Ornella Civardi & Gavin Blair

Ilustrado por **Ayano Otani**

JAPÓN EN 100 PALABRAS

DE ANIME A ZEN

Descubre los elementos esenciales de la cultura japonesa



LAROUSSE

Las obras de esta autora e ilustradora japonesa, cuya sensibilidad encuentra vías de expresión en varias formas de artes visuales, se inspiran tanto en la naturaleza como en el medio urbano y pueden ser tremendamente sencillas o estar llenas de detalles, ya sea en una apacible monocromía, ya sea en un estallido de color. Sus obras se han expuesto por todo el continente asiático v también ha colaborado con diseñadores de moda franceses. Ha publicado en NuiNui Les Bakedanuki et les fantômes japonais, una fábula inspirada en el folclore japonés.

Diplomada en Lenguas y Literatura Orientales en la Universidad Ca' Foscari de Venecia (Italia), ha traducido textos literarios de famosos escritores y poetas japoneses, como Yukio Mishima, Yasunari Kawabata, Junzaburō Nishiwaki, Yōko Ogawa, Ōgai Mori o Ikkyū Sōjun. Es también autora de artículos y directora de obras sobre el zen, la cultura y la historia del arte de Japón. Recibió el premio Alcántara de traducción en 2005 por su traducción al italiano de Historias de la palma de la mano, de Yasunari Kawabata.

Gran conocedor de la cultura del Imperio del Sol Naciente, aficionado a las artes marciales, trabaja en Tokio como corresponsal para medios de comunicación como France 24, CBC/ Radio-Canada, Al Jazeera, Radio France internationale y BBC Radio. Ha publicado artículos en varios periódicos de Europa, América y Asia. Ha pasado los últimos veinte años relatando la compleia realidad de un país de innumerables facetas. Ha publicado en NuiNui Japon-La vie en zen, donde aborda los aspectos de la vida japonesa bajo el prisma del zen.









í n d i c e

Nota al texto: en este libro se ha usado el sistema de romanización Hepburn, empleado internacionalmente, con excepción de las palabras de origen japonés que ya figuran en el *Diccionario de la Lengua Española* de la Real Academia Española o que gozan de suficiente popularidad para estar integradas en nuestro idioma, como es el caso de muchas artes marciales.

Encontrarás una tabla de pronunciación al final del libro.

8	ainu
10	anime
12	bentō (onigiri, ekiben)
14	bonsái (bonseki, kokedama)
16	budō (dōjō, kyūdō, iaidō, kendō, aikidō)
20	bunraku (giri-ninjō, shinjū, ningyō)
22	burakumin
24	bushidō (<i>Hagakure</i>)
26	byōbu
28	cha no yu (sukiya, matcha, wagashi)
30	chōchin (takahari chōchin, andon)
32	daimio (sankin kōtai)
34	fugu
36	Fuji
38	furoshiki-zutsumi (ochūgen y oseibo, noshi, omiyage)
40	gaman
42	ganbatte / ganbare
44	geisha (maiko, okiya, oiran, cha no ya, danna)
48	gyaru (ganguro, yamamba)
51	haiku & waka
52	hanami (sakura)
54	harakiri / seppuku (junshi)
57	hashi
58	heiwa boke
60	hinamatsuri (gosekku, hishimoshi)
62	hoteru (rabuho, kapuseru hoteru)

```
ikebana
 64
 66
      iki
      irori (hibachi, kotatsu, tabako-bon)
 68
      jē poppu (aidoru)
 70
      juken jigoku
 72
      kabuki (onnagata, hanamichi, mie)
 74
      kagura (kamigata mai, bugaku)
 76
 78
      kamikaze / shinpū
 80
      kappa
      karoshi (shōganai)
 82
 84
      katana
      kawaii (moe)
 86
      kimono (yukata, obi, geta y zōri, tabi)
 88
 94
      kintsugi
 96
      koinobori
 98
      kosupure / cosplay
100
      manga
       matsuri (wasshoi, takoyaki y yakitori,
102
      kanamara matsuri)
      miyabi (soradaki, musubi-fumi, uta-awase)
105
106
      mizu-shōbai (kyabakura, snakku)
      mono no aware
108
110
      netsuke (inrō)
      ninja
112
114
      nō (kyōgen)
116
      obon (tōrō nagashi)
```

```
odori (awa odori, kaze no bon, suzume odori)
118
120
      okonomiyaki / teppanyaki
122
      omiai (nakōdo, yuinō)
      omikuji (ema, omamori)
124
126
      omotenashi
128
      oni (setsubun, kanabō)
      origami
130
      otaku (hikikomori)
132
134
      otera
      raku
136
      rāmen (udon, soba)
138
140
      ryokan (onsen)
      ryōri
142
      sake (mirin)
144
146
      samurai (rōnin)
152
      sararīman (oeru)
154
      sensei (senpai-kōhai)
156
      sentō
      shamisen (koto, taikō, biwa, shakuhachi)
158
160
      shiatsu
      shibari
162
164
      shibui
166
      shintō (jinja, kami, kashiwade, shimenawa,
      kamidana)
168
      shodō (kanji y kana, hanko, washi)
170
      shōgatsu (ganjitsu, oseichi, kadomatsu, nengajō)
```

