

niponica

Descubriendo
Japón

にほにか

no. 24



Reportaje especial

Las festividades japonesas a lo largo del año



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

Las festividades japonesas a lo largo del año

- 04 Un tiempo de esperanza para el futuro
- 12 Una panorámica exclusiva de las fiestas de Japón
- 14 Festividades insólitas, arraigadas en las tradiciones locales
- 16 Apoyando la alegría de las fiestas
- 19 Una breve guía del vestuario de las fiestas
- 20 Fiestas para los niños
- 22 Sabroso Japón: ¡Hora de comer!
Bolitas de pulpo *tako-yaki*
- 24 Recorriendo Japón
Saiki
- 28 Recuerdos de Japón
Máscaras *o-men*

Portada: La Fiesta de Chichibu Yomatsuri, que se celebra cada año a principios de diciembre en la prefectura de Saitama, es una de las tres festividades de Japón en las que se usan carrozas. La fiesta tiene su origen en el mercado local que se realizaba en esta zona, famosa por sus tejidos de seda. Los visitantes acuden en masa para ver carrozas *yatai* y fuegos artificiales que son de los más espléndidos de Japón.

Foto: amanaimages

no.24 H-300329

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



Arriba: La luz de los faroles crea un ambiente de ensueño, típico de las fiestas japonesas

Página opuesta, arriba: Los siempre populares globos de agua con goma, a la venta en un puesto de una fiesta

Página opuesta, en medio: Albaricoques acaramelados en fila

Página opuesta, abajo: Niña pequeña vestida con ropa festiva

Fotos: amanaimages, PIXTA



Reportaje especial

Las festividades japonesas a lo largo del año

A lo largo de los siglos, las fiestas han sido algo esencial en la estructura social de Japón. Se celebran para mostrar agradecimiento a los dioses por las bendiciones de la naturaleza y propiciar buena salud. Los festejos y rituales especiales le dan un significado especial a cada uno de los días de las festividades.



Un tiempo de esperanza para el futuro

Fotos: amanaimages, Aflo

Fiesta de Yosakoi (prefectura de Kochi)

Fue iniciada en 1954 por organizaciones locales para revitalizar la economía y hacer votos por la salud y la felicidad de todos. En él participan unos 20.000 bailarines.



Fiesta de Tenjin (prefectura de Osaka)

Comenzó como una rogativa para alejar las epidemias hace unos 1.000 años. Hoy en día también los santuarios portátiles *mikoshi* se siguen llevando a lo largo de las calles con el fin de traer bendiciones para todos.

Camaradería y comunidad

Siempre hay algo que celebrar a lo largo de las cuatro estaciones bien diferenciadas que tiene Japón. Las fiestas refuerzan el sentido de comunidad de la gente, poniéndola en contacto con las raíces que todos comparten. También ofrecen a las personas una fuente de vitalidad.

Despliegue de maestría artesanal

Las festividades ponen de manifiesto la estética japonesa en los santuarios portátiles *mikoshi* o las carrozas *dashi*, así como en la ropa y las decoraciones. También muestran el espíritu de gratitud de los artesanos que hacen posible toda esa belleza.

Fiesta de Aoi (prefectura de Kioto)

A la derecha: Las raíces de esta fiesta se remontan a los años de malas cosechas que sufrió Japón durante el siglo VI, y al fervoroso deseo de conseguir una buena cosecha y gozar de seguridad. La cabalgata rememora el atuendo, los cosméticos y el peinado que tenían predilección en la sociedad aristocrática de aquellos días.

Abajo: Un carro tirado por bueyes —que en su día fue un medio de transporte utilizado por las personas de sangre noble— hace aparición durante su vistoso recorrido por las calles. La tradición se mantiene viva todavía.



Fiesta de Gion (prefectura de Kioto)

Tuvo su inicio en el siglo IX con el propósito de evitar desastres naturales. Las carrozas *dashi*, algunas con cerca de 25 metros de altura, dan vueltas a lo largo de las calles. La decoración que llevan en lo alto incluye objetos importados en la antigüedad y obras de arte producidas por los artesanos locales.



Una vida en conjunción con la naturaleza

La naturaleza ha bendecido a Japón con abundantes productos, tanto del campo como del mar. Dentro de la naturaleza reside un espíritu benévolo que inspira sentimientos de gratitud y respeto, que encuentran expresión a través de las festividades.

Carrera de barcos dragón Naha Haarii

(prefectura de Okinawa)
Esta festividad acuática que se celebra cerca de caladeros de pesca es una manifestación de los deseos por garantizar una navegación segura y una buena captura pesquera. Se ofrecen oraciones a los dioses locales, y se celebra una carrera de embarcaciones llamadas *haarii* decoradas con símbolos de dragones.



