

niponica

Descubriendo
Japón

にほにか

no. 39



• Reportaje especial •

La gastronomía en las celebraciones japonesas

• Reportaje especial •

La gastronomía en las celebraciones japonesas

En Japón, los momentos importantes de la vida y los cambios de las estaciones del año se suelen celebrar comiendo platos coloridos, elaborados con ingredientes de primera calidad y con una presentación exquisita.

Contenidos

- 04 Calendario estacional de la gastronomía y las celebraciones
- 08 El placer de compartir platos deliciosos para celebrar los momentos especiales de la vida
- 10 Los arreglos para las fiestas de temporada
- 12 Las formas en que el arroz aporta color a las celebraciones japonesas
- 14 Un viaje virtual a través de Japón
Platos típicos regionales de Japón para las celebraciones
- 16 Recorriendo Japón
Karatsu
- 20 Recuerdos de Japón
Dulces higashi

niponica se publica en japonés y en siete idiomas más (árabe, chino, español, francés, inglés, portugués 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.

no.39 R-080525

Presentado por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Japón
Producido por Heibonsha Limited
© Heibonsha Ltd., Publishers



En el transcurso de los tres primeros días de enero, las familias se reúnen para disfrutar del *osechi-ryori*, una selección de platos auspiciosos que incluye el *tazukuri*, elaborado con pescaditos salteados en una salsa agri-dulce que simboliza una cosecha abundante, y las huevas de arenque, que representan los deseos de prosperidad para las generaciones futuras. El *zoni* (pequeña foto de abajo), una sopa con *mochi* y otros ingredientes servida en un caldo caliente, es otro plato esencial de las celebraciones de Año Nuevo.

Año Nuevo



Calendario estacional de la gastronomía y las celebraciones

Un calendario culinario estrechamente vinculado a las fiestas de la temporada

Fotos: PIXTA, Aflo



Setsubun

A lrededor del 3 de febrero, los japoneses celebran el cambio de estación con la ceremonia del *mamemaki*, en la que se lanzan frijoles para ahuyentar a los espíritus malignos. Ese día también se suelen comer rollos gruesos de *sushi ehomaki*, rellenos de marisco y pescado, y otros ingredientes. Se dice que comer en silencio, mirando hacia la dirección del punto cardinal auspicioso de ese año en concreto, garantiza que la buena suerte nos acompañe.



Momo no Sekku

E l 3 de marzo, las casas se decoran con muñecos *hina-ningyo* y adornos de flores de melocotonero para auspiciar el crecimiento saludable y la felicidad de las niñas. El menú del día añade alegría a la festividad del Día de las Niñas con los colores primaverales del *chirashi-zushi*, un plato de arroz de *sushi* sazonado y cubierto con ingredientes coloridos; el *hamaguri no osuimono*, una sopa clara de almejas en la que las conchas emparejadas simbolizan la buena suerte; y el *sakura mochi*, un delicioso manjar envuelto en hojas de cerezo.



Hanami

L a primavera en Japón alcanza su punto álgido con la llegada de la floración de los cerezos en abril. Se dice que la costumbre entre la gente común de disfrutar de la comida, la bebida y el entretenimiento bajo los cerezos en flor se remonta aproximadamente al siglo XVIII, cuando todos compartían el *hanami bento*, almuerzos tipo picnic en cajas de *bento* repletas de arroz y diversos alimentos de guarnición.



Tango no Sekku

Esta festividad, dedicada a rogar por que los niños crezcan sanos, se celebra el 5 de mayo. Las decoraciones tradicionales incluyen banderines *koinobori* con forma de carpa y cascos *kabuto*, que se cree que protegen a los niños del mal. Este día se festeja comiendo pasteles de arroz *kashiwa mochi*, envueltos en hojas de roble, ya que los robles no pierden las hojas viejas hasta que brotan las nuevas, por lo que simbolizan una plegaria por la prosperidad de los descendientes, así como *chimaki* (arroz glutinoso envuelto en hojas de bambú), que desde tiempos antiguos se cree que sirve para alejar a los malos espíritus.

