

# La objetualidad de lo comestible. Acciones y enseres en el espacio doméstico del habitar japonés

Nadia Vasileva  
Universidad Politécnica de Madrid  
nnicheva@gmail.com

Recepción: 30/04/2017, Aceptación: 11/09/2017, Publicación: 22/12/2017

## RESUMEN

El presente artículo forma parte de la labor investigadora de la autora en su tesis doctoral sobre objetualidad en el espacio doméstico japonés durante el periodo de modernización y su trascendencia en el diseño contemporáneo. El estudio plantea la hipótesis de inscribir la evolución del diseño japonés en una línea de pensamiento que adquiere forma durante dicho periodo como fruto de la necesidad de afirmar una identidad propia por oposición a lo ajeno. El reconocimiento de ciertas idiosincrasias de lo propio identificadas en el trabajo de varios autores durante este periodo se presenta en un constante contrapunto con ejemplos occidentales, cuyo objetivo es poner en paralelo dos culturas que en muchas ocasiones manifiestan más paralelismos que divergencias. A pesar de ello, el modelo teórico, al igual que la imagen de identidad cultural, se construye por oposición al modelo occidental durante el periodo de modernización, hecho que sigue teniendo una gran influencia sobre el diseño japonés contemporáneo.

El artículo se centra en el sistema de objetos que da soporte y envuelve el acto de la comida como indicador idiosincrático de la cultura japonesa a lo largo de un eje temporal dilatado que, sin embargo, conserva un conjunto de características comunes. Asimismo, examina la objetualidad de lo comestible como reflejo del concepto de espacio y como portador de un conjunto de patrones culturales profundamente arraigados en la cultura japonesa, pero con una gran capacidad de renovarse y de reinventarse, cambiando de forma para adaptarse a las nuevas circunstancias.

### Palabras clave:

objetualidad; domesticidad; hábitat; Japón; mobiliario; cocina; modernización; diseño; arquitectura

## ABSTRACT

### The objecthood of the edible: Actions and belongings in the Japanese living space

This article forms part of the PhD research of the author on objecthood in Japanese domestic space during the period of modernization and its influence on contemporary design. The study is based on the hypothesis that the evolution of Japanese design is inscribed in a specific line of thought that takes shape during this period due to the need to affirm the own self as opposed to the other. The recognition of certain idiosyncrasies of *Japanesness* identified in the work of different authors during this period is shown to be in a constant counterpoint with Western examples, aiming to put in parallel two cultures that in many occasions show more similarities than divergences. However, the theoretical model, as the image of cultural identity, is constructed in opposition to the Western model during the period of modernization: a circumstance with a great influence on contemporary Japanese design. The article focuses on the system of objects that gives support to and envelops food preparation and consumption as an idiosyncratic indicator of Japanese culture along an extended temporal axis, which nevertheless retains a set of common characteristics. The objecthood of cuisine is also examined as a reflection of the concept of space and as a bearer of a set of cultural patterns deeply rooted in Japanese culture, but with an enormous capacity to renew and reinvent themselves and change their form to adapt to new circumstances.

### Keywords:

objecthood; domesticity; habitat; Japan; furniture; cuisine; modernization; design; architecture



El protocolo y los buenos modales en la mesa reflejan en gran medida el concepto de espacio de una cultura y de un tiempo histórico dado. Para Takeshi Nakagawa<sup>1</sup>, el buen conocimiento de la cultura de la comida es uno de los requisitos imprescindibles para la comprensión de la arquitectura doméstica japonesa<sup>2</sup>, pero como indicador idiosincrático es igualmente válido para cualquier grupo social dado. Existen muchos y muy buenos ejemplos de esta correspondencia en nuestro entorno geográfico y cultural más cercano.

Así, por ejemplo, el espacio ostentoso y ornamental del barroco está notoriamente representado en la exuberante estructura de los banquetes de los siglos XVII y XVIII. Ken Albala, profesor de historia en la Universidad del Pacífico y catedrático en el programa del máster en Estudios Culinarios en San Francisco, encuentra una cierta reciprocidad entre la cocina barroca y el lenguaje arquitectónico y artístico de la época<sup>3</sup>. Lo mismo cabe decir del fuerte sentido de representatividad y autoridad de las artes decorativas durante el período de regencia en el Reino Unido y su implícito sentido de abundancia, placer y comodidad, más allá de lo estrictamente necesario. Podemos imaginar con facilidad la residencia londinense del duque de Wellington como telón de fondo para sus suntuosos desayunos: «dos palomas y tres bistecs, tres partes de una botella de Mοzelle, una copa de champán, dos copas de oporto y una copa de brandy»<sup>4</sup>. Volviendo la mirada hacia el este de Europa, podemos tomar el ejemplo de las largas mesas compartidas entre vecinos para la celebración de eventos comunes, descritas por Ivan Hadzhiiski, sociólogo búlgaro que desarrolló su actividad en la primera mitad del siglo XX. En los años de su

estudio sociológico, en algunas localidades de Bulgaria, todavía era común derribar los cercados entre vecinos para unir largas mesas en ocasiones festivas, expresión de la moralidad colectiva del antiguo pueblo<sup>5</sup>.

Pero quizás resulta incluso más fácil entrever esa correspondencia en nuestra realidad contemporánea inmediata, marcada por la globalización, por un crecimiento ilimitado en el campo de la ciencia y la tecnología y por la cultura de la *imagen*, consecuencia del cada vez más creciente poder de los medios de comunicación social. La trayectoria investigadora de Ferran Adrià —tanto por su labor innovadora en el procesado y en la manipulación de los alimentos como por su cuidada presentación visual— es uno de los ejemplos más representativos de investigación gastronómica a nivel mundial.

Del mismo modo, la cultura de la comida en Japón adquiere matices localmente condicionados. El sistema de objetos que da soporte y envuelve el acto de la comida se nos presenta como un indicador idiosincrático de la cultura japonesa a lo largo de un eje temporal dilatado que, sin embargo, conserva un conjunto de características comunes.

## o. La objetualidad de lo comestible

Comer, en circunstancias habituales y en casi todas las culturas, tiene lugar desde una postura sentada<sup>6</sup> y requiere un espacio delante del comensal para disponer los objetos de la comida, entendiendo aquí por *objeto* tanto el menaje provisto para soporte físico de los alimentos como la propia materialidad de lo comestible. En términos estrictos, lo único imprescindible

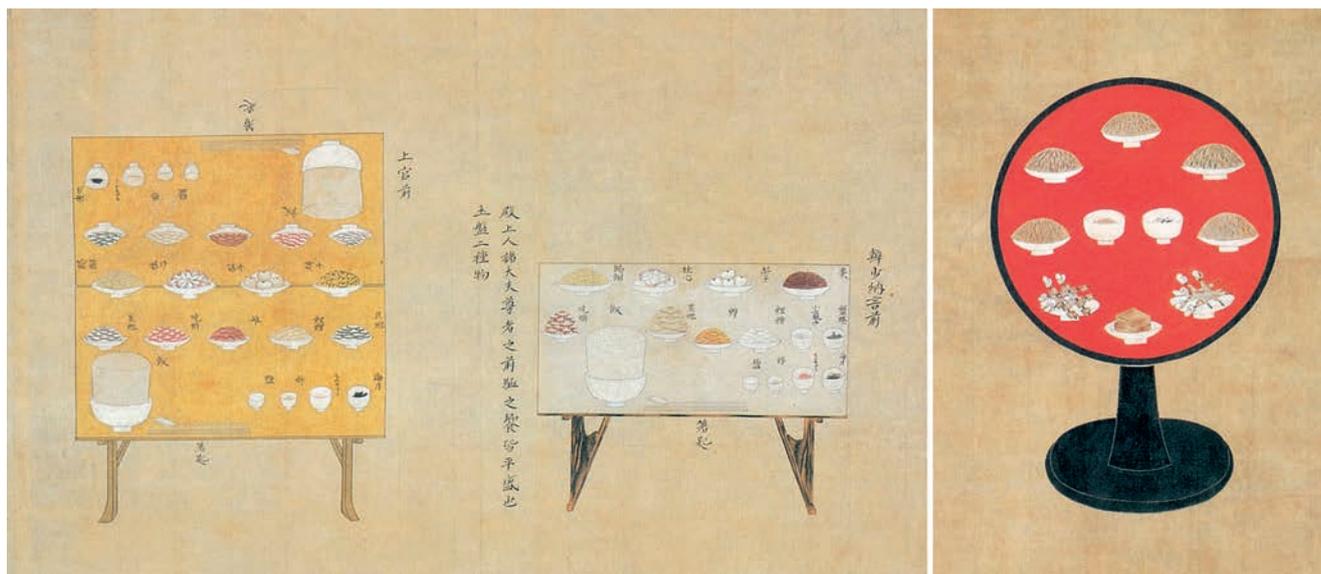


Figura 1. Disposición formal de los alimentos para diferentes ocasiones ceremoniales (Kawamoto SHIGEO y Koizumi KAZUKO [1998], 類聚雜要抄指図巻 [Ruijuzōyōshō sashizu maki]. 中央公論美術出版 [Chūōkōron bijutsu shuppan], p. 23 y p. 4, respectivamente).

es la comida, dispuesta delante del comensal, sobre el único plano del suelo y sin necesidad de ningún utensilio más que las propias manos. Esta situación nos traslada a un estado primitivo de la acción de alimentarse, desde donde la objetualidad de lo comestible nace en primer lugar con un propósito higiénico, después para aportar un estado de bienestar físico y, por último, para proporcionar un sentido de bienestar psicológico, convirtiendo el acto de la comida en una experiencia estética en pleno derecho. No debemos dejar aparte el carácter ritual o religioso que origina el nacimiento de algunos de los objetos que posteriormente llegan a formar parte del menaje gastronómico.

En términos cronológicos, los utensilios nacen antes que la mesa. Sin embargo, como superficie de apoyo, ya existía el propio suelo, de modo que nos referiremos en primer lugar a la separación del plano de lo comestible del plano del suelo. Ese soporte físico irá desarrollándose en cada etapa el menaje a pequeña escala que acompaña el acto de la comida. Resulta relevante adelantar que, al contrario de lo que pueda parecer a primera vista, la aparición de la mesa no está directamente relacionada con la aparición de la silla. Ninguna de las dos tiene un origen funcional, en sentido de facilitar el desarrollo de cierta actividad cotidiana, de modo que tampoco nacen como complemento la una de la otra —encuentro que se produce cronológicamente mucho más tarde en la búsqueda de *comodidad* en el espacio habitado—. Y si la silla nace como un objeto representativo<sup>7</sup>, el origen de la mesa tiene más en común con el de

la almohada<sup>8</sup>, puesto que aparece con el doble propósito de elevar (de índole religiosa) y de separar (de carácter higiénico).

## 1. Contexto histórico

### 1.1. La separación de lo comestible del plano del suelo

La historia de la mesa se remonta a la antigüedad y los primeros ejemplos que conocemos no eran más que sencillas plataformas de piedra que, igual que los primeros reposacabezas, aparecieron para mantener ciertos objetos alejados del suelo. Probablemente nacieron con motivo religioso, como sucesoras del simple montículo de tierra en el que consistían los primeros altares. Como objeto de utilidad en el entorno doméstico aparecen por primera vez en el antiguo Egipto. Eran mesas pequeñas y bajas, desmontables para ser transportadas; consistían en una bandeja apoyada sobre un pedestal y estaban hechas para uso individual.

#### 1.1.1. La mesa como objeto ceremonial

Este es el aspecto que tenían también las primeras mesas que conocemos de Japón y que datan del periodo Heian (794-1185). A pesar de formar parte del menaje cotidiano de la corte imperial, eran piezas aparentemente sencillas, tanto por su forma geométrica regular, como por la sobriedad en el empleo de los colores. La colección de grabados recopilada por Takahashi Munetsune en el siglo XVII y titulada



Figura 2.  
Hakozen ('bandejas') y chabudai ('mesas bajas'). Imagen del libro de Jordan Sand *House and Home in Modern Japan*, p. 37.

*Ruijuzōyōshō* (título traducido como *Reference Book of Courtly Customs*) muestra una colección de mesas bajas (o bandejas sobre soportes plegables)<sup>9</sup> empleadas durante los encuentros ceremoniales de la corte<sup>10</sup>. Llama la atención la fuerte presencia del color de los alimentos sobre fondos blancos o claros y la ausencia del mismo cuando se trata de un fondo rojo (figura 1). La preocupación por el aspecto estético, como veremos más adelante, parece una herencia de las refinadas costumbres de la corte de este periodo.

#### 1.1.2. La mesa como objeto personal

Las primeras *mesas* de uso doméstico en la casa común datan del periodo Edo (1603-868). Consistían en una pequeña bandeja en forma de caja

sobre la que se disponía la comida y que albergaba en su interior los utensilios de una sola persona (figura 2). Al igual que la *hakomakura*<sup>11</sup>, la *hakozen* (también llamada *o-zen* o simplemente *zen*) era un objeto nominativo. Cada miembro de la familia tenía su propia *hakozen* y, en caso de que se ausentara temporalmente del hogar, la *hakozen* se disponía en su lugar exactamente de la misma manera como si estuviera presente. Se llenaba el cuenco de arroz de la persona ausente, y el pequeño tablero, con todos los utensilios dispuestos, formaba parte del grupo familiar. Se trataba de un gesto ritual entendido como una plegaria particular para que al viajero no le faltara alimento allí donde estuviera<sup>12</sup>.