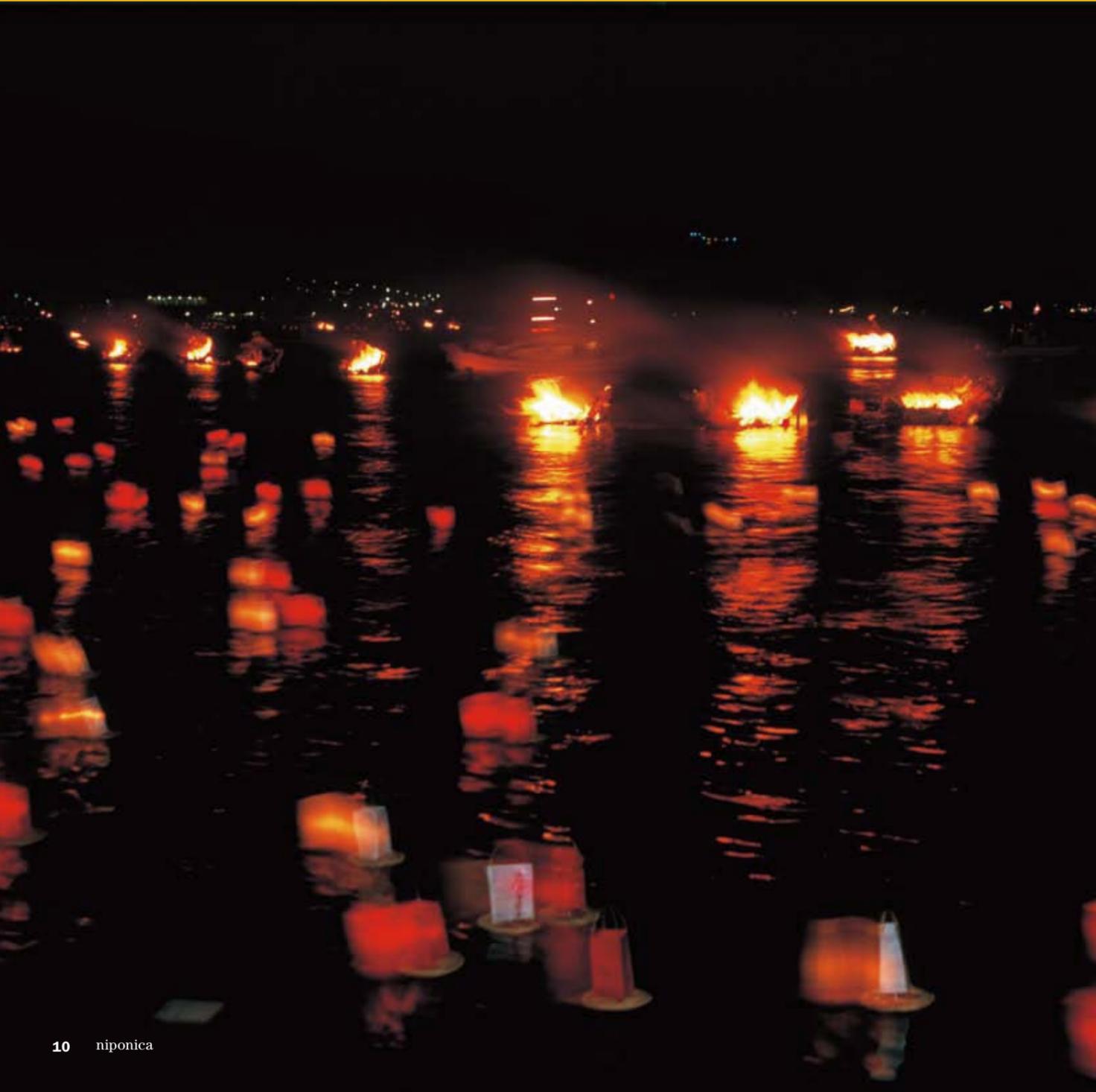
Fiesta de Nachi no Ogi

(prefectura de Wakayama)
Las deidades de la montaña viajan sobre santuarios portátiles hasta su hogar en una cascada sagrada. Los santuarios, decorados de color rojo, llevan abanicos *ogi* como tema. Llameantes antorchas de madera de pino purifican los santuarios y el camino a lo largo del sendero de peregrinación.



Respeto por los antepasados y la comunidad

No todas las festividades son ocasiones bulliciosas. Algunas muestran una reverencia solemne, siguiendo costumbres y ritos tradicionales de agradecimiento y estima por los antepasados.



Niwatsuki Kannon Toro Nagashi (prefectura de Yamagata)

Se celebra en verano para guiar de vuelta al otro mundo a las almas de los antepasados. Para mostrarles a los antepasados el camino, se ponen a flotar faroles de papel con velas sobre las aguas del río. La prefectura de Yamagata es la que emplea más faroles de toda la región oriental de Japón.



Fiesta de Kamakura (prefectura de Akita)

Las cabañas de nieve *kamakura*, de unos 2 metros de altura con un altar dentro dedicado al dios del agua, tienen su origen unos 400 años atrás. Hay también otro tipo de *kamakura* que llega apenas a la altura de las rodillas de un adulto.

Una panorámica exclusiva de las fiestas de Japón

En Japón hay muchas festividades, pero, ¿cuántas? Y, ¿por qué? ¿Tiene alguna de ellas alguna conexión con otros países? Para saber más, le hemos preguntado a Haga Hinata, un fotógrafo especializado en festividades.

P1

¿Por qué se celebran tantas festividades a lo largo del año en Japón?

R

Japón tiene cuatro estaciones bien diferenciadas. Cuando la primavera daba nueva vida a la naturaleza, la gente se congregaba para celebrar fiestas para rogar por la abundancia en la agricultura y en la pesca. Durante los calurosos y húmedos veranos, cuando se producían con frecuencia epidemias, los bulliciosos festejos proporcionaban una manera de

evitar sentimientos negativos. Algunas otras festividades estivales se celebraban para dar la bienvenida a los espíritus de los antepasados que venían a visitar este mundo. Si se recogía una buena cosecha en otoño, había que dar gracias a los dioses por sus bendiciones. Los fríos días de invierno eran el momento para expresar gratitud por un año que había estado libre de infortunios, así como esperanza por el nuevo año. De esta manera, las estaciones del año y sus variaciones se celebraban como forma de pedir ayuda a los dioses para superar los cambios y las adversidades. Como resultado de esto, existe una gran variedad de festejos durante todo el año, que perduran hoy día.



Estas rocas en el mar se consideran sagradas.

P2

¿Cuántas festividades se celebran aproximadamente en Japón?