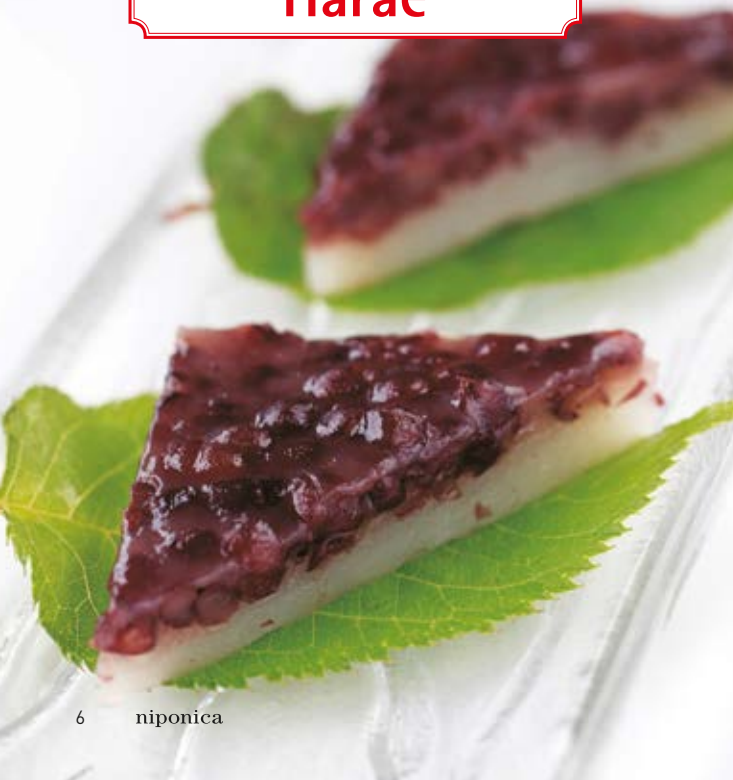


Tsukimi



La llegada del otoño se celebra entre mediados de septiembre y principios de octubre con decoraciones de hierbas *susuki* y eventos para contemplar la luna llena. Los *tsukimi dango*, unas bolas de masa con forma de luna, se ofrecen a los dioses antes de compartirlos entre familiares y amigos.

Nagoshi no Harae



El 30 de junio, la gente acude a los santuarios de Kioto y otras zonas para celebrar el ritual de purificación del verano, pasando a través de un *chinowa*, un gran aro hecho de hierba cogón, para purificarse de las impurezas acumuladas durante los últimos seis meses y rezar por la buena salud y la seguridad durante los próximos seis meses. Los pasteles triangulares blancos *minazuki* que se sirven ese día están hechos de harina de arroz o de trigo y tienen una forma que imita a los trocitos de hielo granizado que se usan para combatir el calor del verano. Los pasteles están cubiertos con legumbres *adzuki*, que se cree que alejan a los espíritus malignos y a los demonios.

Shichi Go San

El Shichi Go San, que se celebra el 15 de noviembre, es una festividad en la que se conmemora el acontecimiento de que los niños cumplan tres (*san*), cinco (*go*) y siete (*shichi*) años, y en la que se reza por su continuo crecimiento y buena salud. Tras visitar un santuario, se obsequia a los niños con *chitose-ame*, que significa literalmente “caramelo de los mil años”, un dulce tradicional que simboliza el deseo de que los niños gocen de buena salud y disfruten de una larga vida.





El placer de compartir platos deliciosos para celebrar los momentos especiales de la vida

En las celebraciones tradicionales japonesas, se transmiten buenos deseos a través de platos especiales y de esta manera todos comparten la alegría de celebrar los momentos importantes de la vida.

Fotos: Kurihara Osamu

En Japón, la gente se reúne alrededor de la mesa con la familia y los amigos más cercanos para celebrar los eventos importantes de la vida y los cambios de las estaciones del año. En ocasiones especialmente alegres —como las celebraciones de Shichi-Go-San, que marcan el tercer, quinto y séptimo año de vida de un niño, las graduaciones, las bodas o las celebraciones relacionadas con la longevidad—, estas comidas festivas suelen compartirse en establecimientos especiales.

Para un chef de uno de estos locales, la presentación del banquete festivo es una tarea muy importante. Kano Tetsuro, jefe de cocina de un restaurante tradicional que se encuentra dentro de un jardín japonés en un recinto ceremonial de Tokio donde se celebran numerosas bodas y otros banquetes festivos, afirma: “Lo más importante en un banquete festivo es respetar las costumbres tradicionales”.

Los ingredientes considerados auspiciosos son fundamentales en estas comidas. El pargo, denominado *tai* en japonés, posibilita un juego de palabras con la expresión que significa “felicidades”, *medetai* (auspicioso). Además, estos pescados son rojos y blancos, colores considerados de buena suerte en Japón, por lo que son muy apreciados en las celebraciones. El estilo *okashiratsuki*, en el que el pescado se sirve entero, de la cabeza

a la cola, simboliza “llevar las cosas a buen término de principio a fin”. Los camarones se consideran un símbolo de longevidad porque sus largos bigotes y sus espaldas curvadas se asemejan a una persona de edad avanzada. El alga *kombu*, que se usa en el juego de palabras con *yorokobu*, que significa “regocijarse”, se ha utilizado durante mucho tiempo para celebrar ocasiones alegres y expresar deseos de prosperidad familiar.

El significado también se transmite a través de la presentación. La vajilla tiene formas y motivos de animales y plantas considerados de buen augurio, y en la presentación de los platos se hace hincapié en los colores rojo y blanco. Los detalles en colores dorados también aportan un toque de elegancia sofisticada en algunos platos.

“Y, por supuesto, utilizamos ingredientes de temporada. Porque saborear los productos de la estación nos lleva a compartir la alegría de reunirnos precisamente en ese momento”, añade Kano.

Los toques festivos que adornan cada plato son una sincera muestra de la hospitalidad del chef. Estos platos reflejan la delicada estética japonesa, transmitiendo un mensaje para el espíritu a través de la comida.