172	shōji (fusuma, engawa)		
174	sogún		
178	sumi-e		
180	sumo		
182	sushi / sashimi		
186	tanabata (tanzaku, fukinashi, ka	amigoromo)
188	tatami (washitsu, tokonoma, fu	ton y zabut	on,
	genkan)		
190	tempura (koromo, tentsuyu,		
	kuruma-ebi)		Market
192	tengu	1	12/2
194	tennō (kikumon)	The second second	
196	tsukemono (umeboshi)		
198	tsukimi (nanakusa) 📏 🦠		
200	tsunami	PAR	
202	ukiyo-e (shunga)	JA	No.
204	urushi (maki-e)		
206	wa (reiwa)		
208	wabi sabi		naivā
210	yakuza	í	Ilalyu
212	yamabushi (shugendō)	'n	
214	yamato (yamato damashii)	d	
216	yōkai (tanuki)	i	
218	yūgen	C	六
220	yūzen (shibori)	е	
222	zen (zazen)		







Japón goza de la consideración de ser un país homogéneo e igualitario; si bien se considera a sí mismo como tal, la realidad es bastante más compleja. Los burakumin pertenecen a un grupo que vivió segregado durante siglos y los prejuicios siguen pesando sobre sus descendientes. En el periodo Edo eran comparables a los intocables de la India. *Burakumin* es un término eufemístico que significa 'aldeanos' y se refiere a los guetos en que se veían obligados a vivir. Proceden de dos pueblos discriminados: los eta ('despreciables, sucios'), que por su trabajo estaban en contacto con la muerte; podían ser carniceros, curtidores, sepultureros o verdugos, por lo que el sintoísmo y el budismo los consideraban impuros. Los hinin ('no humanos') eran mendigos, antiguos presos, prostitutas y gente del teatro. Se nacía en uno u otro grupo, pero cualquier persona podía entrar en ellos si cometía actos considerados impuros. Los hinin podían ser adoptados por familias de mayor rango social, pero el destino de los eta estaba sellado para siempre.

En 1868, la restauración Meiji puso fin al sistema de castas, pero se siguió discriminando a los burakumin. Las leyes que se promulgaron en el siglo xx no lograron eliminar el problema, especialmente acusado en la parte occidental del país. Tras la Segunda Guerra Mundial la discriminación a la hora de encontrar trabajo empujó a los burakumin a convertirse en yakuzas



e integrarse en los principales cárteles, junto a coreanos nacionalizados. En los años setenta los activistas burakumin descubrieron un registro que se vendía a las empresas (entre ellas Toyota, Nissan y Honda) con la lista de zonas donde vivían más burakumin, a fin de que no los contrataran. Algunas familias también usaron esa lista para comprobar la ascendencia de sus futuros yernos o nueras. Las cosas han mejorado mucho desde entonces: Yanai Tadashi, fundador de la empresa de moda internacional Uniqlo, tiene raíces burakumin.





hoteru

Desde los ryokan (posadas) tradicionales hasta los hoteles de lujo, Japón ofrece una amplia gama de alojamientos. Muchos son temáticos: hoteles-librería, hoteles decorados al estilo de un anime, hoteles con robots que reciben a la clientela y llevan su equipaje. De todos ellos, dos son especialmente característicos de Japón: los love hotels y los hoteles cápsula.