También en Occidente podemos encontrar la costumbre de disponer un lugar en la mesa para las personas ausentes, especialmente cuando se trata de personas difuntas. En este caso, sin embargo, cruzamos el límite de lo cotidiano para adentrarnos en el umbral de lo simbólico. Incluso el plato dispuesto en recuerdo al difunto con frecuencia no es más que un símbolo que alude a cierta persona, aunque no necesariamente un objeto de su posesión. En el caso de la *hakozen*, la identificación del objeto con la persona era directa: la pequeña caja bandeja pertenecía a una persona concreta y el sentido de propiedad se manifestaba a través de los efectos personales resguardados en su interior. De esta manera, el espacio doméstico se impregnaba de un sentido de presencia de sus ocupantes, incluso en el caso en el que alguno de ellos no estuviera presente. Y mientras eso es cierto también para la casa occidental, donde el sillón vacío se ha convertido en símbolo de la *ausente presencia*<sup>13</sup> de un ser querido, su posición fija dentro de la casa concede al espacio un carácter estático, identificando un lugar físico concreto dentro de la casa con la imagen de una determinada persona. Por el contrario, la permanencia de la naturaleza móvil de los enseres domésticos de la casa japonesa hace que esa presencia sea dinámica, por lo que la imagen de la persona se va desplazando a medida que se desplazan sus objetos y utensilios por el gran lienzo habitado que es la casa. Dicho de otro modo, aun cuando estuviera ausente, la persona seguía literalmente habitando la casa a través de sus objetos personales que se trasladaban de un lugar a otro, como es el ejemplo de la *hakozen*, que ocupaba su lugar habitual a la hora de la comida.

En este punto se produce una superposición fértil entre objeto nominativo y objeto anímico: por un lado, el objeto pertenece y representa a una persona determinada, pero, por otro, tiene una naturaleza anímica propia, de acuerdo con los principios del sintoísmo, la creencia primitiva del archipiélago japonés.

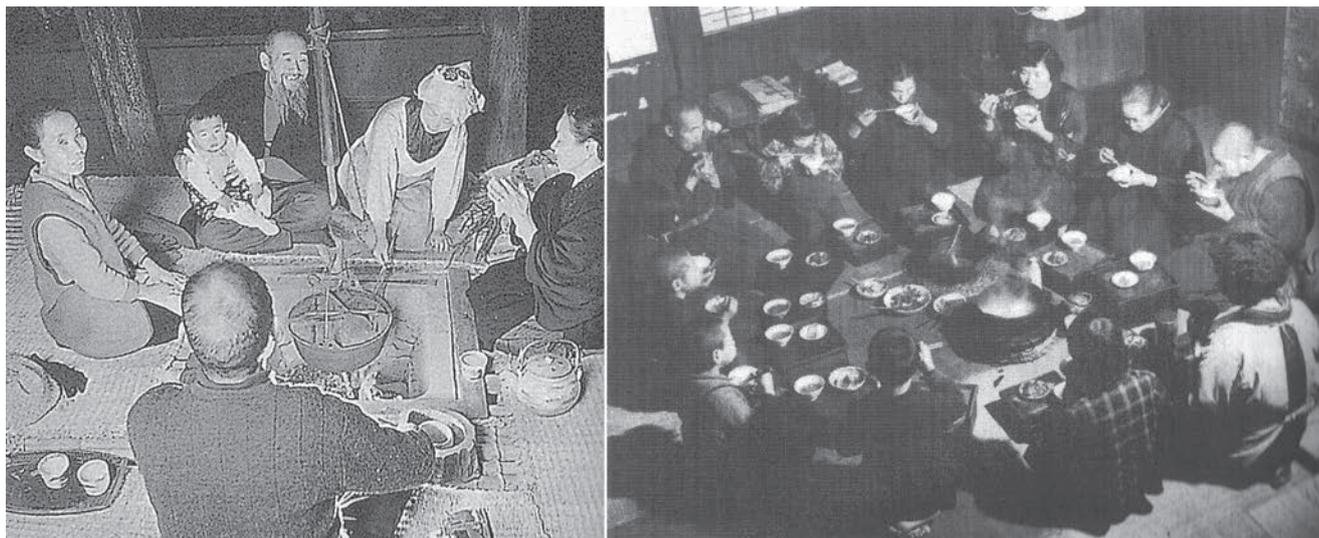


Figura 3. Reunión familiar a la hora de la comida. Izquierda: familia campesina alrededor del hogar abierto. Imagen del catálogo de Nihon Minkaen, Japan Open-Air Folk House Museum, p. 36. Fotografía: O. Koike. Derecha: familia campesina usando *bakozen*, 1951. Imagen del libro *House and Home in Modern Japan*, p. 38. Fotografía: Nakamata Masayoshi.

Habitar en este sistema de objetos convierte el espacio doméstico a la vez en habitable y en *habitado*: los objetos hacen que nuestro entorno sea más habitable, pero a su vez cohabitan el espacio junto con nosotros.

Es importante señalar, sin embargo, que esta superposición entre el objeto y la persona se producía únicamente en vida. Con la muerte de la persona, sus objetos y enseres personales se quemaban después de la incineración del propio cuerpo<sup>14</sup>. Con ello, se liberaba al alma de cualquier vinculación material con el mundo de los vivos, reivindicando la naturaleza efímera de la materia y reconociendo el valor del objeto como extensión del universo habitado íntimo del ser humano por encima de su posible valor artesanal o artístico. Entre otras fuentes documentales que han llegado hasta nosotros, la descripción del entierro del emperador Go-Ichijō en 1036, seguido por la incineración de sus numerosas cajas lacadas y todos los efectos personales que contenían<sup>15</sup>, da testimonio de ello. El objeto mantenía un fuerte vínculo con la persona a la que pertenecía y perdía toda razón de existencia después de su muerte.

Surge aquí la pregunta de si era el objeto al que se trataba como a una persona o era la persona la que recibía el trato de un objeto. En su libro *Karada: El cuerpo en la cultura japonesa* Michitarō Tada describe la ceremonia que antiguamente tomaba lugar en Japón después de la muerte de una persona para distribuir sus mementos entre los familiares y amigos cercanos, llegando a definir al propio cuerpo sin vida como «el memento más grande que tenemos»<sup>16</sup>. Con esta observación, cuerpo y objeto se en-

trelazan en un vínculo íntimo que construye la imagen completa de una persona a través de una serie de fragmentos. Uno de ellos es el propio ser humano, pero su entidad se consigue a través de la colección de pertenencias personales que forman parte de su universo habitado. En un segundo orden de interpretación, el formato independiente de la *bakozen* posibilitaba esa necesidad de seguir acompañando a la persona en su traslado, con lo que formaba parte de su hábitat en el mundo de los muertos.

### 1.1.3. La mesa como objeto portátil

Pero también, desde la simple utilidad, el formato independiente estaba coherentemente subordinado al modelo de asiento compartido, el *tatami*. Es decir, la extensa superficie de apoyo sobre la que se tomaba asiento permitía cierta libertad en la elección del lugar (aunque dentro de un orden estrictamente jerárquico), de manera que si el asiento proporcionaba un mayor número de grados de libertad, la mesa tendría que atender a tal circunstancia, lo que naturalmente hizo que fuera un mueble independiente que acompañaba a la persona en su lugar de asiento. Según Jordan Sand, el formato independiente puede verse como resquicio de la mentalidad feudal, cuya estricta jerarquización social hacía del todo inapropiado que dos personas de diferente rango comieran sobre la misma superficie<sup>17</sup>. Dado que el núcleo familiar era la unidad jerárquica más básica sobre la que se construía la sociedad, el espacio doméstico y sus enseres podrían entenderse como un reflejo de dicha estructura en el plano físico de la vida cotidiana.



Figura 4.  
Baúl para utensilios de té, Louis Vuitton. Objeto mostrado en la exposición *Volez-Voguez-Voyage*, 23 de abril – 19 de junio, 2016, Kioicho, Tokio.

Parece ser que, en el ámbito de las familias de clase media y alta, las comidas no eran un acto familiar y el formato de mesa bandeja independiente permitía no solo la segregación espacial, sino también la elección del intervalo temporal. Las mujeres (la dueña junto a sus sirvientas) comían juntas en una estancia contigua a la cocina, mientras que el dueño de la casa cenaba en su propia habitación la comida que le habían preparado en un restaurante local<sup>18</sup>.

No obstante, mientras esa costumbre se desarrolló en las ciudades a partir de la instauración estable del sistema feudal, en el ámbito rural, donde nació la *hakozen*, comer era un acto compartido (figura 3) y el origen de la *hakozen* parece explicarse desde el propio desenvolvimiento del acto de la comida.

El foco de interacción fundamental dentro de la casa era el hogar, donde los miembros de la unidad familiar se reunían para comer, calentarse, obtener iluminación, secar la ropa, desarrollar trabajos manuales y pasar las horas de descanso cerca de la fuente de calor —hábitos comunes de la vida rural en gran parte del mundo—. La reunión de la familia, por tanto, se producía alrededor de un hogar central rehundido en el suelo — lugar que más tarde ocuparía la superficie de la mesa—. Y, dado que la posición del fuego imposibilitaba la colocación de una superficie común sobre la cual disponer la comida, esa superficie nació

de forma fragmentada, materializándose en unas bandejas individuales y personales que alejaban la comida de la superficie del suelo y la acercaban al comensal.

La edad media en Occidente parte de unas condiciones similares: «Muchas de las comidas campesinas se realizan [...] alrededor de la olla o donde se cuece el potaje, reunidos en torno al guiso todos los miembros de la familia y sentados en taburetes, o simplemente en el suelo»<sup>19</sup>. No obstante, la aparición de la mesa se limita al ámbito urbano<sup>20</sup>. Los hábitats medievales occidental y oriental comparten la misma flexibilidad de la estancia multifuncional, acompañada de la portabilidad del objeto doméstico, así como, en el ámbito rural, la cercanía de la vida cotidiana con la superficie del suelo. Sin embargo, no hay constancia de un objeto de características semejantes a la mesa bandeja individual japonesa, presente en todos los hogares con independencia de su estatus social. Muchos japoneses siguen considerando que la *hakozen* es un patrimonio autóctono.

#### 1.1.4. La mesa como objeto ritual

Si consideramos el origen etimológico de la palabra *hakozen* podemos comprobar que aparte de confirmar el significado formal y constructivo de la mesa bandeja como objeto, añade una connotación ritual a través de la alusión a la ofrenda como acto de sacrificio para rendir culto<sup>21</sup>. Esta sería también la razón para utilizar el prefijo honorífico *o-* en la versión abreviada *o-zen*. Esta puntualización junto con la referencia a la virtud podría entenderse como una alusión a la comida como sustento fundamental para la existencia, que en ningún momento debe superar tal significado y trascender en una ostentosa abundancia, o, en el sentido cristiano, en la *gula*. La *hakozen* era, en este aspecto, un contenedor hecho a la medida exacta para la cantidad mínima imprescindible de una comida.

#### 1.2. La medida de lo imprescindible

La *hakozen* está estrechamente relacionada con el concepto de una comida simple, lo que en japonés queda muy bien reflejado en el término *ichijū issai*<sup>22</sup>, literalmente ‘un plato de sopa, un plato de verduras’. Dado que el bol de arroz era y, en gran medida, sigue siendo el plato imprescindible para cualquier comida (al igual que el pan en las culturas donde el cultivo predominante es el trigo), el término *ichijū issai* se extiende a ‘un plato de arroz, un plato de sopa y un plato adicional’, este último, por lo general, de verduras encurtidas. La importancia de este concepto reside en el hecho de delimitar

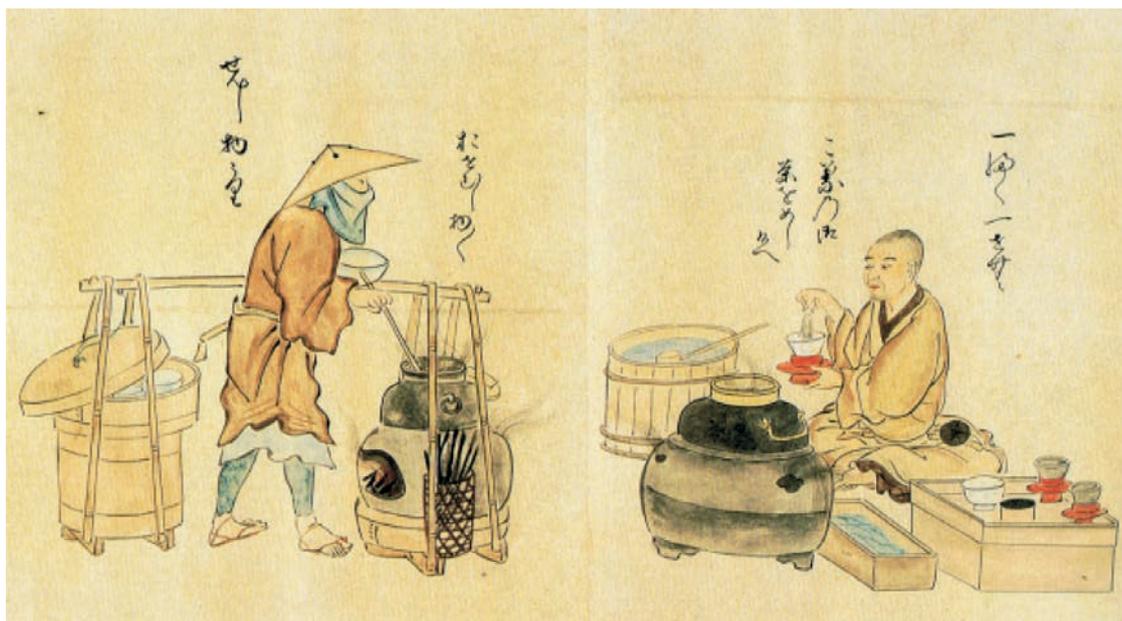


Figura 5. Objetos de la cultura del té. Un puesto de té al aire libre sirviendo matcha (té verde) y vendedor errante del periodo Muromachi (1336-1573). Ilustración del poema número 24 de la antología *Shichijū-ichiban shokunin utaawase* (七十一番職人歌合, *Setenta y un poemas sobre las profesiones*).

la cantidad justa y suficiente de una comida, disponiendo sin embargo, la variedad necesaria de alimentos para asegurar una dieta bien equilibrada. De allí que el número de objetos que contenía la *hakozen* era el estrictamente necesario para una comida simple. La modalidad más copiosa viene designada por el término *ichijū sansai*, que añade tres platos adicionales a las dos raciones habituales de sopa y arroz, cada uno de los cuales está preparado empleando una técnica de cocción diferente (la comida cruda, a la parrilla y la cocida a fuego lento son las más habituales, aunque puede haber platos preparados al vapor, fritos, etc.). También en este caso la cantidad de cada plato se mantiene en el límite del mínimo imprescindible, con lo que se cultiva la tradicional moderación que caracteriza a la comida japonesa.