1. *Sashimi* de atún, vieira y alfonsino servido en un plato con forma de grulla.
2. Un plato elaborado con *tofu* de soya verde, *urui* (*Hosta montana*), una hortaliza primaveral de montaña, y pan de oro, servido en un cuenco con forma de flor de cerezo.
3. Caldo servido en un cuenco lacado con un diseño de fénix en la parte inferior de la tapa. Pasta de camarones mezclada con clara de huevo, acompañada de *kogomi*, una verdura primaveral de montaña, en un caldo *dashi* elaborado cuidadosamente a partir de algas *kombu* y copos de bonito.
4. Un plato cocido a fuego lento elaborado con pargo picado, *tai* en japonés, brotes de bambú, ruibarbo de ciénaga y otras verduras de primavera.
5. Rosbif con salsa del cítrico *ponzu* y rábano *daikon* rallado
6. *Donabe taki gohan* (arroz con verduras cocinado en una olla de barro) coronado con pargo *tai*. El cocinero le quita cuidadosamente las espinas al pescado en la mesa y lo mezcla con el arroz.



Izquierda: Un salón privado en Kochu-an, el restaurante del Jardín Happon-en, un recinto ceremonial donde se celebran todo tipo de eventos festivos. (Foto: Happonen)
Derecha: El chef Kano Tetsuro, jefe de cocina de Kochu-an



Los arreglos para las fiestas de temporada

La vajilla y los adornos, cargados de buenos deseos e impregnados de un significado especial, hacen que las mesas tengan un aspecto más alegre y festivo, y que la comida resulte aún más sabrosa.

Fotos: PIXTA



Jubako

Es un recipiente tradicional japonés en forma de cajas superpuestas con una tapa encima, que se utiliza para guardar y servir comida. Su diseño apilable simboliza la acumulación de buena suerte. Los *jubako*, que se utilizan para presentar los platos de *osechi* de Año Nuevo, los *bento* para la contemplación de los cerezos en flor y otras comidas especiales llenan el ambiente de un espíritu festivo.

(Foto: porcelana de Fujina, diseño de hierbas otoñales en esmalte sobre vidrio, Colbase)

Palillos para celebraciones

Los palillos *ryokuchibashi*, que se estrechan en ambos extremos, se utilizan en ocasiones festivas como el Año Nuevo y las bodas. Fabricados con madera de sauce, una madera que, según la creencia, aleja a los espíritus malignos, estos palillos se estrechan en ambos extremos para simbolizar que los seres humanos y los dioses comparten la misma comida.



Tosoki

Estos recipientes se utilizan para servir *tosu* (sake medicinal), que se toma durante el Año Nuevo para favorecer la buena salud y la longevidad. El juego incluye un recipiente de sake *choshi* con pitorro y un juego de tres copas de sake *mitsugumi sakazuki* de distintos tamaños. Las personas brindan por la buena salud de los demás, pasándose y bebiendo por turnos de las copas pequeña, mediana y grande.



Flores ornamentales

En las ocasiones festivas, como decoración se eligen flores y plantas que se consideran auspiciosas. El arreglo floral de Año Nuevo que se muestra aquí incluye pino, símbolo de longevidad, y nandina, también conocida como "bambú celestial", de la que se dice que aleja la mala suerte.

Ozara y kozara

En las fiestas, en las mesas se usa una gran variedad de platos de colores vivos y formas singulares que crean un efecto llamativo. Los platos grandes, llamados *ozara*, decorados con motivos auspiciosos en colores vivos, se utilizan para servir pescado entero, *sashimi* y *chirashi-zushi* (vea la página 5). Las raciones se sirven desde el *ozara* y se colocan en pequeños platos individuales llamados *kozara*, que a menudo también están decorados con motivos auspiciosos, como pinos, tortugas, abanicos y otros. (Fotos: *Ozara* (plato grande) con flores de cerezo y águilas de Colbase; *kozara* (platos pequeños) de Tachikichi)



Vajilla para comidas festivas

Gran parte de la vajilla que se utiliza en fiestas, celebraciones estacionales y otros eventos festivos es de laca, un material que, por su durabilidad, simboliza la buena suerte. La vajilla lacada que se muestra aquí se utiliza en la ceremonia de Okuizome, un rito que se celebra para conmemorar los 100 primeros días de vida de un niño, en el que se simula darle su primera comida. El juego incluye un cuenco de arroz *meshi-wan*, un cuenco de sopa *shiru-wan*, un plato llano *hirazara* y un plato hondo *fukazara* para niños.

Mizuhiki

Es un cordón decorativo elaborado con papel japonés *washi* endurecido y retorcido, de color dorado y plateado, que se utiliza para atar sobres ceremoniales o envolver regalos. Se puede moldear en forma de grulla, símbolo de buena suerte, para decorar las mesas en las celebraciones.





