el *satoyama* para recolectar combustible y recursos tales como leña, materiales de construcción y alimentos tales como las verduras silvestres. Al proteger los lugares donde la flora y la fauna pueden crecer, también han desarrollado un ecosistema peculiar. Esto se vincula a la biodiversidad en el *satoyama* y su abundancia es un bien preciado para los japoneses.

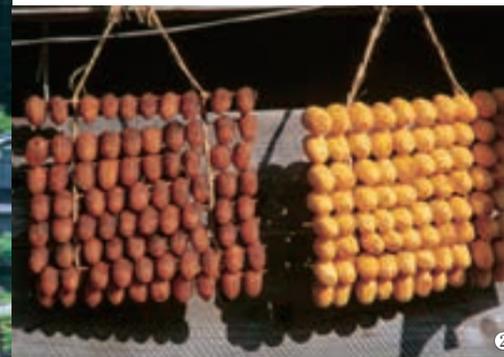
Sin embargo, en años recientes, la despoblación de las comunidades rurales y otros factores han provocado el abandono y el deterioro de los *satoyama*, causando desastres por deslizamientos de tierra y un impacto negativo en la vida silvestre debido a la reducción de

la biodiversidad. Para preservar los *satoyama*, valiosos entornos naturales que se deben legar a las futuras generaciones, debemos encontrar nuevas maneras de participación que armonicen con los estilos de vida de la gente, como a través de iniciativas que se vinculen con las industrias locales.

El fotógrafo Imamori Mitsuhiko, a quien le preocupan las condiciones de los *satoyama*, se ha establecido cerca del lago Biwa, el cuerpo de agua dulce más grande de Japón, en la prefectura de Shiga. Su actual enfoque ha sido captar las actividades de la gente que vive en el área y retratar seres vivos como flores, árboles e insectos en su entorno natural. Difunde y aboga por la importancia de la vida en los *satoyama* al describir de manera poética el encanto de las aldeas, una vista familiar y nostálgica para los japoneses. Imamori dice: “No considero que esté fotografiando la desaparición de los *satoyama*. Estos son paisajes del futuro”. Más que considerarlo simplemente como un asunto de sentimentalismo, es posible que se esté imaginando la verdadera forma de los *satoyama*, un espacio simbiótico para todo tipo de vida.



1



2

1 En primavera se forman las lomas de los arrozales. Son como diques que se crean mediante la apilación del lodo en las divisiones de las parcelas. Para ello, se amasa la tierra cuidadosamente y se apila de manera uniforme con una azada para evitar que el agua acumulada se filtre al exterior.

2 Se cuelgan los *shibugaki* (un tipo de caqui) bajo los aleros para convertirlos en *hashigaki* (caquis secos). El proceso de secado elimina la astringencia de estos frutos y los vuelve más dulces y deliciosos.



3



4

3 En el invierno del *satoyama* la gente hacía labores manuales con la paja. Hoy en día, se elaboran como pasatiempo para no olvidar las técnicas.

4 Un resistente banco tejido de manera uniforme.



©Mitsuhiko Imamori

Un viejo árbol de caqui que anuncia la llegada de la temporada de la abundante cosecha de otoño en el *satoyama*.



©Mitsuhiko Imamori

En el otoño, las espigas de arroz en las terrazas de los arrozales irradian tonalidades doradas al recibir los rayos del sol cuando están listas para su cosecha.

Fotógrafo Imamori Mitsuhiko

Es el fotógrafo más prominente de los *satoyama*. Desde su taller, que es su base de operaciones con vistas al lago Biwa en la prefectura de Shiga, toma fotos cuyo tema es la totalidad de la naturaleza de los alrededores y su relación con las personas. Asimismo, a menudo viaja y documenta regiones remotas, desde selvas tropicales hasta desiertos de todo el mundo y es muy aclamado a escala internacional. Ha sido distinguido con numerosos galardones, entre ellos el Premio al Mérito Cultural Regional del Ministerio de Educación, Cultura, Deportes, Ciencia y Tecnología de Japón.



Los colores de Japón son sentimientos que se heredan

● Escrito por Kitamura Hitomi (curadora del Museo Nacional de Artesanía)

A menudo, los nombres de los colores tradicionales de Japón incluyen referencias a un objeto artesanal o señalan una profunda relación con su producción. Estos nombres ingeniosos revelan la delicadeza con que los japoneses han dirigido su atención a los colores que los rodean.

En la sociedad moderna que nos inunda de objetos inorgánicos e idénticos, como los televisores, las computadoras y los teléfonos móviles, las delicadas texturas y los tonos profundos de las artesanías tradicionales, que se han ido refinando a lo largo de la historia, han ido ganando en los últimos años una presencia cada vez más destacada en nuestras vidas.

Echemos un vistazo a esta sensibilidad japonesa respetuosa y refinada por los colores a través de las artesanías: tesoros que se han preservado por generaciones.



Negro y rojo: Los colores clásicos de los lacados japoneses

Cuando se imagina uno los peculiares colores de los lacados japoneses, es probable que el negro y el rojo acudan a nuestra mente (foto 1). El lacado rojo fue el primero que llegó a Japón; de esto hace unos 9.000 años, alrededor la era Jomon temprana (hace entre 7.000 y 12.000 años).

