

## GIAPPONE POPOLAZIONE



Ci sono molti dubbi sulla provenienza della razza giapponese, si pensa che sia originaria della Mongolia e che si sia incrociata con quella cinese e coreana. I giapponesi sono piuttosto bassi e con la pelle giallastra. Hanno il taglio dell'occhio verso l'alto e la pupilla sempre molto scura, insieme a capelli scuri.

### LINGUA

Polisillabica e agglutinante, appartiene forse al ramo orientale dell'altaico, ma presenta analogie sintattiche e lessicali anche con le lingue del gruppo mundapolinesiano. Come lingua nazionale è stato adottato in età moderna il dialetto di Tokyo. La scrittura originariamente era solo di tipo ideografico, derivata dai caratteri cinesi. Anche 2 varianti di segni sillabici (i kana) di valore puramente fonetico, integrano gli usi e i costumi del Giappone, con le sue variazioni di lingue e dialetti che vengono, alcuni usati solo in certe zone, mentre altri sono molto più diffusi, come in questo caso il dialetto di Tokyo.

### USI E COSTUMI

Nel Giappone è molto interessante esaminare il vasto campo della sua cultura. La lingua ufficiale è naturalmente il giapponese ma ci sono anche minoranze di lingua inglese, che è anche insegnata nelle scuole. È importante far notare che in Giappone l'analfabetismo è quasi inesistente, questo perché l'istruzione è sempre stata una parte fondamentale nelle abitudini giapponesi.

---

In Giappone si trova anche una vasta cultura per quanto riguarda la letteratura. Le prime opere della letteratura giapponese sono di carattere storico e si ispirano a modelli cinesi. Intorno al 760 fu compilata la prima antologia poetica, la raccolta di 10.000 foglie, che comprende 4495 poesie di centinaia di autori del sesto- settimo secolo. Le poesie venivano scritte principalmente in versi di 31 sillabe. Invece, più avanti, vediamo che gli scrittori cominciarono a scrivere racconti fantastici e sotto forma di diari. In seguito, verso la fase dell'apice della letteratura giapponese nel periodo Heian, alcuni scrittori si dedicarono di più ai romanzi. Gli autori si ispiravano spesso a racconti di famiglie feudali e a soggetti presi dal popolo.

Verso il 1438 le persone apprezzavano sempre di più il teatro, basato su leggende e interpretato non da attori ma bensì da marionette, che riscuotevano sempre più pubblico. In questo periodo fu rinnovato di nuovo il concetto della letteratura: i poeti cominciarono a sostituire la classica poesia tanka con una tipo di poesia chiamata "renga". Questo tipo di poesia non si basava più su miti e leggende ma piuttosto sulla vita borghese e del popolo. Nei molti periodi che la letteratura ha incontrato come il romanticismo, il neo- intellettualismo e l'impressionismo possiamo identificare alcuni nomi che passarono alla storia: Yasunari Kawabata, Osamu Dazai, Yukio Mishima e Ooka Shohei.

Un altro campo in cui il Giappone è molto ferrato è l'arte. L'arte giapponese è molto diffusa, anche se spesso viene confusa con l'arte cinese, anche questa molto conosciuta. L'arte giapponese si manifesta nella tendenza alla rappresentazione concreta dell'uomo e della natura, che viene interpretata come i sentimenti dell'anima, con ogni suo desiderio e speranza. Il risultato di tali concezioni è visibile soprattutto nell'arte raffinata e squisita dei giardini, nella quale si compendiano poesia, arte, musica e filosofia. La pittura narrativa e quella dei paesaggi è la principale, e consiste in poche pennellate da cui traspare un profondo dinamismo, ricca di effetti decorativi. L'arte accompagna molti periodi storici di larga importanza. Nel periodo preistorico compaiono ceramiche con decorazioni fatte di cordoncini. Venivano usati per onorare le grandi sepolture a tumulo e abbellire le case e alcuni templi. In seguito con la diffusione del buddismo si cominciò a disegnare paesaggi e la natura diventò la principale fonte di ispirazione, anche nel campo dell'architettura, dove veniva ampiamente usata. La massima espansione dell'arte giapponese arriva quando gli artisti cominciarono a disegnare e pitturare su rotoli di seta, famosi ancora oggi. La scultura, comincia a essere più apprezzata verso il 1185, quando molti artisti si dedicarono ad essa. Compaiono così le prime sculture profane e i ritratti solidi. Nasce anche un tipo di pittura che dava risalto alle piccole cose e utensili di lacca, gerardica e di bronzo: si chiama pittura sumi.