+ Arroz blanco

Los granos pulidos de arroz blanco, hervidos hasta alcanzar una textura esponjosa perfecta, presentan un brillo lustroso y un aroma dulce y cálido que abre el apetito. El arroz japonés es conocido por su textura consistente y su intenso sabor *umami*, que llena la boca. Aunque hoy en día el arroz blanco forma parte de las comidas cotidianas, en el pasado era un manjar especial que la gente común solo podía degustar en ocasiones especiales.

Las formas en que el arroz aporta color a las celebraciones japonesas

El arroz, un alimento básico de la dieta japonesa, ha sustentado durante mucho tiempo el modo de vida de este país. La espiga de arroz, cada una de las cuales ofrece multitud de granos, simboliza la prosperidad y se ha convertido en un símbolo que representa la abundancia y la longevidad. Esta forma de sentir se plasma en las celebraciones, y en las ocasiones propicias se sirve tradicionalmente una gran variedad de platos elaborados con arroz.

Fotos: PIXTA



+ Mochi

El *mochi* es una comida tradicional japonesa que se elabora hirviendo el *mochigome*, un arroz glutinoso especialmente pegajoso, y machacándolo después con un mazo de madera para que quede aún más esponjoso. Las masas de arroz *mochi*, de color completamente blanco, se tuestan o se hierven y se comen para celebrar el Año Nuevo.



+ Amazake

El *amazake*, una bebida dulce de arroz elaborada a partir del *komekoi*, una mezcla de arroz y moho *koi*, es una bebida que se considera de buen augurio y que se sirve en festivales y eventos especiales. Aunque se le llame "sake", esta bebida no contiene alcohol y también se puede servir a los niños. Hoy en día, el *amazake* se valora como si fuera "un suero intravenoso bebiblo" debido a su alto valor nutritivo, y es muy apreciado por sus beneficios para la salud y la belleza.

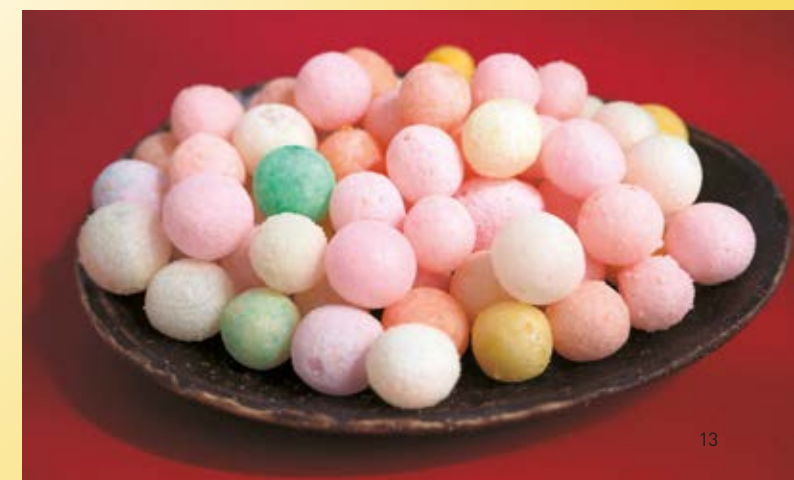
+ Chirashizushi

El *sushi*, el plato japonés más conocido, se presenta en diversas formas y se consume para celebrar ocasiones especiales. El *chirashizushi* se caracteriza por el pescado y las verduras de colores esparcidos sobre el *sumeshi*, arroz sazonado con sal y vinagre. El *sushi* en esta forma aporta un toque de elegancia a las celebraciones de las fiestas infantiles, como el Festival de las Niñas, Momo no Sekku, y el rito de paso de edad Shichi-Go-San para los niños de tres, cinco y siete años.



+ Arare

El *mochigome*, o *mochi* finamente triturado, se tuesta para elaborar los *arare*, unos dulces festivos decorados con elegancia. Los *oiri* (en la imagen) son un tipo de *arare*. Estos dulces tradicionales de la prefectura de Kagawa suelen ofrecerse como obsequio en las bodas.