ホテル

O rabuho Los love hotels ofrecen habitaciones que se pueden alquilar solo unas horas o para toda la noche. Los precursores de los love hotels (tsurekomi yado) nacieron por la necesidad de intimidad que tenían incluso las parejas casadas, que, a menudo, vivían con sus padres y abuelos en una vivienda de reducidas dimensiones. Los love hotels aparecieron a finales de los años sesenta con el Meguro Emperor de Tokio, que imita el aspecto de un castillo europeo.

Aunque se usan para citas comerciales y para la prostitución, a ellos siguen acudiendo parejas en busca de intimidad. La entrada es discreta, el contacto con otros huéspedes se reduce al máximo y las habitaciones se diseñan para satisfacer cualquier deseo. Se cree que un millón de personas usan a diario los love hotels, que en consecuencia se han convertido en una gran industria. En los últimos años han ampliado su oferta y ahora ofrecen también servicio de restaurante, sauna, zonas de baño en el ático y pantallas gigantes. Algunos se presentan hoy en día como hoteles para el turismo.



O kapuseru hoteru Los hoteles cápsula se asocian a la idea del sarariman de los años ochenta que ha salido tarde de trabajar o se ha quedado tomando algo con los compañeros y ha perdido el último metro. Estas cápsulas cerradas ofrecen el espacio justo para dormir, con cuarto de baño compartido, y son una buena alternativa a los onerosos taxis para volver a casa. Al igual que sus primos románticos, estos alojamientos están en alza y ofrecen versiones híbridas con espacios individuales ampliados y otros reservados exclusivamente a mujeres.





Entre finales de abril y principios de mayo, en los edificios, las casas unifamiliares y a lo largo de ríos y campos japoneses, ondean largas banderolas con carpas de colores brillantes. Son koinobori, que simbolizan la fuerza y la resistencia. De hecho, el proverbio «koi no takinobori» ('la carpa que escala la cascada') significa lograr el éxito con esfuerzo. Los koinobori celebran el Kodomo No Hi (Día del Niño) el 5 de mayo, último día de la Semana Dorada (una serie de cuatro días festivos).

Aunque este día se dedica hoy en día a niños y niñas, originalmente se dedicaba a los varones, mientras que las niñas tenían su celebración específica, Hinamatsuri, el 3 de marzo, que, sin embargo, no es un día festivo. Hasta 1948, el koinobori se celebraba durante el Tango no sekku, una de las cinco celebraciones que tenían lugar en la Corte Imperial, que también incluía O-shōgatsu el 1 de enero, Hinamatsuri y Tanabata el 7 de julio.



Considerado uno de los peces más resistentes, la carpa representa la esperanza de que los niños sean adultos fuertes, gocen de buena salud y tengan éxito profesional. El origen del símbolo es incierto, ya que data de entre los siglos vi y xiv. Estos «estandartes de carpas» puede que estuvieran inspirados en los que usaban los samuráis para identificarse a sí mismos y a sus unidades en el campo de batalla, y que ahora representan a los distintos miembros de una familia.