L'arte giapponese prosegue nelle sue trasformazioni, ma rimane sempre molto attaccata alle sue tradizioni e culture, come anche si basa spesso su religioni e convinzioni anche moderne.

## **Festività & Folclore**

Per un paese con un senso del *rituale* così sviluppato, le festività sono un modo di vita. I giapponesi le amano profondamente e pare che si succedano nel corso dell'anno con estrema frequenza, sparse per tutto il territorio. Ogni regione ha un suo particolare festival, spesso una o più varianti sul tema di grandi celebrazioni nazionali di carattere religioso dedicate a divinità, santuari shintoisti o a templi buddhisti, durante le quali, lungo le strade del luogo, vengono trasportati a spalla pesanti *mikoshi* (santuari portatili).

Durante le feste, le antiche tradizioni insulari, ancora radicate nei distretti rurali, si intrecciano allo spirito consumistico delle grandi città che aggiungono così alle celebrazioni un tocco commerciale.

### **Capodanno**

#### **(O-shogatsu)**

31Dic/1 Gennaio

E' la festa più popolare in Giappone, periodo in cui i parenti si riuniscono e molte famiglie si recano dai nonni a trascorrere le vacanze. Le celebrazioni iniziano la vigilia del Nuovo Anno. Alla mezzanotte del 31 dicembre, la famiglia mangia i vermicelli (*soba*), simbolo di lunga vita, e poi si reca in visita al santuario locale o al tempio per pregare affinché il nuovo sia un anno fortunato. Il primo dell'anno viene consumata una colazione speciale, ai bambini vengono regalati dei soldi ed ognuno attende con ansia di ricevere i biglietti d'auguri per il Nuovo Anno che vengono spediti tutti insieme la mattina di Capodanno.

Pref. di Akit

### **La Festa Namahage**

31 Dicembre

Si tratta di un evento che ricorre ogni anno a Oga, nella prefettura di Akita. Le origini della festa sono sconosciute. Ogni anno orchi in abiti di paglia, alti stivali e spade appuntite attraversano la città e con tono canzonatorio urlano "C'è qualche bambino che piange qui??" . E' in definitiva una festa in cui si divertono sia grandi che piccini

Sapporo

### **La Festa della Neve**

#### **(Yukimatsuri)**

5-11 Febbraio

La *Yukimatsuri* risale al 1950 ed è tra le più importanti feste invernali. E' caratterizzata da una straordinaria competizione di sculture di neve nel Parco *Odori* con spettacolari modelli di castelli feudali, guerrieri samurai. Si tratta di una gara internazionale che offre ai team di tutto il mondo la possibilità di mostrare le proprie opere.

### **La Festa delle Bambole**

#### **(Hinamatsuri)**

3 Marzo

Questa festa è dedicata interamente alle bambine. La gente colloca in casa un piccolo palco a gradini rivestito di rosso e lo adorna con tante bellissime bambole che rappresentano l'antica corte imperiale.

### **La giornata dei Bambini**

#### **(Kodomo-no-ni)**

5 Maggio

Il 5 Maggio viene invece dedicato ai bambini. Banderuole di carta (*koi-nobori*) a forma di carpa, una per ogni maschio della famiglia, vengono esposte al vento nei giardini delle abitazioni. L'abilità delle carpe nell'affrontare le forti correnti marine diventa così un modello da imitare per i giovani giapponesi.

Sendai  
**La Festa della Stella**  
**(Tanabata)**  
6-8 Agosto

Le origini della festa di Tanabata risalgono al 1920. La tradizione narra che a due amanti, separati dalla via Lattea, è concesso di incontrarsi una sola volta l'anno, la notte del 7 luglio; la notte di *Tanabata* la gente scrive frasi augurali su strisce di carta che poi appende a fusti di bambù. A Sendai la festa della Stella ricorre ad agosto. Centinaia di festoni di carta decorano le strade e subito dopo la mezzanotte del 5 agosto, ben 12mila fuochi d'artificio colorano il cielo notturno dell'estate.