R

Hay más de 300.000 festividades en las que puede participar el público, según un cálculo. Hace siglos, en Japón, se creía que los dioses residían en el mundo de la naturaleza —el mar, las montañas y los ríos— así como en lugares tales como las cocinas y los cuartos de baño de las casas ordinarias. Incluso podían habitar en rocas que se encontraban a lo largo del camino. Esta es la razón por la que algunos dicen que hay tantas festividades como dioses. Tampoco podemos olvidar los diferentes ritos y ceremonias de los santuarios sintoístas y de los templos budistas, además de los que se llevan a cabo en las casas particulares, lo que hace que el número sea enorme. En algunos casos, las deidades sintoístas se veneran junto a Buda, y las serpientes, los leones y otras criaturas se veneran como espíritus. Todo esto muestra cómo la mente japonesa se encuentra abierta a una gran diversidad de creencias.

P3

Entonces, ¿qué tipo de ruegos se expresan principalmente a través de estas celebraciones festivas?

R

Mis investigaciones indican que existen ocho tipos, que abarcan las siguientes festividades:

- Que tienen su origen en santuarios sintoístas
- Para expresar rogativas y agradecimiento por el éxito en la agricultura

y la pesca

- Para propiciar la buena salud, la seguridad y la prosperidad de los descendientes
- Para recordar personajes importantes de la historia
- Para orar por la paz
- Para conmemorar los espíritus de los antepasados
- Para realizar celebraciones locales tradicionales y artes escénicas
- Que han sido implantadas recientemente para aportar vitalidad a las comunidades locales

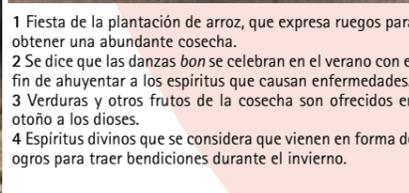
Algunas de estas festividades incluyen dos o más de estos propósitos.

P4

¿Alguna festividad japonesa muestra influencias procedentes de otros países?

R

Sí. Por ejemplo, en la Fiesta de Gion de Kioto, que cuenta con una tradición de más de 1.100 años, se realiza una esplendorosa cabalgata con grandes carrozas (*yamahoko*). Su magnífica decoración, que continúa siendo fantástica en nuestros días, hizo aparición por primera vez hace unos 500 años. Las carrozas *yamahoko* empezaron a decorarse con objetos importados de países occidentales y del sudeste de Asia, tales como tejidos y telas. Esto demuestra los grandes recursos monetarios que tenían los negocios comerciales e industriales de Kioto en aquellos tiempos, y el extenso comercio que se realizaba con otras tierras. Otro ejemplo es la Fiesta de Kunchi, en la prefectura de Nagasaki. Las danzas, que permanecen vivas, recuerdan los contactos que tenía Japón con los Países Bajos, hace unos 400 años.



1 Fiesta de la plantación de arroz, que expresa ruegos para obtener una abundante cosecha.
2 Se dice que las danzas *bon* se celebran en el verano con el fin de ahuyentar a los espíritus que causan enfermedades.
3 Verduras y otros frutos de la cosecha son ofrecidos en otoño a los dioses.
4 Espíritus divinos que se considera que vienen en forma de ogros para traer bendiciones durante el invierno.



Arriba: Carrozas *yamahoko* de la Fiesta de Gion decoradas con telas tejidas en el extranjero.
Abajo: Formas de danza y atuendos que provienen de los Países Bajos, en la Fiesta de Kunchi de Nagasaki.

Haga Hinata
Fotógrafo dedicado a la fotografía de festividades. Ha asistido a fiestas en Japón y en otros 48 países y ha escrito numerosos libros sobre festividades, que incluyen tanto libros especializados como colecciones de fotografías.

Festividades insólitas, arraigadas en las tradiciones locales

Cada región de Japón tiene diferencias estacionales, históricas y culturales que las hacen únicas. Las fiestas de cada zona, que se han celebrado a lo largo de los siglos, son una expresión de la singularidad de cada área.



和歌山 Wakayama

Fiesta de Warai (ciudad de Hidakagawa)

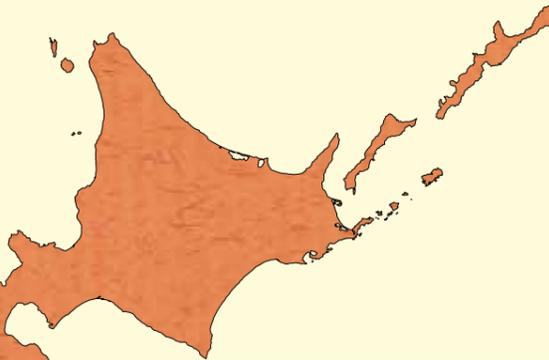
Con las caras pintadas de blanco, casaca en las manos y vestidos con atuendos extravagantes, los ancianos dan voces, diciendo "rianse", para compartir alegría entre todos. <http://www.town.hidakagawa.lg.jp/> Disponible en japonés.



新潟 Niigata

Lucha de cometas Shirone Odako Gassen (ciudad de Niigata)

Las cometas más grandes del mundo compiten entre sí, dándose golpes y empujones, hasta que solamente quede una en el aire. <http://www.shironekankou.jp/tako/> Disponible en inglés, chino y francés.



東北地方

Región de Tohoku

Fiesta de Tohoku Kizuna

Fiesta iniciada con el fin de recordar a todos aquellos que perdieron la vida en el terremoto y tsunami de 2011, con la esperanza de lograr la completa recuperación de la zona. Las seis prefecturas de la región se turnan entre sí para celebrar esta singular fiesta en un lugar diferente cada año. <http://tohoku-kizunamatsuri.jp/> Disponible en japonés.



1 Fiesta de Nebuta Aomori

Grandes carrozas desfilan para ahuyentar a los malos espíritus que puedan hacer aparición en las noches de verano.