El rojo se consideraba sagrado, ya que era el color del fuego, de la sangre y del sol. En la era Jomon, los peines y las vasijas recibían múltiples capas de *urushi* roja (laca japonesa que es un recubrimiento de resina natural procesada a partir de la savia) por razones supernaturales. En la era Yayoi tardía (siglos I a III d. C.), la *urushi* negra se convirtió en la corriente principal, supuestamente debido a que la conciencia mágica de la era Jomon había disminuido para ese entonces y se daba más importancia a la forma y la función de las vasijas.

Hay dos grupos de *urushi* rojo que difieren en el origen del componente pigmentario. Uno es el cinabrio,



Tsuishu Yozei XX "Mesa baja con diseño de flores de seis pétalos" 1915, colección del Museo Nacional de Artesanía

En esta obra, el peculiar negro y rojo de la laca *urushi* se utilizan de manera exquisita. En esta obra, Tsuishu añadió un sentido de modelado moderno, preservando al mismo tiempo la técnica del tallado de patrones a partir de la *urushi* que ha sido pintada en capas.



Ito Sekisui V, "Plato Mumyoi *Neriage* con motivos florales" 2015, colección privada.



Arcilla roja de Sado recolectada en los alrededores de la Mina de Oro y Plata de Aikawa. Contiene mucho hierro.



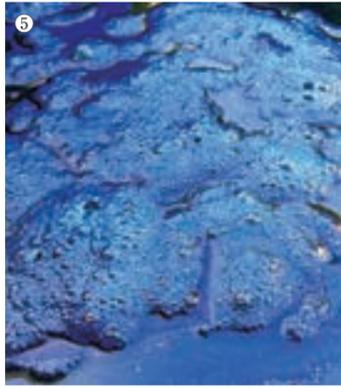
El azul que se puede apreciar en la cerámica, el teñido y el tejido

El color de la cerámica vidriada cambia significativamente antes y después de la cocción. El esmalte se hace disolviendo arcilla con agua y mezclándolas con colorantes como cenizas de madera y paja o elementos metálicos. Por esa razón, el líquido es gris y turbio antes de la cocción, pero después de que se aplica a la vasija y se cuece en el horno, se transforma de manera notable en tonalidades como el azul transparente, el verde jade o incluso el rosa tenue. Se dice que los alfareros cuecen numerosas piezas de prueba en el horno en un intento por controlar hasta el límite máximo incluso el cambio de tono más sutil.

Un tipo de cerámica que intriga a muchos ceramistas es el celadón. El hierro (óxido férrico) en el esmalte se ve sujeto a una reacción química ante el fuego y adquiere una variación de color que va desde un azul claro brillante hasta un azul verdoso. El celadón que tiene un



Shimizu Uichi "Cuenco grande de celadón" 1973, Museo Nacional de Artesanía
Incontables cuarteaduras de lo que llaman "craquelado" se forman en el glaseado, creando un efecto indescriptible.



Solución de tinte para teñir de añil.
Foto: amanaimages

azul cristalino, similar al cielo despejado después de la lluvia, es un tesoro muy codiciado e ilusorio entre los coleccionistas. Debido a que el celadón perfectamente cocido se ofrecía solamente a la gente de encumbrada posición social, también se hacía referencia a su color como *hisoku* (color oculto), con la connotación de que se hallaba fuera del alcance de la población en general y no se dejaba ver con facilidad.

Mostrando reverencia por la connotación de la palabra *hisoku*, la artista del teñido y el tejido Shimura Fukumi ve este color en el contexto de los textiles, relacionado

con los tonos de añil que se materializa en el proceso del teñido con ese color. Hacia el final del *aidate* (el proceso de fermentación del tinte de añil en preparación para teñir hilos y otros materiales), el añil se debilita y pierde su color azul, y al mismo tiempo colorea levemente otros hilos, convirtiéndolos en un color que sería una mezcla entre el azul ultramar y el azul pastel (un tono medio entre un azul violáceo profundo y un suave azul blanquecino). *Aidate* es análogo a la vida de la gente, es decir, nacemos, crecemos y envejecemos, y solo cuando llegamos de forma segura a nuestro capítulo final, podemos ser testigos del “color profundo y enigmático” (Shimura Fukumi, 1982, *Un color, una vida*, Kyuryudo) que ella tiene en gran aprecio.



El marrón y el violeta, los colores de moda en Edo

Los marrones y grises que se pusieron de moda en la era Edo (1603 – 1868) estaban disponibles en una variación de tonos tan rica que se les conocía coloquialmente como “*shijyuhatcha-hyakunozumi*” (que significa literalmente 48 marrones y 100 grises). Dado que en ese entonces había estrictas prohibiciones sobre la vestimenta dependiendo del nivel social, un catalizador para crear delicados y sutiles colores fue el intenso deseo, entre quienes amaban la moda, de diferenciarse dentro de esas restricciones. Las técnicas y la sensibilidad para dividir con precisión las tonalidades del teñido se han ido perfeccionando a lo largo de la historia de Japón desde tiempos remotos.