**O-Bon**  
Metà Agosto

La credenza popolare ritiene che verso la metà di agosto le anime delle persone care defunte tornino a casa. Le case e le lapidi funerarie vengono pulite, mentre si preparano per loro offerte di cibo speciale. Questa ricorrenza viene celebrata in modi diversi: con feste danzanti, le *Awa Odori* (foto) nello Shizuoka , oppure, a Nagasaki, illuminando le lapidi con lanterne, alcune delle quali create a forma di barca per permettere alle anime di poter ritornare al loro mondo.

### **Feste Nazionali**

1 Gennaio	Capodanno
15 Gennaio	Festa degli adulti
11Febbraio	Festa della Fondazione
21 Marzo	Equinozio primaverile
3 Marzo	Festa della Costituzione
5 Marzo	La giornata dei Bambini
23 Settembre	Equinozio invernale
10 Ottobre	Festa dedicata allo sport ed alla salute
3 Novembre	Festa della Cultura
23 Novembre	Festa del Ringraziamento
23 Dicembre	Compleanno dell'imperatore Akihito

## KA-DO, LA VIA DEI FIORI



La traduzione letterale della parola Ikebana è “fiori viventi”, ma l’arte dei fiori può essere anche indicata come Kado, cioè “via dei fiori”.

## LA STORIA

L'Ikebana è un'arte molto antica, ha le sue origini in Oriente (India, Cina) ma solo nel complesso artistico e religioso del Giappone ha trovato il terreno fertile per il suo sviluppo trasformandosi, da iniziale offerta agli dei, in una multiforme espressione artistica, frutto e riflesso della cultura del momento. Le sue origini risalgono al VI secolo d.C. e cioè al periodo in cui il buddismo attraverso la Cina e la Corea penetra nell'arcipelago nipponico introducendo l'usanza delle offerte floreali votive. In origine l'arte dei fiori era praticata solamente dai nobili e dai monaci buddisti, che rappresentavano le classi elevate del Giappone, e solo molto più tardi si diffuse in tutti i ceti diventando popolare con il nome di Ikebana.

## LA SCUOLA OHARA

La nascita dell'Ikebana moderno corrisponde con la creazione del moribana, letteralmente "fiori ammassati", avvenuta verso il 1895, alla quale si fa risalire la nascita della scuola fondata da Unshin Ohara.

## I MATERIALI

Nelle composizioni dell'Ikebana rami e fiori sono disposti secondo un sistema ternario, quasi sempre a formare un triangolo. Il ramo più lungo, più importante, è considerato qualche cosa che si avvicina al cielo, il ramo più corto rappresenta la terra e il ramo intermedio l'uomo. Così come queste tre forze si devono armonizzare per formare l'universo, anche i fiori e i rami si devono equilibrare nello spazio senza alcuno sforzo apparente.

IKEBANA OHARA CHAPTER ROMA . E' rappresentata ufficialmente in diversi paesi del mondo con 57 Chapter, uno dei quali a Roma.

