

LA TRADICION JAPONESA DEL ENVOLTORIO

marzo
abril
1987

包
度



PALACIO DE AZARA
archivo histórico

C/. Dormer, s/n.



AREA DE CULTURA Y ACCION SOCIAL
EXCMO AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA
concejalía de cultura

白履

**LA TRADICION
JAPONESA DEL
ENVOLTORIO**

En su periplo por tierras españolas y tras ser admirada en Madrid, La Coruña y Valladolid, llega a nuestra ciudad la muestra del envoltorio japonés, que recoge la tradición de un trabajo cotidiano llevado hasta los límites de máxima esquisitez.

Tras el Japón comercial y científico que conocemos, se nos descubre aquí el Japón tradicional. La finalidad práctica, a través de un proceso natural, minucioso, se convierte en un arte: el arte de envolver objetos con delicadeza. Las materias primas, papel, madera, bambú, son tratadas con una elevada dosis de imaginación y originalidad, dando un valor artístico al propio «continente».

En estos tiempos de producción en serie y mecánica, nos vendrá bien un paseo sosegado por el Palacio de Azara, un rincón tranquilo y casi desconocido de nuestra ciudad, donde se nos brinda la oportunidad de descubrir parte del auténtico Japón, un país amigo. El Lejano Oriente está más cerca.

Sebastián López Jiménez
Concejal de Cultura

En torno a la vida cotidiana de los japoneses existe la costumbre de envolver objetos con delicadeza, de lo cual ha nacido la tradición de elaborar una amplia variedad de envoltorios. Estas obras se han confeccionado con los materiales naturales abundantes en el Japón, tales como madera, bambú, paja de arroz y papel «washi», mediante la técnica artesanal con finalidades prácticas; estos envoltorios están basados en la propia experiencia de la vida diaria japonesa, cultivada durante muchos años, y su naturaleza se diferencia un poco del espíritu racional de Occidente.

A partir de su carácter práctico nació una belleza funcional, y a pesar de ser diseños creados en épocas antiguas, se podrá percibir que a la vez poseen una expresión muy actual.

Estos envoltorios tradicionales van desapareciendo poco a poco bajo la influencia de una cultura basada en el consumo masivo y, lamentablemente, a cambio de una mayor opulencia y comodidad material en nuestra vida diaria, estamos perdiendo algo que representa mucho para nuestra condición humana.

Se puede decir que este fenómeno es universal. Sin embargo, como se muestra en esta exposición, muchos artesanos japoneses continúan conservando la tradición del envoltorio. Aunque las piezas expuestas quizá no puedan ser consideradas obras de arte en sentido estricto, nos sentiríamos muy satisfechos si lograsen transmitir a cada uno algo de la estética y el espíritu que subyace en la esencia de nuestra vida diaria.

Por último, quisiera expresar mi más profunda gratitud al profesor Hideyuki Oka, que no ha escatimado esfuerzos para organizar esta exposición, a las instituciones que la han acogido tan gentilmente, y a todos aquellos que han contribuido al éxito de esta iniciativa.

Shoji Sato,
Presidente de la Fundación Japón.

**REFLEXIONES SOBRE
LA TRADICION
DEL ENVOLTORIO
EN JAPON**

Por Hideyuki Oka.

No recuerdo cuánto tiempo ha pasado desde que, por primera vez, me sentí atraído por los envoltorios tradicionales japoneses, y, llevado por un misterioso impulso, empecé a investigar activamente sobre el tema. Todo lo que podría decir es que, con el tiempo, se han convertido en la obra más importante de toda mi vida. Durante este periodo —creo que veintitantos años— los envoltorios tradicionales han sufrido un rápido proceso de desaparición, y creo que ahora sería imposible reproducir en su forma original todos los objetos representados en una colección de fotografías que recopilé hace 16 años.

UNA EXPRESION CULTURAL DEL PUEBLO

El Japón actual dista mucho del simbolizado por sus envoltorios tradicionales. Incluso para los propios japoneses parece ser un mundo diferente que se pierde inexorablemente en la bruma de la historia. Una de las razones por las que me he dedicado afanosamente a recopilar y catalogar envoltorios tradicionales es la convicción de que dichos objetos se perderían para siempre si alguien no realizara esta tarea. Estos bellos artículos, que nos conmueven tan profundamente, llenaban antes todos los rincones de nuestra vida cotidiana. ¿Quién podría defender acaso la desaparición de estos objetos, y con qué derecho?

¿Qué son, pues, los envoltorios tradicionales? Es difícil explicarlo en pocas palabras. No son un producto de la lógica ni de la teoría, sino que se crearon espontáneamente y en forma inconsciente, hasta llegar a constituir, con el paso de los años, una especie de expresión cultural del pueblo. Con certeza, no nacieron de la noche a la mañana. En cada uno de estos insignificantes artículos está sedimentado el peso de muchos años de experiencia.

ORIGEN DEL ENVOLTORIO

Los envoltorios tradicionales constituyen un universo en sí mismos. En este contexto, sería útil examinar alguna de las principales fibras que conforman el intrincado tejido del esfuerzo humano.

Al principio, la práctica de envolver, surgió con el aprovechamiento de materiales presentes en el entorno de la vida cotidiana; se utilizaba paja, bambú, hojas y corteza de madera en forma sencilla y con una finalidad esencialmente práctica. La paja, como material de envoltorio, ha venido utilizándose desde tiempos antiguos, sin duda desde la época que el hombre empezó a cultivar el arroz. De fibras resistentes, flexibles y de fácil manejo, constituye un envoltorio ideal para objetos frágiles.

BELLEZA FUNCIONAL

El arte del envoltorio se fue desarrollando en el transcurso de un largo periodo de tiempo, y paulatinamente el pueblo fue aplicando la experiencia adquirida de la propia vida diaria al uso de estos simples y prácticos materiales. De estas aplicaciones surgió un nuevo elemento, la belleza funcional. Claro está que el envoltorio fue ante todo una actividad puramente práctica, pero esta belleza apareció casi por casualidad, una vez que las exigencias prácticas estaban debidamente satisfechas.

El mejor ejemplo de esta belleza funcional es probablemente el envoltorio para huevos «tamagotsuto», hecho de paja, verdadera obra maestra que nació de la larga experiencia de la vida campesina, y que hasta nos hace suponer que toda la esencia del envoltorio está reunida en ella. Según las regiones, existen algunas variantes en la manera de utilizar la paja y en la técnica empleada para envolver, pero todas coinciden en un punto:

consiguen ofrecernos magníficamente una sensación real de calor tibio y la frescura de los huevos recién puestos.

Otro ejemplar que nos demuestra claramente la riqueza y variedad de la sabiduría práctica es el envoltorio de cuerdas para pescados secos «makiburi». Previamente el pescado capturado en el Mar del Japón durante el invierno se sazónaba en agua salada durante 10 días y enseguida se colgaba a secar a la sombra y a la brisa del mar durante un mes aproximadamente. El pescado seco se enrollaba después en cuerdas de paja fina y resistente. La atadura era muy fuerte en cada extremo, pero se iba haciendo progresivamente más floja hacia la parte central. Ello permitía una ventilación adecuada para conservar el frescor marino durante más de seis meses, de forma que el pescado pudiera transportarse incluso hasta las más remotas aldeas de las montañas. Es posible imaginar con cuánto sentimiento podrían apreciar el sabor del pescado los habitantes de las comarcas montañosas, lejos del mar. En lugar de comer todo el pescado de una vez, desenvolvían solamente la cantidad que deseaban y la cortaban en finos filetes, volviendo a enrollar la porción no consumida. Se trataba de un ingenioso método de conservación, síntesis de la sabiduría práctica.

Tanto la envoltura de huevos «tamagotsuto» como la de pescados secos «makiburi» atraen por la belleza de sus formas, libres de todo elemento superfluo. Otros ejemplos de estas clases de envoltorios, que podríamos describir como frutos de la sabiduría práctica de la vida diaria, son las envolturas de paja para la pasta de arroz «mochi» («kanmochi tsuto»), el «komomaki» para el pescado asado y el «yasaitsuto» para legumbres. Como pueblo cuya agricultura se basaba en el cultivo del arroz, no hay duda de que nuestros antepasados agricultores fueron verdaderos genios en la utilización de sus abundantes recursos de paja de arroz como materia prima para la confección de envoltorios.

LA CONCIENCIA ESTETICA

A pesar de que la acción de envolver tuvo su origen en una necesidad práctica, no se limitó solamente a satisfacer esta función. Después de todo, si solamente se tratase de almacenar o transportar mercancías, ¿para qué tendrían que alcanzar los envoltorios el nivel de sofisticación que los caracteriza? En este contexto, no podemos pasar por alto el sentido espiritual, peculiarmente japonés, de lo que podríamos definir como concepción «sacra». Envolver significa aislar lo puro de lo manchado. Creo que el origen de los singulares envoltorios tradicionales del Japón reside en la delicada sensibilidad de los japoneses, que da lugar a la percepción sagrada de los envoltorios y al recelo a mostrar su contenido. Envolver algo sólo por razones prácticas no era suficiente. Los envoltorios tradicionales japoneses evolucionaron llenando de significado cada estilo de envoltorio, aplicando constantemente nuevos métodos y añadiendo refinamientos. La acción de envolver sobrepasa los límites del utilitarismo y se convierte en un símbolo, en un verdadero proceso de sublimación espiritual. Como se puede apreciar en la ceremonia del «yuinō» (intercambio de regalos de compromiso matrimonial), todavía vigente en la sociedad japonesa, el regalo envuelto, a pesar de ser real, no es un objeto, sino que ha sido dignificado como representación del propio espíritu.

EL ENVOLTORIO ARTESANAL

A medida que fue creciendo el significado del acto de envolver, el arte del envoltorio se hizo cada vez más refinado. Empezaron a aparecer obras con un sentido simbólico, y el arte del envoltorio pasó a configurarse como una profesión por derecho propio. Los artesanos del envoltorio se instruyeron principalmente en las viejas tiendas tradicionales, en las que depuraron los cono-

cimientos acumulados a lo largo de muchos años de experiencia, y aplicaron su técnica a la creación de envoltorios todavía más originales. Los envoltorios de esta época ya merecían ser considerados como obras de arte. La técnica alcanzó tal perfección que los envoltorios resultaban más atractivos que el propio contenido. De este modo dejaban de ser sólo un medio, para convertirse en un fin, en algo de valor independiente.

El envoltorio producido por especialistas, en lugar de servir como entidad funcional derivada de la experiencia práctica de la vida diaria, instituyó así un nuevo género. Como representación de esta modalidad, en seguida se nos ocurre el «tsurube sushi» de Shimoichi, en la prefectura de Nara. Esta integración de formas y estilos clásicos con la elegancia de minuciosos pliegues, sólo puede describirse como una obra de artesanía. El exponente de esta perfección artesana se concentró geográficamente en Kioto, cosa nada sorprendente por ser esta ciudad el centro de la historia y la cultura del Japón. De hecho, la frase «estilo de Kioto» continúa significando todavía hoy el más alto grado de refinamiento y perfección técnica.

LO NATURAL Y LO MANUAL

Para la sociedad moderna, donde el derroche es una virtud, estos envoltorios artesanos, que no se desechan después de usarse, no dejan de causar un gran impacto. ¿No será que es éste el momento de cuestionar nuestra escala de valores, a partir de su fundamento? Analicemos brevemente lo que, en términos generales, se considera como las principales características de los tradicionales envoltorios japoneses.

En primer lugar, podemos citar el hábil empleo de materiales domésticos originarios del Japón, entre los que se incluyen artículos naturales tales

como la madera, el bambú y la paja de arroz y productos derivados como el papel, el tejido y la cerámica. Las propiedades naturales de estos elementos se conservan en todo lo posible, proporcionándoles una belleza asombrosa en su frescor. Tan profundo es su impacto que se hace difícil encontrar palabras para describirlo.

El brillo lustroso del bambú, el verdor de sus hojas, la sobriedad de la corteza de cedro, las maravillosas vetas que resaltan de la madera tallada... Todo esto era incorporado con simplicidad y sencillez, aprovechando ingenuamente su belleza intrínseca. La obra acabada no se limita a reflejar una copia de la naturaleza, sino que podemos ver en ella una creación humana.

Otra característica de los envoltorios es el trabajo manual. Su significado es tan relevante que sería imposible concebir envoltorios tradicionales exentos de operación manual. En todos los ejemplares, el delicado trabajo de las manos está presente con todo vigor. Con el «furoshiki», un simple paño cuadrado, los japoneses consiguen envolver de manera espléndida cualquier objeto. Pero lo que quiero subrayar no es la habilidad manual, si no fuera ésta una cualidad inherente a los japoneses. Lo que conmueve la sensibilidad de las personas es la entrañable dedicación con la que se emprende tan laboriosa tarea manual. Las manos inteligentes no pueden ejercer por sí solas una profunda atracción sobre los corazones. Si los envoltorios tradicionales japoneses son capaces de captar el interés de las gentes de todo el mundo, es porque de ellos fluye el calor del alma humana. El deseo de que incluso un simple dulce sea apreciado y saboreado en su totalidad es lo que hace emprender una tarea tan poco productiva, que requiere mucho tiempo y trabajo. Cuanto mayor sea esa dedicación mayor será el trabajo manual. A veces, es necesario rehacer para alcanzar un resultado satisfactorio. Lo que empuja a hacer algo tan trabajoso hasta el final es únicamente el amor y la dedicación al acto de crear.

UNA TRADICION QUE SE PIERDE

Una de las razones por las cuales los envoltorios tradicionales fueron desapareciendo rápidamente de la sociedad, es el hecho de que exigían un trabajo penoso y poco productivo, y a la vez serían inviables con la producción masiva. Pero éste es también un fenómeno que demuestra la rápida desaparición de los valores espirituales en nuestra época.

Pienso que en la sociedad civilizada en que vivimos, las distancias entre las cosas materiales y los hombres se han hecho demasiado grandes. La «alegría» de producir ya ha sido olvidada por el hombre hace mucho tiempo. Y cuanto mayor sea el abismo que separe al «creador» de las «cosas creadas», mayor será el volumen de las pérdidas. En algún momento la gente empezó a utilizar las cosas con voracidad, sólo para desecharlas después de haber acabado con ellas. A partir de aquí, todo vestigio de amor desaparece.

UN MENSAJE PARA EL FUTURO

Para mí, algunos de los grandes problemas de la actualidad, como la contaminación y la escasez de recursos naturales, no son nada más que el resultado del distanciamiento entre el hombre y las cosas. Los mensajes fragmentados sugeridos por los envoltorios tradicionales me hicieron llegar a tales conclusiones. Pero en tanto que aquéllos no sean más que pequeños e insignificantes objetos, el mensaje que transmiten puede tener un gran significado en el futuro de la humanidad. Entretanto, la historia de los envoltorios tradicionales está llegando a su fin, si es que en realidad no ha terminado ya. Después de todo, la escasez de materias primas naturales, como resultado de la continua destrucción de la naturaleza, así como la decadencia del trabajo manual, la falta de reconocimiento de las cosas hechas con amor y dedica-

ción, y el creciente número de personas que ni siquiera intentan comprender tales valores, son los factores que provocarán la extinción, para siempre, de los envoltorios tradicionales.

Por esta razón, confío en que el mayor número posible de personas pueda llegar a captar el significado de los envoltorios. Mi modesto deseo es que aquéllos que se inclinan con humildad a escuchar sólo una vez el mensaje de los envoltorios, y piensen un poco sobre ello, conserven en sus corazones algo de lo que éstos intentan comunicarles.

La estructura actual de la producción, volcada en la fabricación a gran escala de productos de serie, a través de los más avanzados recursos tecnológicos, proporciona una base de comodidad en la vida diaria. Pero, ¿no deberíamos quizá pensar de nuevo en las cosas que la humanidad ha perdido a cambio de este bienestar material?

Los envoltorios tradicionales sirven para recordarnos una especie de satisfacción espiritual que, cuando todo está dicho y hecho, es imposible alcanzar solamente mediante la prosperidad material. Estas obras son, en suma, la exteriorización de la envoltura espiritual, la esencia misma de la acción de envolver.

DESCRIPCION DE LAS REPRODUCCIONES

Por Hideyuki Oka.

ENVOLTORIO PARA DULCES

1. «Okayama-shishi» Prefectura de Okayama.

El material del envase es cerámica de Bizen; aquí se presenta en forma de máscara de león, tal como se utiliza para ciertas danzas. Desde el siglo XVII, los señores feudales de Okayama fomentaron entre los alfareros de Bizen la producción de figurillas de cerámica.

2. «Sasara-ame» Prefectura de Miyagi.

Una vieja especialidad de la ciudad-castillo de Sendai: pequeños caramelos blancos de arroz, incrustados sobre varillas de bambú, de modo que produzcan el efecto de un ramo.

3. «Onizura» Prefectura de Kagawa.

En contraste con los elegantes envoltorios usados en Kioto, este diseño atrae más por su carácter autóctono y popular. El envoltorio combina armoniosamente un colorido atrevido, unos caracteres escritos simples y una sencilla atadura de cuerda de paja.

4. «Kotoshidake» Kioto.

La forma lineal del segmento de bambú, que se utiliza como envase desde la época de Edo (1630-1868), crea una atmósfera de frescor propio de la estación primaveral. La combinación de bambú, de la vaina de retoño de bambú, que sirve de cierre, así como la más fina escritura, dan a estas célebres golosinas de Kioto su singular nota de dignidad.

5. «Yakuyoke-mame»

Tokio.

Hoy día estos confites se venden como artículos que traen buena suerte, en ocasión de la fiesta anual del santuario de Shiba-Daijingū. Las pequeñas cajas, fabricadas en láminas de madera y sujetas con una atadura de cuerda de paja de arroz, están sencillamente pintadas a la acuarela, en un candoroso diseño.

6. «Chitose-kurumi»

Prefectura de Ishikawa.

Unas nueces impregnadas de azúcar están envasadas en una pequeña cesta de paja con asas que en Ishikawa se llama «tego»; originalmente, estas cestas servían, en tamaños variables, para transportar el arroz con cáscara y las legumbres.