Shimura Fukumi “Kimono, azul lapislázuli, seda *tsumugi*” 1976, Museo Nacional de Artesanía
Composición con tonalidades de azul obtenidas mediante *aidate*.



Miyagawa Kozan I “Jarrón, diseño de lirios japoneses, esmaltes bajo vidriados” aprox. 1897 – 1912, Museo Nacional de Artesanía
El azul lirio es uno de los colores tradicionales de Japón.



Suzuki Chokichi “Doce halcones de bronce (Halcón 8)” 1893, Patrimonio cultural importante, Museo Nacional de Artesanía
Los colores se dividen, con plumas de plata en el lomo y plumas de cobre entre la parte interior del pescuezo y la barriga.

Por ejemplo, el violeta ocupó la posición más alta en la era de la emperatriz Suiko (que reinó entre 592 y 628 d. C.) y no se podía usar sin su permiso. En *Engishiki*, un libro de leyes y costumbres japonesas de la era Heian (794 – 1185) que se completó en el año 927 d. C., los colores se segmentaban no solo en violeta oscuro y claro, sino también en un violeta oscuro grisáceo. Además, los materiales para teñir se controlaban de manera detallada. Para la era Edo, el significado del violeta como posición social de la Corte Imperial se había atenuado y se teñía en una variedad de tonos tales como el violeta vivo (usando como tinte raíces de hierba púrpura), un violeta rojizo de Kioto, un violeta Edo púrpura y azulado, y así sucesivamente, y lo disfrutaban tanto las familias samuráis como el resto de la población.

La sensibilidad japonesa de distinguir sutiles gradaciones de color no solo se aplica a la ropa sino también a los más diminutos detalles ornamentales. La tecnología se desarrolló en gran medida para colorear los accesorios metálicos que embellecían la espada que se llevaba en la cintura, al mismo tiempo que resaltaban sus propiedades intrínsecas. Por ejemplo, mediante modificaciones a la proporción de plata, se podía hacer una aleación de plata y cobre en diferentes tonos de gris. Esto se aplicó para enlucir el metal como si fuera plumas de ave y crear paisajes monocromáticos que parecieran pintados con tinta sobre papel. Esta tecnología floreció en el ámbito de la exportación de artesanías a partir de la era Meiji (1868 – 1912).

Fotos (p.14 *Washi*, papel japonés tradicional hecho a mano): PIXTA

Kitamura Hitomi: Curadora y encargada de la Sección de Artesanías, Departamento de Artesanías, Museo Nacional de Artesanía. Se especializa en la historia de las artesanías modernas. Entre sus recientes exhibiciones se incluye “Muebles de Marcel Breuer: Mejora para bien” (Museo Nacional de Arte Moderno de Tokio, 2017) y “Obras maestras de las artesanías modernas de la colección del museo: Exhibición especial: Cajas para té modernas” (Galería de Artesanías, Museo Nacional de Arte Moderno de Tokio, 2018).



Itaya Hazan “Jarrón, diseño de peonías cinceladas, color bajo esmalte y esmalte mate” 1922, Museo Nacional de Artesanía
Los colores emergen debajo del esmalte translúcido.



Blanco, una modesta expresión del color

Por cierto, es imposible crear *urushi* puramente blanco debido a las propiedades de su material. Cuando se desea obtener blanco, se usa en su lugar la función sobresaliente del *urushi* como pegamento para adherir materiales diferentes como conchas y cáscaras de huevo. Cuando se usan conchas, la capa interior de nácar, con su reflejo irisado, se corta en rodajas finas. Al aplicar pintura mineral u otro tipo de pintura en la parte posterior, el color se revela suavemente a través de la concha como si se mirara a través de un velo. A esta técnica se la conoce como *fusezaishiki*, que literalmente significa “color oculto” y se usaba para decorar los espejos y las navajas que se preservan en el Templo Shosoin.

Con métodos similares al *fusezaishiki* que se usaban en las pinturas y cerámicas japonesas (foto 9), es evidente que a los japoneses les interesaba este tipo de efecto exquisito. La presencia en el interior se intuye enigmáticamente a través del resplandor blanco de la concha. Es un claro ejemplo de la sensibilidad de los japoneses, que consideran la sutileza como una virtud.

Maestría que resplandece en oro

Un artífice del martillado del pan de oro



El pan de oro es vital en artesanías tradicionales como los abanicos.

El pan de oro se hace aplanando una aleación de oro puro con ligeros rastros de plata y cobre a un grosor de aproximadamente 1/10.000 de milímetro. Se le ha usado para decorar con maestría obras de arquitectura, esculturas, artes, artesanías y muchos objetos cotidianos. Las técnicas del fino estiramiento del preciado oro es hoy la clave de la hoja de oro, que se produce principalmente en Kanazawa, prefectura de Ishikawa.