## L'IKEBANA

L'ikebana, l'arte di disporre i fiori, nasce a scopo votivo, importata dalla vicina Cina insieme al Buddismo: i monaci e i sacerdoti disponevano le composizioni floreali sugli altari come offerta agli dèi. Si è poi evoluta nel corso dei secoli, trovando in Giappone il suo massimo sviluppo ed elevandosi a vera e propria arte. Molte sono le tecniche di disposizione dei fiori e molte le scuole che storicamente si contendono il primato di veri maestri di ikebana. Quest'arte è ancora molto diffusa in ogni parte del Giappone, praticata da tutti fin dalla più tenera età e i capolavori floreali giapponesi sono conosciuti in ogni parte del mondo. Ikebana significa letteralmente "fiori viventi": con le composizioni floreali non si immortala un fiore, ma lo si coglie in un suo attimo di vita, dalla nascita alla morte. Anche questa arte infatti risente del grande amore dei Giapponesi per la natura e la vita in ogni sua forma. Nonostante le diversità dovute alla scuola e alla tecnica di ogni maestro, la composizione ikebana-tipo consta solitamente di tre elementi fondamentali di diverse altezze, che rappresentano una visione cosmica: il ramo più alto rappresenta il cielo, il più basso la terra e l'intermedio l'uomo nel suo tentativo di elevarsi al cielo. Altri elementi "accessori" contribuiscono poi alla bellezza e al simbolismo della composizione, che non sarà formata soltanto da splendidi fiori, ma anche da rami torti, foglie rotte o fiori già quasi appassiti. Quest'arte rappresenta quindi una natura, che non è mai in se stessa perfetta e simmetrica: proprio nell'imperfezione e nell'asimmetria delle composizioni si trova la loro bellezza più intrinseca. La composizione floreale, oltre a soddisfare precisi criteri estetici, deve essere piena di simbolismo: raffigurare una fase di vita o un particolare momento dell'anno e provocare nell'osservatore precise sensazioni. A questo contribuiscono tutti gli elementi interni o esterni alla composizione: i fiori, le piante, le erbe, i rami, le foglie, il recipiente, nonché gli elementi dell'ambiente in cui essa è posta. Ogni fiore o pianta, o anche l'accostamento di due diverse specie, ha un suo particolare significato. Così il fiore di loto, che affonda le sue radici nel fango e si innalza dalle acque con le sue corolle candide, rappresenterà il tentativo dell'uomo di elevarsi dai peccati terreni alla purezza del cielo; o un ramo di pino con una rosa rappresenteranno l'unione tra la leggiadria e la fragilità femminile con la forza e la resistenza maschile. Il significato cambia a

seconda che il fiore venga inserito in boccio, già schiuso o completamente aperto. Fondamentale è il riferimento alla stagione in corso: i fiori saranno simboli di primavera, le foglie di estate, i rami nudi di inverno. In tal senso anche il materiale e il colore dei recipienti saranno basilari: così un recipiente in metallo darà una sensazione di freschezza nelle composizioni estive, mentre uno in terracotta darà una sensazione di calore nelle composizioni invernali. La composizione floreale assume un ruolo di particolare rilievo durante la cerimonia del tè (cha-no-yu). Inserita nel tokonoma, contribuisce alla bellezza della cerimonia, e aiuta quindi a creare una sensazione di armonia generale nella stanza e a offrire spunti di concentrazione e meditazione ai partecipanti.

### **Le Composizioni floreali giapponesi**

In contrasto con la forma puramente decorativa delle composizioni floreali occidentali, l'arte dell'Ikebana mira a creare un'armonia tra composizione lineare, ritmo e colore. Mentre il gusto occidentale tende a dare importanza alla quantità, ai colori dei fiori puntando l'attenzione maggiore sulla loro bellezza, i giapponesi privilegiano gli aspetti lineari della composizione ed hanno raggiunto un tale grado di perfezione in quest'arte che il vaso, gli steli, le foglie ed i rami acquisiscono un valore complementare a quello dei fiori.

L'intera composizione floreale giapponese è basata su tre principali linee che simboleggiano il cielo, la terra e l'uomo.

#### **Le origini dell'Ikebana si fanno risalire al VI sec.**

In queste composizioni primitive sia i rami che i fiori venivano orientati verso il cielo in segno di fede.

Nel XV sec. venne creato uno stile più sofisticato, *rikka* (lett. 'fiori ritti'). Questo stile cerca di ricreare la grandiosità della natura, stabilisce che i fiori debbano essere composti in modo da rappresentare il monte Sumeru (montagna mitica della cosmologia buddista e simbolo dell'universo). Dunque uno stile tutto legato al simbolismo. Ad es. i rami del pino rappresentano le rocce e le pietre, ed i crisantemi bianchi un fiume ed un ruscello. Questo stile, che ebbe il suo periodo migliore nel XVII sec. è oggi considerato da molti una forma antiquata di arte floreale e viene raramente praticato.

**L'Ikebana ha subito i suoi mutamenti più profondi nel XV sec.**, sotto il dominio dello Shogun Muromachi, Yoshimasa Ashikaga (1436-1490). Lo Shogun era un'amante della semplicità e le case che fece costruire contenevano il *tokonoma*, o alcova, dove la gente poteva collocare oggetto d'arte e composizioni floreali. Fu in questo periodo che le regole dell'Ikebana furono semplificate per permettere a tutte le classi sociali di dedicarsi a quest'arte.