7. «Shikunshi»

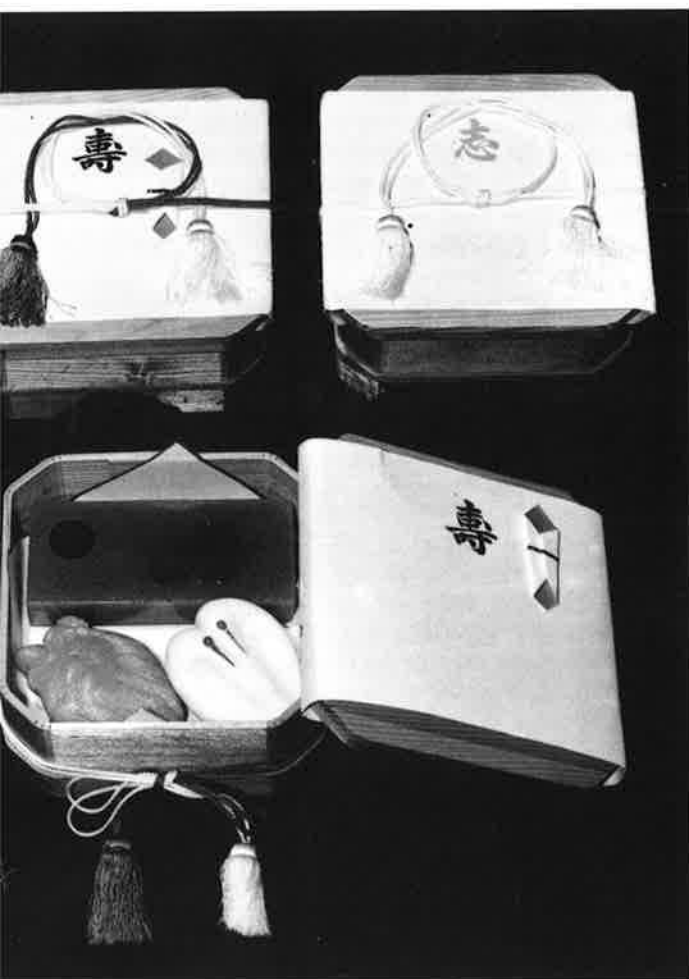
Kioto.

Una hoja del tradicional papel «washi» coloreada se pliega al estilo «origami» para tomar la forma de una carta. El contenido es un polvo que se vierte para preparar una bebida dulce de judías rojas. Es un ejemplo de extremada simplicidad.

8. «Dōki-chimaki»

Kioto.

Inicialmente, estas bolitas de arroz («mochi») estaban envueltas en unas cañas («chigaya»), por lo que se les llamaba «chimaki». Más tarde, un vendedor con el nombre de Dōki utilizó las hojas de una especie de bambú enano como material de envoltorio para ofrecer estas «chimaki» al emperador Gokashiwara (1464-1526). Desde entonces, estas «chimaki» fueron llamadas «dōki-chimaki», en honor de su creador. El conjunto está dispuesto en haces mediante unos juncos.



11. «Ohiki-gashi»

9. Adornos para la fiesta de las niñas.

Tokio.

Diversos productos de la casa Akebono, situada en Ginza, la principal arteria de Tokio. Este establecimiento es conocido por sus golosinas tradicionales. Las flores del melocotón evocan la serena alegría de la fiesta.

10. «Taiko»

Prefectura de Kagawa.

Se trata de un pastel parecido al «onizura» (fig. 3). Aquí, todavía, el envase, con su escritura vigorosa, respira simplicidad y un franco ímpetu popular.

11. «Ohiki-gashi»

Difundida por todo el país.

Los detalles y su envase varían según que la ocasión sea de felicidad o de aflicción. La caja, de forma tradicional, es de madera no lacada. Las piezas reproducidas están destinadas a la celebración feliz.

12. «Momo-Kōro»

Prefectura de Okayama.

Forma original de cerámica de Bizen, que contiene bolas de harina de arroz cocidas, especialidad tradicional de Okayama; la forma de este envase hace alusión a la leyenda de Momotarō, un muchacho nacido de un gran melocotón. La tira de papel reproduce los nombres del vendedor y del fabricante del envase, así como la del horno de Bizen.

13-15. «Chimaki»

Prefecturas de Yamagata y Niigata.

Estas golosinas son conocidas con las designaciones más diversas en todo el Japón. Tienen en común el estar envueltas en una hoja y amarradas con hierbas de fibra resistente. Es un embalaje típico de las regiones rurales. En otros tiempos, estas bolitas de arroz eran llevadas como viático, pero sin estar entonces azucaradas.

16. «Hōba-maki»

Prefecturas de Nagano y Gifu.

Se elige una rama de cinco o seis hojas de magnolia, para que puedan envolver el «mochi», pastel de arroz cubierto de una pasta de judías rojas azucaradas. Estos conjuntos se hierven al vapor, de forma que el «mochi» absorba el aroma de las hojas. Estos pasteles se toman con ocasión de las fiestas tradicionales.

17. «Fuka-sasamaki»

Kioto.

Una masa de harina de trigo sin hornear, «namafu», indispensable en la gastronomía de Kioto, se encuentra aquí enriquecida con una pasta de judías rojas azucaradas. Va envuelta en una hoja de bambú «kumazasa». El perfume de esta última le confiere a esta golosina su nota característica. Su fabricante, una renombrada casa y orgullosa de una larga tradición como proveedora de la Corte, llegó a perfeccionar el envoltorio con una sola hoja de bambú.

18. «Tsubaki-mochi»

19. «Sakura-mochi»

20. «Kashiwa-mochi»

Difundido en todo el Japón.

Es costumbre en el Japón el utilizar toda clase de hojas para envolver pasteles: hojas de camelia en invierno, de cerezo en primavera, de encina al principio del verano. Estas costumbres denotan la sensibilidad particularmente sutil del japonés, quien aprecia en alto grado los cambios de estación. Esta sensibilidad representa el punto de partida de la filosofía del envoltorio japonés.

21. «Sasa-ame»

Prefectura de Niigata.

Un producto originario de Echigo-Takada. Este dulce cristalino está envuelto en una hoja de bambú «kumazasa», cuya capa de pectina ayuda a la conservación. Cuando se desenvuelve, el dulce aparece como una gran gota de agua vertida sobre una hoja de bambú.

22. «Gion-chigo-mochi»

Kioto.

Chigo-mochi es un dulce, con cuyo nombre se designa a los niños («chigo») de Gion (barrio tradicional de Kioto). Esta caja de madera recuerda las ofrendas de la nobleza en la época Heian (794-1192).

23. «Shino»

Kioto

Este dulce, muy popular, que se produce desde hace más de un siglo en el barrio Nishijin de Kioto, está envuelto en un fino papel «washi», plegado de forma que parece un libro de estilo japonés. Su elegancia es característica del «estilo Kioto».

24. «Shiro-uirō»

Kioto.

La fuerza expresiva de la simplicidad y claridad está presente en este envoltorio de papel blanco, con una inscripción con el nombre del dulce en caracteres ideográficos. Un buen ejemplo de concisión.

25. «Wasanbon-ochobo»

Prefectura de Aichi.

La cajita de madera de paulonia, con su tirador de bambú pulido, está destinada a toda clase de dulces. El «wasanbon» se prepara con azúcar refinado y cristalizado. Este envase resulta sumamente apto para el sabor suave del dulce que contiene.

26. «Seisei, Yōkan»

Yao (cercañas de Osaka).

La simplicidad que emana del papel de envoltorio de esta pasta azucarada, que proviene de la casa Tōrindo, en Yao, evoca el frescor y la gran calidad del producto. Es un diseño que caracteriza el estilo de este establecimiento.

27. «Kayabōrō»

Yao (cercañas de Osaka).

Esta bolsa de papel de la casa Tōrindo está confeccionada con un material resistente, tramado en fibras textiles coloreadas. La forma, la escritura y el nudo que cierra esta bolsa son una muestra de buen gusto.



31. «Fumizukai»

28. «Maruyuzu-mochigo»
Yao (cercañas de Osaka).

En una cesta de bambú tramada se han depositado unos pasteles de arroz a la cidra, envueltos en papel «washi». Son fabricados por la célebre casa Tōrindo, en Yao. Esta especialidad posee una tradición que se remonta a principios del siglo XV, cuando era servida durante las ceremonias de té.

29. «Kinu-sarashi»
Tokio.

Es un caramelo de arroz de forma rectangular, y envuelto en papel de estilo japonés. Su poético nombre hace referencia a los matices de su colorido.

30. «Rakugan»
Yao (cercañas de Osaka).

La cajita de madera de cedro contiene pasteles de color rojo y blanco. Su nombre figura en la tapa y en el papel del envoltorio. Este modelo muestra un elegante y refinado diseño, y en conjunto tiene un aire moderno. Se vende en la célebre casa Tōrindo, en Yao.

31. «Fumizukai»
Tokio.

El color del papel del envoltorio varía según el contenido. El palillo de madera de sauce insertado en el lazo se utiliza para saborear el dulce.

32. «Furōsen»
Kioto.

Desde la antigüedad, los japoneses suelen incorporar el sentido del cambio de estación incluso en un pequeño dulce. Aquí, el papel del envoltorio reproduce los motivos del cerezo (primavera), del pino bajo la nieve (invierno) y de la luna, en que el japonés ve la figura de un conejo machacando arroz para preparar «mochi» (otoño).

33. «Dango»
Prefectura de Aichi.

Las bolas de arroz dulce son una golosina muy popular en el Japón, y la envoltura, en vaina de retoño de bambú, ciertamente natural y sencilla, se corresponde bien con la popularidad de este dulce.

34. «Nobori-ayu»

Tokio.

Estas piezas en forma de «ayu» (pez fluvial japonés), que se come en verano, están envueltas en una cesta de cañas. Representan una perfecta combinación de imágenes. El conjunto nos hace sentir el frescor de la brisa estival.

35. «Shiun, Sujaku, Byakko»

Osaka.

La pasta dulce de judías («yōkan») está envuelta en tallos de cañas, cubiertos de una etiqueta blanca que realza el efecto de los colores muy alegres. Las diferentes clases de yōkan se distinguen por los colores y por los caracteres ideográficos.

36. «Fuyugomori, Komokamuri»

Prefectura de Aichi.

Este envoltorio que utiliza cañas, es frecuente en Japón. La etiqueta de papel teñido se destaca por la vivacidad de su color rojo.

37. «Daitoku-manjū»

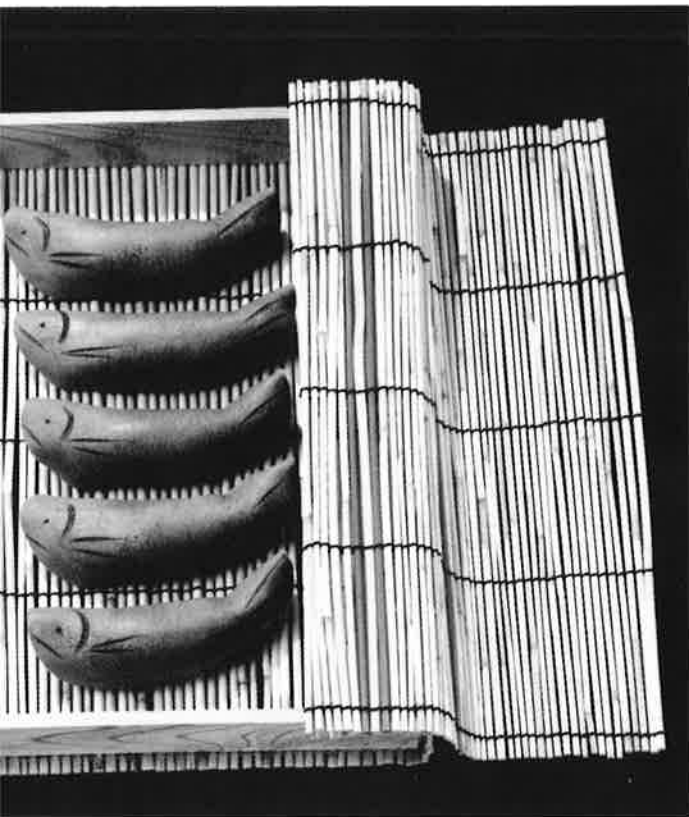
Tokio.

Este envase de «manjū» (bollo de harina de trigo relleno de pasta de judías rojas dulces), representa el recipiente que se utiliza para cocerlo al vapor, según la presentación que le da la casa Toraya. A pesar de ser el «manjū» un dulce común, con este envase obtiene una buena presentación.

38. «Yōkan»

Tokio.

Una envoltura tradicional para regalo, muy elegante y ortodoxa, que proviene de las antiguas casas Toraya-Kurokawa. Se utiliza madera de pino. El «yōkan», gelatina de judías rojas dulces, está envuelto con vainas de retoños de bambú.



34. «Nobori-ayu»

39. «Kotsuzumi»

Tokio.

Este recipiente de vidrio, que imita el clásico tambor pequeño del teatro «Noh», contiene una sopa dulce de judías rojas.

40. «Rikyusai»

Prefectura de Gifu.

Este puré de judías rojas y de castañas llena un pequeño recipiente blanco de cerámica «Shino», recubierto de papel coloreado, anudado por un cordón. El conjunto se introduce en una caja de cedro con asa y se superpone un papel ornamental de felicitación.

41. «Kurikubō»

Prefectura de Gifu.

Esta golosina, a base de castañas, está envuelta en bolsitas de papel «washi», cerradas a la mitad por un cordoncillo de seda, a semejanza de las bolsitas perfumadas. La caja es de cedro y lleva una marca de hierro al rojo. El tirador está hecho con un trozo de rama. Las vetas de la madera están realzadas con hierro al rojo, procedimiento decorativo bien conocido cuando se trata de producir un efecto de pátina.

42. «Ninin-shizuka»

Prefectura de Aichi.

Esta bombonera octogonal, de serena elegancia, contiene peladillas de color rojo y blanco, envueltas en papel «washi» muy fino; refleja el gusto refinado de la casa tradicional Ryōguchiya (ver fig. 53).

43. «Senryō»

Prefectura de Aichi.

Pastel imitando una antigua moneda de oro, «senryō»; este papel está cubierto de una pasta de judías rojas. Los caracteres «senryō» están reproducidos tanto sobre la tapa como sobre el pastel.

44. «Himuro»

Kioto.

Este hermoso envase puede servirse directamente en la mesa. Contiene unos dulces muy refinados y refrescantes a la vista, que dan la impresión de ser hielo fino que en cualquier momento se puede quebrar.

45. «Kio-onna»

Kioto.

La caja redonda sobre la cual han sido reproducidas las vetas de la madera, contiene una selección de confites llamados «kio-onna» (mujer de Kioto). Su forma evoca la atmósfera medieval de la época Heian (794-1192), y aun las subdivisiones reflejan el gusto característico de Kioto.

46. «Yūzuki»

Kioto.

Una vez que la envoltura es abierta, el papel hace la función de plato. El dulce tiene la forma de media luna vespertina («yūzuki»). La delicada combinación de suaves colores y la excelente disposición de este conjunto son características del «estilo Kioto».

47. «Kio-no-tsuchi»

Kioto.

Es uno de los productos de la célebre casa Kameya-Suehiro, denominados «kio-no-tsuchi» (tierra de Kioto). Aparentemente este envase de «washi» no tiene ningún dramatismo, pero en definitiva respira dignidad en su sencillez.

48. «Kio-no-yosuga»

Kioto.

Este discreto envase es la marca de la casa Kameya-Suehiro, de Kioto. Este dibujo se denomina «cuatro y medio» porque las subdivisiones interiores recuerdan la disposición de las esteras («tatami») de las habitaciones japonesas. El contenido de la cajita varía según las estaciones.

49. Pequeño jarro de cerámica

Kioto.

La forma rechoncha, la superficie rugosa y el esmalte confieren a este recipiente, que contiene dulces provenientes de la casa Kameya-Suehiro, una apariencia estable. El tapón está envuelto en una vaina de maíz muy artísticamente cortada.

50. «Ochiyo-takara»

Kioto.

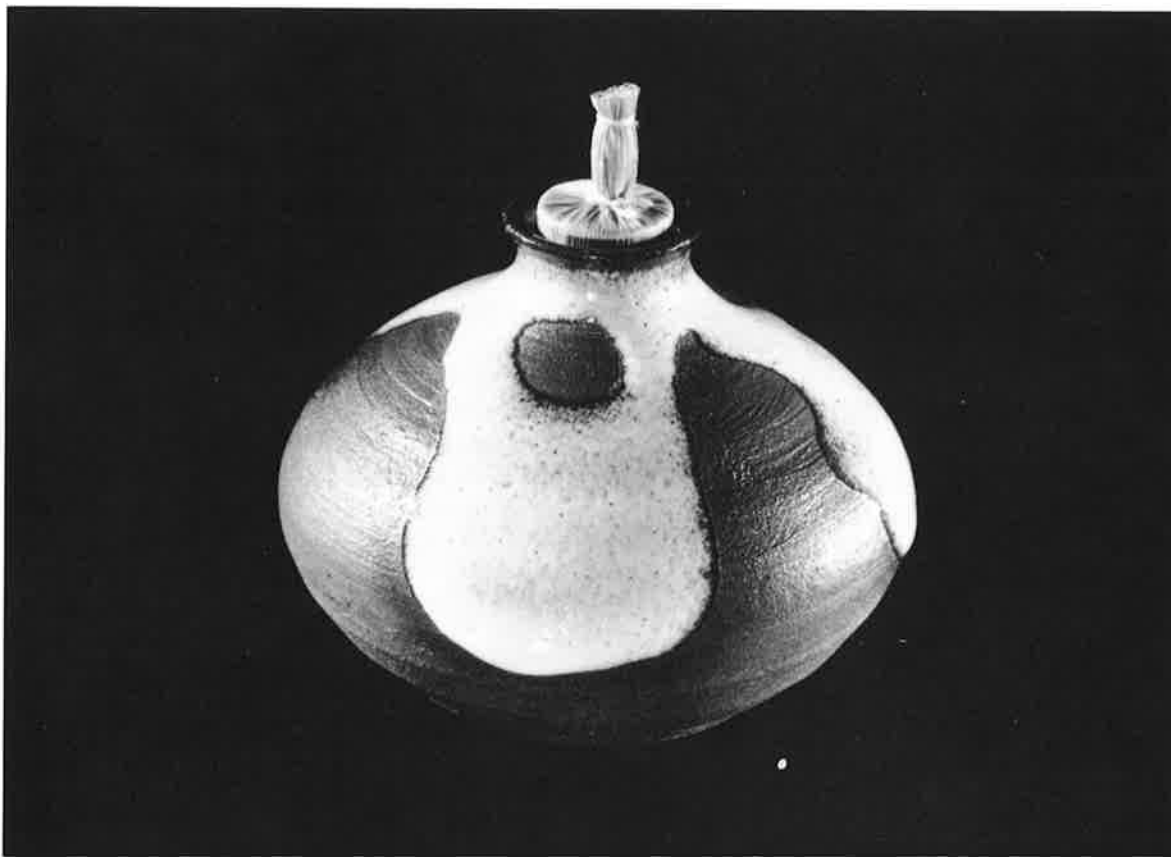
Esta caja redonda de madera de cedro está fabricada a mano. En todos los detalles se reconoce fácilmente cuánto amor ha puesto el fabricante. El esmero de la fabricación se corresponde con la excelente calidad del contenido (casa Kameya-Suehiro).

51. «Koto»

Kioto.

Este envoltorio muy sencillo de papel «washi» reproduce unos caracteres ideográficos. La caja de cedro lleva la marca Kameya-Suehiro, en hierro al rojo. Al abrirse se ven, a través de una lámina de papel «washi», muy fino, unos dulces de color rojo y blanco, que representan lugares célebres de Kioto.

49. Pequeño jarro de cerámica



52. «Rakugan»

Prefectura de Ishikawa.