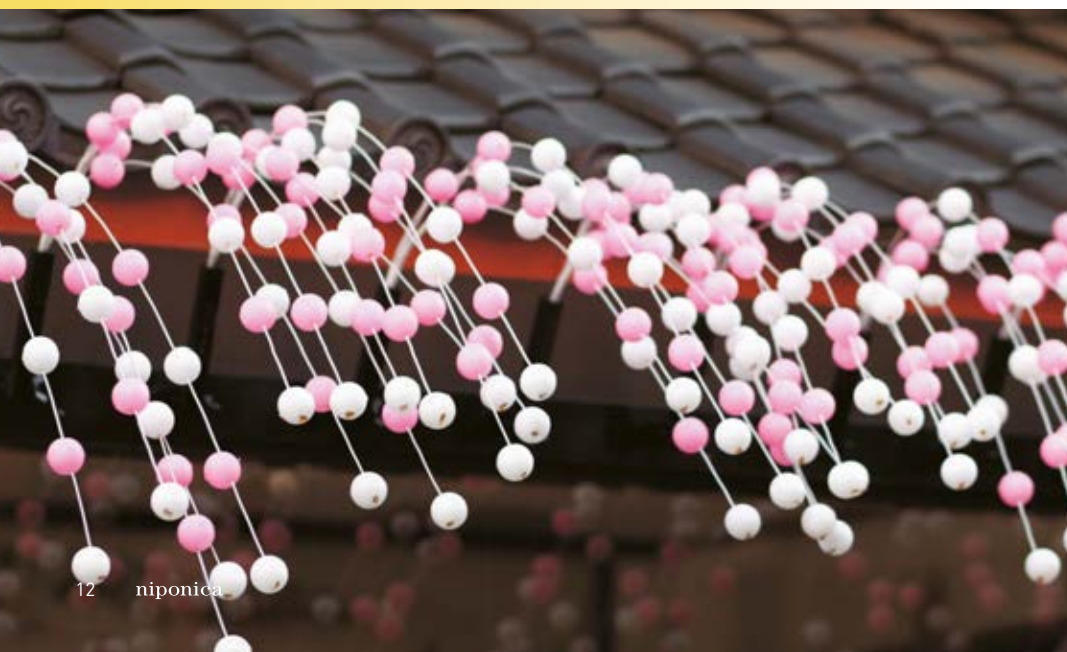


+ Mochibana

Los *mochibana* (flores de *mochi*) son una decoración típica del Año Nuevo japonés que consiste en pasteles de arroz teñidos de color rojo o rosa colocados en ramas de sauce. Estas diminutas "flores" aportan color a las celebraciones de Año Nuevo, que tienen lugar en pleno invierno, cuando las flores aún no han brotado, y simbolizan el anhelo por los nuevos brotes de la primavera y una cosecha abundante. Cuando terminan las celebraciones, los *mochibana* se retiran de las ramas y, por lo general, se comen fritos en aceite o a la parrilla.

+ Dango

Los *dango* son unas bolitas tradicionales que se elaboran añadiendo agua a la harina de arroz para formar una masa que se moldea en forma de bolas que se cuecen al vapor. Los *san-shoku dango* (*dango* de tres colores) son de color blanco, rosa y verde, y representan el paisaje estacional en el que el deshielo da paso al frondoso verdor primaveral. Son unos dulces muy apreciados para disfrutar de las flores en primavera y para celebrar nuevos comienzos, como las graduaciones y el ingreso en las escuelas.





Un viaje virtual
a través de Japón

Platos típicos regionales de Japón para las celebraciones

En Japón, desde tiempos inmemoriales se han elaborado platos locales propios de cada región para ocasiones especiales, tales como celebraciones en momentos importantes de la vida y fiestas anuales. Estos platos, elaborados con ingredientes cotidianos y técnicas culinarias que reflejan la cultura local a través de la presentación y el sabor, expresan deseos festivos. A continuación, exploramos los platos locales festivos de todo Japón, que adquieren un significado especial cuando las personas se reúnen para compartirlos.

Ishikawa

Oshizushi

El *oshizushi*, o *sushi* prensado, compuesto de capas de arroz con vinagre y pescados y mariscos en un molde de madera y prensado todo junto, es un producto que se elabora en diversas partes de Japón. El que se hace en la ciudad de Kanazawa, prefectura de Ishikawa, se prepara metiéndolo todo en un molde de madera y dejándolo reposar toda la noche. La comida se decora con unas hermosas algas *nori* de color azul oscuro, teñidas con colorante alimentario, y se sirve el día de Año Nuevo y en las celebraciones y fiestas anuales. (Foto: Página web del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca)



Yamaguchi

Kashiwan

Este plato de sopa toma su nombre de *kashiwa*, una palabra japonesa que se usa para el pollo. El caldo frío *dashi* se vierte en un cuenco con pollo hervido, hongos *shiitake*, crisantemo verde y otras verduras, además de gluten de trigo coloreado y huevos hervidos. Con una presencia espléndida, el *kashiwan* desde hace mucho tiempo ha venido sirviéndose a los invitados en las bodas, funerales y otras ocasiones solemnes en esta parte de Japón. (Foto: Hagi Genki no Kai)



Saga

Sukozushi

El *sukozushi* es un estilo de *sushi* prensado hecho comprimiendo arroz con vinagre en una caja de madera llamada *morofuta* que se cubre con brotes de bambú, verduras encurtidas, hortalizas hervidas en un caldo dulce y salado, y *mitsugoro*, un pez de fango de la familia del gobio que habita el mar de Ariake, glaseado a la parrilla. Es un plato local que se ha transmitido con esmero de generación en generación y que aún hoy es indispensable en fiestas y celebraciones. (Foto: Página web del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca)



Akita

Nasu no hana-zushi

Este plato tradicional se compone de rodajas redondas de berenjenas encurtidas, arroz glutinoso *mochigome* hervido al vapor, flores comestibles de crisantemo y chiles. Los vivos tonos amarillos, rojos y violetas lo convierten en un elemento indispensable en las celebraciones de Año Nuevo y otros días de fiesta. Cada bocado llena el paladar del intenso sabor de la berenjena encurtida, el dulzor del *mochigome*, el picor del chile y el fresco aroma de las flores de crisantemo. (Foto: Aflo)