2 Fiesta de Kanto Akita

Largas pértigas se iluminan con cientos de faroles de papel (kanto). Toman vida propia para propiciar una buena cosecha otoñal.



3 Fiesta de Morioka Sansa Iwate

Al ritmo de 10.000 tambores tradicionales, la gente danza para alejar a los diablos.



4 Fiesta de Sendai Tanabata Miyagi

Se decoran y se exhiben pértigas de bambú decoradas, como rogativas por una buena salud y una cosecha abundante.



5 Fiesta de Hanagasa Yamagata

Coloridas carrozas y bailarines toman las calles como expresión de gratitud por los dones de la naturaleza en las montañas.



6 Fiesta de Waraji Fukushima

En esta fiesta hace aparición la sandalia de paja (waraji) más grande de Japón, como ruego para mantener unas piernas fuertes.

Foto por cortesía de la Oficina para la Promoción de la Colaboración Regional de Tohoku de la Municipalidad de Sendai; Asociación Turística de Minami-ku de la Municipalidad de Niigata; prefectura de Niigata; Ayuntamiento de Kakegawa, prefectura de Shizuoka; Ayuntamiento de Hidakagawa, Hidaka-gun, prefectura de Wakayama; Ayuntamiento de Iwakuni, prefectura de Yamaguchi; Ayuntamiento de Uwajima, prefectura de Ehime; Ayuntamiento de Nagasaki, prefectura de Nagasaki; Ayuntamiento de Aso, prefectura de Kumamoto; Kyodo News



兵庫 Hyogo

Ritual de apertura de las puertas del Santuario de Nishinomiya (ciudad de Nishinomiya)

El título de "hombre más feliz" del año se le confiere al hombre que llega primero al edificio principal del santuario. <http://nishinomiya-ebisu.com/index.html> Disponible en japonés.



山口 Yamaguchi

Danzas sagradas Iwakuni Yukaba no Kanmai (ciudad de Iwakuni)

Las festividades incluyen una actuación de danzas y proezas acrobáticas en lo alto de un pino, como ofrendas a los dioses. <http://yukabanokanmai.com/> Disponible en japonés.



静岡 Shizuoka

Fiesta de Kakegawa (ciudad de Kakegawa)

En este espectáculo, que se celebra una vez cada tres años, se exhibe un gran león —el más grande de Japón— que pasa moviéndose por las calles. <http://www.kakegawa-kankou.com/matsuri/> Disponible en japonés.



愛媛 Ehime

Fiesta de Warei Taisai (ciudad de Uwajima)

Las carrozas recorren las calles —una de ellas con la figura del monstruo legendario Ushi-oni, que puede mover el cuello— para pedir a los dioses buena salud. <https://ushioni.gaina.ne.jp/> Disponible en japonés.

長崎 Nagasaki

Takengei (ciudad de Nagasaki)

Dos jóvenes disfrazados de zorros blancos hacen acrobacias a una gran altura, como muestra de agradecimiento a los dioses por sus bendiciones. <http://visit-nagasaki.com/spots/detail/682> Disponible en inglés, chino y francés.

熊本 Kumamoto

Fiesta de Onda (ciudad de Aso)

En la celebración aparecen mujeres vestidas con kimonos blancos que llevan comidas sobre la cabeza como ofrenda a los dioses, para rogar por una abundante cosecha de cereales. <http://asojinja.or.jp/> Disponible en japonés.

Apoyando la alegría de las fiestas

Personas con diferentes habilidades e intereses participan en cada uno de los festejos. Veamos lo que pasa entre bastidores y conozcamos a algunas de las personas que contribuyen a la realización de las fiestas.



祭 Aprovechando la energía de los expertos para electrizar la noche

Los fuegos artificiales iluminan el cielo todos los veranos en Japón. En tiempos antiguos, los artesanos pirotécnicos envolvían polvos explosivos y sustancias químicas en papel *washi*. En la actualidad, el factor sorpresa depende de la habilidad del productor pirotécnico para controlar el lanzamiento de los cohetes en el momento justo y los efectos visuales.

La empresa pirotécnica Kagiya, un negocio familiar, tiene más de 300 años de historia. Amano Akiko, la segunda hija del anterior dueño de la empresa, se vio inspirada por su padre. “Yo quería alcanzar la maestría y la seguridad que mostraba mi padre en el fragor de la acción”. Lo que empezó como un capricho, más tarde se convirtió en una aspiración seria.

Su padre sabía que ella quería entrar en la empresa, pero se oponía a su idea. Ella recuerda: “le dije que iba a trabajar en otra empresa fabricante de fuegos artificiales, en la que no conociéramos a nadie. Yo sabía que tenía que obtener experiencia y conocimientos, si quería llegar a fabricar fuegos de artificio y organizar eventos pirotécnicos. Papá quería que yo me encargara solamente de la faceta administrativa de los negocios. Me llevó más de seis meses convencerlo”.

En aquellos tiempos, en Japón no había ninguna mujer que trabajara directamente con los explosivos. Pero, con todo, Amano sabía que podría tener éxito, si adquiría experiencia



Parte superior de la página: Como productora pirotécnica, Amano Akiko (la décima por la izquierda) se dedica a organizar grandes eventos de fuegos artificiales. Aquí, en la fotografía, aparece con algunos técnicos empleados por su empresa, Kagiya.
Arriba: Por admiración a su padre, Amano Osamu, ella decidió convertirse en una artesana pirotécnica como él.

en la fabricación de artefactos pirotécnicos, un proceso peligroso que requiere extrema precaución. De esta manera conseguiría ganarse el respeto de los experimentados hombres que trabajaban en Kagiya y obtener el mejor rendimiento de ellos.