Toda la superficie de la etiqueta está recubierta de unas escrituras caligráficas vigorosas, que representan el término «rakugan» (patos silvestres en línea descendente, posándose sobre el agua).

53. «Ninin-Shizuka»

Prefectura de Aichi.

Envueltos de dos en dos en la forma de un caramelo con papel japonés fino, estos dulces de color rojo y blanco hacen alusión, tal como indica su nombre («dos seres humanos apaciblemente reunidos»), al motivo que adorna la cubierta de la caja: una pareja al estilo clásico. Es una especialidad que refleja el gusto refinado de la casa tradicional Ryōguchiya.

54. «Sendai-mame»

Prefectura de Miyagi.

Antiguamente se empleaba en el Japón un tipo especial de baúl para guardar la ropa. Este envase para dulces recuerda la técnica de producción de uno de estos recipientes tradicionales, consistente en pegar papel sobre un entramado de bambú y barnizarlo después.

55. «Shinsei-mame»

Kioto.

Sobre este recipiente de vaina de retoño de bambú, se colocan habas garapiñadas. La pieza fue creada por Yoshiharu Takehama. Los dulces, que tienen los colores del musgo y de las hojas caídas, evocan el ambiente otoñal en el célebre Jardín del Musgo del templo de Saihō-ji, en Kioto.

56. «Ebisugawa Goshiki-mame»

Kioto.

Estas habas garapiñadas de cinco colores se colocan generalmente en una caja rectangular, réplica de una vieja medida japonesa, que se empleaba para el arroz y otros artículos. El recipiente, muy sobrio, está envuelto con un papel blanco en el que destacan vivamente las marcas de la escritura. La caja se cierra con un cordel rojo y blanco.

57. «Rikyu-Izutsu Shinsei-mame»

Kioto.

Se dice que esta golosina fue inventada por el sacerdote Shinsei Shōnin a mediados del periodo Ashikaga (siglo XV). También aquí la caja, muy estilizada, evoca la imagen de una vieja medida. Esta forma, junto con el papel blanco, le daba a la ofrenda un alto nivel formal. La marca estampada en hierro al rojo en las vetas de la madera deja una viva impresión en el que la ve.

58. «Kinryūshi»

Kioto.

Este recipiente de bambú contiene gelatina de pasta de judías rojas endulzadas («mizuyōkan») y recuerda la forma de un cubo de agua, como los que se usan en los templos de Kioto. El recipiente puede ser posteriormente utilizado como florero para una sola flor.

59. «Aya-no-ka»

Kioto.

Este segmento de bambú crea un ambiente de frescor en verano. Es un buen ejemplo de acertada utilización del bambú. Es de notar la gracia de la línea de corte en el borde del recipiente.



63. «Asatsuyu»

60. «Kaki-yōkan»
Prefectura de Gifu.

El segmento de bambú es un material muy popular en la vida cotidiana japonesa. Aquí, una vez más, la casa Tsuchiya ha utilizado un segmento de bambú como recipiente para la dulce pasta de judías («yōkan»), con su aroma de frutas de kaki maduras.

61. «Tobidashi-mame»
Kioto.

Un bonito envoltorio para unas habas dulces, coloreadas en cinco tintes diferentes. La construcción es original, porque al sacudir el segmento de bambú las habas van saliendo hacia fuera.

62. «Dainagon»
Kioto.

Esta pasta de judías rojas dulces es producida por la casa Kameya-Suehiro. Esta golosina, una de las más representativas de Kioto, se fabrica con ingredientes de la mejor calidad, solamente entre los meses de diciembre y abril; se trata de una norma escrupulosamente aplicada por el fabricante para que el dulce no pierda su peculiar aroma. El envase está constituido por un segmento de bambú envuelto con papel «washi».

63. «Asatsuyu»
Kioto.

Este recipiente para dulces «asatsuyu» (rocío de la mañana) utiliza muy acertadamente el nudo de bambú, formando un bonito cubo de agua. La parte más gruesa de la corteza del bambú, cerca del nudo, se ha empleado adecuadamente para insertar el asa.

64. «Kaki-yōkan»**Prefectura de Gifu.**

Los recipientes de este tipo fueron utilizados por primera vez en Ōgaki, en 1876. Se trata de un segmento de bambú cortado a la mitad en sentido longitudinal para contener el «kaki-yōkan», una pasta dulce, aromatizada con las frutas del kaki.

65. «Mi»**Kioto.**

La forma de estos enrejados de bambú está tomada de la de un utensilio agrícola que sirve para separar la cáscara del arroz. Además de los dulces, en él se pueden presentar platos de entrada u «Oshibori» (pequeña toalla húmeda para el aseo de las manos antes de las comidas, que se ofrece a cada comensal).

66. «Iroha»**Kioto.**

Esta réplica de cesta tradicional de bambú, con asa, se puede llenar con pequeños pasteles. Las canastas originales que inspiran este recipiente servían antiguamente para transportar hierbas comestibles, frutas o pescados.

67. «Haru-no-tsuki»**Prefectura de Oita.**

La forma del utensilio que se menciona en el número 65 ha sido recreada en estos entramados de bambú que sirven para presentar dulces. Originalmente, este instrumento se utilizaba no sólo para llevar comestibles, sino también para el transporte de tierra.

68. «Yaki-imo»**Kioto.**

La cesta trenzada de tiras de bambú está recubierta de paño y contiene golosinas a base de rebanadas de boniatos tostados. El dulce es una sofisticación de este alimento popular, y el aspecto místico de su envase entona bien con el contenido.

69. «Yuzu-shiruko»**Prefectura de Fukui.**

Esta cesta de bambú, destinada a contener golosinas, está difundida en todo el Japón, con numerosas variedades diferenciadas entre sí por las diversas formas de entramado. El ejemplo expuesto procede de Fukui y se caracteriza por la elegancia de la forma.

70. «Ichiban-dori»**Prefectura de Shizuoka.**

Cestas de bambú, en las que se encuentran las hechuras y las formas más diversas. Aquí tenemos un ejemplo que atrae por las dulces líneas de su trenzado. Contiene pasteles «ichiban-dori» (primer canto del gallo).

71. «Chabo»**Prefectura de Shizuoka.**

Este bonito entramado de bambú sirve de envoltorio de regalo para unos dulces que imitan los huevos de un tipo de gallinas japonesas («chabo»).

72. «Sasa-no-tsuyu»

Kioto.

El sentido de la estación se refleja también en estos envases de «mizuyōkan» (vr n.º 53), que se toma en verano. Los segmentos de bambú joven se llenan con esta golosina, y se tapan con un envoltorio de «sasa» (bambú enano). Al empujar el fondo del segmento, la golosina sale deslizándose. El fresco verdor del tubo y las hojas, junto con la ligereza de la cesta (también de bambú), sugiere inmediatamente el ambiente veraniego.

73. «Oimosan»

Kioto.

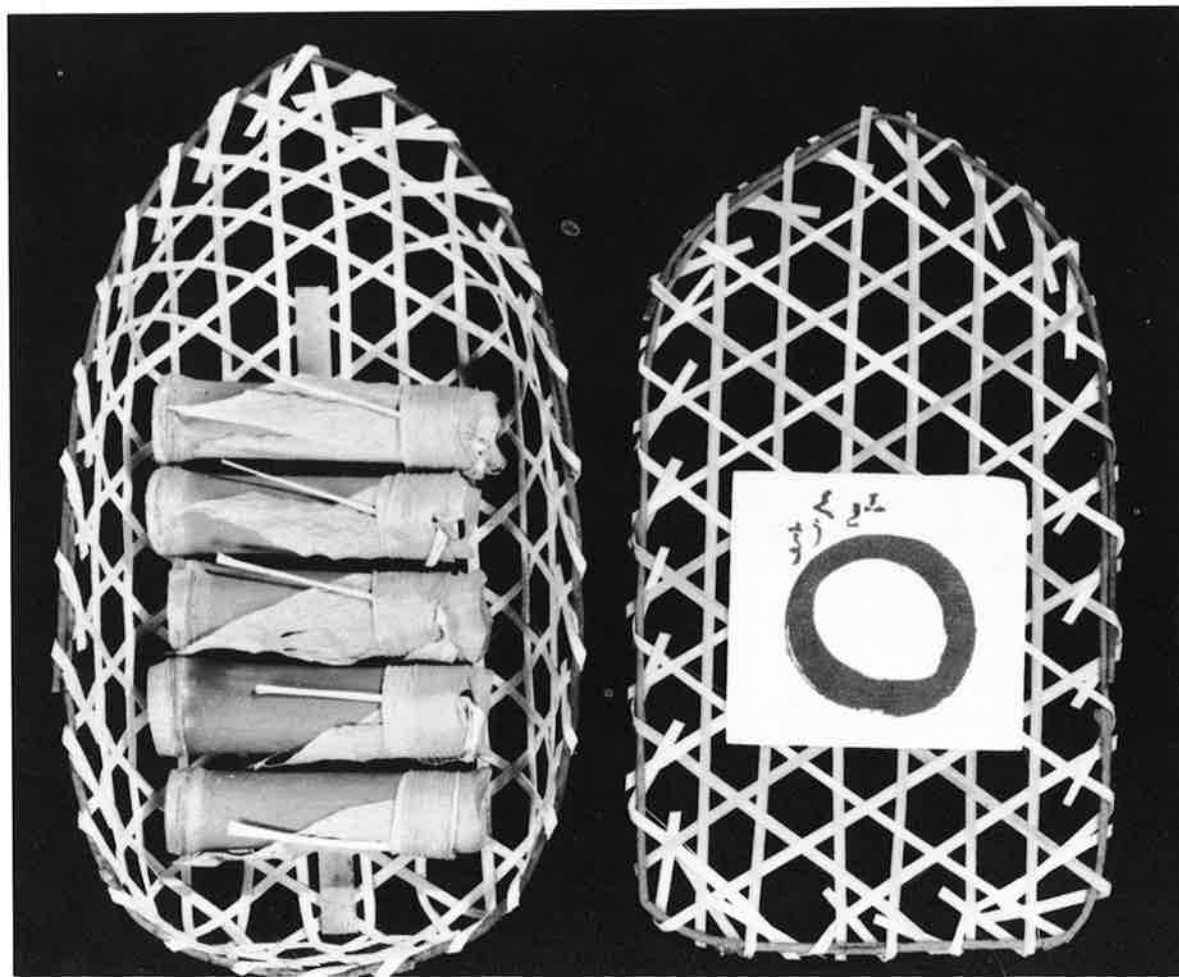
Cesto con tapa y confeccionado con tiras de bambú tejidas a largos tramos, y a través de las cuales se hace visible su contenido. Es una encantadora expresión plástica, que muestra la belleza del corte de la superficie de bambú.

74. «Kotobuki-mame»

Kioto.

Esta cesta singular entramada de tiras de bambú contiene habas garapiñadas. La etiqueta en forma de cinta indica con elegancia el nombre de este dulce.

72. «Sasa-no-tsuyu»



75. «Yattoka-ame»
Prefectura de Aichi.

Esta ligera cesta de bambú está bien adaptada para colocar estos caramelos con sabor y aroma de té. Resulta gratificante el contemplar este bonito diseño.

76. «Asagao»
Kioto.

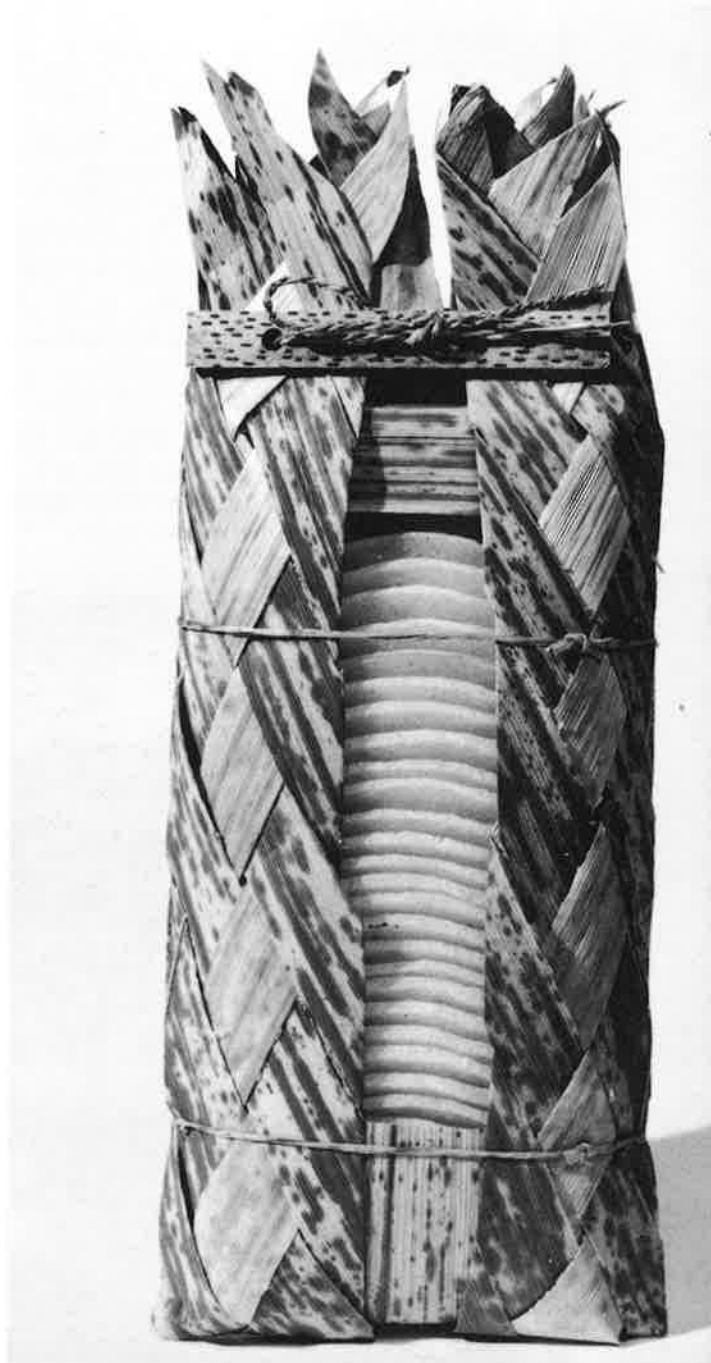
Este producto de Kameya-Ryoei acredita el gusto bien manifiesto del establecimiento. El contenido varía según las estaciones. Sobre esta cesta de bambú que evoca los aires del verano, la etiqueta está manuscrita.

77. «Tori-no-tamago-yōkan»
Prefectura de Gifu.

Esta cesta es una reproducción en miniatura de la jaula en que los pescadores del río Nagara transportan los cormoranes para pescar el «ayu» (pez fluvial). Está hecha de bambú y el cordón es de fibras naturales de plantas. Las cuatro partes del recipiente le confieren un aspecto peculiar.

78. «Yōkan, Hoshi-matsuri»
Prefectura de Kanagawa.

La pasta de judías rojas dulces («yōkan») está contenida en los trozos de tallo de bambú cortados al mismo tamaño y envueltos uno a uno en vainas de retoño de bambú. El cordoncillo que une los tallos, lo mismo que el asa, proviene igualmente del bambú. Al utilizar exclusivamente este producto natural, se crea un embalaje que alcanza un notable grado de calidad y coherencia en su conjunto.



81. «Hino-yama-sembai»

79. «Okesa-monaka»
Prefectura de Niigata.

Si bien las vainas de bambú se usan frecuentemente para cajas y otros envases, es raro encontrar una caja hecha de hojas de bambú. Este envase está hecho de hojas de «sasa» (bambú enano), rodeadas de un armazón de bambú. El contenido del envase es un pastel de arroz llamado «okesa-monaka».

80. «Shibafune»
Prefectura de Ishikawa.

Este producto típico de la ciudad de Kanazawa ha sido envasado desde la antigüedad en una cesta alargada de bambú donde se reencuentra el espíritu y la tradición de las viejas casas especializadas.

81. «Hinoyama-sembei»
Prefectura de Kumamoto.

Estas galletas de arroz («sembei») se venden como producto típico en las faldas del volcán Asozan. El envase está confeccionado con vainas de retoño de bambú trenzadas. Se dice que el tomar estas galletas tostadas hace recordar este famoso volcán.

82. «Shinsei-mame»
Kioto.

Este envoltorio, confeccionado con vainas de retoño de bambú, imita una gorra de paja como las que antiguamente llevaban los campesinos y los viajeros para protegerse del sol y de la lluvia. Lleva adosada una etiqueta de papel «washi» y va amarrado con una cinta que muestra una combinación de colores al gusto del Japón antiguo.

82. «Shinsei-mame»



83. «Shigure-ōhara» Prefectura de Fukuoka.

Esta bolsa utiliza de nuevo la vaina de retoño de bambú, un material flexible, impermeable y a la vez ventilable, de una gran limpieza, y con un tamaño muy adecuado para su manejo. Incluso las manchas de la propia vaina también aportan una nota decorativa al envoltorio.

84. «Yakimochi»

Kioto.

La simplicidad de este envoltorio de vaina de retoño de bambú amarrado ligeramente con cordoncillos del mismo material, y la sencillez del trazo de los caracteres de su etiqueta, configuran un ejemplo del refinado «estilo Kioto». Contiene un tipo de «mochi» (pasta de arroz), especialidad de la casa Jinbadō, situada cerca del santuario de Kamigamo.

85. «Odori-bune»

Kioto.

Una rebanada rectangular y llana de esta pasta de judías rojas dulces («yōkan») está envuelta en vainas de retoño de bambú, a las que rodea un papel «washi» coloreado. Se le adosa una etiqueta plateada. La armonía entre el bambú, el papel «washi» y la etiqueta plateada producen un agradable tono.

86. «Kuzu-mochi»

Prefectura de Fukuoka.

Este paquete envuelto con vainas de retoño de bambú y atado con un cordel del mismo material respira una atmósfera popular, que además resalta una etiqueta escrita en caracteres de trazo sencillo.

87. «Yamazato-gaki»

Prefectura de Ehime.

Este recipiente, fabricado con vainas de retoños de bambú, contiene frutas secas del kaki. La tapa es un diseño muy creativo, en forma de abanico, con un armazón de vainas de bambú, decoradas con un motivo en espiral confeccionado con sarmientos secos.

88. «Kogane-imo»

Tokio.

Este recipiente reproduce la forma de una concha de almeja. Está fabricado con vainas de retoños de bambú y de muy finas varillas del mismo material, que imitan el dibujo de la concha.

89. «Papaiya-zuke»

Prefectura de Okinawa.

La hoja de palmera «betel», símbolo de las plantas tropicales, se presta notablemente al embalaje de la papaya confitada. Un bonito ejemplo de utilización inteligente de los materiales tropicales.

90. «Karasumi»

Prefectura de Gifu.

Esta golosina dulce a base de arroz se compra en la casa Minoya-Nishio, en la ruta de Kisoji. Sirve de pequeño obsequio. El envoltorio está hecho de estera burda de paja de arroz, y transmite el espíritu del campesino, que ama la simplicidad, dulzura y frescor.