Kioto

Shiromiso zoni

Cada región de Japón tiene su propia versión del *ozoni*, una sopa tradicional que se sirve en las fiestas de Año Nuevo. En Kioto, el *ozoni* se elabora normalmente con un caldo de *miso* blanco. El *miso* blanco, con su suave sabor dulce, se utilizaba en platos que se servían en días especiales, como en las fiestas de la corte en el pasado. A principios de año se sirve un plato de *shiromiso zoni*, con pasteles de arroz redondos *marumochi*, taro y zanahorias locales *kintoki ninjin*. (Foto: PIXTA)



Nara

Kaki-namasu

El *namasu*, rábano *daikon* y zanahorias cortados en rodajas finas y ligeramente encurtidos en vinagre, se suele comer durante las celebraciones de Año Nuevo. En la prefectura de Nara, se añaden al plato caquis (en japonés *kaki*) cultivados localmente. El *kaki-namasu* puede servirse en recipientes de caqui, que se preparan vaciando el centro del fruto y dejando la piel intacta, lo que lo convierte en un plato de Año Nuevo lo suficientemente especial como para dar la bienvenida al año que comienza. (Foto: PIXTA)



Hokkaido

Sake chanchan yaki

Este nutritivo plato de *teppanyaki* lleva salmón local, col, cebolla, hongos y otras verduras, todo ello asado en mantequilla y aderezado con *miso*. Originario de los pueblos pesqueros, este método de preparar rápidamente el salmón recién pescado goza de gran popularidad desde hace mucho tiempo. En las fiestas y reuniones de vecinos y familiares, la gente se reúne alrededor de grandes planchas de *teppanyaki* para compartir el *sake no chanchan yaki* y disfrutar de la compañía. (Foto: PIXTA)



Ibaraki

Mitsume no botamochi

Es un dulce local hecho con arroz glutinoso *mochigome* y arroz blanco normal de grano corto *uruchigome*, servido en una tradicional caja lacada (*jubako*), que se cubre con pasta dulce de frijoles rojos y harina de soja tostada. Se dice que su origen se remonta a los tres días posteriores al nacimiento de un niño, cuando se servía a las madres que acababan de dar a luz para que recuperaran fuerzas tras el parto; este plato también se suele repartir entre los vecinos como celebración del nacimiento de un hijo. (Foto: Página web del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca)

Aichi

Oshimon

Estos dulces tradicionales están moldeados con formas que son símbolos de buena suerte, como el pargo o las flores de ciruelo. Por lo general, se elaboran mezclando harina de arroz con agua hirviendo para formar una pasta que se amasa y luego se moldea en moldes de madera. A continuación, se cuecen al vapor y se pintan con colores. Para el Hinamatsuri, el festival de las niñas que se celebra en marzo, los *oshimon* se asan a la parrilla y se mojan en salsa de soja endulzada con azúcar. (Foto: Prefectura de Aichi)



Shizuoka

Saba no hako-zushi

Este *sushi* en caja está compuesto de arroz con vinagre servido en una caja de madera y contiene una gran variedad de ingredientes, entre los que se incluyen *saba* (caballa) hervida y desmenuzada, verduras guisadas, como zanahorias y hongos *shiitake*, camarones *sakura* y *kamaboko* (pastel de pescado al vapor). Con sus vivos colores, el *saba no hako-zushi* es desde hace mucho tiempo un manjar especial muy apreciado que se disfruta en ocasiones festivas. (Foto: Página web del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca)





Una visita a una animada ciudad con castillo



Karatsu

La ciudad de Karatsu, bendecida con una gran abundancia de productos del mar y con una larga historia como centro de intercambio de viajeros y mercancías, desarrolló animadas fiestas que aún hoy se celebran. Un paseo por la ciudad nos suscita una constante emoción.

Fotos: PIXTA, Aflo



2



16 niponica



4



5

1. En el Karatsu Kunchi, una fiesta de otoño que se celebra en el Santuario de Karatsu del 2 al 4 de noviembre, se realiza una cabalgata de carrozas *hikiyama* que figura en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO. (Foto: Asociación Turística de Karatsu)
2. La elaboración de las carrozas *hikiyama* requiere una técnica tradicional que consiste en aplicar más de 100 capas de papel japonés *washi* sobre moldes de arcilla. De arriba abajo: León, pargo y dragón volador.
3. El Castillo de Karatsu recibe el sobrenombre de "Castillo de Maizuru" por su forma, que se asemeja a una grulla extendiendo sus alas hacia el mar.
4. El bosque de pinos de Niji no Matsubara, declarado como "Lugar de especial belleza paisajística" en Japón, es una zona de aproximadamente 4,5 km de largo y 500 m de ancho repleta de pinos negros. (Foto: Asociación Turística de Karatsu)
5. Vista del mar de Genkai desde el rancho Suginojima Hobokujo.