**Una tappa significativa nell'evoluzione di quest'arte ebbe luogo alla fine del**

**XVI sec.**, quando si affermò uno stile più austero e semplice noto come *negeire* (lett. 'gettar dentro o lanciar dentro') che divenne parte integrante della cerimonia del tè. Secondo questo stile i fiori devono essere disposti nel vaso nel modo più naturale possibile, quali che siano i materiali adoperati.

**Dopo la Restaurazione Meiji**, che introdusse in Giappone un periodo di modernizzazione e di occidentalizzazione, si sviluppò un nuovo stile chiamato *moribana* ('fiori ammassati'). Stile nato in parte come risposta all'occidentalizzazione della vita giapponese. Lo stile moribana, che ha inaugurata una nuova libertà nell'arte della composizione floreale, cerca di riprodurre in miniatura lo scenario di un paesaggio o di un giardino. E' uno stile che si addice a qualsiasi ambiente o situazione.

Oggi esistono diversi stili di ikebana, alcuni molto semplici ed altri originali, ma tutti attribuiscono in egual modo un peculiare significato al modo in cui i fiori sono disposti.

Tra gli stili più originali del XX sec., degno di nota è lo stile *sangetsu* creato da Mokichi Okada.



Hydrangea macrophylla  
Vaso: ceramica Ch'ao

## Samurai



Samurai in armi (circa 1860)

La parola giapponese **samurai** deriva da un verbo, *saburau*, che significa "servire" o "tenersi a lato" e indica un guerriero del Giappone feudale. Un termine più appropriato sarebbe *bushi* (letteralmente: "guerriero"), che risale all'epoca Edo; attualmente il termine viene usato per indicare la nobiltà guerriera (non, ad esempio, gli *ashigaru* o i fanti). I samurai che non servivano un *daimyō* o perché era morto o perché ne avevano perso il favore, erano chiamati *rōnin*.

I samurai costituivano una classe colta, che oltre alle arti marziali, direttamente connesse con la loro professione, praticava arti zen come il cha no yu o lo shodo. Col tempo, durante l'era Tokugawa persero gradualmente la loro funzione militare. Verso la fine dell'era Tokugawa, i samurai erano essenzialmente burocrati dello *shōgun*, e la loro spada veniva usata soltanto per scopi cerimoniali. Con la riforma Meiji (tardo XIX secolo) la classe dei samurai fu abolita in favore di un esercito nazionale in stile occidentale. Ciò nonostante, il *bushidō*, rigido codice d'onore dei samurai, è sopravvissuto ed è ancora, nella società giapponese odierna, un nucleo di principi morali e di comportamento che parallelamente, nelle società occidentali, è costituito da principi etici di derivazione religiosa.

### Etimologia

La parola samurai ha avuto origine nel periodo giapponese Heian, quando era pronunciata *saburai*, e significava "servo" o "accompagnatore". Fu soltanto nell'epoca moderna, intorno al periodo Azuchi-Momoyama e al periodo Edo del tardo XVI e XVII secolo che la parola *saburai* mutò in samurai. Per allora, il significato si era già modificato da tempo.

Durante l'era di più grande potere dei samurai, anche il termine *yumitori* (arciere) veniva usato come titolo onorario per un guerriero, anche quando l'arte della spada divenne la più importante. Gli

arcieri giapponesi (vedi arte del kyūjutsu) sono ancora fortemente associati con il dio della guerra Hachiman.

Questi sono alcuni termini usati come sinonimo di samurai.

- *Buke* - un appartenente ad una famiglia militare. un suo membro;
- *Mononofu*- termine arcaico per "guerriero";
- *Musha* - abbreviazione di *Bugeisha*, letteralmente "uomo delle arti marziali";
- *Shi* - pronuncia sinogiapponese del carattere che comunemente si legge **samurai**
- *Tsuwamono* - termine arcaico per "soldato", fatto celebre da un famoso haiku di Matsuo Bashō; indica una persona valorosa;

## Armi



Foto ricordo con figuranti in costume da samurai (1880 circa)

I samurai usavano una grande varietà di armi. Nel periodo Tokugawa si diffuse l'idea che l'anima di un samurai risiede nella katana che porta con sé, a seguito dell'influenza dello Zen sul bujutsu; a volte i samurai vengono descritti come se dipendessero esclusivamente dalla spada per combattere. Raggiunti i tredici anni, in una cerimonia chiamata *Genpuku*, ai ragazzi della classe militare veniva dato un *wakizashi* e un nome da adulto, per diventare così vassalli, cioè **samurai** a tutti gli effetti. Questo dava loro il diritto di portare una *katana*, sebbene venisse spesso assicurata e chiusa con dei lacci per evitare sfoderamenti immotivati o accidentali. Insieme, *katana* e *wakizashi* vengono chiamati *daisho* (letteralmente: "grande e piccolo") ed il loro possesso era la prerogativa del buke.