Para Ruth Benedict, esa salvaguarda de la frugalidad en la cultura de la comida se opone en ocasiones a la ostentuosidad, como los dos polos de otro binomio más de opuestos que para ella caracteriza la sociedad japonesa en su conjunto y que define en estrecha relación con la rigurosidad de la disciplina budista<sup>23</sup>. No obstante, la frugalidad, como virtud espiritual, forma parte de gran número de enseñanzas religiosas en todo el mundo y, por tanto, no puede atribuirse estrictamente a la doctrina budista. Sí es cierto que la penetración de las enseñanzas budistas en la vida secular de la sociedad japonesa es comparablemente muy superior a la influencia de la moral cristiana en las sociedades occidentales. Entre los motivos para tal

compenetración, los especialistas en este campo señalan la idoneidad de la ética budista para servir a los intereses del estado, lo que convierte al budismo en religión estatal prácticamente desde su llegada desde China en el siglo VI d. C.<sup>24</sup>. También el cristianismo tuvo una rápida difusión en el mundo occidental durante la edad media y llegó a ejercer una gran influencia sobre la política y la jurisprudencia. Los valores sobre los que se construye la moral occidental son en gran medida descendientes del judaísmo y el cristianismo. La diferencia entre las dos doctrinas, sin embargo, según Ruth Benedict, radica en el cultivo de un conjunto de principios personales en lugar de en el miedo al castigo por parte de un poder divino. Es decir, a diferencia de la moral cristiana, basada en el miedo (fuerza externa), el budismo se basa en la culpa (fuerza interna)<sup>25</sup>, lo que, junto a una suma de ritos que reivindican la simplicidad de la existencia diaria<sup>26</sup>, lo convierten en un sistema ético reconfortante y fácilmente aplicable a la realidad cotidiana. Gran parte de estas enseñanzas fueron divulgadas a través de prácticas cotidianas relacionadas con la cultura de la comida, como es el caso de la cultura del té.

### 1.3. Objetos para un rito cotidiano

Los maestros de té pertenecían a la clase de los comerciantes, pero a través de la práctica de *chanoyū*<sup>27</sup>, o la *ceremonia del té*, entendida como manifestación de prestigio cultural, atrajeron el mecenazgo de muchos poderosos

*daimyō*<sup>28</sup> durante el periodo del *shogunato*<sup>29</sup>. La libertad de sus movimientos y el acceso a representantes de todos los niveles sociales convirtieron muchos de sus viajes en cometidos de índole política, lo que facilitó las relaciones y el acceso entre *daimyō*, *samurái* y poderosos comerciantes con el propio *shogun*<sup>30</sup>. Pero quizás lo más significativo de todo ello era que, a través de sus viajes y la práctica de *chanoyu*, los maestros de té ayudaron a forjar una fuerte identidad cultural alrededor de un rito cotidiano, elevado al más alto nivel de refinamiento.

Los objetos que forman parte del rito se seleccionan con sumo cuidado y necesitan un envoltorio especial, cometido para el que nace el *chabako*, el baúl para el té de los maestros itinerantes (figura 4). Los elementos básicos a resguardar en el *chabako* son el recipiente del té verde, una cucharita para medir la cantidad necesaria, el batidor (una pieza especial, con finas espinas de bambú), el propio bol en el que se prepara y se sirve el té, una tela de lino para limpiar los utensilios y una pequeña cajita de dulces para acompañar y resaltar el sabor amargo de la bebida. La colección de los utensilios de cada maestro nos devuelve a la cuestión del lazo *espiritual* entre persona y objeto al que nos hemos referido con anterioridad: «Los maestros de té coleccionaban sólo aquellos objetos que apelaban estrictamente a su apreciación personal»<sup>31</sup>.

Tanto los objetos como el propio *chabako* eran piezas *privativas*. Podemos entender al *chabako* como una versión especializada de la propia *hakozen*, es decir, una pieza de mobiliario portátil que servía para resguardar la colección de objetos estrictamente necesaria para la realización de una actividad cotidiana, cuya colección de objetos apelaba directamente a la sensibilidad y a la personalidad de su propietario, y alrededor de la cual el espacio circundante adquiriría la condición de espacio habitado, con independencia del *contenedor* físico o de su ausencia (figura 5). A la complejidad semántica del objeto se suma una complejidad espacial, lo que lo convierte en una pieza colonizadora, capaz de desplegarse y replégarse repetidamente sobre el gran lienzo habitado de la casa.

#### 1.4. Espacio lienzo

A través de una sencilla actividad doméstica, la casa japonesa se nos presenta como un gran lienzo vacío sobre el que las acciones humanas trazan situaciones, momentos, ambientes. Los objetos, como una prolongación del propio cuerpo, acompañan nuestras tareas y hábitos a modo de un traje hecho a medida para cada

ocasión. En primer lugar está la actividad, para la cual, en el momento de su desarrollo, aparece un mueble (o un conjunto de muebles) que le ayuda a desenvolverse. Ese sistema de objetos es necesariamente ligero y móvil, para poder acompañarnos en nuestras actividades allí donde se necesite. Para ello, tenemos que disponer de un medio lo suficientemente flexible, de modo que permita llevar a cabo cada actividad de acuerdo con un programa personalizado, es decir, libre para tomar decisiones.

El espacio que se despliega alrededor de la preparación y el disfrute de la comida forma parte de ese lienzo vivido, que aquí se presenta en dos escalas distintas. Por un lado, está el gran lienzo de la casa, sobre el que se dibuja y se desdibuja el escenario de la comida. Por otro, la superficie de lo comestible se convierte a su vez en un lienzo con derecho propio a través del proceso de degustación de los alimentos<sup>32</sup>.

#### 1.5. El alimento como fragmento

De la misma manera que el hábitat se dibuja sobre un lienzo vacío que es la casa, la comida se dibuja sobre un lienzo vacío que es la mesa. El proceso que tiene lugar durante el desarrollo de la acción podría entenderse a todos los efectos como una extensión a la vida diaria de la *pintura de acción*. En ambos casos el principal elemento es el movimiento de la persona, quien determina el aspecto final de la obra. El lienzo se libera del plano vertical habitual y se extiende sobre el suelo, lo que aporta una dimensión espacial a la superficie del cuadro. Por último, la acción se ejecuta de forma espontánea, sin un guión preestablecido. No obstante, a diferencia de la técnica del movimiento pictórico, cuya acción deja un testimonio gráfico de su despliegue, el habitar entendido como la acción sobre un lienzo acota su entidad en ese marco espacio-temporal que abriga la acción sin ningún afán de permanencia más que durante su propio desarrollo. En el sentido de François Jullien, es el espacio de *lo entre* el que despierta mayor interés que la situación estática del antes y del después. Roland Barthes, filósofo, escritor y semiólogo francés, examina esa cualidad pictórica del plano de la comida en su *Imperio de los signos*<sup>33</sup>. Para Barthes, también el propio «alimento se constituye como fragmento». Hay una «convergencia entre lo minúsculo y lo comestible»<sup>34</sup> que hace posible entender el alimento como una sustancia colorante con la que crear la propia mezcla con todas las variaciones posibles. En comparación con la tradición culinaria occidental, encontramos dos grandes divergencias que hacen posible establecer tal enfoque.

El primero de ellos es la poca cocción de la comida. El alimento se presenta en estado crudo o procesado lo mínimo imprescindible para estar comestible, con escaso o nulo aderezo y con una combinación de salsas que se sirven aparte. De este modo, a diferencia de un guiso occidental que concentra en una cucharada una gran cantidad de ingredientes procesados y combinados en una mezcla sustanciosa e invariable, la comida japonesa cede la composición del sabor al propio comensal, conservando el frescor de los ingredientes en un estado casi natural, con la mínima alteración posible<sup>35</sup>. Por otro lado, el alimento se presenta en el tamaño preciso para ser usado como *pigmento*, del tamaño de una pincelada, sin necesidad de ser desmenuzado, ya que ha habido una labor previa de descomponerlo en partes menudas<sup>36</sup>. Esta última observación de Barthes nos introduce en otro tema interesante acerca de la materialización del objeto doméstico: el utensilio como prolongación del cuerpo humano.

#### 1.6. El utensilio como prolongación del cuerpo humano

Si observamos el comportamiento corporal de una persona comiendo un cuenco de arroz en Japón, llama la atención que los dos objetos en los que se materializa el acto de alimentarse parece que hayan adquirido forma a partir de la propia posición de las manos mucho antes de que existiera el objeto en sí. El cuenco se sujeta por la parte inferior, ahuecando la palma de la mano y abrazándolo por fuera, de modo que el objeto parece un engrosamiento de la piel de la mano para recibir el arroz. La mano opuesta sujeta los palillos, que, apoyados en la parte blanda entre el pómulo y los cuatro dedos restantes, reproducen el agarre en forma de pinza de los dedos pulgar e índice. Si ahora congelamos la imagen e intentamos borrar los dos artefactos mentalmente, veremos que el acto de alimentarse no ha variado sustancialmente, salvo, desde nuestro punto de vista, en un sentido higiénico y eventualmente estético.

Sin embargo, ese punto de vista está de nuevo culturalmente argumentado: en las culturas islámica e hindú, por ejemplo, usar utensilios para manipular la comida se considera sucio e indecoroso, y el uso de las manos es la única forma correcta de proceder durante la comida<sup>37</sup>. Las estadísticas de finales del siglo XX mostraban que un 40% de la población comía con las manos, sin necesidad de ningún cubierto, y el restante 60% estaba repartido a partes iguales entre el uso del cuchillo y el tenedor y el uso de los palillos<sup>38</sup>. Por tanto,

nuestro punto de vista es menos universal de lo que puede parecer. Y mientras, como veremos a continuación, en Occidente el tenedor y el cuchillo nacen desde un proceso creativo racional, en busca de una herramienta eficiente para cortar y pinchar, en Japón los palillos nacen en una suerte de devenir, en imitación del movimiento natural de la mano.

#### 1.7. Cortar, pinchar y pinzar

La diferencia entre pinchar y pinzar un alimento proporciona una forma de interpretar la materialización de la objetualidad que rodea la cultura de la comida. Cortar y pinchar son dos acciones de carácter punzante, *agresivo*, que, según la Real Academia Española, quiere decir aquello que «causa lesiones». Cortar o pinchar un alimento *lesiona* su integridad física, mientras que pinzar entre las puntas de los palillos es una acción inofensiva y aparentemente cuidadosa con el objeto que se sujeta. De hecho, las reglas de la buena etiqueta en el uso de los palillos rechazan rotundamente cualquier acción punzante con la punta de los palillos, como por ejemplo pinchar los alimentos para llevárselos a la boca (*sashi-bashi*) o clavar los palillos en vertical en el bol de arroz (*hotoke-bashi*).

El primer ejemplo de uso de los palillos que conocemos data de entre los siglos XIV y XI a. C. Se trata de seis palillos de bronce hallados en las ruinas de Yin Xu, en la provincia china de Henan. De unos 26 cm de longitud y entre 1,1 y 1,3 cm de diámetro, se considera que eran usados como utensilios de cocina en lugar de como cubiertos<sup>39</sup>. También el tenedor occidental, el más reciente complemento del set de cubertería común, cuyos orígenes se hallan en el antiguo Egipto, servía inicialmente para el mismo propósito: durante varios siglos, pasando por las culturas griega y romana, era usado principalmente como utensilio para cocinar y servir.

En Japón, en cambio, los primeros palillos hallados tenían una función ritual<sup>40</sup>. Datan del periodo Yayoi<sup>41</sup> y se conocen por el nombre de *oribashi* o ‘palillos doblados’. Estaban hechos de una única pieza de bambú doblada en forma de pinza<sup>42</sup> y se usaban en la preparación de las ceremonias sagradas, alejando los objetos del tacto de las manos. No tenemos evidencias de una procedencia sagrada del tenedor occidental. Por el contrario, durante la edad media, el tenedor estuvo perseguido por la Iglesia católica, alegando que se trataba de un instrumento del demonio. En cambio, el cuchillo —una de las primeras herramientas conocidas fabricadas por el hombre, cuyos orígenes se remontan a

unos 2,6 millones de años atrás, mucho antes de la aparición del *Homo sapiens*—, sí tiene ciertas atribuciones espirituales o religiosas en algunas culturas<sup>43</sup>. La más primitiva de ellas está vinculada a su uso como herramienta de ofrenda o sacrificio, como por ejemplo el *técpatl*<sup>44</sup> de la cultura azteca.