17



6



6. Durante las fiestas Karatsu Kunchi, se sirven platos tradicionales, elaborados de la misma forma desde hace generaciones, en bandejas de generosas dimensiones a un numeroso grupo de invitados. (Foto: Genyo)

Ubicado en el extremo norte de la prefectura de Saga, en el noroeste de Kyushu, frente al mar de Genkai, el trayecto hasta Karatsu dura aproximadamente una hora y media desde Fukuoka, ya sea en tren desde la estación JR de Hakata o en autobús directo desde el Aeropuerto de Fukuoka. Durante siglos, la ciudad prosperó como puerta de entrada al continente. Alrededor de la época en que se construyó el Castillo de Karatsu, en el siglo XVII, la zona comenzó a desarrollarse como una bulliciosa ciudad construida alrededor de un castillo, con multitud de comerciantes yendo y viniendo. El pintoresco bosque de pinos conocido como Niji no Matsubara también surgió aproximadamente en la época en que se construyó el castillo. Este bosque de pinos, bellamente cultivado y plantado originalmente para protegerse de las mareas, alberga hoy en día alrededor de un millón de pinos.

Karatsu cobra especial animación durante las fiestas Karatsu Kunchi, que se celebran en noviembre, cuando el otoño está en pleno apogeo. Esta fiesta, la más grande de Karatsu, celebra

la recogida de una cosecha abundante, con carrozas *hikiyama* con formas de leones, pargos, barcos y otras figuras que desfilan por las calles de la ciudad. Las enormes carrozas, profusamente adornadas con oro y laca y tiradas por grandes multitudes, son sencillamente espectaculares.

Durante el periodo de las fiestas, las familias sirven platos caseros conocidos como “cocina Kunchi”. Se da la bienvenida al hogar a familiares, amigos y a quienes han terminado de tirar de las carrozas *hikiyama*, y se colocan grandes bandejas de coloridos mariscos, verduras y otros platos para que todos se reúnan alrededor de la mesa y disfruten. La estrella de este festín es *kue no sugatani*, mero guisado en caldo que se sirve entero, incluyendo la cabeza y la cola. El mero, un pescado muy selecto, autóctono de la región, puede llegar a medir hasta un metro de largo, lo que lo convierte en un plato emblemático de las comidas festivas en Karatsu. Trayendo al hogar el animado ambiente de las fiestas, la cocina Kunchi es una forma de celebrar la festividad, charlando con amigos y familiares mientras se aprecian, se comparten y se saborean



7



10

7. El *kensaki ika*, el calamar de “punta de espada” que habita en las agitadas aguas del mar de Genkai, ofrece una textura crujiente muy agradable y un sabor intenso y delicioso.
8. Bolas de calamares *ika shumai* hervidas al vapor y servidas en una vaporera de bambú.
9. El balneario Ureshino Onsen es famoso por sus aguas termales ricas en sodio, que sirven para embellecer la piel. (Foto: Ureshino Onsen Ryokan Shiiba Sanso)
10. El *onsen yudofu* es *tofu* hervido con agua de los famosos manantiales termales de Ureshino Onsen. El agua, ligeramente alcalina, descompone las proteínas, lo que hace que el *tofu* se disuelva.



8

11. La cerámica de Karatsu, cuya textura natural de arcilla se ve realzada por un esmalte sencillo, es muy apreciada para el uso diario y adquiere con el tiempo una pátina profunda y madura. (Foto: Asociación Turística de Karatsu)
12. Nakazato Tarouemon XIV sigue creando obras que adaptan las técnicas tradicionales de Karatsu a la estética contemporánea. (Foto: Taller de cerámica de Nakazato Tarouemon)
13. La antigua residencia Takatori, que en su día fue el hogar del magnate del carbón Takatori Koreyoshi.
14. Con su estilo arquitectónico japonés moderno sumamente inusual, cuenta con un escenario de *noh* en el gran salón. (Foto: Asociación Turística de Karatsu)



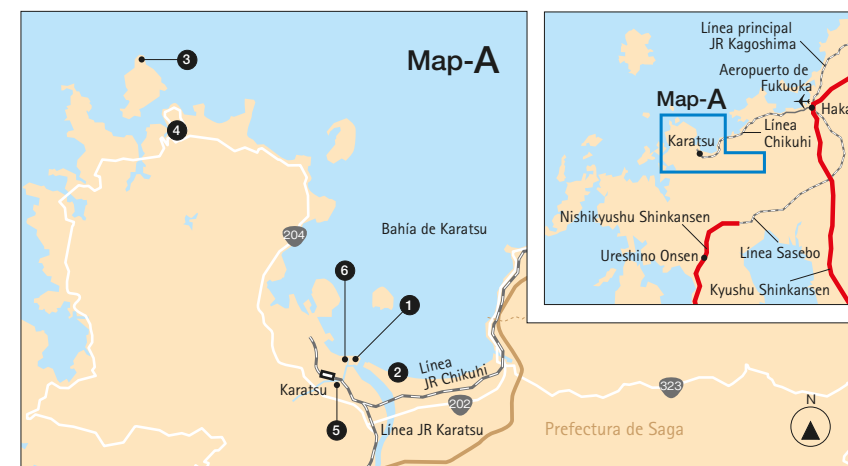
estos deliciosos y hermosos platos.