91. «Ume-yōkan»

Prefectura de Miyagi.

Este dulce, fabricado a partir de la pasta de judías rojas, era vendido por Tsukasa, proveedor del señor feudal de Date. Se utilizan cañas para el envoltorio.

92. «Maki-gaki»
Prefectura de Oita.

Este envoltorio para las frutas del kaki secas se usa también en otras regiones japonesas. Se supone que la técnica del envoltorio enrollando un objeto con paja de arroz ha sido ideada tal vez al mismo tiempo que la creación de las sogas de paja.

93. «Dorayaki»
Kioto.

Este dulce se ofrece retirando la vaina de retoño de bambú que lo envuelve y cortándolo en rodajas. El color bermellón del papel «washi» no está impreso, sino que se obtiene por un método de tintura tradicional.

94. «Gasshozukuri-amanattō»
Osaka.

Una idea original que, reproduciendo una típica casa popular de la región de Hida Takayama, utiliza la paja de arroz, el bambú y la madera. Es una obra muy original, que se exporta a los Estados Unidos.

95. «Yōjōtō»
Prefectura de Niigata.

Estos bombones, que tienen la forma de granos de arroz, están envasados en un embalaje de carrizo que imita la forma de sacos de arroz. Este original embalaje es representativo de la región de Niigata, una famosa zona productora de arroz, y la idea del envoltorio está en consonancia con la zona de donde procede.

96. «Yuzu-makigaki»
Prefectura de Okayama.

Este dulce está envuelto por vainas de retoño de bambú y luego hábilmente rodeado por una cuerda torcida. Contiene frutas de kaki. El material y técnica de confección de este envoltorio es sobre todo la forma de colocar la cordelería, que es diferente de otros ejemplos de «makigaki».

97. «Kyodo-dagashi» (dulces populares)
Prefectura de Miyagi.

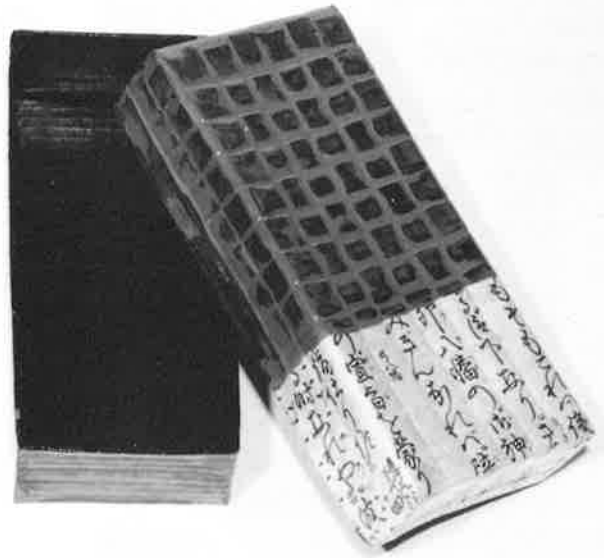
En Sendai son bien conocidos los dulces «dagashi». Los que vemos aquí son de la casa Hitachiya. El embalaje es un cesto de bambú forrado con papel «washi», con escritos de «jōruri» (prosa cantada) y lacado. Su aspecto rústico nos da una agradable sensación al tacto.

98. «Ajari-mochi»
Kioto.

Recipiente para tortas de arroz llamadas «mochi», cuyo nombre proviene de una alta jerarquía budista de la secta Shingon, por ser el sustento de los monjes durante las penitencias. Se destaca por ser agradable su superficie al tacto.

99. «Arare-sanbon»
Prefectura de Tokushima.

Tokushima es la tierra de los bombones que, como el «wasanbon», se disuelven suavemente en el paladar. La caja de lámina de madera de cedro está sellada con una cinta de papel de tonos vivos. Un trozo de corteza de cerezo sirve de asa.



101. «Kuri-amanattō»

100. «Tokigawa-yōkan»
Prefectura de Gifu.

En contraste con la técnica refinada y elegante de los envoltorios y envases japoneses, existen en el Japón diseños de concepción más audaz, como podemos apreciar aquí, en un buen ejemplo de cerámica para dulces, compuestos de dos partes, que dan la impresión de una pieza única rota por su mitad.

101. «Kuri-amanattō»
Tokio.

Esta caja es un envase típicamente japonés: un entretejido de bambú está recubierto de papel «washi» resistente y posteriormente barnizado. El aspecto popular de este envase armoniza con su contenido. El ejemplar se parece a las cajas tradicionales que se han fabricado sin el entramado de bambú, superponiendo simplemente las hojas de papel lacado.

102. «Amanattō»
Tokio.

La casa Suzuya ha envasado estas judías rojas escarchadas («amanattō») en este pequeño cilindro de madera natural, que refleja el estilo y el modelo del antiguo Edo. Los cordoncillos de seda roja y blanca sirven de asa, y le dan un toque gracioso al conjunto.

103. «Hataori-musume»
Prefectura de Fukuoka.

Esta golosina, a base de una pasta de judías rojas dulces («yōkan») está embalada en un tejido de algodón típico de la ciudad de Kurume, al norte de la isla de Kyūshu. Su superficie lisa es agradable al tacto.



107. «Chitose-ame»

104. «Nishijin-fumi»

Kioto.

Un antiguo estuche de libros ha servido de modelo para este envoltorio, que no utiliza más que papel «washi»; incluso el pequeño cordel es de papel.

105. «Bunmeido-kasutera»

Tokio.

Este envoltorio-regalo de madera se utiliza para los pasteles. Puede medir hasta 50 centímetros de lado. La imagen de dos portugueses sobre el papel de la cubierta recuerda que la receta del pastel a la levadura fue tomada, en el siglo XVI, de los portugueses. El llamativo adorno de «mizuhiki» (cordón de papel para regalos, con un artístico nudo) da a esta pieza un aire festivo.

106. «Unryū»

Kioto.

Esta caja de papel, producida por la casa Tawaraya-Yoshinobu, contiene unas golosinas que tienen forma de nubes. El original del motivo sobre el papel ha sido tomado del cuadro «Dragones y olas» del templo Daitokuji, construido en 1502. Tanto en Japón como en China, los dragones son amados y considerados como animales imaginarios que poseen poderes místicos.

107. «Chitose-ame»

Difundido por todo el país.

Estos sobres grandes de papel, con colores y diseño muy joviales, contienen una especie de caramelos («chitose-ame»), que no pueden faltar en la fiesta de los niños llamada «7-5-3»; se les ofrecen a las niñas que cumplen 3 y 7 años, y a los niños que celebran su quinto aniversario.



108. «Tankiri-ame»

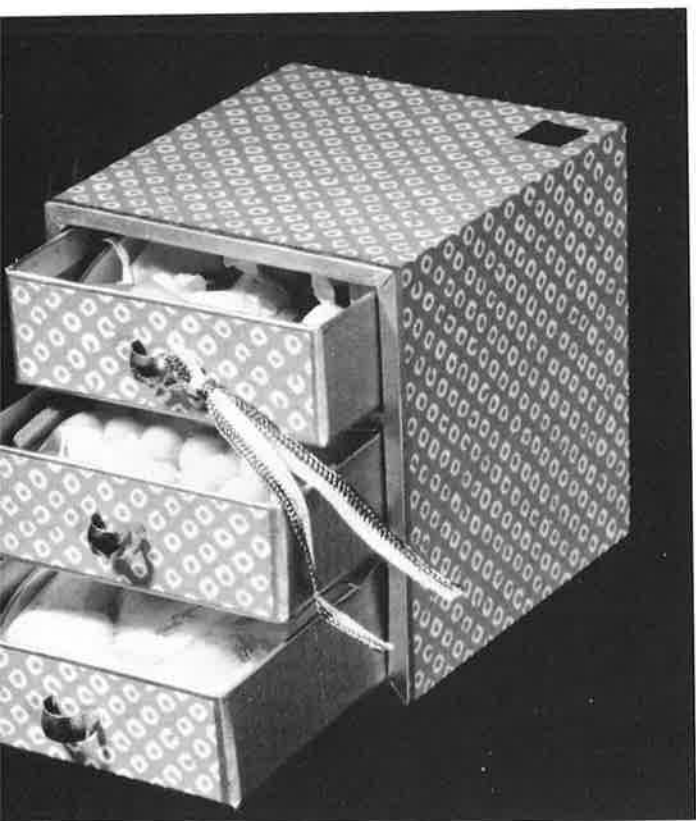
Prefectura de Aichi.

Esta espléndida bolsa de papel rojo vivo lleva el clásico adorno de tres aspas curvadas. La técnica de atar con cordoncillos de papel es muy efectiva.

109. «Kio-maiko»

Kioto.

Esta bolsa de «yūzen» (crepé japonés de seda de dibujo refinado, que se fabrica en Kioto, desde finales del siglo XVII), contiene pequeños dulces secos. Una doble cuerda de seda realza el carácter precioso de esta bolsa, y sienta bien a las bailarinas («maiko») de Kioto.



112. «Kaizukushi» (conchas variadas)

110. «Tagane»

Prefectura de Mie.

El pequeño cordón de seda confiere una nota elegante a este esmerado envase, de resistente papel «washi», para guardar «sembei» (galletas de arroz). Tradicionalmente, se ofrecen estos «tagane» a las divinidades sintoístas.

111. «Goshiki-mame»

Kioto.

Una idea bien original es la de subdividir esta caja rectangular en diagonal. Los casilleros están llenos de habas dulces garapiñadas, con colores diversos. La etiqueta que muestra una muchacha de Kioto es una xilografía.

112. «Kaizukushi» (conchas variadas)

Kioto.

Esta caja de papel, subdividida de una forma estética, contiene varias clases de pastas secas de arroz. El modelo es notable por el contraste que se establece entre el papel «washi» con dibujo «shibori» (impreso a partir de un grabado de madera) y el papel con hilos de oro y plata.

113. «Ohigashi»

Kioto.

Antiguamente, la técnica de impresión en el Japón consistía en tallar los tipos uno a uno en una placa de madera. Una casa de Kioto aprovechó los diseños de letras de estas planchas para decorar su papel de envolver y conferirle una nota de distinción.

114. Papel de envoltorio para golosinas

Kioto.

Otro ejemplo de utilización de los diseños de letras talladas en las viejas planchas de madera.

115. «Hamori-no-fūka»

Estas cajas de cartón contienen pequeños pasteles en forma de flores. Las piezas están colocadas una sobre otra y cubiertas mediante una lámina de papel blanco sobre la cual se ha impreso un breve poema («waka»). Este envoltorio aprovecha bien la diferencia de tonalidades del cartón blanco, lo que proporciona una sensación de pureza. El conjunto está atado por un cordoncillo delicadamente anudado.

116. «Unmon»

Prefectura de Kioto.

La caja de papel está envuelta de forma que hace pensar en las encuadernaciones de los libros japoneses. Se puede aprovechar este papel de envoltorio como sobre para una carta. Obsérvese el esmero que se presta a la caligrafía.

117. Envoltorio para regalo

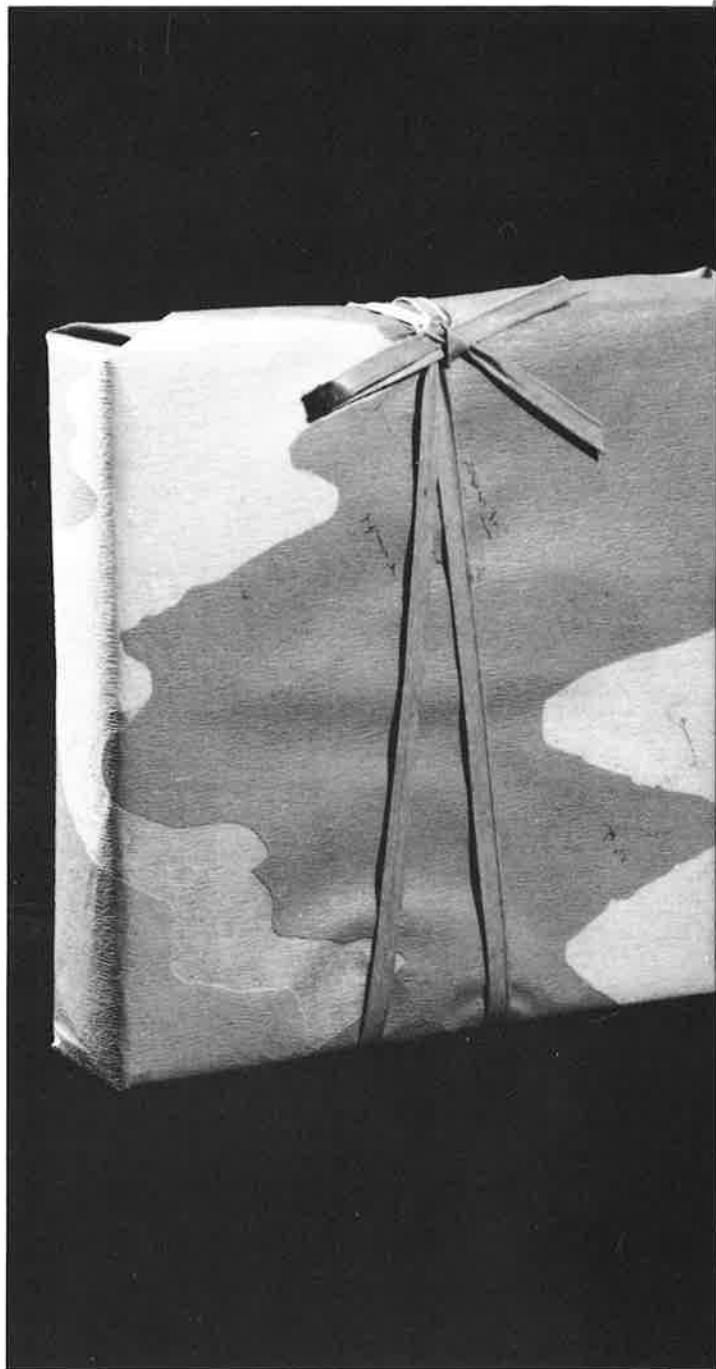
Prefectura de Kioto.

Caja de papel sobre la cual se reproduce la veta de madera de cedro. La caja está cubierta con una lámina de papel decorada con un poema. Artísticamente anudada, los cordoncillos añaden a la pieza una atmósfera propicia para el regalo.

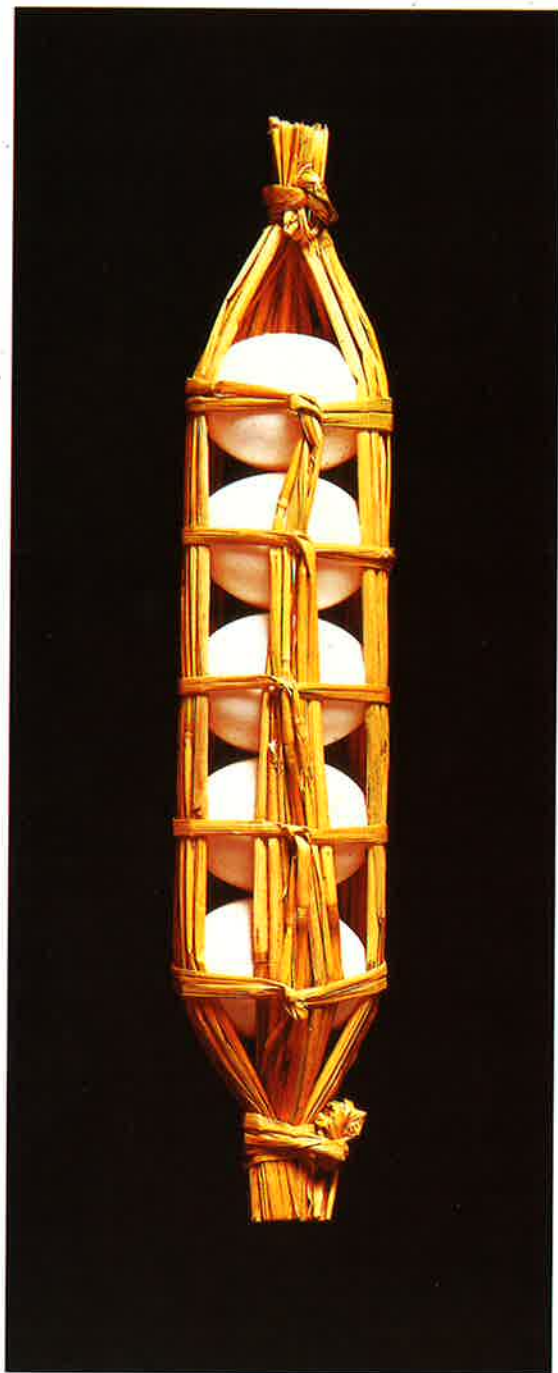
118. «Edo-kashi»

Tokio.

Esta pequeña caja en forma de «hago-ita» (raqueta japonesa) está recubierta de papel «chiyo». El conjunto respira el alma y el estilo de la antigua Edo (actual Tokio).



116. «Unmon»



177. «Tamago-tsuto»



251. «Tsuno-daru»

119. «Edo-kashi»**Tokio.**

El espíritu de la antigua Edo se recrea en este envoltorio, que toma su forma de las «geta» (sandalias de madera). Un cascabel está atado a la presilla. La caja está recubierta de papel «chiyo» impreso. Transmite el encanto de los barrios populares de Edo.

120. «Tamatebako»**Tokio.**

Esta caja para dulces está recubierta de papel «chiyo», de un dibujo especial, tomado del estilo Edo. Las jóvenes japonesas guardan en cajas como ésta sus efectos personales más queridos.

121. «Tesage-hikidashi-bako»**Tokio.**

Este elegante conjunto de tres cajitas para golosinas, recubiertas de papel «chiyo» multicolor, continúa sirviendo para guardar menudencias.

122. «Yoakemae»**Prefectura de Gifu.**

Este dulce es originario de una comarca productora de judías rojas de alta calidad, en donde se desarrolla la acción de la novela «Yoakemae» («Amanecida»), del escritor Tōson Shimazaki. Por esta razón, el envoltorio imita la forma de un libro japonés.

123. «Kurikanoko-yōkan»**Prefectura de Gifu.**

La pasta de judías rojas («yōkan») con castañas está contenida en una caja de papel decorado con una etiqueta de colores. Este dulce toma su nombre del papel de envolver moteado que imita una técnica de impresión de tejidos en boga durante la época de Edo.

124. «Kachi-guri»**Prefectura de Gifu.**

El recipiente de cerámica de Oribe reproduce los célebres productos de bambú de esta región. Contiene dulces a base de castañas.

125. «Shiba-guri»**Prefectura de Gifu.**

Este conjunto de tres cajitas está adornado con un papel que reproduce la técnica del moteado. Contiene unos dulces en forma de castañas de montaña. La disposición del conjunto de las cajitas, una sobre otra, complace por su belleza a quienes lo contemplan.

126. Recipiente para dulces**Prefectura de Kioto.**

Esta cerámica de formas redondeadas, que no oculta las huellas del torneado, reproduce la forma de un pote de té. Está cerrada con papel «washi» coloreado. Este envase se ha creado para satisfacer a los aficionados que practican la ceremonia del té.