La primera constancia del uso de los palillos como cubierto en Japón data de alrededor de los siglos V y VI d. C., coincidiendo con la entrada del budismo. En el año 607, la corte japonesa envió a uno de sus oficiales, Ono no Imoko, en visita de Estado al emperador chino de la dinastía Sui. Allí fue donde aprendió a usar los palillos y la cuchara como utensilios de comida, y a su vuelta los introdujo en la corte japonesa<sup>45</sup>. Los así llamados *karabashi*, o ‘palillos chinos’, fueron adoptados para los banquetes de la corte del príncipe Shōtoku, y fueron incorporados como elemento imprescindible a la etiqueta de la comida. Fue tan solo un siglo antes cuando el tenedor occidental había empezado a emplearse como cubierto durante las comidas. En el siglo IV d. C. el tenedor de mesa estaba ampliamente difundido en el Imperio bizantino<sup>46</sup> y hacia el siglo X también en gran parte de Oriente Medio<sup>47</sup>. La primera constancia de su introducción en Europa es a través del banquete imperial ofrecido en 972 por Teófano Skleraina, esposa de Otón II, y documentado por el cardenal San Pedro Damián<sup>48</sup>. Fueron necesarios unos diez siglos, hasta principios del siglo XIX, para que el tenedor se convirtiera en utensilio de uso común en toda Europa y Estados Unidos.

Mientras tanto, en Japón, durante todo el periodo Heian<sup>49</sup>, los palillos de bambú fueron introduciéndose gradualmente como artefacto en la preparación de algunos actos festivos, como serían el nacimiento de un niño (*tanjō iwai*), la ingesta de la primera comida sólida (*kuizome*), la contemplación de la luna de cosecha (*tsukimi utage*), etc.<sup>50</sup>. Debido a su origen ceremonial, en la vida cotidiana, los palillos entran rodeados de una rigurosa etiqueta y cargados de un latente sentido espiritual.

Así, por ejemplo, el prejuicio de no introducir los palillos boca abajo en el cuenco de arroz está relacionado con el rito funerario. Según la costumbre budista, los familiares del difunto preparan un cuenco de arroz con los palillos dispuestos en vertical, como ofrecimiento al difunto, y lo dejan al lado de la tumba. La forma de clavar los palillos en el arroz recuerda literalmente la forma de marcar la tumba recién cavada antes de que fuera adoptada la costumbre de incinerar el cuerpo.

Otro tabú relacionado con los palillos y de procedencia ritual es no pasar alimentos entre

comensales de un palillo a otro, llamado *utsushi bashi* o *watashi bashi*. Es lo que se hace con los huesos del difunto después de la cremación: se pasan entre los familiares y amigos, de palillos a palillos<sup>51</sup>.

Pero incluso el simple acto de levantar los palillos al comienzo de una comida es un acto simbólico. Colocados inicialmente en paralelo al borde de la mesa, los palillos representan la separación entre el mundo de los mortales (personificado en el comensal) y el mundo de las deidades, a través de los alimentos dispuestos sobre la superficie de la mesa. El gesto va acompañado de la frase *itadakimasu*, que literalmente significa ‘voy a recibir’. De esta manera, al abrir la frontera entre los dos mundos, se pide permiso a las deidades para recibir los alimentos que son una bendición divina.

### 1.8. Sobre el origen etimológico del verbo «comer»

Volvamos a considerar el origen etimológico del verbo *comer*. Como hemos visto con el origen de los propios utensilios, en Occidente el *concepto* que describe el acto de la comida tiene un origen en cierto modo utilitario. Los utensilios nacen como simples herramientas que ayudan a manejar la comida, y las posibles atribuciones simbólicas o religiosas en el caso del cuchillo son muy posteriores a su aparición como herramienta. En lo que se refiere al origen lingüístico, prácticamente en todo Occidente el verbo que designa la acción de comer procede del latín, a través de tres vocablos distintos. La palabra *comedere* nos da el verbo *comer* en español y en portugués, y las palabras derivadas *commestibile* y *comestible* en italiano y francés, respectivamente. Del vocablo latín *manducare* proceden los verbos para «comer» en francés, italiano, rumano y catalán, así como algunas palabras derivadas relacionadas con la comida en español, francés y búlgaro. Por último, la gran mayoría de verbos utilizados para «comer» en Occidente proceden de la palabra latina *edo*, y esta, de la raíz protoindoeuropea (pIE) *\*h<sub>1</sub>ed-*. En su diversidad, Occidente se reafirma como una gran entidad culturalmente idiosincrática. En el caso del acto de la comida, manifiesta un enfoque estrictamente utilitario, poniendo el acento en el mecanismo que explica el proceso de la comida y en el utensilio como una eficaz herramienta.

En cambio, en Japón, tanto el utensilio —los palillos— como la palabra que designa el acto de la comida nacen con un sentido simbólico. El significado actual del verbo *taberu* es igual de descriptivo que en el caso de Oc-

<u>lat. comedere</u> Masticar y deglutir un alimento sólido.	<u>lat. edo</u> <u>PIE *h<sub>2</sub>ed-</u> Comer.
> comer / español	> eat / inglés
> comer / portugués	> eet / africano*
> commestibile / italiano	> aet / escocés
> comestible / francés	> aede / danés
	> éta / islandés
	> ith / irlandés
	> ite / frisio*
	> eten / holandés
	> essen / alemán
<u>lat. manducare</u> Masticar, devorar.	> ēst / lituano
	> есці / bielorruso
> manger / francés	> ест [jest] / ruso
> mangiare / italiano	> jeść / polaco
> mânca / rumano	> jest / eslovaco
> menjar / catalán	> jesti / esloveno
	> јести / serbio
> manjar / español	> їсти / ucraniano
> mandíbula / español	> eszik / húngaro
> maducatoria / español	> jesti / croata
> mandible / francés	> jíst / checo
> маңджа [mandža] /	> yemek / turco
búlgaro	> ядеш [jadesh] /
	búlgaro

食べる  
*taberu*

Introducir comida en la boca, masticarla y tragarla.  
Originalmente, una palabra humilde para *tamamono* (*ta*)  
*bu* 賜(た)ぶ, en el sentido de ‘recibir’ (*itadaku*)<sup>52</sup>.

Tabla 1.  
Raíz común del verbo *comer* en las lenguas indoeuropeas frente al origen etimológico del mismo en la lengua japonesa.

cidente: «Comer. Poner comida en la boca, masticarla y tragarla». Sin embargo, originalmente, *taberu* era una palabra simplificada para *tamamono* (*ta*) *bu*, literalmente ‘regalo’ y equivalente a *itadaku*<sup>53</sup>.

Antiguamente existía una costumbre muy ilustrativa de esta idea de recibir un regalo, expresada a través de los palillos: se consideraba una señal de extraordinaria hospitalidad que el propietario de la casa tallara a mano los palillos para sus invitados a partir de bambú, ciprés, madera de cerezo, etc. que habían crecido en su propio jardín. En el proceso de elaboración, el propietario pensaba tanto en los invitados como en la compatibilidad del material empleado con los platos ofrecidos<sup>54</sup>.

Este proceso de devenir del objeto a través de una materia viva transformada por el hombre nos lleva a la tesis planteada por Tim Ingold y Elizabeth Hallam sobre *el hacer y el crecer*. En sus propias palabras, en «poner el énfasis no tanto sobre la “objetualidad” de las

cosas, sino sobre los flujos de los materiales que los han generado y a través de los cuales sigue existiendo»<sup>55</sup>. «Devolver la vida a las cosas»<sup>56</sup>, aun desde un enfoque puramente antropológico, comparte una idea común con *la vida de las cosas* de las creencias animistas. Tal vez podemos entender a ambas desde la necesidad del ser humano de estar en contacto con la naturaleza, de sentirse rodeado por objetos animados en lugar de por una realidad material inerte, carente de vida.

Los palillos tallados a partir de una materia viva recién adquirida en el jardín y elaborados en concordancia con la personalidad del comensal y la naturaleza de la comida ofrecida son un gesto explícito de esa intrínseca relación entre el hombre y la naturaleza a través de la cultura material que produce o, mejor dicho, que elige producir. A diferencia de la cubertería occidental deliberadamente brillantada e, incluso, de los palillos coreanos, hechos tradicionalmente de oro o plata y actualmente de acero inoxidable, los palillos japoneses eligen un material orgánico, como la madera o el bambú, con un doble motivo sensorial y estético, hecho sobre el que llama la atención Junichir Tanizaki en su bien conocido *Elogio de la sombra*<sup>57</sup>.

Comer se entiende no simplemente como un acto cotidiano, sino también como una experiencia estética, o, mejor dicho, al igual que en las demás acciones cotidianas, la estética desempeña un rol importante en el proceso de la comida. Los objetos que forman parte de ese sentido de agrado en la apariencia juegan, a partes iguales, un papel valioso en la estimulación visual del apetito.

### 1.9. Estimulación visual del apetito

Aunque Occidente tiene su propio sentido de lo estético a la hora de disponer la mesa, el hecho de que a un occidental le resulte sorprendente la forma en la que la comida japonesa *estimula el nervio óptico*<sup>58</sup> da lugar a plantear la cuestión de si realmente existe una apreciación diferente acerca de la forma en la que se presenta la comida. El elemento sorpresa se produce con el descubrimiento de la capacidad de conseguir el máximo resultado estético con lo mínimo imprescindible. A la ostentación y suntuosidad occidentales se enfrentan la sencillez y la mesura japonesas. La vajilla no es un objeto lustroso que se exhibe como adorno por su propio derecho, sino que está allí como un soporte necesario para contener el alimento y, en lugar de imponerse sobre él, elige resaltarlo. Sin ánimo de inferir opuestos, Occidente parece poner el énfasis sobre la materialidad de la vajilla, mientras Japón, aparentemente, celebra la objetualidad del alimento.



Figura 6. «El fotógrafo Kageyama Mitsuhiro y su mujer desayunando sobre una mesa baja o *chabudai* en su apartamento de Tokio, finales de la década de 1920». Imagen del libro *House and Home in Modern Japan*, p. 38. Pie original del autor, Jordan Sand. Fotografía: Kageyama Mitsuhiro.

La observación de Taut de que «la comida [en Japón] se mira»<sup>59</sup> coincide con la definición de Tanizaki de la comida como una *armonía coloreada*<sup>60</sup>. Dicho de otro modo, no es la mesa ni la vajilla ni el entorno que rodea el acto de la comida lo que demanda la atención de la mirada, sino precisamente la materia viva del alimento que se encuentra en un estado intermedio entre *el crecer y el hacer*<sup>61</sup>, entre el libre devenir del curso de la naturaleza y la mínima intervención humana para convertirlo en un objeto con un propósito determinado.

Gran parte de los estudios culturales sobre Japón realizados durante las décadas centrales del siglo pasado, que de alguna manera hayan aludido al tema de la comida —empezando por Tanizaki (1933), pasando por Taut (1933-36) y acabando con Barthes (1970)—, coinciden en esa crudeza visual de los alimentos como rasgo diferenciador de lo japonés comparado con Occidente. Conviene recordar que se trata de un tiempo histórico marcado por la búsqueda de identidad de Japón frente al mundo, la cual se afirma intrínsecamente por oposición al otro. No obstante, la coincidencia de varios autores con diferente procedencia cultural sobre la misma tesis de la apreciación visual de la comida parece indicar que, en el dilatado periodo de encuentros y de conocimiento mutuo entre Japón y Occidente, hubo razones para justificar la diferencia de enfoque que se ha planteado.

## 2. La identidad cultural de lo comestible

Todo este bagaje de costumbres e interpretaciones alrededor del acto de la comida, resultado de la acumulación constante de tradicionales domésticas, sufre una acelerada desfragmentación con los procesos que toman lugar durante el periodo de transición. El espacio de la preparación y el consumo de la comida se racionaliza, y el lugar de los preceptos enraizados en lo estético, lo sagrado, lo visual o lo simbólico, tal y como hemos visto hasta ahora, pasa a ser ocupado por inquietudes de carácter pragmático, como la higiene y la eficiencia. Por otra parte, el acto de la comida también llega a ser defendido como el hábito doméstico responsable de derogar las viejas costumbres feudales y de instaurar un sentido moderno de vida familiar a través de un nuevo lenguaje en la cultura material de lo comestible. La mesa compartida es probablemente el artefacto doméstico más cargado de propaganda política en el espacio habitado durante el periodo Meiji.

### 2.1. La aparición de la mesa compartida

Para los defensores de la reforma del espacio doméstico, la ausencia de una mesa común en la cultura japonesa hasta este momento representa el motivo por el cual las familias carecían de una costumbre de compartir las comidas y, por tanto, de la capacidad de crear un ambiente familiar pleno<sup>62</sup>. La modernización del hábitat y, con él, la modernización de la familia requerían, según los reformistas, la instauración de una serie de costumbres más apropiadas al nuevo modelo de estado que abogaba por la igualdad, lo que en la cultura de la comida se traduciría en un encuentro común alrededor de una superficie igualitaria. La abolición de la estructura jerárquica en el ámbito familiar a la vez se facilitaba y se expresaba a través del acto de la comida celebrado en común, a la misma hora, en la misma estancia y alrededor de una única mesa compartida por todos. En este sentido, la mesa encarnaba un nuevo significado, el significado de igualdad.