Para saborear plenamente la gastronomía de Karatsu, no debe dejar de probar los calamares de la zona de Yobuko, situada al norte del centro de la ciudad. El *sashimi* de *ika*, elaborado con calamares recién capturados, es un plato exquisito que destaca por su dulzura característica, así como por su transparencia y frescura. Preparado sobre la marcha con calamares recién sacados del mar, es una obra maestra culinaria que realza a la perfección la dulzura de la carne translúcida del calamar. Las bolas *ika shumai*, elaboradas con pasta de calamar, hervidas al vapor y servidas con una magnífica presentación, también son una delicia que hay que degustar. Explore el sur de Karatsu, y vaya a alguno de los muchos balnearios termales de la zona. En Ureshino Onsen disfrute del *onsen yudofu* (*tofu* hervido en aguas termales), caracterizado por su deliciosa textura que se deshace en la boca y su rico sabor.

Por supuesto, Karatsu ofrece muchas cosas más aparte de su excelente gastronomía. Es la cuna de la famosa cerámica

de Karatsu, una cerámica para el té que tiene gran renombre en el mundo del *chanoyu*, y que ha sido desde hace mucho tiempo apreciada por los maestros de la ceremonia del té por su sencillez y calidez. La cerámica que se produce hoy en día en el horno Nakazato Tarouemon, de 430 años de antigüedad, muestra claramente cómo se han transmitido estas tradiciones a lo largo de los siglos. En la era moderna, Karatsu floreció como puerto para la exportación de carbón, y la riqueza acumulada por los propietarios de las minas de carbón trajo una nueva cultura a la ciudad. La antigua residencia Takatori, que en su día fue el hogar de un magnate del carbón, conserva hoy este legado. Con un escenario completo de teatro *noh* construido en su gran salón, la residencia transmite una presencia sofisticada y elegante, aunque algo austera.

Haga una visita a Karatsu para sumergirse tranquilamente en una cultura que celebra los vínculos entre las personas que se reúnen para compartir las fiestas anuales, los abundantes sabores del mar y la estética sencilla y cálida que encarna la cerámica local.



Mapa del área de Karatsu

- 1 Castillo de Karatsu
- 2 Niji no Matsubara
- 3 Sugihara Hobokujo
- 4 Yobuko
- 5 Taller de cerámica de Nakazato Tarouemon
- 6 Antigua residencia Takatori

•Cómo llegar

Karatsu está aproximadamente a 90 minutos en tren o en autobús directo desde el Aeropuerto de Fukuoka.

•Información de contacto

Página web de la Asociación Turística de Karatsu “Tabi Karatsu”
<https://www.karatsu-kankou.jp/en/>



Ideales para las
celebraciones japonesas

Dulces higashi



Además de motivos festivos como el pargo y el chorlito, los dulces *higashi* se presentan en muchas formas encantadoras de animales, como conejos o perros mapache *tanuki*.

(Fotos: Kyokasho Kanshundo)

Izquierda: Comprimir de manera uniforme el azúcar en los pequeños moldes y sacarlo limpiamente requiere un alto grado de maestría.

(Foto: Kyokasho Kanshundo)



Una caja de dulces *higashi* con diseños auspiciosos, como flores de cerezo, lirios y corrientes de agua.

(Foto: Kagizen Yoshifusa)

Antes de convertirse en el edulcorante cotidiano que es hoy en día, el azúcar en Japón era un producto de lujo caro y no perecedero que se reservaba exclusivamente para ocasiones especiales. Los *higashi*, elaborados con azúcar, son dulces de hermosas formas y colores que se regalan como obsequio.

Algunos *higashi* están hechos exclusivamente de azúcar, mientras que otros se elaboran mezclando azúcar con arroz, frijoles, harina de trigo o sirope de almidón. Lo que estos dulces tienen en común es que se elaboran presionando y compactando el azúcar en moldes de madera, en lugar de hornearse.

La calidad del diseño de los dulces *higashi* depende en gran medida de los moldes de madera que se utilizan. Estos moldes, tallados en madera de cerezo de montaña con

gubias y cuchillas, son en sí importantes obras de maestría artesanal. Sin embargo, son las técnicas del artesano —mezclar los ingredientes, añadir color, evaluar los niveles de humedad y realizar ajustes en la forma de presionar la mezcla dentro del molde y de extraerla de él— las que, en última instancia, dan forma a estos bonitos dulces.

Hoy en día, los *higashi*, que a menudo se regalan en ocasiones informales, se presentan en una amplia variedad de diseños, y ya no se limitan a símbolos festivos como el pargo o la grulla. En la actualidad, también se pueden encontrar motivos naturales y formas tradicionales. Los diseños de los *higashi* simbolizan deseos de buena suerte y hacen alusión a las distintas estaciones del año. Pruebe unos *higashi* y saboree su suave dulzor mientras reflexiona sobre el significado que encierran estos pequeños dulces.