Así que se puso a estudiar las técnicas más modernas de los procedimientos de fabricación, y después, el año 2000, heredó el negocio como la decimoquinta propietaria de Kagiya. Actualmente, ella se encuentra en el centro de la acción cuando se realizan festivales pirotécnicos. Ella diseña los fuegos artificiales, hace el pedido de suministros, programa la secuencia de lanzamiento y elige los efectos de sonido.



Arriba: Rodeada de chispas, Amano dirige el orden y el momento del lanzamiento de los cohetes. Foto: Takaoka Kunihiko

Escena de un evento pirotécnico organizado por Kagiya para el Festival de Fuegos Artificiales de Edogawa, en Tokio.
Foto por cortesía del Comité Ejecutivo del Festival de Fuegos Artificiales de Edogawa

En un evento grande, ella dirige a unos 100 empleados, observando las condiciones meteorológicas y el estado de ánimo del público. En algunos eventos, ella da las órdenes para el lanzamiento de casi 300 cohetes en una hora. Junto con ella, en cada equipo de trabajo de Kagiya hay normalmente otras siete mujeres aproximadamente, y el sentido de motivación en la empresa es más fuerte que nunca.

“Durante siglos, los espectadores han hallado en los fuegos artificiales una fuente de entusiasmo y diversión. Actualmente, cuando cada año aparecen nuevas tecnologías, los festivales pirotécnicos son más emocionantes que nunca. Pero nosotros queremos llegar más lejos, no solo con el uso de la tecnología, sino también con la elección del momento adecuado de lanzamiento. Empleando la tradicional estética japonesa de *ma* (pausa dramática) y *yoin* (impresión persistente), intentamos hacer que el público se muera de expectación ante lo que podrá ver en el siguiente momento”.

En la antigua Edo, los fuegos artificiales se utilizaban para rogar por el reposo de las almas de las personas que habían perdido la vida en terremotos, inundaciones y otros desastres. Manteniéndose fiel a esa tradición, Amano siempre recordará el consejo de su predecesor y padre: “Nunca olvides el terrible poder que tiene el fuego”.

El Plan de Acción Cero Basuras se extiende desde Kioto

Colaboración: Asociación del Plan de Acción Cero Basuras de la Fiesta de Gion



Marcas escritas con la palabra "Reuse" ("reutilizar") han ayudado a reducir la cantidad de basura.



Camisetas uniformadas para unos 2.200 voluntarios, muchos de ellos estudiantes universitarios.

La Fiesta de Gion en Kioto tiene 1.100 años de antigüedad. Fantásticas carrozas salen a la calle, y unas 600.000 personas procedentes de todas partes de Japón se congregan para contemplarlas. Pero el acontecimiento genera casi 50 toneladas de basuras, y parte de estos residuos se quedan en las calles.

En 2014 se estableció la Asociación del Plan de Acción Cero Basuras de la Fiesta de Gion, con el fin de contribuir a solucionar este problema, mejorando el nivel de concienciación ecológica. Con el objeto de reducir la cantidad de envases de comidas y bebidas que se desechan, la asociación lanzó un programa para proporcionar y recoger envases reutilizables durante el periodo de las fiestas, y establecer "puestos eco" para separar materiales reciclables de las basuras sólidas. Con más de 2.000 voluntarios en acción, la fiesta en 2014 redujo la cantidad de basuras en un 25% menos que el año anterior, a pesar de que el número de visitantes experimentó un aumento de un 24%. En 2017, recibiendo ayuda de parte de algunas empresas, el programa se propuso aumentar la tasa de reciclaje, poniendo en los envases letreros que decían "¡Reutilíceme!". Los resultados fueron buenos.

El programa estuvo liderado por un grupo sin ánimo de lucro llamado Laboratorio de Diseño Medioambiental, *ecotone*. Su director, Ota Kohei, nos explica: "Cuando el público trae los envases para su reciclaje suele decir cosas como 'He disfrutado de la comida' y 'Muchas gracias, ¿eh?'. Antes no escuchábamos cosas así, cuando los envases eran desechables".

Muchos de los voluntarios son jóvenes que suelen apuntarse año tras año. Ellos dicen que el Plan de Acción está teniendo un mayor impacto cada año. Parece que las fiestas contribuyen a fomentar la concienciación ecológica del público.

El Plan de Acción de Kioto está captando el interés de otras ciudades también. Los organizadores de la Fiesta de Tenjin, en la vecina prefectura de Osaka, han comenzado a establecer grupos para el Plan de Acción Cero Basuras de la Fiesta de Tenjin en algunas localidades, siguiendo las mismas estrategias que la Fiesta de Gion. Gente procedente de otras partes del país realiza visitas para estudiar el programa. El Plan de Acción cuenta con el dinamismo necesario para poder extenderse desde Kioto a todas partes del país.



Izquierda: Se colocaron puestos de reciclaje en unos 50 lugares, para separar las basuras en materiales combustibles, latas y botellas de plástico.

Derecha: La Fiesta de Tenjin solía generar unas 60 toneladas de basura combustible, pero en el primer año se redujo a la mitad.

Una breve guía del vestuario de las fiestas

El atuendo que se lleva en las fiestas está compuesto de muchas partes. Es posible que usted vea los siguientes artículos cuando la gente lleva por las calles santuarios portátiles *mikoshi*, una tradición que tiene unos 400 años de historia.

Colaboración: Asakusa Naka-Ya



1 Banda *hachi-maki* para la cabeza

Usada por los guerreros *bushi*, la banda *hachi-maki* es un pieza de tela que se enrolla y se pone sobre la cabeza como símbolo de dinamismo y vigor durante las fiestas.

2 Chaqueta *hanten*

Forma parte de la vestimenta de trabajo tradicional de artesanos y comerciantes. La gente con frecuencia se pone una chaqueta *hanten* para transportar los santuarios portátiles *mikoshi*.