A pesar de ser un subproducto del discurso de la modernidad, la aparición de la mesa común tampoco se produce simultáneamente a la aparición de la silla. Las primeras mesas compartidas, llamadas *chabudai* (figura 2), eran simples tableros de alrededor de un metro de largo dispuestos sobre unas patas plegables y bajas<sup>63</sup>, de modo que sentarse alrededor de la *chabudai* siguió siendo, durante un largo periodo de tiempo, un acto celebrado en cercanía a la superficie del suelo. Aunque el término aparece

por primera vez en las memorias de Kanagaki Robun escritas en 1870<sup>64</sup>, los primeros ejemplos conocidos datan de alrededor de 1887<sup>65</sup> y son un ejemplo significativo de objeto materializado desde el intento de aunar el importado estilo occidental con la tradición japonesa, designado con el término *wakonyōsai*, literalmente ‘con espíritu japonés, al estilo occidental’<sup>66</sup>. Este es el significado que conserva la *chabudai* durante todo el periodo Meiji, llega a experimentar una gran popularización a nivel nacional a finales del periodo y entra en la era Shōwa (1926-1989) como símbolo del «círculo familiar» del nuevo hábitat modernizado<sup>67</sup> (figura 6).

En realidad, la *chabudai* no era el primer tablero de uso común dentro del espacio doméstico. La casa tradicional japonesa ya disponía en ocasiones de un lugar singular, llamado *kotatsu*, que consistía en un tablero dispuesto a modo de mesa por encima de un pozo poco profundo conformado en el suelo, y en cuyo fondo se depositaba el brasero portátil para aportar calor en invierno. Se cree que su origen data del periodo Muromachi (1336-1573), cuando fue inventado y popularizado por los monjes zen. Formalmente representa un estadio intermedio entre el *irori* abierto y la mesa común. En su forma más simple consiste en un tablero dispuesto sobre una fuente de calor, sin pozo en el suelo, al igual que la mesa camilla en España o la *korsi* de origen persa encontrada en el actual Irán.

La procedencia etimológica de la palabra *chabudai* no está muy clara, dado que existen muchas variantes fonéticas de la misma que sugieren distintas procedencias semánticas. En su sentido constructivo, el término se refiere formalmente a una plataforma elevada por encima de la superficie del suelo. El énfasis parece recaer en el hecho de *eleva*r la plataforma de lo comestible por encima del nivel del suelo, algo que hace pensar que hasta este momento la *hakozen* no había llegado a percibirse como una superficie elevada, sino tal vez como un utensilio alto, apoyado sobre la superficie del suelo<sup>68</sup>.

De un modo u otro, la *chabudai* encarna una elocuente mezcla de cultura extranjera domesticada de acuerdo con la tradición autóctona durante el periodo de transición. No es hasta principios de la década de los años sesenta cuando empieza a ser gradualmente reemplazada por la mesa alta de estilo occidental, que es cuando se produce el encuentro con la silla. En estos años, el espacio doméstico se encuentra en un punto de transformación prácticamente irreversible y la perseverancia en modelos y tradiciones propiamente japoneses se limita a objetos descontextualizados que, siendo unidades



Figura 7.  
*Chūzabuton*. Templo Zen Jiko-in, Nara. Fotografía de la autora (29 de mayo de 2014).

autónomas, tienen la capacidad de reinventarse con relativa facilidad para adaptarse a las nuevas circunstancias.

Durante el periodo de transición, mientras se producía ese primer ajuste de un nuevo lenguaje material en lo doméstico con un modelo de casa tradicional, la *chabudai* está vinculada al uso de otro objeto singular que nace desde la necesidad de cuidar a todas las cosas que nos rodean, evitando que se produzcan daños o acciones lesivas sobre los objetos, que, como hemos visto, tienen una naturaleza anímica. Se trata del *chūzabuton*, literalmente un *zabuton* o cojín intermedio, que se dispone en el encuentro entre un objeto rígido con una superficie blanda para evitar que la superficie acuse la huella del objeto con el paso del tiempo. El *chūzabuton* se disponía debajo de las patas de la mesa baja para proteger la superficie del *tatami*. Se pueden ver otras variantes en el punto de apeo de elementos pesados (por ejemplo, un marco con inscripciones colgado encima de las entradas de los templos) o, como en el ejemplo de la figura 7,

el apoyo de un cuenco sobre la superficie de madera de una mesa. A diferencia de posibles equivalentes en la cultura material occidental —donde dichos elementos de protección o se limitan a la función de proteger, dejando de lado el valor estético, o son tratados como piezas estéticas en sí mismas que, eventualmente pueden servir como elemento de separación y protección entre dos superficies rígidas— el *chūzabuton* es una pieza pensada exclusivamente para un punto particular que, aparte de ser útil, adquiere un valor estético en sí misma. Lo útil, lo simbólico y lo estético aportan valor al objeto a partes iguales.

La aparición de la mesa también desencadena algunas consecuencias relevantes en la configuración del hábitat doméstico. Al igual que en el caso de la sustitución del *zabuton* por la silla o la del *futon* por la cama<sup>69</sup>, la mesa contribuye a la formalización de un espacio estacionario, especializado y fragmentado. Y mientras las bandejas individuales se reemplazan por una superficie de apoyo compartida, la superficie de asiento común se sustituye por asientos individuales. El proceso de unificación de la superficie de apoyo se ve contrarrestado por la fragmentación de la superficie de asiento.

A la vez, a pesar de ser tratada como un símbolo de la igualdad entre los miembros del hogar, la mesa vuelve a ser un elemento de estratificación jerárquica. Dentro del círculo familiar, deja a los sirvientes fuera de la superficie de la mesa y en la situación de recibir invitados, queda completamente fuera de escala. Las dimensiones reducidas del tablero compartido se oponen a la versatilidad del plano extendido del suelo que ofrecía espacio para todos los miembros de la familia, incluido el servicio doméstico, así como la facilidad de acomodar a grandes grupos de invitados.

En la película *Madadayo*, de Akira Kurosawa, hay una escena que reivindica esa versatilidad del asiento extendido. Un grupo numeroso de alumnos llega a la casa de su profesor después de recibir una invitación. A su llegada, le encuentran sentado en el suelo detrás del umbral de la puerta, escribiendo sobre una mesa baja o *chabudai*. El primer plano está ocupado por un taburete vacío que los alumnos retiran junto a otros dos con el comentario de que seguramente se trate de un arma para ahuyentar a los invitados. Mientras el profesor y su mujer retiran a su vez la mesa baja de la cámara principal, los alumnos demontan algunas particiones correderas, con lo que amplían el espacio de estancia a la medida del grupo que tiene que alojar. Los cojines amontonados en una esquina se reparten entre

los primeros en entrar y el resto de alumnos toma asiento directamente sobre el suelo de *tatami*, formando un amplio círculo y dejando libre el centro, donde posteriormente se sirve la comida. Como decíamos al principio de este apartado, en términos estrictos, el tablero elevado para disponer la comida es un artilugio prescindible, dado que el propio suelo está disponible como superficie de apoyo. Producida en la década de 1990 y ambientada en Japón durante la Segunda Guerra Mundial, la película reivindica la conservación de las costumbres en el espacio doméstico durante la última etapa del periodo de modernización.

No quiere decir que antes el espacio doméstico fuera una zona igualitaria. Mucho antes de la aparición del mobiliario *moderno*, el hábitat del hogar era la unidad básica de estructura jerárquica. Lo que ocurre con la introducción del mobiliario occidental es que llega a formar parte de ella de forma natural. En este caso, el espacio que se configura alrededor de la mesa es exclusivo para el «círculo familiar». Según Jordan Sand, es el momento en que los de dentro de la casa se oponen a los de fuera y, a su vez, la familia se opone al servicio doméstico<sup>70</sup>. Podríamos decir que se trata de un primer paso hacia el distanciamiento del individuo del colectivo, paso que, según Hadzhiiski, se produce cuando el modelo económico de sociedad agraria se sustituye por el modelo industrial. Y aunque, en rigor, ese primer paso tiene lugar con la aparición de los oficios artesanales<sup>71</sup>, cada nuevo avance en el proceso de la industrialización va acompañado de la generación de un mayor interés personal como opuesto al interés del colectivo. Esa privatización y especialización de la labor productiva de forma natural se refleja en las posesiones materiales, cuya expresión por excelencia es el hábitat doméstico y sus enseres.

Como objeto propio del proceso de industrialización, la superficie elevada de la comida está íntimamente ligada al discurso sobre la eficiencia. En su libro *Karada: El cuerpo en la cultura japonesa*, Michitar Tada hace referencia a una expresión popular, *tattari suwatari taihen desu*, que comunica la dificultad de las labores domésticas en una casa tradicional japonesa, realizadas en un ciclo repetitivo de una postura erguida y una sentada. Según el autor, el origen de esta expresión está vinculado a la aparición de la conciencia sobre la ineficiencia de la casa tradicional, hecho que se produce con la llegada de la silla<sup>72</sup>. La aparición de la superficie elevada sería otro de los objetos responsables de ello. La proporción de una mayor facilidad para el desarrollo de las actividades domésticas, evitando el continuo cambio entre posición erguida y

arrodillada, es claramente palpable en la objetualidad y el espacio que rodea la preparación de la comida.

## 2.2. Instrumentos de laboratorio

Para Jordan Sand, por medio del nuevo discurso sobre la higiene y la eficiencia, el espacio de la cocina obtiene el estatus de un laboratorio doméstico. La mujer adquiere la atribución profesional de *ama de casa*, recibe como dominio exclusivo el espacio de la preparación y de la orquestación de la comida y, junto a ello, la tarea de proteger dicho dominio de suciedad, microbios y gérmenes<sup>73</sup>. Así es como la cocina y sus enseres asumen el papel de un laboratorio doméstico, bajo el control de la cada vez más creciente preocupación por la higiene, que llega a ocupar gran parte de los manuales, los libros y las revistas especializados en la materia.

Con la higiene llega también el sentido de pulcritud y la blancura impecable (*junpaku*) de los paños de cocina y los delantales domésticos. El ama de casa, al igual que sus sirvientas, cambian el delantal de algodón teñido de añil por un *uniforme* blanco que las eleva a la altura de «trabajadoras sanitarias» domésticas. Y mientras, como señala Sand, «el hecho en sí no parece ser un cambio de comportamiento revolucionario»<sup>74</sup>. El uso del blanco en la vida cotidiana denota la pérdida del código ceremonial del rito:

Hoy en día el blanco ha llegado a emplearse incluso para los delantales de cocina, pero originalmente era un color prohibido. Antiguamente nunca se usaba para la ropa, salvo en festivales sagrados o en ocasiones de luto<sup>75</sup>.

Yanigata entiende ese desarraigo de lo sagrado como una especie de «confusión entre lo excepcional y lo cotidiano» que deriva en una «tendencia de tratar con ligereza “la emoción de las cosas que ocurren en ocasiones contadas”»<sup>76</sup>. Sand, en cambio, sugiere la correlación contraria: «la transformación del mundo cotidiano del trabajo en la cocina [...] en el dominio de tabúes y peligros especiales»<sup>77</sup>. Mientras ambos enfoques son igualmente sugerentes, lo cierto es que son consecuencia de una pérdida progresiva del sentido de lo sagrado y su manifestación a través de los objetos domésticos en la vida cotidiana.

En este proceso, juega un papel importante el arsenal de equipamiento doméstico que llega de la mano de las mejoras progresivas en las infraestructuras, como la electrificación, la



Figura 8. «Utensilios de cocina anunciados en *Shokudōraku* (desde arriba a la izquierda hasta abajo a la derecha): cacerola, palangana, analizador de leche Fessel, prensa de limón, martillo ablandador de carne, molinillo de café, pelador de patatas, nuevo modelo de molinillo de café, cuchara medidora, cacerola con tapa». Imagen del libro *House and Home in Modern Japan*, p. 77. Originalmente publicada en *Murai Gensai, Shokudōraku, Natsu no maki*, 1903, apéndice. Pie original del autor, Jordan Sand.

gasificación y el suministro de agua corriente. La cocina de gas de uno o varios fogones, la olla arrocerá gasificada o el calentador de agua son solo algunos de los numerosos artefactos que llegan a instalarse en la cocina recién reformada. Sin embargo, los primeros modelos que aparecen en los años del cambio de siglo están pensados para ser usados de un modo tradicional, y el proceso de cocinar toma lugar desde el suelo, en cercanía con la tierra. No es hasta la década de 1910 cuando el cambio de comportamiento corporal se convierte en objetivo de los reformistas de la arquitectura doméstica<sup>78</sup>. Con el discurso moderno sobre

la eficiencia, conseguida por medio de una superficie de trabajo a la altura de las manos en una posición erguida, lo profano se impone casi definitivamente sobre lo sagrado en el espacio de la cocina. Al igual que en Occidente, cocinar empieza a convertirse en una actividad eficiente y concisa, que acota al máximo el tiempo y el esfuerzo. La frase teresiana sobre la presencia de Dios entre los pucheros pierde sustancia en el espacio funcional de la cocina moderna.