127. «Yakushi-tō»**Kioto.**

Se trata de dulces tradicionales relacionados con el templo de Yakushiji. El pequeño pote es de cerámica de Kiyomizu, producida por la antigua confitería Tawara-ya-yoshitomi, de Kioto.

128. «Kotobukiya Kai-awase»**Tokio.**

Aquí se utilizan conchas auténticas de almejas como recipiente. El dibujo que aparece en la cara interior de las conchas está inspirado en el juego «kai-awase», creado en la era Heian (794-1192). Las escenas más representativas son las que ilustran pasajes de los «Cuentos de Genji», una obra clásica de la literatura japonesa.

129. «Kyodo-dagashi»

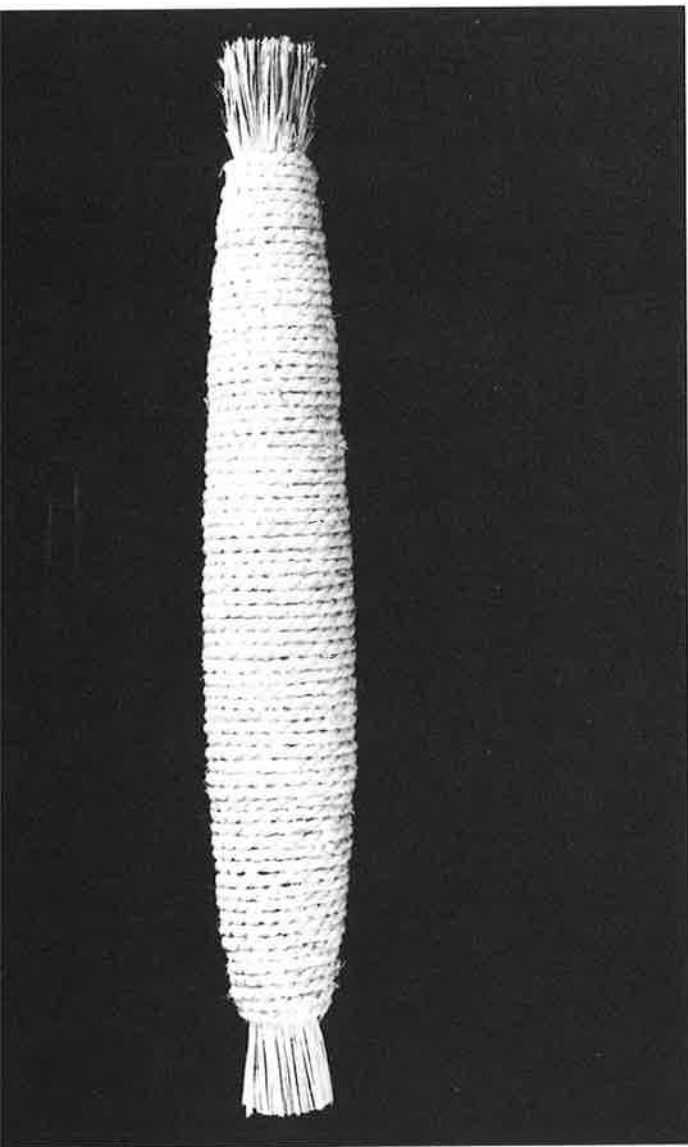
Prefectura de Miyagi.

Los «dagashi» (dulces populares) normalmente son consumidos por los niños, que los compran con sus pequeños ahorrillos. Sin embargo, los «dagashi» de la casa Ishibashiya eran de lujo. El envase es un armazón de bambú forrado con papel al óleo.



129. «Kyodo-dagashi»

ENVOLTORIOS PARA ALIMENTOS



132. «Makiburi» (pescado seco)

130. «Hamayaki-tai»

Prefectura de Hiroshima.

La gorra de juncia, utilizada en otro tiempo por los campesinos y los viajeros, ha servido de modelo para este envoltorio, que contiene un besugo cocido entero. El envoltorio tiene buena ventilación, y resulta muy útil para el transporte y para la conservación temporal. Se cuenta que en una visita protocolaria, el príncipe de la villa de Fukuyama había ofrecido al regente de Tokugawa, en Edo, el pescado embalado de esta forma.

131. «Tobiuo» (pez volador)

Prefectura de Nagasaki.

Aprovechando la paja de arroz, un material con el que los japoneses están muy familiarizados, se han creado envoltorios de todas las maneras posibles e imaginables. Aquí sirve para colgar los pescados con objeto de secarlos. La misma técnica se utiliza para colgar nabos bajo aleros, con el fin de secarlos a la sombra.

132. «Makiburi» (pescado seco)

Prefectura de Ishikawa.

Capturado en el Mar del Japón, el «yellow tail» (pez popular en Japón), salado y seco, se enrolla con una cuerda de paja de arroz en vueltas muy apretadas, a fin de conservarlo mejor. Cuando se va a consumir una porción del pescado, solamente se desenrolla la parte de cuerda que cubre ese trozo, se corta en tiras el pescado y se vuelve a cerrar la cuerda. Se trata de una idea muy original para la conservación del pescado.

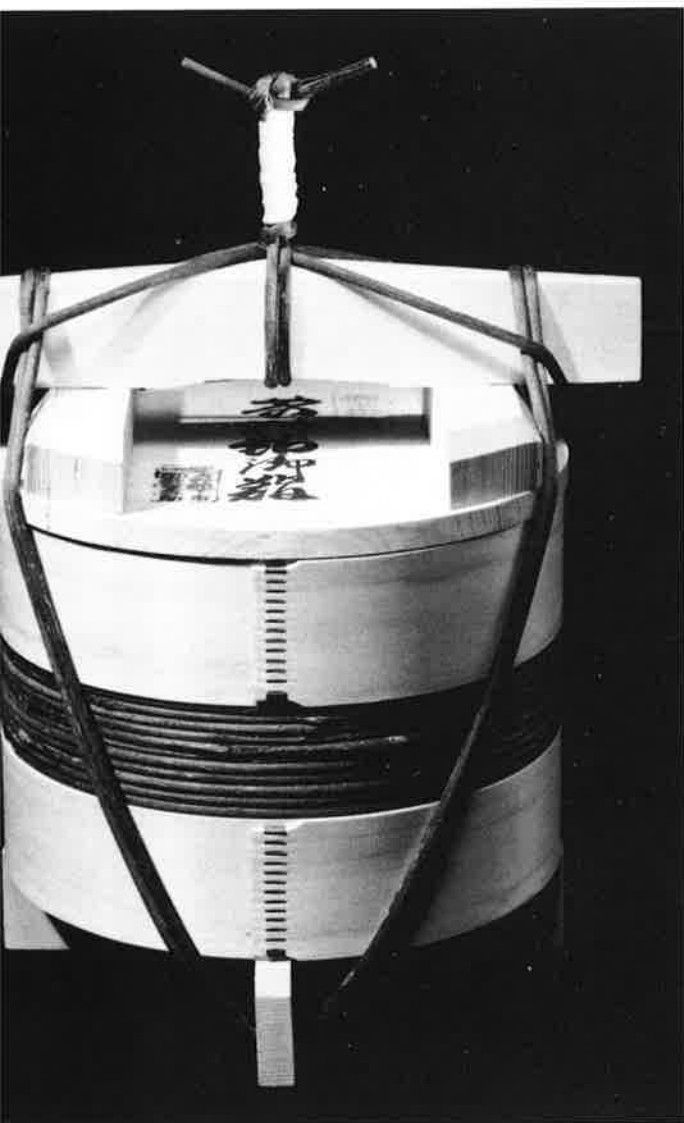
133. «Zarukoshi-miso»

Prefectura de Fukushima.

Dos cestas de bambú están yuxtapuestas y unidas; originalmente estas cestas sirven para colar la pasta de soja en fermentación. La cesta está trenzada con gran esmero.



8. «Dōki-chimaki»



134. «Tsurube-zushi»

134. «Tsurube-zushi»

Prefectura de Nara.

Cubo de madera, que contiene «ayu» (pez fluvial japonés) superpuesto y prensado en una capa de arroz sazonado con salsa avinagrada. En este envase, casi hermético, se conserva muy bien el contenido. Desde hace más de mil años una casa de Shimoichi vende esta especialidad.

135. «Sasa-no-yuki»

Tokio.

Recuerdo del tradicional restaurante Sasanoyuki, en Tokio-Negishi. Este restaurante tiene fama por su «tōfu» (requesón de soja). Obsérvense las cuerdas atadas con extravagancia que encierran esta caja de madera.

136. «Yatsume-unagi»

Prefectura de Niigata.

En la provincia de Niigata la anguila en conserva se aprecia mucho. Es un alimento muy nutritivo para lactantes y también para las personas con problemas de visión. La anguila se envuelve en toda su longitud en paja, constituyendo una forma interesante.

137. «Jinmei-shōga»

Tokio.

A las fiestas del santuario de Shiba-Daijingu se lleva este ramo de jengibre como recuerdo, desde hace más de mil años. Se consideraba que el jengibre poseía unas propiedades purificadoras que invitan a la bienaventuranza. Por otro lado, servía de medicamento.

138. «Suzume-oke-zume»

Osaka.

El pescado superpuesto al arroz avinagrado es prensado fuertemente en este cubo de madera. Se destaca por su solución estructural y la hábil atadura de sarmiento, resultando una bella composición final.

139. «Masu-zushi»

Prefectura de Toyama.

Este recipiente contiene el famoso «sushi» (plato hecho de pescado crudo y arroz sazonado con salsa avinagrada) de trucha de Toyama sobrepuesta y prensada en el arroz. Se atan fuertemente los trozos de bambú con sarmientos para ejercer una presión mayor. El interior, tanto la tapa como el fondo, se recubren con hojas de bambú.

140. «Hōba-zushi»

Prefectura de Gifu.

Esta bella caja de madera contiene «sushi» (ver n.º 139) envuelto con hojas de magnolia. Es un alimento típico de la ciudad de Ena, en la prefectura de Gifu, pero se pueden encontrar productos similares en otras zonas rurales del Japón. Para todo el conjunto se utilizan materiales naturales. El nervio principal de la hoja se utiliza como cordel para atar los alimentos. La caja de madera es el utensilio real para confeccionar el «oshi-zushi» («sushi» presionado).

141. «Chimaki-zushi»

Prefectura de Aichi.

Originalmente este envoltorio es para «chimaki» (bolitas de arroz) (ver n.º 13-15), y esta vez se utiliza para envolver «sushi». Sus formas flexibles le confieren una gran belleza.



141. «Chimaki-zushi»

142. «Kyōtaru Bō-zushi»

Tokio.

Tres platos diferentes de «sushi» (trucha, besugo y caballa) están envasados en las vainas de retoños de bambú. Los paquetes están adornados con un hermoso grabado de madera que sirve de etiqueta.

143. «Hamo-zushi»

Kioto.

He aquí un segmento de bambú ingeniosamente cortado, que sirve como recipiente y tapa. Este envase contiene «sushi» hecho de arroz en salsa avinagrada con anguilas asadas a la parrilla. Para llevarlo, se envuelve con vaina de retoño de bambú y se ata con cuerda del mismo material. Su verdor realza la belleza del envase, que sintetiza la refinada sensibilidad de Kioto.

144. «Ibuka-shigure»

Prefectura de Gifu.

Es un recipiente de forma sencilla que contiene «tsukudani» (alimento conservado cocido en salsa de soja). Este recipiente aprovecha bien las vetas de la madera y está sujeto por cuatro porciones de papel azul marino. Las elegantes escrituras de la etiqueta aumentan la impresión de frescor.

145. «Kitayama-no-hana» (flores de Kitayama)

Kioto.

Estas cajas, fabricadas con la corteza de los célebres cedros de Kitayama, contienen «tsukudani» (ver n.º 144) de hojas aromáticas de «kinome». La veta es particularmente agradable a la vista.

146. «Hoshi-udon»

Prefectura de Akita.

La casa matriz de este fabricante de «udon» (fideos gruesos japoneses) fue fundada en 1665. La caja está confeccionada con la famosa madera de cedro de Akita. La forma de su etiqueta, con numerosas impresiones de sellos, testimonia el gusto de la casa productora, que proveía al señor feudal de Akita.

147. «Ochazuke-Unagi»

Kioto.

La anguila asada es degustada en «ochazuke» (arroz con té verde). La belleza de su caja de cedro está en el realce de las vetas de la madera. La forma del asa muestra el espíritu creativo hasta en los pequeños detalles.

148. «Kyarafuki»

Prefectura de Nagano.

La madera de abedul blanco, árbol representativo de la región de Nagano, se usa para este recipiente de pimienta. La corteza natural proporciona un particular atractivo a este recipiente, de gran simplicidad.

149. «Ouni»

Prefectura de Fukui.

Esta caja, lujosamente labrada, está destinada a recibir los huevos de los erizos de mar, un manjar muy costoso. El hecho de que sea fabricada en madera de paulonia responde bien a su preciado contenido.

150. «Tsukudani-tsumeawase»

Tokio.

Envase para regalo, producido por la célebre casa Funasa. Contrariamente a los embalajes corrientes de materiales sintéticos, aquí se utiliza todavía la madera y el bambú naturales. Los dos materiales se complementan mutuamente para asegurar la conservación del contenido.

151. «Nara-zuke»

Prefectura de Nara.

El alimento «nara-zuke» (legumbres fermentadas en hez de sake) está contenido en un cuenco que a su vez se introduce en esta caja de madera, la cual se embala con papel decorado con escrituras. El conjunto seduce por su bella simplicidad.

152. «Nara-zuke»

Prefectura de Nara.

La «nara-zuke» está contenida en una caja de madera en forma de una antigua moneda de oro, reforzada con tiras de bambú. La caja está envuelta en un papel que imita el «furoshiki» (pañó cuadrangular), decorado con caracteres escritos.

153. «Suminoe-miso»

Osaka.

Esta tina de madera está reforzada por tiras de bambú. El exterior está lacado en negro, y el interior en rojo. El contraste vigoroso de estos colores con la tonalidad del bambú confiere a este recipiente para «miso» (pasta de soja fermentada) un aspecto robusto y sólido.

152. «Nara-zuke»



154. «Kubō-miso»**Tokio.**

Esta caja redonda de láminas de cedro o de ciprés japonés transmite a su contenido («miso») el olor del bosque. Adaptados a la bella simplicidad del envase, los caracteres ideográficos son de una gran pureza.

155. «Omizutori, Gyōhō-miso»**Prefectura de Nara.**

Desde la mitad del siglo VIII, la ceremonia «Omizutori» se celebra anualmente en el templo Tōdaiji, el 12 de marzo, a medianoche. El agua del pozo de este templo se bendice en tal ocasión. Durante los 27 días de penitencia, los sacerdotes se alimentan exclusivamente de pasta de soja fermentada. Esta caja de madera de ciprés japonés sirve de envoltorio para tal alimento.

156. «Miso»**Tokio.**

Este pequeño recipiente de cerámica con tapa imita el barrillito de madera que se utiliza para el «miso».

157. «Yu-miso»**Tokio.**

Estos recipientes contienen «miso» aromatizado a la cidra. Es la especialidad de una vieja casa con trescientos años de antigüedad. Estas cerámicas de Kiyomizu reproducen la forma de frutas agrias y son envasadas en una bonita caja de madera.

158. «Sendai-miso»**Prefectura de Miyagi.**

Esta vasija de cerámica de forma oblonga para guardar «miso», con su asa de bambú, puede ser empleada para varios usos.

159. «Yuzu-miso»**Tokio.**

Esta cerámica en forma de cidra y conteniendo «miso» es un plato para llevar, preparado por el restaurante Sasanoyuki. La forma de esta cerámica evoca la atmósfera y el estilo del antiguo barrio popular de Tokio.

160. «Iso-no-ka»**Prefectura de Okayama.**

El recipiente recuerda los potes para capturar pulpos que se colocan en el fondo del mar. Por su color y tacto, esta cerámica da a la mesa un aire marinero, adecuado para su contenido de «shio-kara» (salmuera de productos marinos).

161. «Kizami-nara-zuke»**Prefectura de Nara.**

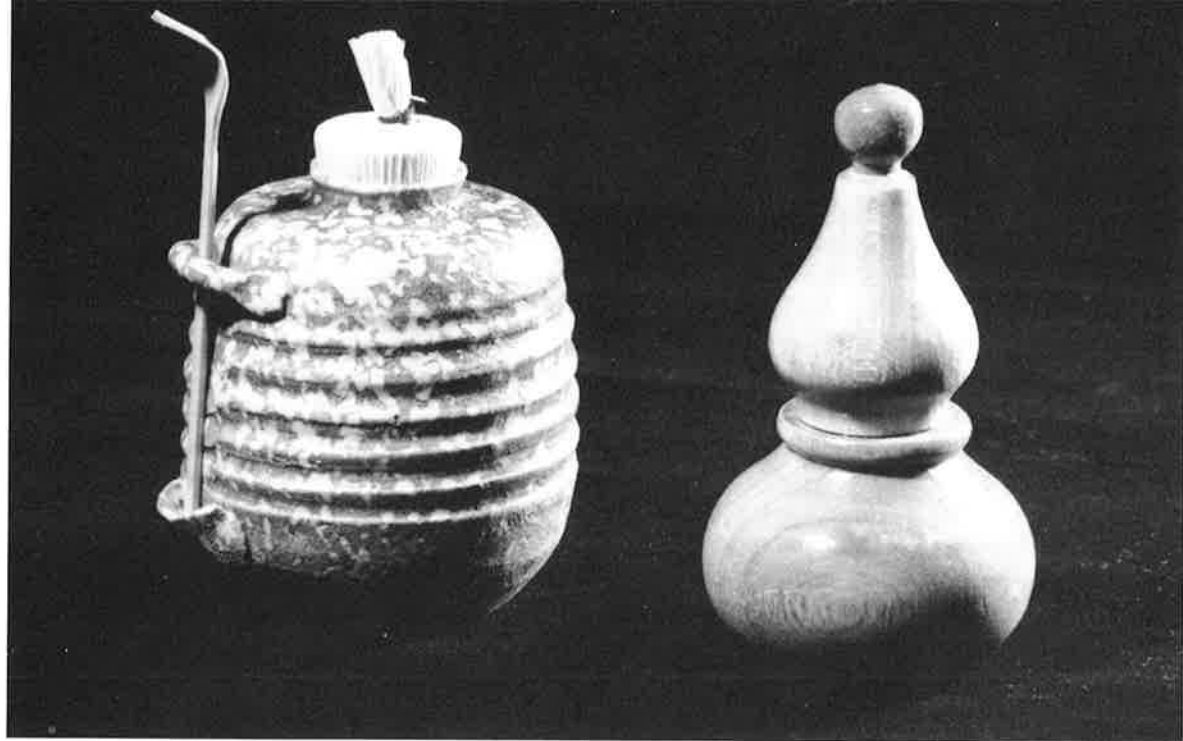
Vasija de cerámica con cuerda de paja para colgar. Contiene legumbres en conserva. Después de su consumo la vasija se puede usar para otros fines.