Matsumura Kenichi es un batihoja que se ha dedicado a crear pan de oro durante más de 40 años en Kanazawa. Nos comenta que “la habilidad es otra palabra para la paciencia”: producir pan de oro requiere perseverancia, algo que implica repetir una y otra vez un mismo proceso.

Una técnica llamada *entsuke*, con una tradición de más de 400 años en Kanazawa, se caracteriza por usar un papel especial para batir láminas a fin de martillar y estirar el pan de oro. Se dice que la calidad de ese papel determina el grado final del pan de oro, por lo que los artesanos dedican mucho tiempo a prepararlo. El *washi* (papel japonés tradicional hecho a mano) fabricado con

una mezcla de tierra especial bañada en lejía de paja u otro medio, se drena y se vuelve a mojar. Este ciclo se repite numerosas veces. Cuando queda listo el papel para estampar láminas, su superficie es la quintaesencia de la suavidad y es ideal para estirar el pan de oro.

En el siguiente paso es cuando el artesano demuestra su habilidad al aplanar el pan de oro a un espesor sorprendentemente fino. Corta y divide el pan de oro que ya ha sido aplanado a máquina, inserta cada pieza entre 1.800 hojas de papel para batido de láminas y las martilla con una máquina durante aproximadamente medio día. Posteriormente, transfiere cada hoja de oro individualmente a otro papel de batido y continúa aplanándolas un poco más con una máquina. El batihoja depende de su intuición durante las largas horas que dedica a golpear a máquina el pan de oro hasta este espesor extremadamente delgado. Su labor concluye cuando las recorta finalmente en cuadrados de un tamaño predeterminado de 109 milímetros.

Matsumura nació en Kanazawa y su difunto padre, que



1. Cada pan de oro, cortado y dividido, se inserta entre 1.800 hojas de papel de batido.



2. El cuadernillo de papel en el que se inserta el pan de oro se envuelve en cuero y se martilla con una máquina.



3. Después de transferirlo a otro cuadernillo de papel para batir láminas, se le adelgaza aún más con un martillo mecánico.



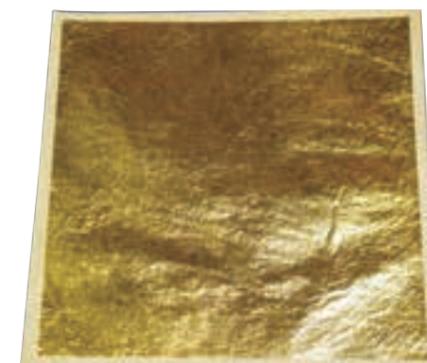
4. Después de aplanarlas hasta el límite, las hojas de pan de oro se separan.



5. Se corta una hoja por vez con una cuchilla parecida a un marco cuadrado.



6. Debido a que el delicado pan de oro se puede desmoronar fácilmente al tacto, se utiliza una herramienta especial de bambú a la que la estática no afecta.



Pan de oro acabado.

también era batihoja, lo entrenó para que perfeccionara el oficio. Reflexionando en sus días de formación, nos comenta: “En el mundo del oficio hereditario no hay manuales escritos. En ese entonces, nos pedían forjar nuestras habilidades a través de la observación. Aprendí mirando sobre el hombro de mi padre e imitándolo para que mi cuerpo absorbiera las técnicas”.

Con ternura en sus ojos, continúa: “El pan de oro siempre se ha producido en el mundo, y continúa produciéndose, pero el de Kanazawa refleja la luz con suavidad y tiene una calidez excepcional”.

Actualmente, Matsumura hace esfuerzos para legar su oficio a la próxima generación. Infundido con el enorme entusiasmo de los batihojas, el resplandor del pan de oro nunca se desvanecerá.

*En diciembre de 2020, las “Competencias, técnicas y conocimientos tradicionales vinculados a la conservación y transmisión de la arquitectura de madera en Japón” quedaron inscritos en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco. Esta categoría incluye el pan de oro *entsuke*.

Fotografía: Takishima Yoji Foto: PIXTA

Matsumura Kenichi, batihoja tradicional de Kanazawa

Con el propósito de legar las habilidades que heredó de su padre, Matsumura estableció la Asociación para la Preservación de las Técnicas Tradicionales de Producción de Pan de Oro de Kanazawa. Como presidente de la entidad, se esfuerza por compartir y preservar el pan de oro *entsuke* para las futuras generaciones, contando con la colaboración de su segundo hijo, Noriyuki, que también es batihoja. Ha recibido numerosos galardones, incluyendo el Premio al Estímulo de las Habilidades del Consejo de Promoción de la Industria Tradicional de la Prefectura de Ishikawa, en 1989, y el Premio del Comisionado de Asuntos Culturales de la Dirección de Asuntos Culturales de Japón, en 2019.



La experiencia acumulada del artesano y sus técnicas son indispensables para martillar un pan de oro con un espesor tan delgado que es translúcido.



Hacer papel para el batido de láminas es el factor decisivo en la producción de pan de oro, y requiere un proceso largo y meticuloso.



En busca de hermosas puestas de sol

En los breves momentos antes de la puesta de sol, aparece ante nuestros ojos un panorama fantástico que cambia por completo el entorno. Vayamos en busca de un impresionante y hermoso atardecer que solo se puede ver en este país.