Junto con el equipamiento de gran tamaño, la nueva cocina se llena de una considerable colección de objetos menudos y exóticos: analizadores de leche, prensas de limón, martillos blandadores de carne, molinillos de café, peladores de patatas, etc. (figura 8), que forman un instrumental adecuado para la cocina entendida como laboratorio doméstico. El proceso de preparación de la comida se instrumentaliza y el manejo del alimento emprende su largo camino hacia el producto envasado. Aprovechando la tesis de Ingold y Hallam sobre *el crecer y el hacer*, podemos decir que entre la extracción de la tierra y la ración servida sobre la mesa, cada vez hay menor crecimiento y mayor aporte de labor humana. Ese distanciamiento de la naturaleza se manifiesta también en la materialidad del menaje. La madera y el bambú, de procedencia orgánica y tacto atemperado, son gradualmente reemplazados por el metal y el vidrio, de origen mineral y tacto frío y seco. La vajilla cerámica, de un blanco impoluto, reemplaza al antiguo menaje de laca que, sumergido en el umbral de la sombra, dejaba que la vista se hundiera en varios niveles de profundidad<sup>79</sup>. La colección de utensilios personales guardados en la antigua *hakozen* desaparece y se sustituye por un menaje común que cambia de comensal en cada comida.

Hay otro cambio importante que llega a través de la preparación de la comida: la estacionalidad reivindicada incluso en sentido estético en la disposición de los alimentos desaparece a favor de una dieta variada, sustituyendo el ciclo estacional por un ciclo de frecuencia diaria<sup>80</sup>. La comida ya no es reflejo de la fertilidad de la tierra según las temporadas de cosecha, sino de los beneficios de la industria, capaces de extender la disponibilidad de cada alimento a lo largo de los 365 días del año.

Las ventajas que ofrece ese estado de bienestar de tenencia constante son incuestionables. Sin embargo, también es inevitable que la permanente disponibilidad de una cosa le reste valor por el simple hecho de convertirla en algo ordinario. El sistema de objetos del espacio doméstico japonés e, implícitamente,

la objetualidad dispuesta entorno a los hábitos de la comida, parece estar en la permanente necesidad de reivindicar lo especial en lo ordinario.

### 3. Objetualidad reivindicada

#### 3.1. *La sombra y el blanco*

Habíamos dicho que el espacio lienzo del hábitat doméstico se construye sobre un fondo lo suficientemente versátil como para permitir la composición temporal de situaciones y ambientes a través de un sistema portátil de objetos. Lo mismo ocurre con la configuración espacial de la mesa, que permite realizar la composición pictórica de los alimentos gracias a la versatilidad del tablero que sirve de base. Esa versatilidad, en ambos casos, tiene que ver en gran medida con la condición ambiental cromática y lumínica. Tenemos una base tersa, regular, sin contrastes marcados ni hitos específicos; tan solo unos pocos puntos pensados para resaltar algún objeto concreto y que, a su vez, quedan marcados por él. El mejor ejemplo sería el *tokonoma*, pero existen otros espacios objeto singulares, como la piedra para descalzarse, el *irori* o el *kotatsu*, que ya hemos mencionado, el altar doméstico, etc. Aun así, todos ellos quedan sumergidos en un medio que, sin ser uniforme, evita los contrastes y tiende a buscar el equilibrio.

Tanizaki atribuye esa cualidad escurridiza a la penumbra que desdibuja los límites de las formas concretas, creando un medio rico en la gama de grises que realza la singularidad del objeto aislado, haciéndolo emerger de la sombra<sup>81</sup>. Incluso llega a afirmar que la comida japonesa llegaría a perder gran parte de su sabor si llegara a servirse en cerámica blanca<sup>82</sup>. No obstante, sus observaciones están visiblemente argumentadas en el medio. Es decir, para Tanizaki, la inconveniencia de la cerámica blanca probablemente se debe, aparte de su aparente frialdad y carencia de la profundidad en comparación con la laca, al hecho de que genera un contraste demasiado pronunciado con el medio en el que se inserta. El acento ya no se produce sobre la materialidad del alimento emergido de un fondo homogéneo, sino sobre una pieza cerámica blanca resplandeciente encima de un fondo oscuro. De modo que si, a la vez de cambiar el soporte de la comida cambiamos el fondo sobre el que está dispuesto, probablemente estaríamos en una situación muy cercana a la de partida: la cerámica blanca sobre un fondo igualmente blanco generaría de nuevo ese fondo equilibrado, con lo que devolvería el protagonismo a la materia del alimento.

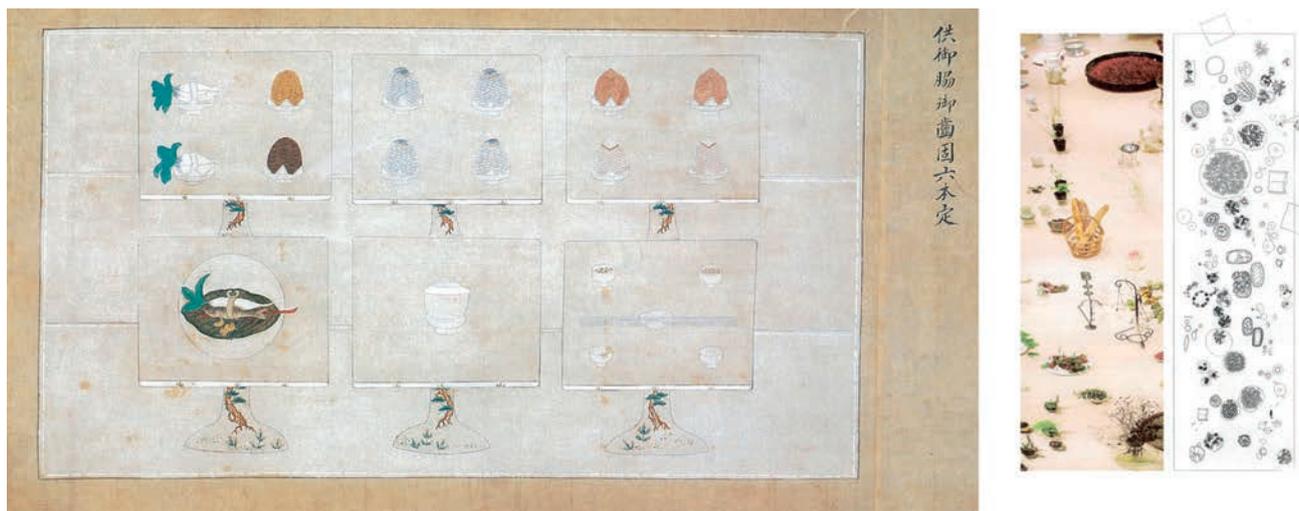


Figura 9. Izquierda: disposición formal de alimentos para una ocasión ceremonial. *Ruijuzōyōshō sashizu maki...*, p. 3. Derecha: *Magic Table*. Junya Ishigami, 2005. Boceto.

El diseño japonés contemporáneo parece estar en un constante punto de reflexión acerca de la presencia visual y estética del alimento en nuestra vida diaria y en la importancia que adquiere la objetualidad y la propia estancia para el disfrute de la comida. John Maeda, fundador del Grupo de Computación y Estética del MIT y presidente de la Escuela de Diseño de Rhode Island desde 2008, en su libro *Las leyes de la simplicidad*, describe una situación muy visual que nos hace considerar el potencial del blanco como, tal vez, sustituto de la profundidad que Tanizaki encontraba en la sombra:

En una ocasión fui a ver a un amigo mío, diseñador, a un tranquilo piso de París, con las paredes blancas, las superficies blancas y los muebles blancos. Me preparó un almuerzo a base de *sushi* dispuesto de manera estética. El atún rojo, el salmón rosa, el calamar blanco, la caballa plateada y un trocito de hoja verde estimularon mis sentidos visuales en cuanto mi mente presencié la escena<sup>83</sup>.

Esta observación de Maeda nos ofrece una base verosímil de pensar en el blanco como en el sustituto de la sombra. Recuerdo un comentario reciente de una persona japonesa que había crecido en una casa tradicional. Las estancias interiores, sumergidas en esa densa sombra que inspiró el profundo elogio de Tanizaki, le producían desasosiego; más aún, desde un punto de vista contemporáneo, acostumbrados a vivir en la luz, separados del exterior por una delgada lámina de vidrio. Obviamente, con el desarrollo de los nuevos materiales y sistemas constructivos, el espacio interior ha adquirido nuevas cualidades, más afines a nuestro tiem-

po. Pero lo que no ha cambiado es la necesidad de materializar ese espacio de una forma casi etérea, como si los objetos surgieran desde el deseo de densificar el propio aire, reteniendo la cantidad justa de luz o de sombra que ese aire contiene. Los objetos de lacas profundas del espacio doméstico tradicional se entretejen con los estratos de sombra y se dejan desaparecer en ella del mismo modo que los objetos blancos flotan sobre el fondo claro de la casa contemporánea. Se tiene esa misma sensación de ingravidez, de que los objetos no pesan, de que literalmente no tocan la superficie, porque lo que no parecen tener es materia, y eso crea una sensación de limpieza espacial, sin ningún obstáculo que fatigue a la vista.

El diseño se teoriza pero también se construye y, en el campo del diseño japonés contemporáneo, encontramos algunos ejemplos extraordinarios que sintetizan en un solo objeto toda una serie de cualidades idiosincráticas tal y como se han ido describiendo hasta ahora.

### 3.2. Ejemplos contemporáneos

#### 3.2.1. Objetos de exposiciones

##### 3.2.1.a. Junya Ishigami / *Magic Table* / 2005

El primero de ellos es una mesa expositiva de gran tamaño diseñada en 2005 por Junya Ishigami. En palabras del propio arquitecto, *Magic Table* (figura 9) explora los límites de la proporción arquitectónica: podría entenderse tanto como un objeto extremadamente grande, como una arquitectura extremadamente pequeña. El método constructivo también es propio del diseño arquitectónico: la extraordinariamente delgada superficie de la mesa, de apenas 3 mm de espesor, está conseguida por medio de someter la lámina de aluminio a un

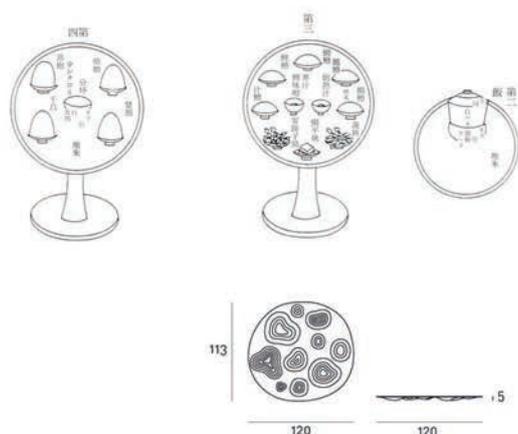


Figura 10. Izquierda arriba: bandejas redondas con disposición formal de alimentos para una ocasión ceremonial. *Ruijuzōyōshō sashizu maki...* Izquierda abajo: *Garden Plate*. Junya Ishigami, 2010. Boceto. Derecha: *Garden Plate*.

proceso de pretensado<sup>84</sup>. A simple vista, tanto la exploración de la escala como la solución constructiva contextualizan el objeto a principios del siglo XXI, con la particularidad de que la esbeltez del tablero diseñado por Ishigami es cada vez más cercana al propósito de dejar los objetos de lo comestible literalmente suspendidos en el aire. Visto desde un costado, la materialidad del tablero queda patente únicamente desde la certeza de que debe haber un soporte físico debajo de la considerable colección de objetos que parecen flotar en el espacio sobre una superficie plana invisible a la vista. Desde una vista aérea, la mesa adquiere más corporeidad dada la extensión de la superficie blanca. Corporeidad que queda compensada con la blancura del menaje que sirve de soporte a la materia viva de alimento y plantas. Son el color y la forma de la materia viva los que dibujan un cuadro efímero sobre el lienzo blanco del tablero y sus objetos formados en altorrelieve. Como imagen estética, parece una versión contemporánea de las mesas plegables usadas por la nobleza Heian (ver figura 9). Han cambiado el formato, el material y la técnica, pero los cerca de diez siglos que separan una imagen de otra parece que no hayan pasado en lo que se refiere a la percepción visual. En ambos casos, el alimento se dibuja a la vez como fragmento y como pigmento sobre una superficie blanca y limpia.

### 3.2.1.b. Junya Ishigami / Little gardens / 2007-2008

En la trayectoria profesional de Ishigami encontramos otros dos ejemplos que siguen explorando el mismo tema. *Little Gardens* de 2007 es una instalación para la exposición To-

kyo Design Week que de nuevo juega con la escala arquitectónica: reproduce un jardín en miniatura sobre una superficie blanca de una mesa circular. Tratándose de una instalación expositiva, los contenedores de los delicados pétalos de colores que representan la vegetación del jardín se materializan literalmente como escamas levantadas de la propia superficie de la mesa. La mesa y el sistema de objetos que da soporte a la materia coloreada parecen haberse generado por descamación de estratos. Pero hay también otro tema recurrente: el objeto como contenedor independiente y el sistema de objetos como generador de un paisaje unitario. En este proyecto aparece una unidad de escala intermedia, lo que Ishigami llama *conjuntos espaciales*<sup>85</sup>, pequeñas agrupaciones de objetos que adquieren identidades reconocibles dentro del paisaje global. El discurso sobre el estrato y el fragmento parece descomponerse hasta el infinito, añadiendo profundidades a la composición sin llegar nunca a descomponerla del todo.