# 侍

Ideogramma **Samurai**.

La prima arma ausiliaria dei samurai fu l'arco e non fu modificata per secoli, fino all'introduzione della polvere da sparo e del moschetto nel XVI secolo. Un arco giapponese era un'arma molto potente: le sue dimensioni permettevano di lanciare con precisione vari tipi di proiettili (come frecce infuocate o frecce di segnalazione) alla distanza di 100 metri, arrivando fino a 200 metri quando non era necessaria precisione. Veniva usato solitamente a piedi, dietro un *tedate*, un largo

scudo di legno, ma poteva essere usato anche a cavallo. La pratica di tirare con l'arco da cavallo divenne una cerimonia Shinto detta Yabusame. Nelle battaglie contro gli invasori Mongoli, questi archi furono l'arma decisiva, contrapposti agli archi più piccoli e alle balestre usate dai cinesi e dai mongoli.

Nel XV secolo, anche la lancia (yari) divenne un'arma popolare. Lo yari tese a rimpiazzare il naginata allorquando l'eroismo individuale divenne meno importante sui campi di battaglia e le milizie furono maggiormente organizzate. Nelle mani dei fanti o ashigaru divenne più efficace di una Katana, soprattutto nelle grosse cariche campali. Nella battaglia di Shizugatake, in cui Shibata Katsue fu sconfitto da Toyotomi Hideyoshi (da allora anche noto come Hashiba Hideyoshi) i cosiddetti "Sette Lancieri di Shizugatake" ebbero un ruolo cruciale nella vittoria.

### **La pratica dell'Harakiri**

Ormai entrata nel linguaggio comune occidentale, l'harakiri meglio noto in Giappone come seppuku, kappuku o altre denominazioni, è il suicidio d'onore dei samurai. Alcune volte praticato volontariamente per svariati motivi, il più delle volte era una condanna a morte che non disonorava. Infatti il condannato, vista la sua posizione nella casta militare, non veniva giustiziato, ma invitato o condannato a togliersi da solo la vita, praticandosi con un pugnale una ferita orizzontale profonda all'addome, di una gravità tale da provocarne la morte. Per preservare ancora di più l'onore del samurai, un fidato compagno, previa promessa all'amico, decapitava il samurai appena dopo che egli si era inferto la ferita all'addome, per fare in modo che il dolore non sfigurasse il volto del fiero soldato. Nel 1889, con la costituzione Meiji l'harakiri venne abolito come forma di punizione e scomparì definitivamente in Giappone.

### **I precetti di un Samurai**

I samurai seguivano un preciso codice d'onore sintetizzato da molte opere, la più famosa delle quali è l'Hagakure di Yamamoto Tsunemoto. I precetti fondamentali possono essere sintetizzati come segue:

- **Gi** la decisione giusta ed equanime, l'atteggiamento giusto, la verità. Quando si deve morire, bisogna morire. Rappresenta la risolutezza, la corretta strada da percorrere, il concetto del "*Qui e ora*"
- **Yu** l'abilità, sia tecnica che umana: il coraggio tinto di eroismo.
- **Jin** l'amore universale, la benevolenza verso tutta l'umanità, verso tutte le persone verso tutti gli individui
- **Rei** il retto comportamento, l'osservanza delle regole e della disciplina
- **Makoto** la sincerità totale, universale, in ogni occasione della vita.
- **Melyo** l'onore e la gloria sul campo di battaglia e nella vita.
- **Chugi** la devozione e la lealtà, verso il proprio padrone, verso i propri compagni e fratelli.