3 Camisa *koi-kuchi*

Un tipo de ropa interior, esta prenda se llama así porque sus mangas se asemejan a la boca (*kuchi*) de una carpa (*koi*).

4 Delantal *hara-gake*

Ropa de trabajo que se ponen los hombres y las mujeres. Tiene un gran bolsillo, pensado originalmente para llevar utensilios de trabajo.

5 Botas *jika-tabi*

Su forma es básicamente la misma que la de unos calcetines *tabi* con el dedo gordo del pie separado, pero tienen una suela protectora flexible. Las botas *jika-tabi* se usaban originalmente a la hora de realizar un trabajo físico.

6 Calzado *setta*

Sandalias de estilo japonés hechas con la corteza exterior del bambú, con suelas de cuero. Son bastante resistentes al agua.

Fiestas para los niños

Hace tiempo, cuando los niños caían enfermos con más frecuencia, muchas festividades estaban dedicadas a los niños, con el fin de hacer votos por su salud y crecimiento. Muchas de estas fiestas aún se celebran por todo Japón en la actualidad.

Una plegaria impresa en la frente del niño Fiesta de Hatsuyama

Una expresión comunal para expresar el deseo de que los niños gocen de buena salud y tengan un buen crecimiento. Se celebra cada primero de junio, el día del inicio de la temporada de montañismo, en el Santuario de Ashikaga Fuji Sengen-jinja, de la prefectura de Tochigi, en el norte de la región de Kanto. Los recién nacidos son presentados en el santuario, donde haciendo uso de una llamativa estampilla roja se les imprime un inofensivo sello de tinta en la frente.

El objeto principal de veneración del santuario es el monte Fuji, y el nombre del festival, *hatsu* (primero) *yama* (monte), alude a que es la primera vez que muchos de los niños visitan este santuario en la montaña. En tiempos antiguos, cuando muchos niños sufrían por las inundaciones, las hambrunas y las epidemias que se producían, estandartes con imágenes de dragones eran ondeados al viento en la montaña que el santuario veneraba, y esto, así decía la leyenda, ayudaba a proteger a los niños del lugar de todo mal. Así es como comenzó el festival. Cuando la marca de tinta deja su impresión en las pequeñas frentes, algunos niños se quedan callados, pero otros muestran su sorpresa y protestan un poco.



Arriba: El sello rojo impreso en el santuario sobre la frente es un símbolo de protección divina.
Abajo: El sacerdote de este santuario sintoísta muestra afecto mientras aplica el sello rojo.

Los buenos espíritus ahuyentan la pereza Namahage

En Noche Vieja, en la ciudad de Oga, prefectura de Akita, en la región de Tohoku, jóvenes de la localidad disfrazados de ogros van de casa en casa dando gritos en el dialecto local: “¿Hay algún niño por aquí que llore mucho?” o “¿Algún niño de aquí es desobediente con sus padres?”. Estos “ogros”, conocidos localmente como *namahage*, llevan grandes máscaras y atuendos de paja tradicionales *mino*, así que no es extraño que su visión asuste a algunos niños y les haga llorar.

Sin embargo, lo único importante para la gente en donde se sigue esta costumbre es que los *namahage* son en realidad buenos espíritus que llegan para prevenir tanto a niños como a adultos contra la pereza, y a otorgar bendiciones para una buena salud, recoger una buena cosecha en los campos y un abundante suministro de alimentos del mar y de las colinas, y asegurar la buena suerte y la felicidad para el nuevo año. Los hogares que visitan los *namahage* están abiertos a darles la bienvenida amablemente con comida y sake hechos según recetas transmitidas de generación en generación.



Mientras el *namahage* ahuyenta la pereza de los niños, los miembros de la familia hacen como que protegen a sus niños del *namahage*.



Buena salud para las niñas Nagashi-bina

Un fiesta para expresar el deseo de que las niñas tengan buena salud y gocen de felicidad, que se celebra cada año en abril. En Mochigase-cho, en la ciudad de Tottori, prefectura de Tottori, frente al Mar del Japón, los muñecos flotan río abajo en una tradición que se llama *mochigase no nagashi-bina*. Los muñecos de papel, que representan un hombre y una mujer, se colocan en una barquilla redonda hecha de paja trenzada, decorada con flores de melocotón o decoraciones similares, y luego se colocan sobre las aguas del río Sendai, para que fluyan corriente abajo.

Desde los comienzos de esta tradición, hace unos 400 años, los muñecos, hechos normalmente de papel, se frota sobre el cuerpo de una persona de forma que las desgracias e infortunios sean transferidos a los muñecos, y luego al río una vez los muñecos se pongan a la deriva en sus aguas. Actualmente, las niñas, con sus mejores vestidos de fiesta, se reúnen en la orilla el día de la fiesta y, junto con sus hermanas y otros miembros de sus familias, depositan los muñecos sobre la corriente de agua. La escena es bastante colorida, como corresponde a una fiesta para niñas.



Parte superior de la página: Niñas vestidas con su mejor kimono ponen a flotar los muñecos como expresión de sus deseos.
Abajo: Los muñecos de un matrimonio pueden usarse como sustitutos de las personas en un ritual.

Halloween: Un momento de diversión para jóvenes adultos

Halloween, la noche del 31 de octubre, es conocida por ser una ocasión para que los niños se vistan con disfraces pavorosos y vayan de puerta en puerta por el vecindario. La costumbre comenzó hace mucho tiempo en Europa para pedir por una buena cosecha en otoño y alejar los malos espíritus. Desde más o menos el año 2010 ha crecido en popularidad también en Japón, aunque es sobre todo seguida por los veinteañeros y treintañeros que disfrutan del “cosplay”, disfrazándose para divertirse.