Fotos: amanaimages



秋田

Akita

Península de Oga (ciudad de Oga)

Los atardeceres son impresionantes en Shiosezaki, en el extremo suroeste de esta península. Hay una roca a la que se denomina cariñosamente la "roca de Godzilla" porque su silueta se asemeja al gigantesco monstruo de la serie homónima de películas japonesas.

Playa de Chichibugahama (ciudad de Mitoyo)

Cuando baja la marea y no hay viento que forme ondas en la superficie del agua, las pozas de la marea (charcos de agua) en la arena se convierten en espejos. Los visitantes disfrutan los reflejos del cielo en las pozas, convirtiéndolo en un lugar popular incluso en las redes sociales.



香川

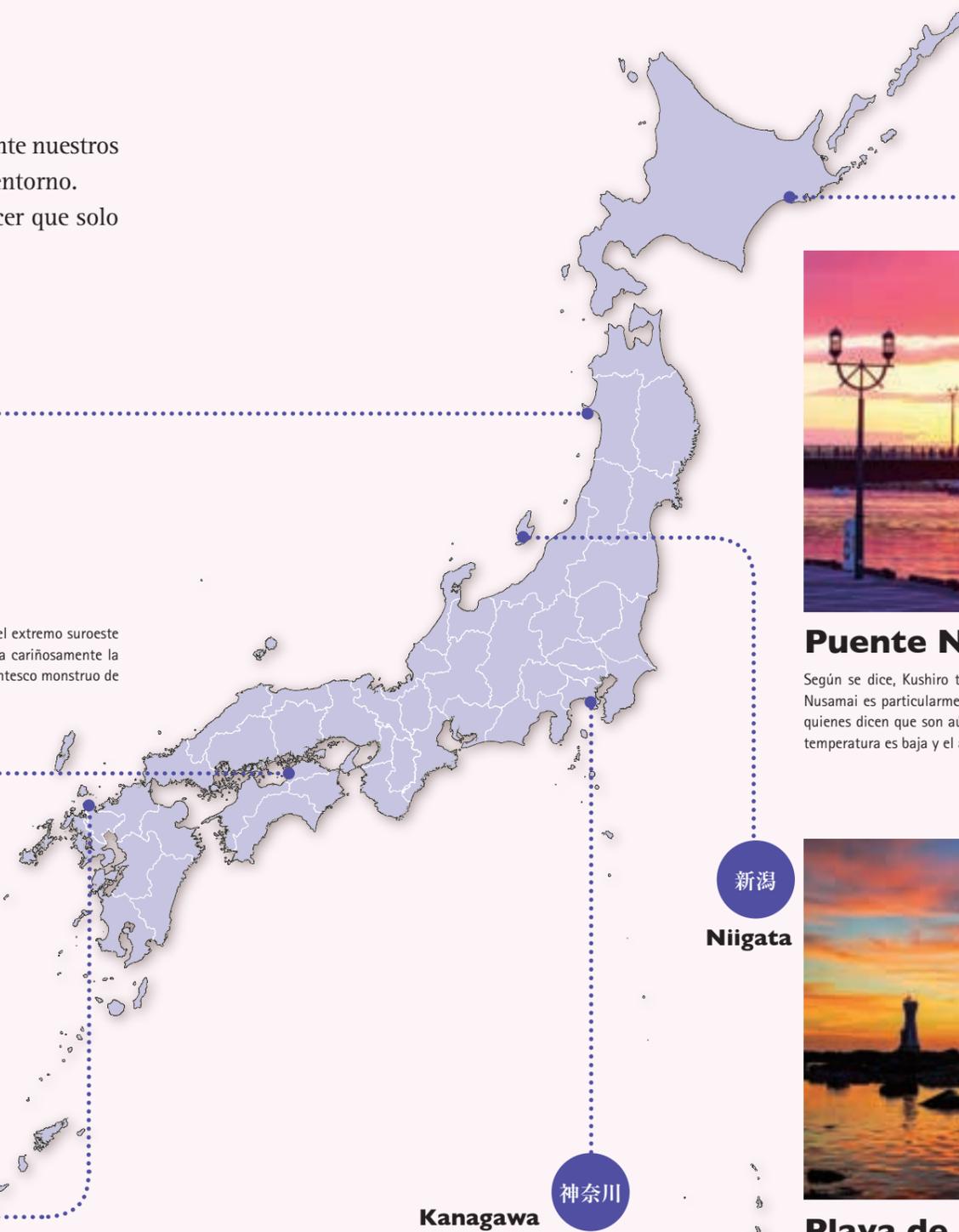
Kagawa

Saga

佐賀

Puente Yobuko Ohashi (ciudad de Karatsu)

El puente Yobuko Ohashi tiene una hermosa apariencia similar a arpas alineadas. El espectáculo de la puesta de sol en la parte central de este puente de 728 metros de longitud habla directamente a los corazones de todos los viajeros.