Los koinobori son a veces miniaturas que se cuelgan dentro de la casa o en las ventanas, pero, cuando se despliegan a lo largo de los ríos, pueden alcanzar varios metros. El festival de Kazo (al norte de Tokio) cuenta con un koinobori de 100 metros de largo que hay que levantar con grúa. La presentación de armaduras en miniatura en las casas (yoroi kabuto) es el otro componente principal de las celebraciones del Kodomo No Hi.



kosupure / cosplay



Aunque los disfraces existen desde hace siglos, en el siglo xx dio lugar a la aparición de trajes de personajes famosos del cine y la literatura. Como ya han hecho con muchos productos o fenómenos, los japoneses han añadido su toque al arte del disfraz ofreciéndole nuevos horizontes. Los primeros cosplayers (término genérico compuesto de las palabras inglesas costume, 'disfraz', y players, 'jugadores') se disfrazaron de personajes de ciencia ficción occidental en una convención celebrada en los años setenta. La palabra kosuchūmu purei ('jugar a disfrazarse') fue inventada por Takahashi Nobuyuki en un artículo de revista sobre la Convención internacional de ciencia ficción de

que se extendió en la década de 1990, cuando la práctica se hizo cada vez más popular. En algunas áreas, la sociedad japonesa sigue siendo muy conformista y represiva. La popularidad del kosupure puede probablemente explicarse en parte como reacción a ello, pues ofrece tanto un medio de expresión como la posibilidad de esconderse tras una máscara. El anime y el manga, con su amplio repertorio de personajes

espectaculares, se han convertido en la fuente de

extraños.

1984 celebrada en Los Ángeles. La palabra se acortó y combinó (fenómeno frecuente tanto en japonés como con expresiones inglesas importadas) en kosupure, término

inspiración de la gran mayoría de los disfraces. Uno de los principales acontecimientos para los aficionados al kosupure es el Comiket (de comik market) bianual de Tokio, una convención sin ánimo de lucro basada en mangas dōjinshi creados por los fans. Atrae a más de 500 000 personas en sus ediciones de invierno y verano, lo que lo convierte en la mayor convención del mundo. El kosupure japonés ha tenido una enorme influencia en las convenciones de todo el planeta, hasta el punto de que los trajes extravagantes se han convertido en norma desde Nueva York hasta Helsinki. Últimamente el kosupure se ha interesado por Halloween, y ahora se puede ver a decenas de miles





okonomiyaki お好み焼き teppanyaki 鉄板焼

okonomiyaki El apreciado okonomiyaki de Osaka es un plato cuya popularidad ha llegado hasta Occidente a través del manga y el anime. A medio camino entre la pizza y la tortilla francesa, es también el plato que Licia, la protagonista de Bésame Licia, prepara en el restaurante de su padre. Okonomiyaki significa más o menos 'mézclame con lo que quieras' porque, de hecho, la receta, muy abierta, permite obtener un resultado delicioso tanto con los ingredientes más exquisitos como con los restos de la nevera.

Lo que nunca cambia es la masa que sirve de base para el plato, compuesta de harina, agua y huevos, a la que se añade una impresionante cantidad de col finamente picada y que, una vez cocida, desaparece al integrarse en la masa. Los entendidos añaden un poco de nagaimo rallado (ñame chino), que da a la masa una suavidad inimitable. Después, se puede dejar volar la imaginación, aunque se suele recomendar añadir cebolla, jengibre, soja, tocino o bogavante (o ambos). Se mezcla todo en un bol antes de verterlo en una placa caliente. Una vez cocido por ambos lados, se añade otafuku (salsa dulce y espesa)... y mayonesa.



teppanyaki El okonomiyaki se cocina en una placa especial, adaptada de la placa coreana de principios del siglo xx, el teppan, utilizado para cocinar todo tipo de platos, incluidos los famosos pinchos (yakitori). Esta placa metálica, calentada por una estufa, suele estar situada en el centro de la mesa o sobre el mostrador frente al que se ponen los clientes, de modo que cada uno puede cocinar su propio plato.

El teppanyaki (yaki significa 'tostar') más típico es el nikuyaki, compuesto por finas lonchas de carne de vacuno —preferiblemente el exquisito shimofuri de Kōbe de aspecto marmóreo—, con verduras —setas shiitake o puerro cortado en rodajas finas—. Los fideos de trigo sarraceno también se pueden saltear sobre la placa (yakisoba). En Hiroshima, es costumbre extenderlos sobre el okonomiyaki y rematarlos con un huevo por encima, también hecho en la placa.