En Tokio, la gente joven se reúne en zonas animadas de la ciudad como Shibuya y Roppongi, vestidos de personajes de ficción, a veces de *anime*, y recorren las calles que se convierten en un lugar de fiesta. Sus fotos terminarán probablemente en una red social, y los bares y restaurantes se unen al ambiente para que la gente pueda divertirse.

Puntos de venta especiales en los grandes almacenes muestran disfraces, junto con accesorios de maquillaje. La creciente importancia económica de esta moda aumenta de año en año.



Jóvenes vestidos como personajes de anime y videojuegos.

Bolitas de pulpo *tako-yaki*

Un aperitivo de fiesta con un dorado apetitoso

Fotos: Natori Kazuhisa, PIXTA



Se venden en bandejas con forma de barca en puestos callejeros en las fiestas y otros acontecimientos.

Vierta una masa de harina para rebozar en un molde semiesférico caliente, añada el pulpo cortado en dados, dele la vuelta a la mezcla para cocinarla en pequeñas bolas redondas, y ya tiene el *tako-yaki*. Dórelos con un diámetros de unos 3 cm (perfecto para meterlo en la boca), un tamaño pensado para comerlo sobre la marcha, ideal para ocasiones festivas.

Una vez sacado de la sartén, el *tako-yaki* tiene un aroma irresistible y una superficie crujiente. Al ingerirlo es suave, y de un bocado está prácticamente disuelto en su boca. El pequeño trozo de pulpo en su interior tiene una textura ligeramente fibrosa. Con su deliciosa salsa agrídulce, el sabor es realmente especial. Y no solo eso, el sabor se complementa con un toque de mayonesa, ralladuras de bonito salado y una pizca de alga verde *nori*, para ponerlo en su punto para degustarlo. Algunos cocineros añaden azúcar, chocolate o trozos de fruta a la harina para rebozar, y el pulpo puede

ser sustituido por queso, huevas de bacalao sazonadas *mentaiko*, salchichas o pastel de arroz *mochi*. Probar diferentes tipos es otra forma de disfrutar del *tako-yaki*.

El *tako-yaki* es también muy fácil de hacer en casa, y ese es otro aliciente. El *tako-yaki* procede de Osaka, donde actualmente se puede esperar que casi cada casa tenga una sartén para este propósito. Los gustos de las familias, por supuesto, varían. Las bolitas se venden también congeladas en los supermercados y otros establecimientos, y algunos las añaden a sus fiambreras *bento* para el almuerzo, como un bocado especial.

Estos últimos años han surgido algunas cadenas de franquicias. El *tako-yaki* se ha convertido en algo apetecible, no solo para las festividades, sino también para comerlo todos los días.

Cómo hacerlo

- 1 Mezcle agua con harina de trigo, añada caldo y huevo, y viértalo en un molde caliente de *tako-yaki*.
- 2 Introduzca trozos de pulpo.
- 3 Mientras lo cocina, voltéelo varias veces con una varilla hasta que quede redondo y dorado.
- 4 Dispóngalo en un plato con salsa. Dele un toque de mayonesa a su gusto y sírvalo.



Un vendedor de *tako-yaki* en una festividad. Se utilizan varillas de metal para voltear los *tako-yaki* varias veces y darles una forma redondeada.

Se colocan los trozos de pulpo con el rebozado de harina de trigo en un molde semicircular para freírlo.



Donde el océano, los ríos y las montañas embellecen una ciudad

Saiki

La ciudad de Saiki, en la prefectura de Oita, cuenta con muchos dones naturales tanto del mar como de la tierra. Su bello entorno proporciona buenas razones para hacer celebraciones a lo largo de todo el año.

Fotos por cortesía de la Asociación Municipal de Turismo de la Municipalidad de Saiki, PIXTA, amanaimages



Las rocas de Bungo Futamigaura son parte de la identidad de Saiki. Son un lugar muy popular para ver el primer amanecer del año.



Adentrándose en las montañas en el sur del término de la ciudad de Saiki, fluye un río sobre un enorme bloque de roca en la garganta de Fujikawachi. Aquí puede usted experimentar la emoción del barranquismo y otras aventuras.



Las luciérnagas japonesas se reúnen por cientos de miles dentro del término municipal de la ciudad sobre el curso superior del río Banjo, desde mediados de mayo a mediados de junio. Esto se celebra en la localidad con eventos festivos.

Izquierda: El serau japonés (un bóvido) y la salamandra *sobo-sanshouo* son algunas de las especies salvajes únicas que habitan las montañas occidentales.

Foto por cortesía de la Asociación para la Historia Natural de la Municipalidad de Bungo Ono



Saiki es la ciudad más extensa (903,11 km²) de toda la isla de Kyushu. Situada en la prefectura de Oita, su línea de costa en zigzag se adentra en el océano azul, que constituye una fuente de recursos para unas 400 diferentes especies de pescado y marisco. La langosta *ise-ebi* y la vieira de conchas de múltiples colores *hiogigai* son deliciosas. El *sushi* de Saiki presume de una variedad de ingredientes que compiten con los más sabrosos del mundo, ofreciendo delicias gastronómicas a precios razonables, y los restaurantes y mercados de *sushi* dan la bienvenida a un flujo constante de visitantes.

En Saiki, el mar y la montaña proporcionan un suministro generoso de recursos, y especialmente de productos alimenticios. Para dar las gracias a los espíritus de la naturaleza, la gente celebra varias fiestas a lo largo del año. En la Fiesta de Johyara en septiembre, los pescadores locales y los jóvenes gritan “¡johyara! ¡johyara!” (“¡que tengamos una gran pesca!”), mientras reman en barcos de pesca decorados con grandes banderas de múltiples colores donde se lee “una gran pesca”. Los barcos rivalizan unos con otros en empuje y energía. En la Fiesta de Kiura Sumitsuke, que se celebra una vez cada dos años, la gente toma trozos de



Arriba, a la izquierda: La Fiesta de Johyara se celebra cada septiembre. Los deseos por una buena pesca se acompañan de coloridas banderas ondeando a la brisa marina.