Hokkaido

北海道



Puente Nusamai (ciudad de Kushiro)

Según se dice, Kushiro tiene uno de los tres mejores atardeceres del mundo. El puente Nusamai es particularmente famoso por sus insuperables puestas de sol, que incluso hay quienes dicen que son aún más hermosas en los meses del otoño y el invierno, cuando la temperatura es baja y el aire, claro.

新潟

Niigata



Playa de Nanaura (ciudad de Sado)

La playa de Nanaura es conocida por su hermoso panorama, con una excepcional vista del atardecer desde el cabo de Nagate, ubicado en el centro. Esta franja costera ofrece una rica diversidad de paisajes con una variedad de rocas de figuras poco usuales e impresionantes vistas teñidas en luz escarlata.

神奈川

Kanagawa



Hayama (distrito de Miura)

En el momento en que el sol se pone cerca de la cumbre del monte Fuji, sus rayos refulgen como un diamante, creando un efecto al que se conoce como "Diamond Fuji". Esta vista especial solo se puede admirar unos pocos días al año en la primavera y el otoño.

Los coloridos elementos esenciales de la mesa *Tsukemono*



Hermoso y colorido *tsukemono*.

Tsukemono hace referencia a un plato de cualquier variedad de ingredientes como verduras, frutas, plantas silvestres, hongos (o setas), mariscos, algas o carne con sal, salsa de soja, vinagre, salvado de arroz, miso y arroz malteado, entre otros. Al mismo tiempo que mantiene el sabor inherente del ingrediente, el *tsukemono* tiene un agradable dejo salado que combina perfectamente con el delicado sabor del arroz cocido. Se trata de un plato amado e indispensable para cualquier mesa en Japón, donde el arroz cocido ha cumplido desde tiempos remotos un papel como alimento básico.

Hay diferentes tipos de *tsukemono*. Por ejemplo, algunos se hacen a través de la fermentación, mientras que a otros se les da sabor con condimentos. Incluso el mismo ingrediente se puede disfrutar en diferentes sabores cambiando la duración del escabeche. La fresca textura de los alimentos en escabeche se puede saborear como *asazuke* (encurtidos ligeramente preservados), hecho en poco tiempo; sin embargo, los *furuzuke*

(encurtidos viejos), que han madurado durante mucho tiempo y han desarrollado un sabor más añejo, se pueden conservar durante un largo período.

En Japón, cada región hace su propio *tsukemono* usando productos y especialidades locales para mejorar su sabor. En Hokkaido está el *nishin-zuke*, hecho mediante el encurtido de arenque seco con repollo y otros ingredientes usando arroz malteado; en la prefectura de Akita tenemos el *iburigakko*, hecho mediante el encurtido de rábano *daikon* ahumado con salvado de arroz. La prefectura de Nagano ofrece el *nozawana*, hortalizas de hoja encurtidas con una fresca textura; Tokio cuenta con el *bettara-zuke* (rábano *daikon* encurtido) ligeramente dulce; Kioto es conocido por el *suguki-zuke* (nabo local encurtido) refrescantemente amargo; y la prefectura de Kagoshima tiene el *papaya-zuke*, hecho mediante el encurtido de papaya en miso o salsa de soja. Las variedades abundan, con más de 600 tipos de *tsukemono* que, según se dice, existen en todo el país.

Fotografía: Takishima Yoji Fotos: PIXTA



Al encurtir las verduras frescas, podemos disfrutar de los sabores de los productos de la temporada.

En los últimos años, el valor del *tsukemono* como alimento saludable está siendo reconocido nuevamente. Se ha puesto de manifiesto que las verduras curtidas en salvado de arroz, *nukazuke*, son ricas en contenido de fibra. El *nukazuke* usa una base de salvado de arroz, *nukadoko*, bien mezclado con sal y agua. Pepinos, berenjenas, rábano *daikon* y otras verduras se fermentan mientras se les encurte en el *nukadoko*, creando un peculiar sabor. Se dice que el *nukadoko* contiene

enormes cantidades de lactobacilos y no solo es eficaz para mejorar el entorno intestinal, sino que también ayuda a tener una piel bonita y mejora la inmunidad. También es rico en vitamina B1, que, al parecer, ayuda a recuperarse de la fatiga.

Comparar los sabores de las diferentes regiones es una de las maneras de disfrutar del *tsukemono* tradicional. Saboree los apetitosos aromas y texturas mientras disfruta del abundante poder oculto del *tsukemono*.



Los sabores se pueden modificar dependiendo de las preferencias individuales añadiendo al *nukadoko kombu* (quelpa), chile (o ají) u otros ingredientes.



Las verduras se retiran del *nukadoko* una vez que se ablandan.



Después de enjuagarlos el salvado de arroz, las verduras se cortan en bocados y se sirven en un plato.



Según se dice, el templo Sugimoto-dera es el más antiguo de Kamakura. Su escalera cubierta de musgo es hermosa.

Paisaje otoñal del templo Engakuji, donde se despliega un espacio majestuoso.

El tiempo transcurre tranquilamente en el jardín japonés del templo Jomyoji.