### 3.2.1.c. Junya Ishigami / Garden Plate / 2010

Tres años más tarde, esa superposición de ideas sintetizada en un jardín comestible queda plasmada en otro objeto a medio camino entre tres escalas distintas: jardín, mueble y menaje doméstico. *Garden Plate* (figura 10), diseñada en 2010 y fruto de un proceso de fabricación de tecnología punta —una lámina de vidrio extra claro moldeado a 800 °C y con espesor mínimo de 8 mm para su considerable diámetro de 120 cm— definitivamente une en un solo objeto superficie de soporte y recipiente. Como conjunto unitario, la composición pierde flexibilidad, dado que la dis-

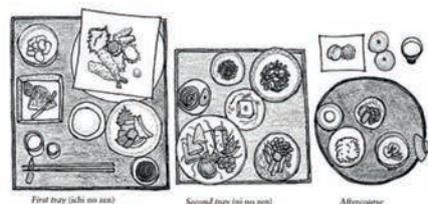


Figura 11. Izquierda: disposición tradicional de las bandejas para una comida formal. Derecha: *Snow Plate*. Yanobi, 2011.

posición de cada concavidad es inamovible. Sin embargo, como soporte de lo comestible gana inmaterialidad, dejando pequeñas oquedades para llenar con pigmento de materia viva, a modo de la paleta de un pintor fuera de escala y de contexto. Nunca la tesis de Barthes sobre el alimento como fragmento pictórico había sido tan literal como en este diseño de Ishigami.

### 3.2.1.d. Snow Plate / Yanobi / 2011

Un año después, en 2011, el diseñador japonés Yanobi presenta una colección de piezas cerámicas a una escala menor, pero dentro del mismo discurso. *Snow Plate* (figura 11) reúne una serie de platos bandeja de tamaños y formas variadas que, al igual que en la pieza anterior de Ishigami, juegan con el relieve de la superficie. Según el autor, el diseño está inspirado en la topología de su región de procedencia<sup>86</sup>. Y mientras, en el caso de Ishigami, la *Garden Plate* estaba más cerca de la escala del mueble dejando las concavidades de la superficie al tamaño de una porción, la *Snow Plate* de Yanobi devuelve al alimento a la escala de fragmento, más cercana a lo cotidiano.

Tres de los objetos que hemos visto están diseñados por el mismo arquitecto, y lo cierto es que todo el trabajo de Ishigami se define en este delgado límite entre tradición y contemporaneidad. Es difícil saber cuánto de ello es intencionado y cuánto producto de una consciencia formada en el marco específico de una cultura. No obstante, podríamos decir que todo su trabajo manifiesta una tesis claramente definida por temas recurrentes de la arquitectura japonesa tradicional, aunque interpretados desde un punto de vista contemporáneo.



Figura 12. Asiento compartido y mesas individuales en el Bondi Coffee Sandwiches. Āri Club, 2014. Imagen de la revista *Good Design Café*, septiembre de 2016.

El retorno sistemático a lo conocido, lo arraigado, con lo que uno se siente cómodo y, en cierto sentido, emplazado, es también visible en actuaciones más modestas de la objetualidad contemporánea de lo comestible. Tenemos algunos buenos ejemplos entre los últimos diseños de espacios destinados a la comida. Así, por ejemplo, en algunas intervenciones recientes en Tokio, podemos encontrar reinterpretaciones interesantes del asiento compartido y la mesa individual.

### 3.2.2. Objetos de diseño

#### 3.2.2.a. Bondi Coffee Sandwiches / Āri Club / 2014

Uno de ellos es el *Bondi Coffee Sandwiches*, remodelación realizada por el estudio de diseño Āri Club en 2014. Parte del escaparate se confor-



Figura 13. Asiento compartido con mesas individuales en el Starbucks Coffee en el barrio de Setagaya, Tokio. Mōmento, 2014. Imagen de la revista *Good Design Café*, septiembre de 2016.

ma como un amplio banco alargado de madera, orientado mitad hacia la acera de la calle y mitad hacia el espacio interior (figura 12). Como elemento articulador de ese límite desdibujado entre dentro y fuera, con una clara vocación de comunicar en lugar de separar, ya habla de una herencia distintiva de la arquitectura tradicional japonesa. Pero la forma de invertir las posiciones de la mesa y el asiento tampoco son arbitrarias, sino que, probablemente, podría ser entendida desde la configuración tradicional del espacio doméstico.

Tenemos un único asiento, amplio y compartido, aunque, como corresponde a las costumbres corporales adquiridas a lo largo de los últimos dos siglos después del periodo de modernización, está situado a la altura de una silla convencional. Esa es la razón por la que se invierten las posiciones de mesa y asiento: el asiento ocupa una posición central, lo que permite que las mesas individuales, apoyadas a la altura de los pies, se desplacen a lo largo del borde del asiento, según la posición del comensal. Las propias piezas, mesas y asiento, por lo demás piezas articuladoras de un espacio contemporáneo, manifiestan una delicada labor artesanal: piezas monolíticas de madera maciza, que, en el caso particular de las mesas, exhiben un tallado casi escultórico realizado a mano.

3.2.2.b. Starbucks Coffee / Mōmento / 2014  
Encontramos esa misma configuración de asiento compartido y mesas independientes en el Starbucks Coffee, en el barrio de Setagaya,

diseño de Mōmento, del mismo año 2014. En este caso tenemos cuatro versiones formalmente distintas de la misma composición:

1. Asiento central orientado a dos lados opuestos con mesas laterales a ambas vertientes. Solución muy parecida a la previamente vista, pero en este caso situada completamente en el interior del espacio.
2. Asiento situado en la línea de escaparate, pero orientado exclusivamente al interior.
3. Asiento dentado, agrupando espacios para dos personas sentadas con una mesa lateral.
4. Asiento conformado en una línea de concavidades que alojan a dos personas cada una con una mesa central.

Con independencia de la solución formal en cada uno de estos casos, cada una de ellas refleja una misma forma de relacionarse con el espacio circundante a través de los objetos. Se recobra un cierto sentido de intimidad y privacidad de lo propio a través de la mesa independiente, reforzado por el hecho de que las personas que comparten ese espacio ni siquiera están enfrentadas una a otra, sino que se relacionan a través del paisaje que se despliega inmediatamente delante. Lo íntimo y lo compartido vuelve a desdibujarse en unos límites imprecisos, apoyados en un sistema de objetos convenientemente dispuesto.

3.2.2.c. Latte Chano-Mama / Tsujimura Hisanobu Design Office + Moon Balance / 2014  
Otro ejemplo significativo es el Latte Chano-Mama, en el barrio de Shinjuku de Tokio, obra



Figura 14. Asiento elevado extendido con bandejas para soporte de la comida en Latte Chano-Mama, en el barrio de Shinjuku, Tokio. Tsujimura Hisanobu Design Office y Moon Balance, 2014. Imagen de la revista Good Design Café, septiembre de 2016.

de Tsujimura Hisanobu Design Office y Moon Balance realizada en 2014. En este caso, asiento y apoyo de lo comestible vuelven a situarse sobre un único plano, que se encuentra elevado a la altura de un asiento, pero recobrando el sentido del asiento compartido del tapiz de *tatami* (figura 14). La profundidad del asiento, dispuesto en U, varía desde 1,16 m / 1,25 m en los laterales hasta 1,55 m en la parte central: profundidad suficiente para alojar a varias personas sentadas con las rodillas dobladas alrededor de las bandejas circulares de madera, que sirven de mesa móvil para la comida. Al igual que el *kotatsu* tradicional, también permite elegir la postura de tomar asiento, puesto que los comensales pueden sentarse en el borde con las piernas extendidas.

Todos estos ejemplos, aparentemente sencillos y que fácilmente pueden quedar inadvertidos, son en definitiva una interpretación contemporánea de costumbres y formas de colonizar el espacio dedicado al consumo de la comida que apenas permanecen en la memoria colectiva de forma consciente.

Adentrándonos todavía más en el ámbito de lo cotidiano, como hemos visto en el caso de los palillos, la objetualidad de lo comestible sigue impregnada de un profundo sentido de arraigo a una sensibilidad y a unos hábitos idiosincráticos. Quisiera detenerme brevemente en solo dos de ellas, que, a pesar de su sencillez, aúnan en un solo acto el sentido de lo estético, de lo impermanente, de la belleza

transitoria y de la complejidad expresada a través de un código de comportamiento, cuyas bases se tienen que conocer previamente para poderlo interpretar.

### 3.2.3. Objetos cotidianos

#### 3.2.3.a. Hashioki. Apoyo de papel para los palillos

El primero de ellos es otro de los ritos cotidianos alrededor del uso de los palillos. Normalmente, sobre la mesa podemos encontrar un pequeño objeto que sirve para apoyar los palillos cuando no están en uso. Puede ser de cerámica, madera, algún tipo de piedra, etc. y su función es asegurar una posición estéticamente correcta de los palillos, evitando que se apoyen sobre los recipientes o que se hundan en la comida. Cuando ese objeto esté ausente, una de las formas de proceder es fabricar un sencillo apoyo con el envoltorio de papel en el que se sirven los palillos. Y aunque su propósito es crear un simple bolsillo en el que esconder las puntas de los palillos y separarlos de la superficie de la mesa, su forma puede ser bastante compleja (figura 15). Existen numerosas formas de doblar la pequeña pieza de papel, lo que, de hecho, se ha convertido en una de las formas de causar buena impresión a una persona desconocida. Un simple fragmento de papel tiene el potencial de convertirse de este modo en un objeto capaz de transformar la percepción del espacio que lo rodea y del que forma parte.



Figura 15.

Fragmentos del *anime* japonés *Nichijō* (literalmente, *Vida cotidiana*), basado en el manga homónimo creado por Keiichi Arawi. Escenas del episodio 12, en el que las protagonistas elaboran un apoyo para los palillos a partir de los envoltorios de papel. Muchas costumbres y valores tradicionales se transmiten actualmente a través de medios contemporáneos, como el *manga* o el *anime*. Kyoto Animation, junio de 2011.

### 3.2.3.b. Obentō

Otro de estos sencillos objetos cotidianos es el *obentō* o caja de almuerzo. En lugar de ser una simple caja usada para transportar alimentos de un lugar a otro, se convierte en un objeto cuyo interior comestible es en sí mismo una experiencia estética y anímica, que trata de transmitir un sentido de preocupación y cuidado por la persona para la que ha sido preparada. Un caso especial son los almuerzos elaborados para los niños, llamados *kyaraben* o *charaben*, literalmente ‘*bentō* de personajes’, que son verdaderas historias comestibles contenidas en el reducido interior de una caja rectangular (figura 16). Vista por fuera, la caja cerrada puede ser un objeto en sí mismo poco atractivo y sumamente sencillo (aunque existe una gran variedad de formas, tamaños y diseños). Pero es a través de su interior que el *obentō*, al igual que la *matryoshka*, añade un sentido de lo oculto y de sorpresa, un recurso sistemático en los objetos de almacenaje. Si de este modo el *bentō* adquiere profundidad hacia el interior, también se estratifica hacia fuera. Los *bentō* preparados en casa se suelen envolver en una tela rectangular que posteriormente sirve de mantel sobre el que desplegar la comida. De una forma ingenua, el mecanismo de la preparación y el consumo del *bentō* reproduce la estructura de la *hakozen* primitiva, cuya tapa servía de bandeja sobre la que colocar los objetos contenidos en su interior. Volviendo a la materialidad del alimento, ni que decir tiene que estamos frente un caso extremo de exploración de sus cualidades pictóricas.

De modo que un objeto tan sencillo como una caja de almuerzo de plástico puede contener multitud de matices que no solo hablan de ciertas particularidades idiosincráticas, sino que también tienen la capacidad de transformar el

espacio circundante, impregnándolo de un sentido de narrativa. Y, como fragmento y estrato espacio-temporal, también tiene la capacidad de codificar el espacio a través de los múltiples significados que aporta por medio de su origen, su propósito, su estructura, etc.

Este breve recorrido final por la objetualidad contemporánea de lo comestible tenía el doble propósito de examinar la vigencia de ciertos valores tradicionales arraigados en el consciente (o subconsciente) común y revisar su validez a todos los niveles del habitar: desde el diseño arquitectónico de vanguardia hasta los hábitos cotidianos. Hemos podido comprobar que, a pesar del dilatado lapso temporal, los cambiantes modos de vida y el desarrollo material, social y económico, existen una serie de patrones que siguen respirando a través de la materialidad que envuelve a la escenografía del alimento. El sistema de objetos en el ámbito doméstico todavía conserva aquel conjunto de características comunes que aparecen en todos los objetos diseñados por un grupo, entendiendo por grupo el conjunto de diseño japonés<sup>87</sup>.

Dicho de otro modo, no podemos hablar de una ruptura incondicional con el pasado que borre de la memoria lo aprendido, lo sentido y lo experimentado. Cada cultura tiene una idiosincrasia particular que se transmite de generación en generación y que une en vínculo indivisible costumbres, expresiones artísticas, educación, sistema de gobierno, idioma, etc. En el caso de Japón, la evolución del diseño japonés se inscribe en una línea de pensamiento que adquiere forma durante dicho periodo como fruto de la necesidad de afirmar una identidad propia por oposición a lo ajeno. El primero en reunir una serie de cualidades como conjunto



Figura 16.  
Tres diseños de bentō del tipo *kyaraben* o *charaben*, bentō de personajes que las madres preparan para sus niños. Anna The Red, sin fecha.

representativo de lo japonés en el espacio habitado es Okakura en su *Libro del té*. Pero como categorías adscribibles a los objetos o al sistema de objetos que configura el espacio habitado están arraigadas, como hemos ido describiendo a lo largo de este texto, en ejemplos que proceden de la antigüedad. Por tanto, las circunstancias siguientes son las que nos permiten razonar el hábitat japonés como un sistema de objetos:

- Que nace y evoluciona como prolongación del propio cuerpo a partir de acciones cotidianas sencillas.
- Que articula el espacio habitado sobre un plano versátil, en ausencia de un contenedor espacial.