162. «Bangiku»**Prefectura de Yamagata.**

Recipiente de cerámica de forma estable para acondicionar «karashi» (mostaza), «warabi» (helecho joven) y «myōga» (jengibre japonés) en conserva. Su forma resulta del afán por armonizar con cualquier plato en la mesa.

163. «Kokei»**Prefectura de Gifu.**

La taza blanca de cerámica de Shino para guardar legumbres en conserva, con su tapa cuadrada de madera de cedro, sujeta por un cordón como si se tratase de una caja de madera, seduce a los amantes del té. Es un diseño en el que se puede apreciar el contraste entre la textura blanca de la cerámica y la madera de cedro.



167. «Shichimi-tōgarashi»

164. «Daitokuki-nattō»
Kioto.

Una vieja casa de cuatrocientos años de antigüedad, situada frente al templo de Daitokuji, presenta así sus productos «nattō» (sojas fermentadas). Una tira alegremente anudada retiene la tapa.

165. «Koto-no-ka»
Kioto.

Este pote poliédrico, con su tapa octogonal de madera, contiene «tsukudani» (ver n.º 144). Es una idea elegante, de acuerdo con el gusto de la ceremonia de té.

166. «Kama-meshi»
Prefectura de Gunma.

A todo japonés le son familiares estas cerámicas que reproducen la forma de una marmita de arroz. Contiene un alimento a base de arroz que se vende en las estaciones de ferrocarril. Mucha gente guarda las ollas para servirse de ellas posteriormente.

167. «Shichimi-tōgarashi»
Kioto.

Estos pequeños recipientes contienen un condimento a base de pimientos rojos, de cañamones, de sésamo y de pieles de naranja. Estos recipientes, que ciertos amantes de las miniaturas gustan de coleccionar, tienen las formas más variadas. A menudo están inspirados en los vasos de las ceremonias de té. Destacan por su bonita forma y su delicada utilización de los materiales.

168. «Yoshino-kuzu»**Prefectura de Nara.**

El nombre de este plato se debe al arrurruz de Yoshino; reducido a polvo, sirve de medicamento. La estructura del papel confiere deliberadamente una impresión de dignidad con el fin de subrayar el carácter tradicional de este alimento.

169. «Umiyama-no-tsuto»**Tokio.**

Esta bolsa de papel, de una vieja casa de Tokio («Terakoya»), lleva impresos motivos tomados de los populares grabados Ukiyo-e de la época de Edo (1603-1868). Se utiliza para llevar pequeñas cantidades de «miso», «shiokara» y otros alimentos, como recuerdo de la casa productora.

170. «Tarudashi-miso»**Kioto.**

El «miso» está recubierto de un papel «washi» atado por cordones cuyos extremos se rematan en un nudo, a semejanza de los antiguos envoltorios de paja. El diseño de los caracteres escritos en el papel tiene sabor rural, y por este motivo proporciona una cálida sensación.

171. «Sakana-himono»**Regiones del Mar Interior.**

Dos cestas de bambú en forma de bandeja, unidas sencillamente por una sola cuerda de paja de arroz terminada en bucle, constituyen un envase para contener pescado seco. La trama deja pasar el aire, asegurando así la conservación del contenido. Es cómodo también para el transporte.

172. «Yamogobō-miso-zuke»**Prefectura de Yamanashi.**

Esta cesta de bambú está destinada a transportar cómodamente una raíz larga de bardana de montaña en conserva de «miso» (pasta de soja fermentada). Este envase, muy rústico, es muy apropiado para contener legumbres silvestres, y al mismo tiempo nos ofrece una sensación de novedad en la forma de su asa.

173. «Bentō-bako»**Islas de Bonin (Tokio).**

Esta caja, para llevar comidas o meriendas, está tejida con tiras procedentes de un árbol tropical, el «takanoki». Es ligera y proporciona una buena ventilación. Con este material se fabrican también sombreros.

174. «Sanshō-tsukudani»**Prefectura de Miyagi.**

Las formas de las cestas de bambú son múltiples, pero aquí se distinguen por un perfil peculiar, en el sentido de que su forma se estrecha hacia el fondo. Este estilo es muy atractivo, y la atadura de pajas aumenta la estabilidad de este envase para pimienta.

175. «Sakana-sōmen»**Kioto.**

Esta cesta calada de bambú sirve para recibir los platos de fideos japoneses («sōmen») que, en verano, se toman fríos. El bambú, por su color, textura y sensación de higiene, es un material apto para envasar este tipo de alimentos.

176. «Gohan-ire»

Prefectura de Oita.

Esta cesta reposa sobre una argolla de bambú, pues para conservar el arroz cocido con el calor del verano es necesario que haya una buena circulación del aire y ventilación del interior de la cesta. Es un diseño en buena concordancia con el concepto de la vida.

177. «Tamago-tsuto»

Prefectura de Yamagata.

Este embalaje es el mejor ejemplar con origen en la experiencia popular. A través de esta magnífica utilización de la paja de arroz podemos incluso sentir el frescor de los huevos recién puestos.

178. «Yama-imo»

Prefectura de Gunma.

El «yamaimo» (batata) es envuelto en este bulto que aprovecha toda la extensión de la paja. Muestra una excepcional solución estructural y estética.

179. «Kanmochi-tsuto»

Prefecturas de Iwate y Akita.

El «mochi» (torta de arroz glutinoso) es una forma de conservación durante largo tiempo del arroz cocido y posteriormente secado. Este bulto de paja es colgado en los aleros de las casas y por la buena aireación permite la conservación durante tiempo indefinido. Esta costumbre tuvo su origen en las regiones nevadas del Japón septentrional.

179. «Kanmochi-tsuto»



180. «Yasai-wara-tsuto»

Prefectura de Kioto.

Los arrendatarios, cuando ofrecían a los terratenientes los productos agrícolas de la nueva cosecha como regalo, usaban este envoltorio de paja, uno de los más trabajados, mostrando la manera de envolver los regalos que se hacían a personas de elevada posición social.

181. «Komedawara»

Difundido por todo el Japón.

Igual que la envoltura para huevos (ver n.º 177), este contenedor de arroz es una de las expresiones máximas de creatividad cotidiana. Aprovechando un subproducto del arroz –la paja–, el pueblo japonés consiguió confeccionar un saco de arroz de calidad excepcional, con buena aireación, facilidad de transporte, almacenamiento, apilamiento e inspección de contenido.

182. «Kōya-dōfu»

Prefectura de Gunma.

Es interesante la forma de este envoltorio que resulta del aprovechamiento de la flexibilidad de la paja. El «kōya-dōfu» contenido en este envoltorio es el tōfu (una especie de requesón de soja) secado por la exposición al aire gélido. Es uno de los alimentos en conserva más antiguos del Japón.

183. «Yamagobō-miso-zuke»

Prefectura de Gifu.

Confección práctica de paja con una forma que facilita el transporte de las bardanas conservadas en «miso» (pasta de soja fermentada). Es una de las muestras clásicas de envoltorio de paja.

184. «Tōfu-kan»

Kioto.

Fueron los sacerdotes budistas quienes importaron de China la fabricación del requesón de soja. El tacto de la parte inferior de la vaina de retoño de bambú, junto con la etiqueta que utiliza la técnica del grabado de madera, dan un aire de tradición a este artículo.

185. «Mochi-tsuto»

Prefectura de Iwate.

Este bulto de paja, además de conservar la torta de arroz por largo tiempo, manteniendo el sabor a través de una buena aireación, se caracteriza por su facilidad de transporte.

186. «Shuetsu Fukujin-zuke»

Tokio.

Casi todos los barriles de alimentos que se encuentran en el mercado actual se fabrican con materias sintéticas, pero los barriles de la casa tradicional Shuetsu están hechos de madera y bambú naturales.

187. «Miyama-zuke»

Prefectura de Okayama.

Hecho con una sola pieza de corteza de cedro, su forma se asemeja a una cartera y se usa para acondicionar verduras frescas en conserva.

188. «Moriguchi Ippon-zuke»

Prefectura de Gifu.

Un nabo entero se envuelve en un haz de cañas, cerrado con fibras de palmera. Sobre la etiqueta, la escritura llena de animación da un aire de robustez.

189. «Furusato-no-aji»
Prefectura de Okayama.

Envoltorio en forma de sombrero de junco doblado por la mitad para la conserva de verduras silvestres. Obsérvese el interesante diseño de junco trenzado que permite una buena aireación, impidiendo el deterioro del contenido.

190. «Kuruma-ebi»
Prefectura de Kagoshima.

Esta atadura para conservar y secar camarones está ampliamente difundida en el Japón. Embalaje a la vez práctico y estético.

191. «Kōri-tōfu»
Prefectura de Iwate.

El «tōfu» (una especie de requesón de soja) después de congelarlo se seca, quedando con una consistencia esponjosa de alto valor nutritivo. Atados unos con otros se cuelgan en los adornos de las puertas. Tenía una gran importancia en el pasado por ser un alimento en conserva.

192. «Tai-no-hamayaki»
Prefectura de Kagawa.

El «tai» (besugo) asado con sal se envuelve en este embalaje de paja, que proporciona una buena aireación. Es una forma interesante que reproduce la figura del propio pez.

193. «Kanro-shōyu»
Prefectura de Yamaguchi.

Este envoltorio de paja contiene una salsa de soja. A pesar de su carácter rústico, este embalaje conserva una línea elegante dentro de su sobriedad. La marca de la firma ha sido grabada con hierro al rojo en la misma paja.

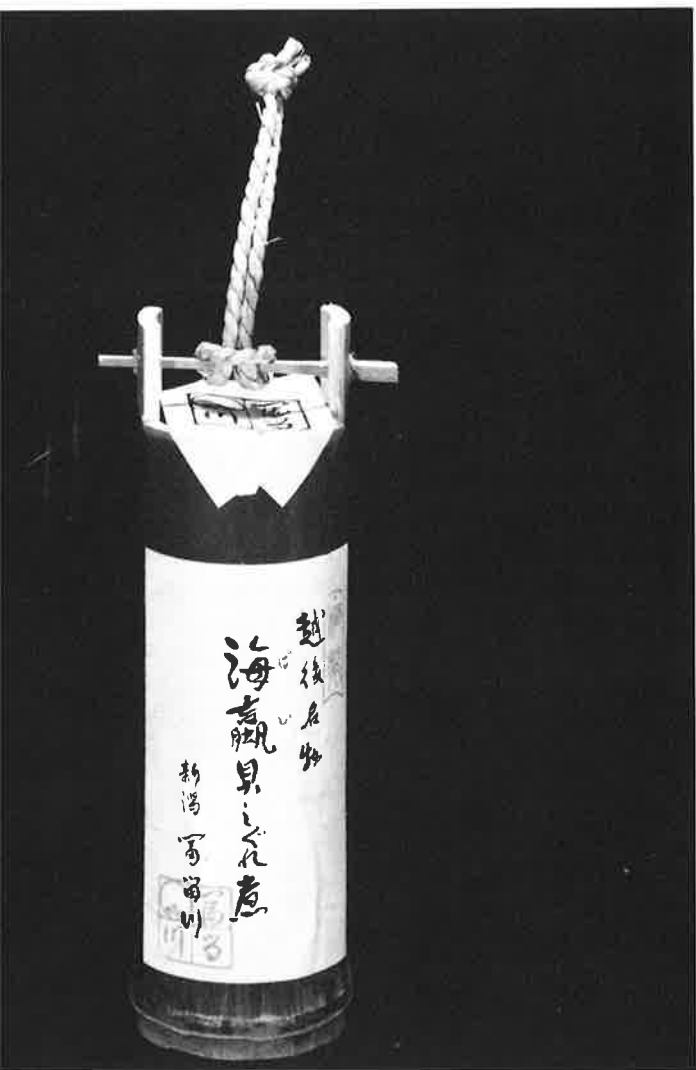


193. «Kanro-shōyu»

194. «Shōyu-taru»

Difundido en todo el Japón.

Pequeño tonel, para salsa de soja, con las duelas verticales. Las vetas de la madera y las tiras de bambú vigorosamente torcidas, que refuerzan el barrilillo, ofrecen un atractivo contraste. Se trata de una forma familiar entre los japoneses.



195. «Baigai-shigureni»

195. «Baigai-shigureni»

Prefectura de Niigata.

Un segmento de bambú verde ha sido transformado en recipiente. El papel «washi» blanco luce armoniosamente con el verde del recipiente. En Japón se utilizan muchas especies diferentes de bambú en distintas fases de su crecimiento, como material de envase natural.

196. «Shichimi-tōgarashi»

Kioto.

Los recipientes de esta forma son utilizados desde hace mucho tiempo por los vendedores de especias instalados en las laderas de la colina del templo Kiyomizu, en Kioto. El ejemplar expuesto utiliza una calabaza natural seca.

197. «Yagen-bori»

Tokio.

Este recipiente de madera pulida reproduce la forma de una calabaza. Se utilizaba antiguamente en un barrio de Tokio, donde era muy difundido para la conservación de hierbas medicinales. En la actualidad contiene especias muy fuertes.

198. «Yagen-bori»

Tokio.

Este segmento de bambú, transformado en recipiente para varias clases de pimienta, proviene del viejo barrio Yagenbori, de Tokio. En unos recipientes semejantes se vendían en otros tiempos hierbas medicinales.

199. «Mede-tai»

Kioto.

Cesto de bambú para acondicionar «kamaboko» (pescado prensado) con forma de besugo y que se sirve en ocasiones festivas. Su estilo refinado y el frescor del bambú verde representan el gusto elegante de Kioto.

ENVASES PARA BEBIDAS

200. «*Ōzeki*»

Prefectura de Hyōgo.

Este recipiente de «sake», de una capacidad de 7,2 litros, se llama «komokaburi» (envuelto en esteras de junco). Va atado por gruesas cuerdas de paja. Antiguamente, estas esteras eran de junco, mientras que hoy día se fabrican con paja de arroz. Están teñidas de blanco con una pintura fabricada con ayuda de conchas calcinadas. La marca de fábrica y los signos gráficos están colocados en la chapa de esténcil. El conjunto es muy decorativo. Sirve de regalo o de ofrenda en los templos o en los santuarios.

201. «*Hitori-musume, Inaho*»

Prefectura de Ibaraki.

Botella de «sake» revestida con espigas de arroz. Para evitar que los granos se caigan de las espigas y para conservar el tono verde de ellas, el arroz para este fin es cultivado especialmente y cosechado en el mes de junio antes de que madure.

202. «*Donan*»

Prefectura de Okinawa.

Botella de «awamori», aguardiente de arroz de Okinawa, envuelta en hojas de «kuba», planta oriunda de la región. La parte superior del cuello de botella imita los adornos que las bailarinas de Okinawa llevan en la cabeza. La finura del cintillo que llevan en la cabeza, que aquí vemos en el pico de botella, simboliza la delicadeza de la mujer de Okinawa.

203. «*Hōmeishu*»

Prefectura de Hiroshima.

El estuche que contiene la botella de tónico medicinal reproduce los pequeños joyeros del dios de los viajeros. Se le ofrece como regalo. La paja, material agradable al tacto, posee la ventaja de proteger la botella.

204. «Nana-warai»
Prefectura de Nagano.

La forma sencilla de esta botella de «sake» continúa una vieja tradición. El signo gráfico del «sake» es muy decorativo.

205. «Awamori»
Prefectura de Okinawa.

El «awamori» es un aguardiente de arroz muy generalizado en la provincia de Okinawa desde tiempos remotos, cuando la isla se llamaba Ryukyu. Después de un largo tiempo de envejecimiento, es envasado en potes de cerámica recubiertos con cordones hechos de hojas de palmera que les dan protección y los hacen fáciles de transportar. Los hay hasta de 18 litros. Este es de 1,8 litros.

206. Recipiente de «sake» en bambú verde
Prefectura de Kioto.

Los alrededores de Kioto son ricos en bambú de todos los tipos. Aquí se ha utilizado un segmento todavía verde, que ofrece una impresión de simplicidad y frescor natural.

207. «Miyako-nishiki, Daikokusan»
Prefectura de Shimane.

Recipiente de «sake» de la provincia de Shimane, que lleva en relieve dos de las siete divinidades del Nanafukujin. El esmalte color ceniza adquiere suavidad con la sonrisa de los dioses.

208. «Jurokumijiō-hōmeishu»
Prefectura de Hiroshima.

Botella de cerámica al estilo de Bizen, en forma de calabaza. Es un «souvenir» de buen gusto, que después de su uso puede servir de florero o como pieza ornamental.

209. «Hōmeishu»
Fukuyama, Prefectura de Hiroshima.

El «hōmeishu» es un tónico medicinal colocado en botellas de cerámica de Bizen, envueltas en paja para mejor protección.

210. «Hōmeishu»
Fukuyama, Prefectura de Hiroshima.

Esta botella relativamente pequeña, que reproduce la forma de un tejón, está fabricada en cerámica de Bizen y contiene 1,8 litros de licor. Desatando el tapón del sombrero, se destapa el recipiente. Se usa posteriormente como vaso o como figura de adorno.

211. «Hōmeishu»
Fukuyama, Prefectura de Hiroshima.

La historia de este licor tiene dos mil años de antigüedad. El recipiente en forma de bulbo está provisto de un asa de sarmiento que facilita su transportabilidad. La tonalidad oscura es característica del gres de Bizen.

212. «Ōmiji»
Prefectura de Shiga.

Recipiente de cerámica para «sake», reproducido de acuerdo con el estilo tradicional de esta región. Evoca una atmósfera de dignidad.

213. «Taiheizan-jinja-omikisuzu»
Prefectura de Tochigi.

Estos recipientes de cerámica no lacada se presentan siempre por pares. Son objetos de culto. Se les pega papel «washi» decorado con motivos gráficos de tres espas curvadas.

214. «Yaezakura-funa-tokkuri»

Prefectura de Miyazaki.

Aguardiente de boniatos en recipiente que reproduce el «funatokkuri», muy estable hasta en los barcos y difundido en el Japón meridional desde la antigüedad. Puede ser calentado directamente al fuego.

215. «Yaezakura-goron-tokkuri»

Prefectura de Miyazaki.

Las dos botellas contienen dos clases de aguardiente, una de boniato y otra de trigo sarraceno. Están hechas de tal forma que no se pueden volcar, como un tentetieso; siempre se enderezan por sí mismas.

216. «Denka-no-kasumochi»

Prefectura de Fukushima.

La atmósfera feudal de la época de Edo se conserva en esta botella, de una gran sobriedad, que realza el estilo de la caligrafía.

217. «Dashi»

Prefectura de Gifu.

Este «sake» toma su nombre de los carros de la célebre fiesta de Takayama. Su forma sencilla es un ejemplo del estilo de las cerámicas de esta región.

218. «Akita-homare, Kanto-tokkuri»

Prefectura de Akita.

Este recipiente de «sake» reproduce la forma de las célebres linternas estivales de la fiesta de Akita.

219. «Genzō-tokkuri»

Prefectura de Hyōgo.