Kamakura fue la primera ciudad de Japón en la que se estableció un shogunato para desarrollarla entre finales del siglo XII y el siglo XIII. Cuenta con un rico pasado, habiendo prosperado como el centro de Japón en todos los aspectos, desde el político hasta el cultural. El encanto de pasear por Kamakura radica en poder visitar los santuarios sintoístas y los templos budistas, que han sido testigos de esta larga historia, mientras se admiran los paisajes en transición de las cuatro estaciones del año. Para disfrutarlo plenamente, recomendamos empezar desde la estación de tren Kita-Kamakura. Cerca de ahí hay muchos templos famosos, incluyendo el Engakuji, célebre por sus cerezos en flor en primavera y la coloración de las hojas en otoño, y Meigetsuin, al que se le conoce cariñosamente como el templo de las hortensias, en donde se puede disfrutar de una gran variedad de flores durante todo el año.

A medida que avanzamos al sur hacia la estación de tren de Kamakura y se contempla el panorama de la antigua capital, nos encontraremos con el majestuoso santuario Tsurugaoka Hachimangu, animado por la gran afluencia de fieles y turistas. El santuario es una presencia central de Kamakura y se le puede considerar como el origen de su cultura. Aquí se celebran muchos eventos tradicionales, incluyendo el festival de Año Nuevo el 1º de enero y el ritual *yabusame*, donde valientes jinetes vestidos con trajes de caza estilo samurái de Kamakura hacen demostraciones de tiro con arco.

Desde el santuario Tsurugaoka Hachimangu caminemos al este a lo largo de la carretera Kanazawa Kaido en cuyos alrededores encontraremos numerosos templos y santuarios señoriales. El templo Sugimoto-dera es una antigua estructura y su historia se puede



Mercado de Agricultores de Kamakura. Se dice que las verduras de Kamakura cultivadas en un suelo rico rodeado por el mar y las montañas se caracterizan por su rico sabor.

Muchas familias de agricultores, incluyendo abuelos, padres y nietos, exponen sus productos en el mercado.

deducir observando los escalones de piedra cubiertos de musgo y su techo de paja. También se puede disfrutar de amplias vistas de la ciudad desde los jardines. El templo Jomyoji es espacioso y perfecto para un paseo relajante, mientras que su sala para la ceremonia del té junto al templo principal ofrece una reconfortante vista del jardín japonés.

Para una sensación bucólica de las cuatro estaciones del año en Kamakura, le recomendamos pasar por el mercado de agricultores cerca de la estación de tren de Kamakura. Se pueden comprar verduras de la temporada que producen en Kamakura más de 20 agricultores que se turnan para abrir sus tiendas. Las casas y los restaurantes locales se han beneficiado con este Mercado de Agricultores de Kamakura desde su inauguración en 1928. Las ventas de coloridas verduras empiezan todos los días a las 8 de la mañana y el mercado se anima con una gran cantidad de clientes todo el día hasta su cierre al atardecer.

Alrededor de junio, varios miles de hortensias, incluyendo la hortensia *Hydrangea serrata*, originaria de Japón, se hallan en plena floración, tiñendo a Meigetsuin de hermoso azul.



Una ciudad histórica coloreada por un mar brillante y una naturaleza exuberante

Kamakura



Rodeada por montañas en el este, el oeste y el norte, y por el océano en el sur, Kamakura ofrece las delicias de la naturaleza por toda la ciudad: tanto de las montañas como del mar.

Caminemos por Kamakura, la antigua capital del shogunato, y descubramos sus numerosos y elegantes templos y santuarios.



▲ El ritual sintoísta *yabusame* tiene una tradición de 800 años.

◀ El santuario Tsurugaoka Hachimangu es una presencia central de Kamakura.



Vista desde la montaña detrás del templo Komyoji. También se aprecia el majestuoso monte Fuji.



Yuigahama, con su hermosa playa de arena.

En los alrededores de la estación de tren de Kamakura no podemos perdernos el vibrante paisaje de la calle Wakamiyaoji, que constituye el acceso al santuario Tsurugaoka Hachimangu junto con su calle paralela Komachidori. Además de la amplia variedad de opciones para hacer compras, incluyendo regalos tradicionales, podemos pasar por uno de los muchos restaurantes informales o comprar un tentempié para disfrutarlo mientras caminamos.

Si vamos hacia el oeste desde la estación de tren de Kamakura rumbo a Hase, finalmente llegaremos al templo Kotoku-in, cuya estatua principal es la efigie de cobre de Amitabha Buda, un tesoro nacional, y a la que se conoce popularmente como el Gran Buda de Kamakura. Es un punto clave en la visita a Kamakura y se dice que su construcción empezó alrededor de 1252. Es seguro que al mirar su altura de 11,3 metros y su peso de 121 toneladas, su escala colosal lo dejará boquiabierto.

Ahora, caminemos un poco más hacia el sur, dirigiéndonos a la playa. La desembocadura del río Nameri divide la costa, con la playa Zaimokuza al este y la playa Yuigahama al oeste.