- Que se desarrolla de acuerdo con una serie de características que adquieren matices locales en la cultura japonesa y que siguen conservándose en la arquitectura y en el diseño contemporáneos.
  - Que, como modelo idiosincrático, adquiere forma durante el periodo de modernización.
- No es el modelo en sí ni tampoco su hipotético desarrollo lo que pone en valor a este constructo, sino la perseverancia alrededor de dicho modelo como alrededor de un eje común que articula el discurso del espacio habitado. Es la potencia volitiva de estructurar dicho discurso desde una perspectiva siempre contemporánea, sin por ello perder su origen.

1. Takeshi Nakagawa, profesor emérito del Departamento de Arquitectura de la Facultad de Ingeniería y Ciencia Creativa de la Universidad de Waseda, director general del Equipo de Gobierno de Japón para la salvaguardia de Ángor y autor del libro *La casa japonesa: Espacio, memoria y lenguaje* (Barcelona, Reverté, 2016, Documentos de Composición Arquitectónica, 5), entre otros.
2. Opinión expresada en una entrevista personal realizada el 23 de marzo de 2014 durante una de las estancias de investigación de la autora en el Laboratorio de Historia de Arquitectura de la Facultad de Ingeniería y Ciencia Creativa de la Universidad de Waseda.
3. Ken ABALA (2007), *The Banquet: Dining in the Great Courts in Late Renaissance Europe*, University of Illinois Press, p. 24.
4. Bill BRYSON (2011), *En casa: Una breve historia de la vida privada*, Barcelona, RBA Libros, p. 119. Publicación original: *At Home. A short history of private life*, 2010.
5. Ivan HADZHIISKI (2002), Бит и душевност на нашия народ [*Bit i dushevnost na nashia narod*] (*Estilo de vida y espiritualidad de nuestro pueblo*), 3.<sup>a</sup> ed., Sofia, Maria Hadzhiiska, p. 122. Año original de publicación: 1945.
6. No así en la antigüedad, cuando nuestros antecesores comían de forma muy diferente: de pie o tumbados en el suelo.
7. Nadia VASILEVA (2015), «Wakonyōsai. Con corazón japonés, al estilo occidental. Objetualidad en el espacio doméstico japonés en el periodo 1850-1880: Aprendiendo a convivir con la silla», *RITA, Revista Indexada de Textos Académicos*, 4, p. 124-129.
8. Nadia VASILEVA (2017), *Sistema de objetos del habitar japonés: Acciones y enseres en el espacio doméstico durante el periodo de modernización*, Departamento de Proyectos Arquitectónicos, Escuela Técnica Superior de Arquitectura de la Universidad Politécnica de Madrid, tesis doctoral.
9. Véase la reseña publicada en el portal del Tokyo National Museum: *Yusoku - Formal Customs of the Imperial Court* [en línea], Tokyo National Museum, <[http://www.tnm.jp/modules/r\\_free\\_page/index.php?id=648&lang=en](http://www.tnm.jp/modules/r_free_page/index.php?id=648&lang=en)> [Consulta: 3 abril 2014].
10. En este artículo se han usado ejemplos de la edición comentada por Kawamoto Shigeo y Koizumi Kazuko, basada en la recopilación de grabados realizada por Takahashi Munetsune *Ruijuzōyōshō (Reference Book of Courtly Customs)*. Véase Kawamoto SHIGEO y Koizumi KAZUKO (1998), 類聚雜要抄指図巻 [*Ruijuzōyōshō sashizu maki*]. 中央公論美術出版 [*Chūōkōron bijutsu shuppan*].
11. La *bakomakura* era un reposacabezas de madera en forma de caja que albergaba en su interior objetos personales cosméticos o medicinales.
12. Mock JOYA (1961), *Things Japanese*, 1.<sup>a</sup> ed., Tokio, Tokyo News Service.
13. Expresión usada por Carlos G. VALLÉS en *No temas: Los miedos impiden vivir*, Cantabria, Sal Terrae, 1995, p. 196.
14. Karen M. GERHART (2009), *The Material Culture of Death in Medieval Japan*, Honolulu, University of Hawai'i Press, p. 93.
15. *Ibidem*.
16. Michitarō TADA (2010), *Karada: El cuerpo en la cultura japonesa*, 1.<sup>a</sup> ed., Buenos Aires, Adriana Hidalgo, p. 120. Publicación original: *Karada no Nihon Bunka*, 2002.
17. Jordan SAND (2003), *House and Home in Modern Japan: Architecture, Domestic Space and Bourgeois Culture, 1880-1930*, Harvard University Asia Center.
18. *Ibidem*.
19. Jacques le GOFF y Jean-Claude SCHMITT (ed.) (2003), *Diccionario razonado del Occidente medieval*, Madrid, Akal, p. 463. Publicación original: *La raison des gestes dans l'Occident medieval*, 1990.
20. *Ibidem*.
21. Para una explicación completa, véase Nadia VASILEVA (2017), *Sistema de objetos del habitar japonés: Acciones y enseres en el espacio doméstico durante el periodo de modernización*, Departamento de Proyectos Arquitectónicos, Escuela Técnica Superior de Arquitectura de la Universidad Politécnica de Madrid, tesis doctoral.
22. *Hakozen: Traditional table set* [en línea], <<http://hakozen.com/>> [Consulta: 4 febrero 2016].
23. Ruth BENEDICT (2011), *El crisantemo y la espada*, 3.<sup>a</sup> ed., Madrid, Alianza, p. 221-222. Publicación original: *The Chrysanthemum and the Sword: Patterns of Japanese Culture*, 1946.
24. Peter HARVEY (1998), *El budismo*, Pomares-Corredor, p. 190. Publicación original: *An introduction to Buddhism: teachings, history and practices*, 1990.
25. Ruth BENEDICT (1946), *The Chrysanthemum and the Sword...*, op. cit.
26. Kakuzo OKAKURA (2011), *The Book of Tea*, Lexington, KY. Publicación original: *Cha no Hon*, 1907.
27. La palabra *chanoyu* significa literalmente 'agua caliente para el té', comúnmente traducido como 'ceremonia del té'.
28. Los *daimyō* eran poderosos soberanos feudales en Japón entre los siglos X y XIX.
29. El *shogunato* era el gobierno militar en Japón en vigor desde finales del siglo XII hasta la Restauración Meiji, en 1868.
30. Donald FLOWER (2010), «Seventeenth Century Kabuki: Rationales of Control», en: 広島工業大学紀要研究編 [*Hiroshimakōgyōdaigaku kiyō kenkyū-hen, Boletín de Investigación del Instituto de Tecnología de Hiroshima*], 44, p. 369-382, p. 375.
31. Kakuzo OKAKURA (2011), *The Book of Tea...*, op. cit., p. 26.
32. Bruno TAUT (2007), *La casa y la vida japonesas*, Fundación Caja de Arquitectos, p. 33. Publicación original: *Houses and People of Japan*, 1937.
33. Roland BARTHES (2007), *El imperio de los signos*, 1.<sup>a</sup> ed., 3.<sup>a</sup> imp., Barcelona, Seix Barral, p. 19-21. Publicación original: *L'Empire des signes*, 1970.
34. *Ibidem*.
35. *Ibidem*, p. 23.
36. *Ibidem*, p. 24.

37. Hachiro ICHIRO (1998), 箸の文化史 世界の箸・日本の箸. [«Hashi no bunka-shi sekai no hashi Nihon no hashi»] («Cultural history of World's and Japanese chopsticks»), 新装版, 御茶の水書房 [Shinsō-ban, *Ochanomizu shobō*] (agosto), p. 36.
38. *Ibidem*.
39. 殷墟青銅器：青銅時代の中國文明 (*Bronze Age: Chinese civilization of Bronze Age*), Shanghai University Press, 2008, p. 48.
40. *Weblio* [en línea], <<http://www.weblio.jp/content/箸>> [Consulta: 12 abril 2016].
41. Del año 300 a. C. hasta el 250 d. C.
42. 一色, 1998年, p. 45 «大嘗祭のピンセット状の「折箸」». 鳥越憲三郎『箸と俎』毎日新聞社, 1980年, 第一章からの引用.
43. Joe KERTZMAN (2007), *Art of the Knife*, Iola, WI, Krause Publications, p. 3-6.
44. El *técpatl* es un cuchillo de sacrificio de la cultura azteca.
45. Q. Edward WANG (2015), *Chopsticks: A Cultural and Culinary History*, Cambridge University Press, p. 75.
46. Wilson CASEY (2009), *Firsts: Origins of Everyday Things that Changed the World*, Penguin.
47. Chad WARD (2009), «The Uncommon Origins of the Common Fork», *Leite's Culinaria* (6 de mayo).
48. Adelbert DAVIDS (1995), *The Empress Theophano: Byzantium and the West at the Turn of the First Millennium*, Cambridge University Press.
49. El periodo Heian va del año 794 al 1185.
50. *Weblio* [en línea], <<http://www.weblio.jp/content/箸>> [Consulta: 12 abril 2016].
51. Véanse, entre otros: Q. Edward WANG (2015), *Chopsticks...*, op. cit., p. 127; Frederic de GARIS y Atsuharu SAKAI (2002), *We Japanese: The Customs, Manners, Ceremonies, Festivals, Arts and Crafts of Japan*. Routledge, p. 292, y Sari EDELSTEIN (2009), *Food, Cuisine, and Cultural Competency for Culinary, Hospitality, and Nutrition Professionals*, Jones & Bartlett Learning, p. 299.
52. *Weblio* [en línea], <<http://www.weblio.jp/content/>> [Consulta: 15 enero 2017].
53. Ver nota 50.
54. 箸 (*Hashi*) [en línea], <<https://ja.wikipedia.org/wiki/箸>> [Consulta: 15 enero 2017].
55. Elizabeth HALLAM y Tim INGOLD (2016), *Making and growing*, 1.ª ed., Londres, Routledge, p. XIII.
56. *Ibidem*.
57. Junichirō TANIZAKI (2007), *El elogio de la sombra*, Madrid, Siruela, p. 28. Publicación original: *In'ei raisan*, 1933.
58. Bruno TAUT (2007), *La casa y la vida japonesas...*, op. cit., p. 31.
59. Bruno TAUT (2007), *La casa y la vida japonesas...*, op. cit., p. 38.
60. Junichirō TANIZAKI (2007), *El elogio de la sombra...*, op. cit., p. 39-40.
61. Elizabeth HALLAM y Tim INGOLD (2016), *Making and growing...*, op. cit.
62. Jordan SAND (2003), *House and Home...*, op. cit.
63. *Ibidem*.
64. *Ibidem*.
65. ちゃぶ台 (*Chabudai*) [en línea], <<https://ja.wikipedia.org/wiki/ちゃぶ台>> [Consulta: 16 enero 2017].
66. Véase Nadia VASILEVA (2015), «Wakonyōsai...», op. cit.
67. *Ibidem*.
68. Para una explicación completa, véase Nadia VASILEVA (2017), *Sistema de objetos del habitar japonés...*, op. cit.
69. *Ibidem*.
70. Jordan SAND (2003), *House and Home...*, op. cit.
71. Ivan HADZHIISKI (2002), Бит и душевност на нашия народ..., op. cit.
72. Michitarō TADA (2010), *Karada...*, op. cit., p. 205.
73. Jordan SAND (2003), *House and Home...*, op. cit.
74. *Ibidem*, p. 73.
75. Kunio YANAGITA (1931), *Meiji Taishōshi sesōhen*, citado en Jordan SAND (2003), *House and Home...*, op. cit., p. 73.
76. *Ibidem*.
77. Jordan SAND (2003), *House and Home...*, op. cit., p. 73.
78. *Ibidem*.
79. Junichirō TANIZAKI (2007), *El elogio de la sombra...*, op. cit.
80. Jordan SAND (2003), *House and Home...*, op. cit., p. 67.
81. Junichirō TANIZAKI (2007), *El elogio de la sombra...*, op. cit., p. 41-42.
82. *Ibidem*, p. 37-38.
83. John MAEDA (2010), *Las leyes de la simplicidad*, Barcelona, Gedisa, p. 58. Publicación original: *The Laws of Simplicity*, 2006.
84. Junya ISHIGAMI (2011), conferencia *Recent Work* [en línea], Harvard GSD, 22 de marzo, <[https://www.youtube.com/watch?v=IelBds\\_OQ](https://www.youtube.com/watch?v=IelBds_OQ)> [Consulta: 24 septiembre 2013].
85. Citado en ARCH 1281 | Design Fundamentals 1 [en línea], Universidad de Minnesota, 2015, <<https://arch1281fall15.wordpress.com/2015/09/04/beginning-the-investigation/>> [Consulta: 16 agosto 2016].
86. Véase el sitio web del diseñador: <[www.yanobi.com](http://www.yanobi.com)> [Consulta: 30 mayo 2014].
87. Akiko NAKATANI (2011), *Analysis of Japanese and Finnish Furniture Design: A consideration for product identity and the relativity of industrial development and cultural context*, tesis de grado, 97 p.