Gres de la región de Tanba, donde la cerámica sin artificio fue muy popular entre los maestros de ceremonias del té de los siglos XVI y XVII. Los nobles grafismos «genzō», en tono claro, se perfilan admirablemente sobre el fondo.

220. «Nishi-no-seki»

Prefectura de Ōita.

Una red de mallas amplias, que termina en un asa, permite transportar fácilmente esta botella. La simplicidad de la red nos permite apreciar muy bien el contenido del envoltorio.

221. «Oimidori-hisago»

Prefectura de Mie.

Numerosas clases de calabazas son utilizadas en Japón como recipientes. Esta cerámica está copiada del modelo de la calabaza.



217. «Dashi»



225. «Shizengō»

222. «Hōmei-ehen-tokkuri»

Prefectura de Hyōgo.

Este frasco abombado, producto local de Tanba, contiene una especialidad de «sake» de la región. Es atractivo el contraste entre el tejido que cubre la boca de la botella y el lacado de la cerámica.

223. «Hisago»

Prefectura de Gunma.

Una calabaza vacía y secada sirve aquí de botella. Este recipiente acompaña a menudo a los viajeros.

224. «Fukumasamune»

Prefectura de Ishikawa.

Esta botella de porcelana para «sake», decorada en el más puro estilo japonés, es una especialidad de la región de Kutani, en la prefectura de Ishikawa. Sobre esta botella hexagonal en forma de calabaza, el motivo de los colores luminosos se destaca bien sobre el fondo claro.

225. «Shizengō»

Prefectura de Fukushima.

Antiguamente, cuando el leñador se dirigía a la montaña, llevaba un saco de paja con una piedra de afilar el hacha. Este embalaje de «sake» imita este saco.

226. «Saka-bin»

Prefectura de Okayama.

Un raro ejemplar de botella de vidrio soplado, que toma la forma de una calabaza.

227. «Ikegame-no-sake»

Prefectura de Fukuoka.

Esta botella de porcelana blanca, muy elegante, sigue el modelo de la calabaza. Es hermosa su superficie blanca y su línea estilizada.



228. «Jambo Ika-tokkuri»

228. «Jambo Ika-tokkuri»
Prefectura de Iwate.

El calamar es moldeado térmicamente en forma de botella. Al usarse como botella es enterrado en ceniza caliente para servir el «sake» a una temperatura adecuada. Después de utilizarlo algunas veces de esta forma, el calamar impregnado de sake es asado o servido como aperitivo, el cual es muy apreciado.

229. «Kikunoi-tsugarukko»
Prefectura de Aomori.

Este recipiente figurativo representa la imagen de un niño arropado contra el frío y protegido por una capa de paja. El contraste entre la paja y la cerámica da una impresión de calor y de ternura.

230. «Miyako-nishiki»
Prefectura de Shimane.

Botella de «sake» en forma de máscara de la danza Dojō-Sukui del folklore regional. En la otra cara de la botella vemos una cesta que se utiliza en esta danza. Es un envase que representa muy bien el carácter humorístico de este folklore.

231. «Gyokuryū Takara-bune»
Prefectura de Hiroshima.

Regalo de «sake» que se ofrece como testimonio de felicitación. Este recipiente en forma de barco muestra suntuosamente las siete divinidades de la Fortuna.

232. «*Ōshō, Tengu-dokkuri*»

Prefectura de Yamagata.

En la región de Yamagata existen tres montañas que dan cobijo a los silvanos (divinidades de los bosques) llamados «Tengu», que se caracterizan por tener una nariz extremadamente larga. La botella, que reproduce su cabeza, se guarda como objeto de adorno. La gorra sirve de copa.

233. «*Sekibutsu-no-sake*»

Prefectura de Ōita.

Este recipiente reproduce la forma del gran Buda de piedra que da renombre a la fiesta del fuego de la prefectura de Ōita, en la isla de Kyūshū.

234. «*Hyūga-kabocha*»

Prefectura de Miyazaki.

Se levanta el pedúnculo para echar el aguardiente de boniato que contiene esta cerámica en forma de calabaza.

235. «*Hatsugame, Haniwa-tsubo*»

Prefectura de Shizuoka.

Este recipiente tiene forma de «haniwa», las figuras funerarias de la época de las grandes tumbas (siglos IV al VII). El sombrero sirve de copa.

236. «*Kumano-kodō*»

Prefectura de Wakayama.

Botella envuelta en finas láminas de madera para guardar sake. Con el sombrero en el pico, esta botella representa a los peregrinos de Kumano. Los ideogramas de la etiqueta, en tinta china, crean un bello contraste con la blancura de la lámina de madera.

237. «*Hakata-kojorō*»

Prefectura de Fukuoka.

Este aguardiente, comúnmente llamado «kappō», debe su nombre a un segmento de bambú que le sirve de recipiente. Una pequeña muesca practicada en la parte superior del segmento permite verter correctamente el contenido.

238. «*Shinju-tsubo*»

Prefectura de Kagoshima.

Esta botella en forma de bola contiene un licor de pamplemusa. El lacado imita el brillo satinado de las perlas.

239. «*Shiso-kōsen*»

Prefectura de Osaka.

Estas mercancías se venden en la tienda Tōrindo, fiel a sus tradiciones y a la excelente calidad de sus productos. El segmento de bambú contiene un polvo de cereales tostados que se vierte en agua caliente con ayuda de una pequeña cuchara de bambú. El tapón está hecho de vainas de retoño de bambú.

240. «*Myojin Amazake*»

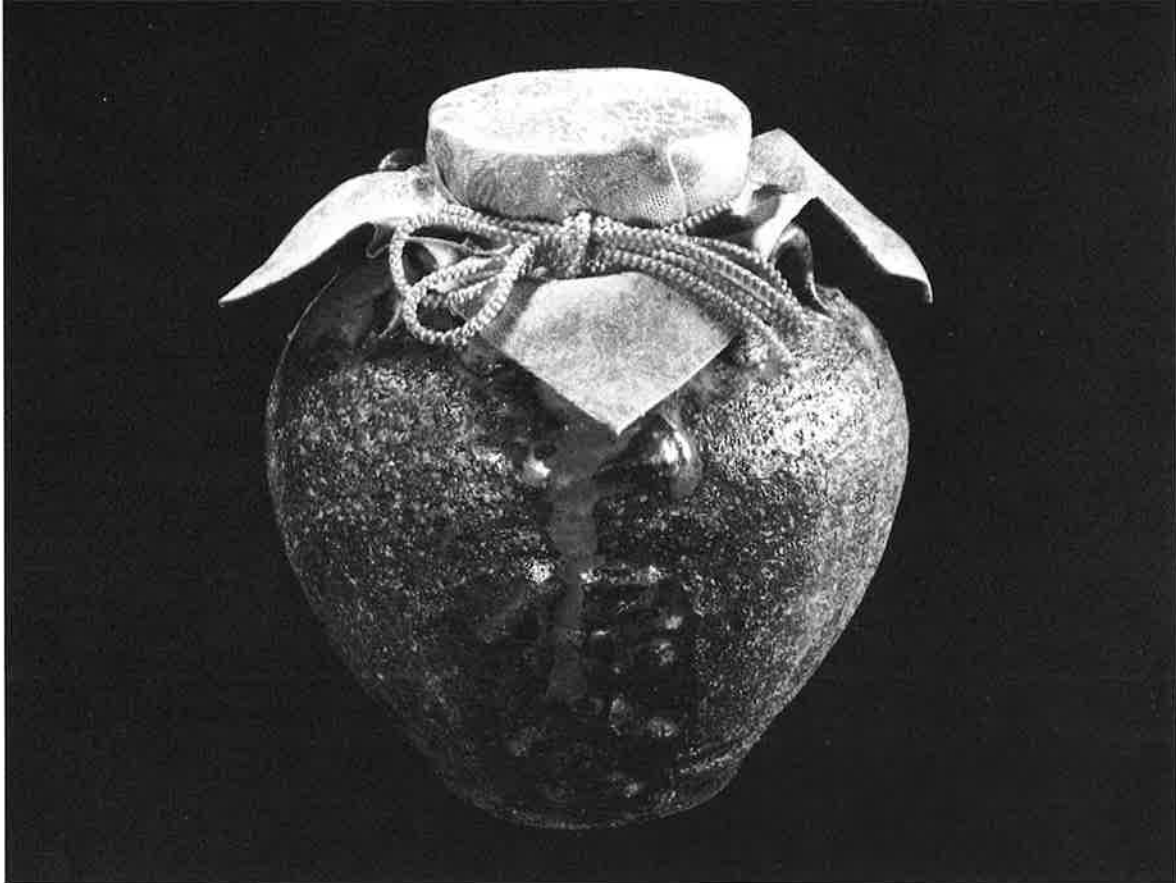
Tokio.

El «ama-zake», bebida dulce de arroz glutinoso con levadura, se encuentra en un pote de cerámica, cubierta con vainas de retoño de bambú y atada con cuerdas que sirven como asa. La grafía «amazake» llama la atención.

241. «*Amazake*»

Tokio.

Esta bebida «amazake» recalienta el cuerpo. Bajo este envase se ofrece a menudo como regalo. La vasija ha conservado la huella de las vueltas del alfarero, cubierta de vainas de retoño de bambú y atada con sarmiento, que sirve también de asa.



244. «Chatsubo»

242. «Gokōsen»

Kioto.

Esta bebida refrescante se sirve tradicionalmente en las casas de té del barrio de Gion, en Kioto. Es un segmento de bambú que contiene el polvo del té. La etiqueta, en papel antiguo, ensalza la calidad de la bebida e indica el nombre de la tienda.

243. «Kō-sencha»

Kioto.

Caja metálica en forma de cilindro, que lleva inscrito el texto de un poema en papel «washi» blanco. El modelo, muy decorativo, está realizado por una escritura al pincel.

244. «Chatsubo»

Kioto.

Este cántaro de cerámica es para conservar hojas de té. La cerámica tiene extensas coladas de laca y destaca, en una superficie rugosa, el grafismo «Ippodō» (nombre de la casa productora). El tejido plateado y la cuerda de seda testimonian la calidad del contenido. De esta forma, se ofrece como regalo.

245. «Ippodō-no-cha»

Kioto.

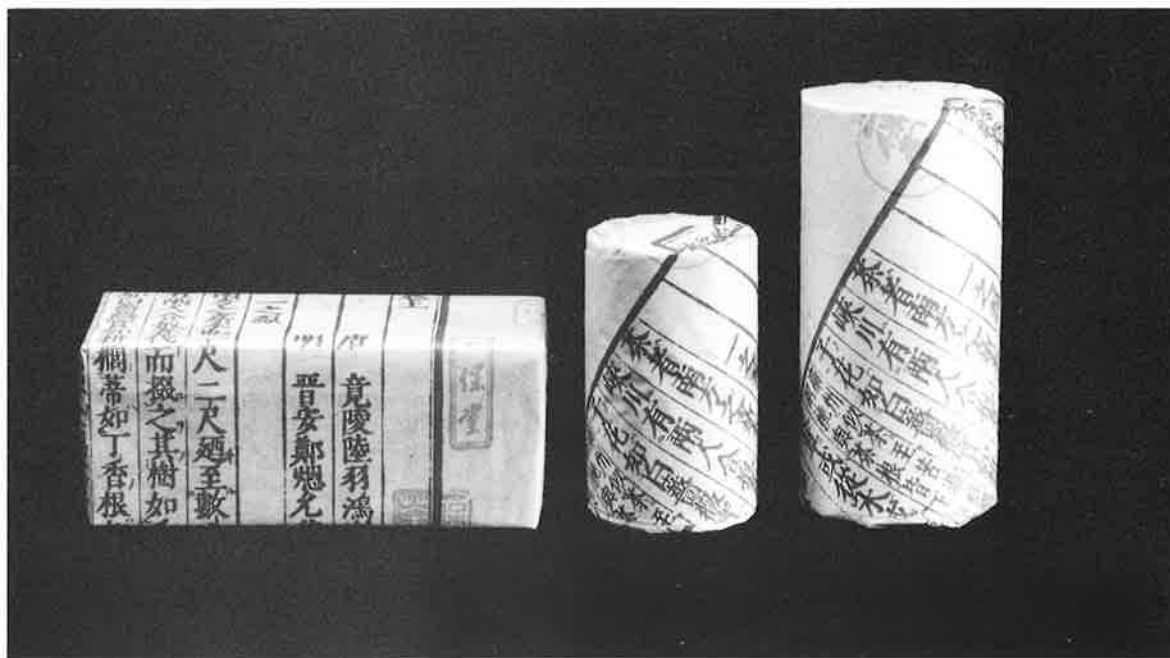
Desde 1847, esta casa no vende más que el té «yamashiro». Sobre su papel «washi» de envolver, reproduce el texto de un viejo tratado sobre el té.

245. «Ippodō-no-cha»

246. «Sawa-no-tsuru»

Prefectura de Hyogo.

Se trata de un ejemplar en miniatura de los barriles que se usan para el «sake». Bajo la trenza de caña (ver n.º 200) se encuentra el barrillito de «sake», hecho de madera. El símbolo «X» con los cuatro puntos es una magnífica estilización del ideograma «arroz», artículo del cual deriva este vino.



VARIOS

247. «Sandawara-ningyō»

Prefectura de Tottori.

Las muñecas que están en el interior de este cesto de paja simbolizan el pecado, y se lanzaban a los ríos o al mar en las ceremonias de «Yakubarai» (purificación). Este cesto quizás no se puede considerar como un embalaje, pero es un ejemplo de utilización hábil de la paja.

248. «Kempei-inoshishi»

Prefectura de Kioto.

En lugar de una ofrenda de seda, se coloca una banda de papel «washi» plegada en zigzag. Aquí, la ofrenda, clavada en una varita de bambú, está fijada sobre un trozo de bambú recortado en forma de jabalí. Este animal representa la divinidad protectora del santuario Goō. El envoltorio de papel está anudado por un cordel de cáñamo blanqueado, que simboliza la pureza.

249. «Shio-ire»

Prefectura de Niigata.

Antiguamente, estos saleros rústicos se colgaban en las cocinas de las granjas, pero en la actualidad se han convertido en objetos artesanales y decorativos.

250. «Shūgi-bukuro, Ōiri-bukuro»

Cuando un espectáculo se llena totalmente, los actores reciben dinero envuelto en este sobre como señal de conmemoración y agradecimiento por su dedicación. Es bastante original la utilización de los ideogramas «Ō-iri» estampados en el sobre.

251. «Tsuno-daru»

Difundido por todo el Japón.

Este género de toneles de «sake» se ofrece como felicitación. Los adornos, con sus símbolos de felicidad, están hechos de conjuntos de papel y cordoncillos («mizuhiki»). Sus formas y estilos varían según las regiones y las ocasiones.

252. «Hyakunin-isshu-tsuchiningyō»

Kioto.

Recubierta de papel japonés arrugado, la cartera, con su tapa, imita la forma de un libro tradicional de Japón. La inscripción «hyakunin-isshu» (100 poetas, 100 poemas) está tomada de un juego de cartas japonés basado en unos poemas.

253. «Tatō»

Estos pañuelos de papel japonés para «kimono», a la vez suaves y resistentes, e impermeables al agua, eran muy funcionales. Se plegaban juntos como las hojas de un cuaderno. Actualmente, siguiendo el modelo occidental, se fabrican en serie, con fines comerciales.

254. «Nagashi-bina»

Prefectura de Tottori.

Este antiquísimo juguete se menciona ya en los «Cuentos de Genji». Diez pequeñas parejas de muñecas masculinas y femeninas se colocan en una varilla de bambú. Las muñecas, como personificación de los pecados, son arrojadas al agua.

255. «Koma» Prefectura de Miyagi.

Naruko es famoso por sus «kokeshi» (muñecas talladas en madera, de cuerpo cilíndrico y cabeza esférica, conocidas en todo el Japón). Su peculiar forma torneada ha sido aplicada aquí para producir los juguetes en forma de trompo, que representan frutas altamente estilizadas.

256. Salero

Prefectura de Kagoshima.

Aunque en otras épocas se les encontraba colgados en todas las cocinas, hoy día estos saleros de malla de bambú no se producen más que en el taller de artículos de recuerdo.

257. «Tagasode, Kō-bukuro»

Kioto.

Cesto de bambú trenzado en forma de calabaza . donde se guardan saquitos de paño aromatizantes. Colgados, sirven para perfumar el interior de habitaciones y armarios. La forma del cesto es muy graciosa.

258. «Jō-sashi»

Prefectura de Iwate.

Estas espinilleras de juncos trenzados, utilizadas en las regiones frías, sirven aquí de portacartas. Un lazo de tela acolchada embellece los flecos del borde.

259. «Habuguwa», juguete

Prefectura de Okinawa.

Estas trenzas en forma de serpiente son confeccionadas por ancianas de la región de Ishigaki, utilizando hojas nuevas de «kurotsugu». El portador de estas trenzas expresa así su anhelo de que su dinero no se separe nunca de él, a semejanza de esta serpiente, que, después de la mordedura, no suelta su presa.

260. «Sado no Nobotoke»

Sado, Prefectura de Niigata.

Esta figurita de Buda, hecha de piedra, y engastada de forma muy sencilla en un joyero de paja, da testimonio del fervor popular de los habitantes de esta región.

261. «Benkei»

Prefectura de Iwate.

Cesto de bambú forrado con paja y que sirve para guardar pinchos, como los empleados para pescado, y otros utensilios domésticos.

262. «Sumi dawara»

Difundido en todo el Japón.

El uso del carbón de madera se pierde cada vez más. Un tipo semejante aguarda sin duda los envoltorios de paja.

263. «Furoshiki»

Difundido en todo el Japón.

Este paño cuadrado se utiliza en Japón para embalar y transportar toda clase de objetos. Este ejemplo muestra cómo se pueden llevar dos botellas, incluso disponiendo de un asa. Cuando no se usa el pañuelo, se puede plegar y hasta es posible llevarlo en un bolsillo. El tamaño más frecuente es de 90 centímetros por cada lado.

264. «Inakaya-fū-iremono»

Difundido por todo el Japón.

Una casa rural en miniatura hecha de hoja de palmera trenzada, bambú y vainas de retoño de bambú. El tejado es la tapa de esta caja. Es un embalaje que fue concebido considerando la ventilación que proporciona la vaina del retoño de bambú.

265. «Suyaki no Yōki»

Kioto.

Esta caja de gres no lacado puede servir de plato, aunque su contenido ha sido consumido. El papel blanco y las espigas sujetas por un cordel del mismo color evocan el recuerdo de tiempos pasados.

266. «Tsuno-daru»

Prefectura de Shimane.

Los dos montantes laterales en forma de cuernos hacen que este recipiente se llame «barrilillo con cuernos» («tsunodaru»). Sirve para ofrecer el «sake» como regalo, en testimonio de felicitación.



263. «Furoshiki»

267. «Fukurai-daru»
Prefectura de Shimane.

Este pequeño tonel en miniatura, de madera, reproduce una forma muy antigua. Puede servir indistintamente para contener «sake» o salsa de soja para la mesa.