La playa Zaimokuza tiene aguas cristalinas y una

hermosa orilla poco profunda. Magníficamente situado en esta área está el templo Komyoji. Detrás está el monte Tensho, un lugar popular con impresionantes vistas. Debido a su cercanía a Tokio, la playa Yuigahama se llena de gente en el verano. La costa se extiende hacia el oeste con lugares tales como Inamuragasaki y Shichirigahama, que tienen elegantes cafés y mucho más. El tren local Enoden, de aspecto anticuado, atraviesa la ciudad a lo largo de la costa, con el azul del mar y el cielo como fondo. Este panorama encantador lo hará sentir como si estuviera viendo un libro ilustrado.

Un plato popular por el que Kamakura es famosa es el tazón de arroz con *shirasu* (morralla). Los tazones de arroz con *shirasu* fresca se pueden disfrutar entre mediados de marzo y fin de año, cuando se permite la pesca de este tipo de pescado. Cuando se les hierve en agua con sal en una olla, el plato se llama *kama-age shirasu* (morralla hervida en olla). Los tazones de arroz con *shirasu* que combinan la suavidad del *kama-age shirasu*, suave y esponjoso, y la textura jugosa del *shirasu* crudo, son deliciosos.

Se puede disfrutar de una variedad de colores a lo largo de las estaciones del año en Kamakura. Extasiado por su encanto, querrá usted visitar esta ciudad una y otra vez.

Fotos proporcionada por el santuario Tsurugaoka Hachimangu e Italian Tomato Co., Ltd.
Fotos: PIXTA



La calle Komachidori siempre se halla animada con un gran número de turistas.



Coloridos palitos con bolas de *mochi* (harina de arroz) de la tienda de dulces Sakura no Yumemiya.



La línea de tren local Enoden es famosa en todo Japón.



La expresión ligeramente pensativa del Gran Buda de Kamakura es sorprendente.



El tazón de arroz con *shirasu* del restaurant Akimoto tiene dos capas, con *shirasu* crudo en la parte superior y *kama-age shirasu* debajo. La exquisita combinación se puede paladear con arroz cocido.



Solo se sirve con *shirasu* fresco pescado esa misma mañana.



El restaurant de rosbif Kamakurayama fue fundado hace 50 años. El sabor del rosbif asado meticulosamente es otro icono de Kamakura.



Mapa del área de Kamakura

- ① Templo Zuirokusan Engakuji
- ② Fugenzan Meigetsuin
- ③ Santuario Tsurugaoka Hachimangu
- ④ Templo Daizozan Sugimoto-dera
- ⑤ Templo Tokasan Jomyoji
- ⑥ Mercado de Agricultores de Kamakura
- ⑦ Templo Kamakura Daibutsu Kotoku-in
- ⑧ Templo Tenshozan Renge-in Komyoji

• Acceso

- Tokio (Aprox. 60 min. en la línea JR Yokosuka) → Kamakura
- Aeropuerto de Haneda (Aprox. 30 min. en la línea Keiiku Airport) → Yokohama (Aprox. 25 min. en la línea JR Yokosuka) → Kamakura

• Información

Departamento de Turismo Comercial de la Ciudad de Kamakura
<http://www.city.kamakura.kanagawa.jp/visitkamakura/en/>



Recuerdos de



Japón 21

Llevando consigo la evolución del diseño

Paraguas plegables



Este paraguas de poliéster con acabado súper repelente al agua y protección UV de 99,99 %, se puede usar como paraguas o sombrilla.



Un modelo delgado que mide menos de 2,5 centímetros de ancho al plegarlo.



Colorida serie de paraguas con lindas expresiones de animales en las asas.



Modelo resistente de 12 varillas.

Los paraguas plegables tienen varillas abatibles que los hacen más compactos que los convencionales y caben cómodamente en la bolsa del usuario. En Japón, las personas casi siempre usan paraguas en días lluviosos y los de ese tipo son populares porque les hace sentir tranquilas en caso de que empiece a llover de pronto.

Hay una gran variedad de tipos disponibles, desde los paraguas ultraligeros cuyo peso no llega a los 100 gramos, hasta los delgados, que miden menos de 3 centímetros de ancho cuando se les pliega, con una gama de colores tan grande que elegir es un placer.

Por lo general, los paraguas tienen de seis a ocho varillas, pero algunos modelos tienen varias más para hacerlos más resistentes al viento. Debido a que los que tienen un número mayor de varillas se parecen a los paraguas japoneses tradicionales; hay quienes insisten en tener este tipo de diseño.

Muchas mujeres en Japón usan sombrillas en los calurosos días del verano. El objetivo principal de la sombrilla es proteger la piel contra el sol, pero su utilidad para prevenir golpes de calor ha estado siendo cada vez más apreciada en años recientes. Se fortalecen los materiales para que bloqueen no solo los rayos ultravioleta, sino también el calor y la luz. Dado que la mayoría de las sombrillas tienen un acabado impermeable al agua, también se les puede usar como paraguas.

Ya sea que llueva o haga sol, qué agradable es sentirse a gusto cuando uno sale llevando consigo un paraguas plegable.

Cortesía: SMV JAPAN Co., Ltd. y Shu's selection Co.,LTD.