Arriba, a la derecha: Una divertida manera de desear la felicidad futura: los participantes en la Fiesta de Kiura Sumitsuke tiznan la cara a los demás. Cuanto más tiznen, más diversión.

Izquierda: Los programas de turismo rural incluyen el relacionarse con los habitantes locales, para aprender sobre el entorno natural de Saiki, su cultura y su historia.



El caldo de pescado forma parte de la receta del *goma dashi udon*. Los tallarines hervidos se ponen en un cuenco, se vierte encima el caldo hirviendo y el plato está listo.



La langosta *ise-ebi* y la vieira *hiogigai* son también algunas de las especialidades locales de Saiki.

rábano *daikon* ennegrecidos con carbón para tiznarse la cara los unos a los otros, todo por diversión y para dar expresión al deseo de ser feliz.

En el oeste, dentro del término de la ciudad, se extienden las montañas más altas de Kyushu. En lo más profundo de las cuales viven especies amenazadas, las más conocidas son el serau japonés (un bóvido) y una especie de salamandra llamada *sobo-sanshouo*. En junio de 2017, el área fue designada Reserva de la Biosfera por la UNESCO, una zona modelo en el que la humanidad y la naturaleza coexisten de forma sostenible y armoniosa.

Para aquellos que quieran salir a la naturaleza, zonas de acampada y rutas ciclistas son algunas de las opciones. En la zona noroeste del término, donde el río Kuwahara fluye a través de la garganta de Fujikawachi, hay un enclave muy popular para un estilo diferente de deporte acuático. Un bloque inmenso de granito, junto con las elegantes curvas que el río ha excavado en la roca durante milenios, ofrece en verano la increíble emoción de la experiencia del barranquismo, en el que la gente salta desde la roca a la piscina natural mucho más abajo. La corriente de agua cristalina es perfecta para ese tipo de proezas excitantes, pero también para momentos de tranquilidad. Por todas partes dentro del término de la ciudad, cientos de miles de luciérnagas realizan su danza mística en el río Banjo, desde mediados de

mayo a mediados de junio. Y, por supuesto, los habitantes locales celebran una fiesta en su honor.

El templado clima de Saiki crea unas condiciones excelentes para el cultivo del fruto cítrico *kabosu*. También están las uvas, cuyo sabor ácido y dulce se potencia cuando los días cálidos se alternan con las frescas noches. Las uvas se utilizan con frecuencia para hacer vinagre o algún otro condimento, todos muy apreciados como especialidades locales.

Tanto las comunidades agrícolas como los pueblos pesqueros tienen sus encantos, que activamente se han dado a conocer estos últimos años para la promoción del turismo ecológico, como una experiencia que “solo se puede vivir en Saiki”. Los visitantes pueden alojarse en una casa en lo más profundo de las montañas, o en unas instalaciones relacionadas con la pesca, ayudando en la cosecha y comiendo en compañía de sus cordiales habitantes. No hay nada como pasar unos momentos de tranquilidad en contacto con una cultura que ha permanecido viva a lo largo de muchos años.

Saiki tiene un gran número de encantos al alcance de la mano, ofreciendo a los viajeros incontables formas de disfrutar del lugar. Si usted va, puede realizar su propia elección para hacer que su visita sea realmente inolvidable.



Mapas del área de Saiki

● Accesos

Vuele desde el Aeropuerto de Haneda, en Tokio, el Aeropuerto Internacional de Chubu, o el Aeropuerto de Itami en Osaka, al aeropuerto de Oita: duración del vuelo de 60 a 100 minutos. Tome después el autobús a la Estación de Oita. Desde allí, tome un tren semiexpreso hasta la Estación de Saiki, a unos 70 minutos.

● Información

Centro Municipal de Información Turística de Saiki
<http://saiki-kankou.com/> Disponible en japonés

Sociedad de Turismo Rural de Saiki
<http://www.yappa-saiki.sakura.ne.jp/saiki-gtr2/index.html>
 Disponible en japonés



Recuerdos de



Japón 15



Deje atrás su personalidad habitual

Máscaras *o-men*

Fotos por cortesía de PIXTA, amanaimages

Hecha de papel, madera o algún otro material, una máscara *o-men* le permite tomar la identidad de otra persona o de un animal u otras posibilidades diferentes. Hace unos 1.400 años, las artes escénicas, tales como la danza tradicional, llegaron a Japón procedentes del Asia continental, y al poco tiempo los dramas *noh* y las comedias *kyogen* se representaban con máscaras en la corte real y otros lugares. Con el tiempo, el teatro se difundió entre el pueblo común, y las máscaras se fueron utilizando también en los festivales populares y en otros eventos culturales.

Si se pone una máscara cambia su aspecto por algo diferente a usted, puede ser incluso una divinidad. Esto ayuda a explicar el porqué la máscara *o-men* se

convirtió en parte esencial de las festividades religiosas, para dar la bienvenida a las deidades locales. Como las *o-men* permiten a los participantes en los festivales “enmascarar” su identidad real, se han convertido en un medio modesto pero común de experimentar sensaciones fuera de lo habitual.

La *o-men* típica incluye desde hace tiempo a ogros y zorros, aunque hoy día puede usted encontrar otras máscaras coloridas, incluso en forma de caras de plástico de personajes de *anime*. La diversión es para niños y adultos por igual, póngase una máscara y algún vestido tradicional y tendrá el atuendo perfecto para una ocasión alegre y festiva.

niponica

にほんか

(スペイン語版)

no.24

Ministerio de Relaciones Exteriores de Japón

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

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

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