268. «Shika-nikawa»
Tokio.

Con la llegada de los adhesivos sintéticos, el uso del «nikawa» (adhesivo natural) está disminuyendo progresivamente. Este es un ejemplar que todavía guarda celosamente el mismo proceso de fabricación, siendo un embalaje tradicional. El saco es de papel «washi».

269. «Ikkanbari»
Difundido por todo el Japón.

Fabricada según la técnica «ikkanbari», esta caja de madera, muy delgada, está recubierta de varias capas de papel japonés, impregnado en el jugo amargo de las frutas del kaki y reforzado por una capa de aceite y laca. Aunque sea muy ligera, esta caja es de una notable resistencia. La tapa y el interior están decorados con textos que acompañan la música del teatro «Noh».

270. «Kosode-kō»
Prefectura de Osaka.

Envoltura de papel «washi» para saquitos perfumados. Estos saquitos contienen varios perfumes y se ponen en el cuerpo o entre ropa guardada.

271. «Hineri-tsutsumi»
Kioto.

Esta bolsita, confeccionada con una tela suntuosa con dibujos de hilos de oro, se emplea para guardar incienso. Se abre mediante un movimiento de torsión de los seis pliegues en forma de pétalos de flor.

272. «Kinshi-kō»
Tokio.

Esta pequeña caja de madera de paulonia contiene incienso envuelto en papel «washi» coloreado. La sobria elegancia del envase recuerda la noble calidad de su contenido. El incienso se ofrece a las divinidades en las ceremonias budistas.

273. «Umegaka-kō»
Tokio.

Gracioso embalaje para acondicionar el mejor perfume del Japón, producido por la casa Kyūkyodō. El elegante dibujo del sello representa simbólicamente a cortesanos.

274. «Ōko-ōnusa»
Tokio.

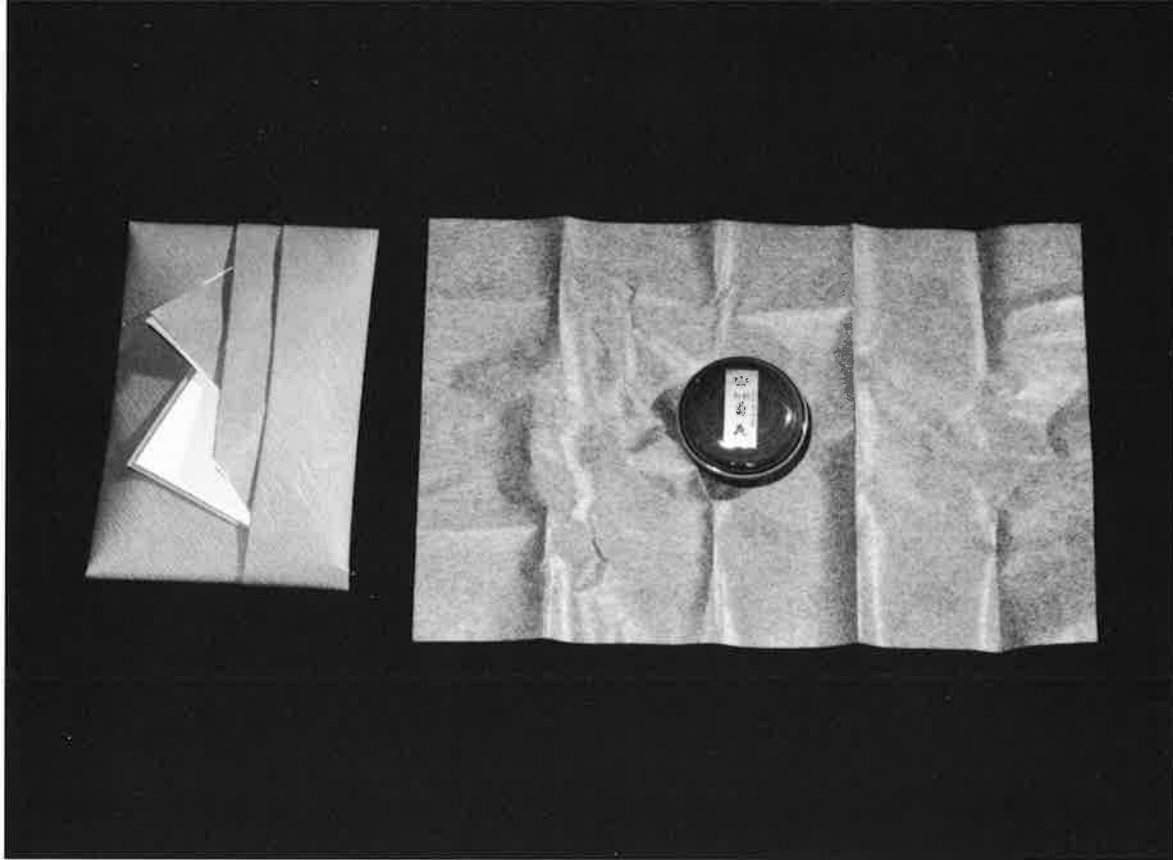
Conjunto de dos cajoncillos de madera, lacados exteriormente, para acondicionar diversos tipos de inciensos. Consisten en elementos superpuestos, atados con tiras de tejido.

275. «Kikka»
Tokio.

En Japón se trabajan desde hace mucho tiempo varios tipos de incienso. El lujoso envoltorio en papel «washi» denota aquí una calidad excepcional. Las formas de la envoltura varían según el contenido, pero todas ellas tienen en común un aire de vieja tradición y de nobleza, característica de la casa Kyūkyodō.

276. «Senkō»
Prefectura de Aichi.

Cuando se destina a ser quemado en memoria de los muertos, el incienso se presenta en un envoltorio diferente al de las fiestas. Unas reglas precisas establecen la manera de plegar el papel, así como la elección de los colores utilizados para las cintas decorativas («mizuhiki»).



275. «Kikka»

277. «Oshibori-tsutsumi»

Prefectura de Fukuoka.

En Japón se ofrece al huésped de la casa una pequeña toalla húmeda, ya sea caliente o fría, para que se refresque. Esta toallita se presenta en un envoltorio cuyas formas son muy variables. Aquí se ha utilizado una pequeña trenza de bambú.

278. «Yōji-sashi»

Prefectura de Akita.

Este recipiente de cedro se usa para guardar mondadientes, y reproduce una caja que se empleaba para transportar los platos y las comidas en la región de Akita. La marca del hierro armoniza bien con el color de la madera de cedro.

279. «Kin-senryō»

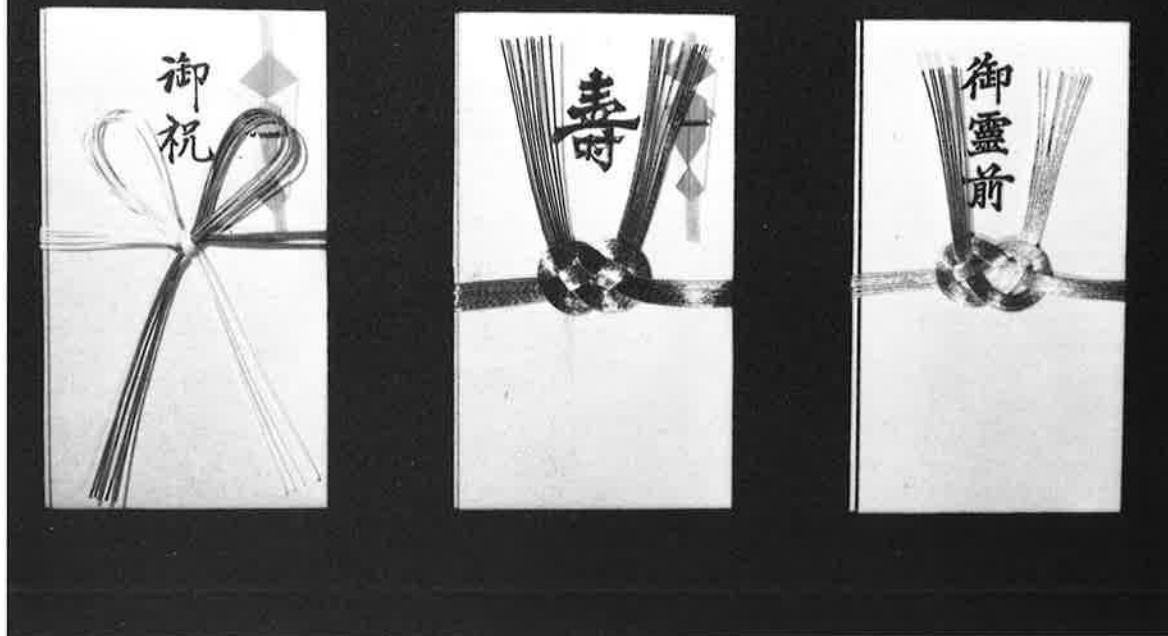
Tokio.

Magnífica cajita de madera de paulonia para palillos. Existen varios tamaños. El nombre del producto en ideograma, escrito con «sumi» (tinta china), es bastante interesante. Dar importancia al envoltorio es una actitud peculiar del pueblo japonés, y se manifiesta también en esta obra.

280. «Saruya no Yōji»

Tokio.

Caja de madera de paulonia que contiene palillos envueltos individualmente, con seis tipos de papel «Edo-chiyo-shi» (papel washi estampado para trabajos manuales). El embalaje tiene una tradición de 270 años.



282. «Tatō»

281. «Yuinō-mokuroku»

Difundido por todo el Japón.

Las ceremonias esponsalicias consistían antiguamente en un banquete donde se ofrecían bebidas y comidas para establecer el parentesco entre las dos familias. Actualmente para esto se acostumbra más bien a intercambiar regalos. Este es un «mokuroku» (lista de regalos esponsalicios) con un adorno de buena suerte.

282. «Tatō»

Difundido en todo el Japón.

Es una costumbre en Japón envolver los regalos en papel blanco. Esta tradición se basa en la creencia de que el papel blanco rechaza lo que es impuro. Para felicitar a alguien, se introduce una cantidad de dinero en un sobre adornado con «mizuhiki»: hilos de papel rojos y blancos, oro y plata o incluso rojos y oro. Con motivo de un fallecimiento, estos hilos son blancos y negros, blanco viejo o plateados.

283. «Shūgi-bukuro» (papel de envolver)

Muy difundido.

Cuando los japoneses ofrecen propinas o regalan dinero en testimonio de felicitación, se utilizan unos pequeños sobres en los cuales están impresas las letras o dibujos que simbolizan las ocasiones felices.

284. Papel de cartas y sobre Tokio.

Unos dibujos de «sumi-e», pintados con tinta china y fijados por una impresión en madera, adornan generalmente el papel de cartas y los sobres de papel japonés. Este tipo de decoración se remonta a la época Heian (siglos VIII al XII).

285. «Sainan-yoke-omamori»

Kioto.

Un talismán de papel plegado lleva el sello de un santuario, una fórmula de anhelo, el nombre de una divinidad o su imagen, o incluso un texto sagrado. Aquí, el amuleto ha sido clavado en una varita de cedro. El arte de plegar el papel se deriva de estos talismanes.

286. «Inu-hariko»

Prefectura de Aichi.

Este amuleto en forma de perro expresa el deseo de favorecer un parto fácil. En efecto, el perro trae a sus hijos al mundo sin dificultad. Bajo el costado, un pliegue contiene un pequeño abanico, para desear al niño un sano crecimiento.

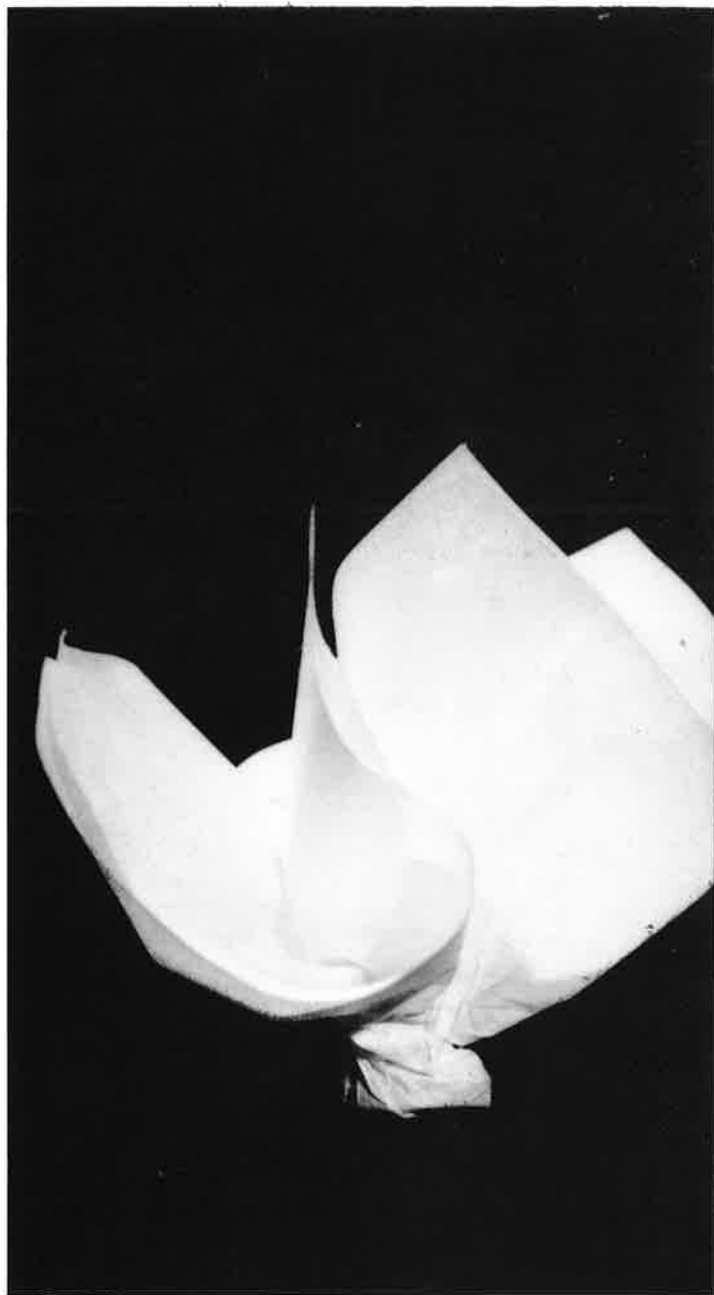
287. «Origata, Kamiori»

Difundidas en todo el Japón.

«Origata» es un método de envolver estéticamente con papel los regalos. Se trata de una demostración del sentimiento de respeto al prójimo, procurando que los presentes tengan una presentación purificada.

288. «Ohineri» (propina)

Este envoltorio representa muy elocuentemente que a los japoneses no les gusta ofrecer ningún objeto descubierto, incluso en ocasiones imprevistas, lo cual contrasta con la costumbre occidental de dar propinas sin envolver. En este ejemplo, las monedas se han colocado en el centro de una hoja de papel blanco, cuadrado, plegando y retorciendo la parte que envuelve la moneda y dejando libre el resto del papel, para que el conjunto tome la forma de una flor. Esta actitud de los japoneses es precisamente el punto de partida de todo arte del envoltorio.



288. «Ohineri» (propina)

COMITE DE ORGANIZACION

Alcalde de Zaragoza
Embajador de Japón
Fundación Japón
Concejal de Cultura de Zaragoza

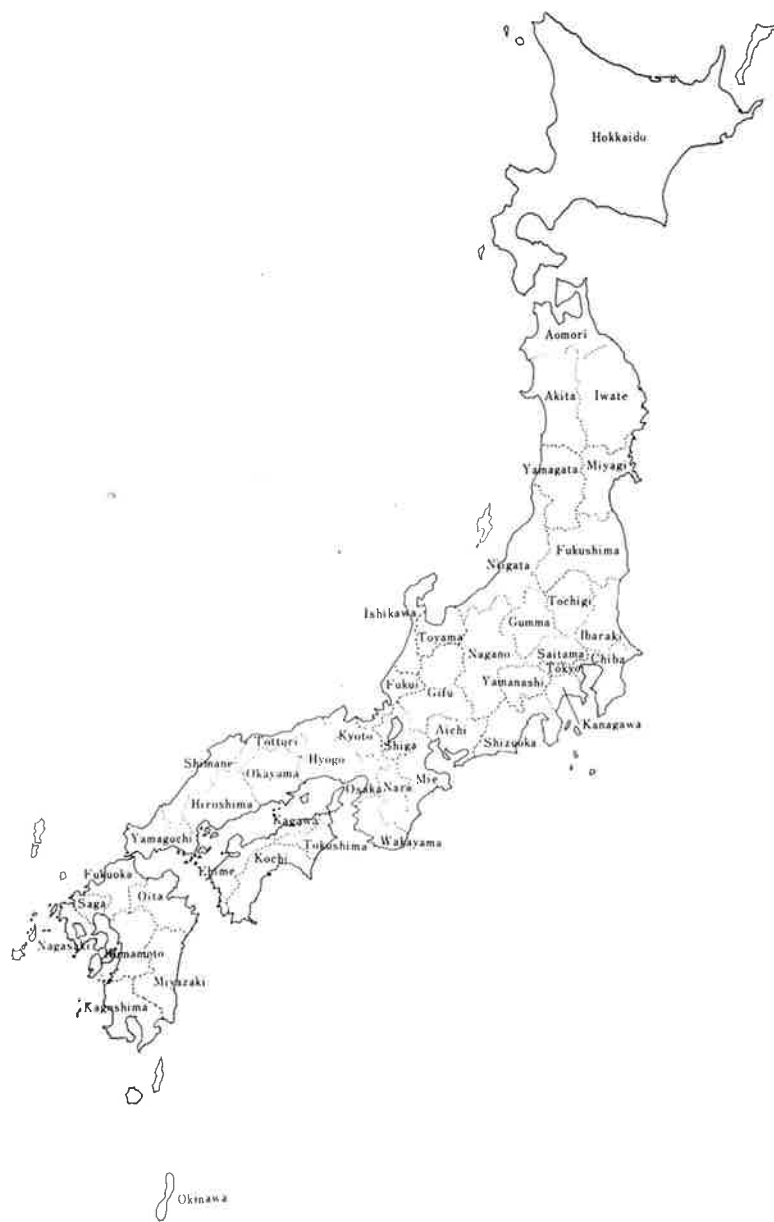
FICHA TECNICA

Comisario de la exposición
Asesor Cultural
Lugar de la exposición

Duración
Organiza en Zaragoza
Imprime

ANTONIO GONZALEZ TRIVIÑO
SUMIO EDAMURA
SHOJI SATO
SEBASTIAN LOPEZ JIMENEZ

HIDEYUKI OKA
KENICHI YAMAGUCHI
PALACIO DE AZARA
Archivo Histórico
C/. Dormer, s/n.
ZARAGOZA
14 DE MARZO AL 5 DE ABRIL
CONCEJALIA DE CULTURA
GRAFICAS MOLA, S.C.L.
C/. Fray Juan Regla, 3
ZARAGOZA



**LA TRADICION
JAPONESA DEL
ENVOLTORIO**