### **Sakura - il ciliegio**



## Fiori di ciliegio

Oggi assunto a simbolo di tutte le arti marziali, venne adottato dai samurai quale emblema di appartenenza alla propria classe. Nell' iconografia classica del guerriero il ciliegio rappresenta insieme la bellezza e la caducità della vita: esso, durante la fioritura, mostra uno spettacolo incantevole nel quale il samurai vedeva riflessa la grandiosità della propria figura avvolta nell'armatura, ma è sufficiente un' improvviso temporale perché tutti i fiori cadano a terra, proprio come il samurai può cadere per un colpo di spada infertogli dal nemico. Il guerriero, abituato a pensare alla morte in battaglia non come un fatto negativo ma come l'unica maniera onorevole di andarsene, riflettè nel fiore di ciliegio questa filosofia. Un antico verso ancora oggi ricordato è "hana wa sakuragi, hito wa bushi" che tradotto significa "il migliore dei fiori è il ciliegio, il migliore degli uomini è il guerriero".

Lo stile dell'abbigliamento giapponese, ed in particolare il kimono, si sono sviluppati attraverso una lunga tradizione che affonda le sue radici nella moda cinese, a sua volta influenzata dal gusto di sovrani stranieri come i Mongoli o i Manchu.

In Giappone, dal X sec. in poi si assiste all'evoluzione del *kosode*, che rimase il modello fondamentale in voga fino all'occidentalizzazione dell'arcipelago (fine del XIX sec.). Il *kosode* nasce essenzialmente come un capo d'abbigliamento indossato sotto gli abiti, ed era largamente diffuso tra gli strati inferiori della società del periodo Ahikaga (1932-1568). Gradualmente sarà adottato anche dai ceti più elevati, ma come indumento esterno e nel tardo XVI sec, diverrà il vestito d'uso quotidiano, sia maschile che femminile.

Lo sviluppo evolutivo dei tessuti, del design e delle decorazioni che resero memorabili i kimono delle cortigiane del periodo Edo spesso riprodotte nelle stampe dell'epoca (ukiyo-e), crebbe parallelamente al graduale miglioramento qualitativo delle tecniche di trattamento e coloritura dei tessuti.

Mentre taluni ritengono che il kimono sia tecnicamente "primitivo" se paragonato all'abbigliamento occidentale; altri lo considerano l'esemplificazione della perfezione di un modello che supera i confini temporali. Va inoltre sottolineato che il kimono, nel corso secoli, ha subito solo "lievi" mutamenti; sappiamo invece che in occidente l'abbigliamento è sottoposto ad un continuo e frenetico aggiornamento, frutto di stili e mode sempre nuove a seconda della stagione.

Se volessimo paragonare il kimono ad un'opera d'arte, allora sarebbe sicuramente un'opera pittorica. Infatti, i collezionisti possono sistemare il kimono ad una gruccia, appenderlo alla parete ed ammirarne i colori e le decorazioni, esattamente come farebbero con un dipinto della propria collezione. Non dimentichiamo infatti che molti artisti giapponesi si dedicavano quasi esclusivamente alla decorazione dei tessuti destinati alla confezione dei kimono, usando il tessuto come un pittore la sua tela, e ricorrendo anche loro al pennello, per arricchirlo di immagini sempre varie.

Il termine "*kimono*" (lett. 'cosa addosso') era il termine utilizzato per indicare genericamente l'abito giapponese tradizionale. Tuttavia le tipologie sono varie, le principali sono tre e si differenziano in base all'ampiezza dell'attacco delle maniche in vita: nel *kosode* (a 'manica stretta'), nell' *hirosode* (a 'manica ampia') oppure in base alla lunghezza, come nel *furisode* (a 'manica che pende')  
[yukata.htm/yukata.htm](http://yukata.htm/yukata.htm)

Dopo il secondo conflitto mondiale abbiamo assistito all'occidentalizzazione dell'abbigliamento femminile, e sono molte le donne, che anche per questione di praticità, soprattutto al lavoro, indossano abiti occidentali; tuttavia il fascino del kimono è irresistibile. Sono molte le feste nazionali (es: "[La Festa dei bambini](#)" il "[Capodanno](#)"), o le feste private in cui le donne mostrano orgogliosamente il proprio kimono.

*"Il kimono rappresenta l'orgoglio ed il simbolo di ogni donna giapponese ed indossarlo equivale a vivere lo spirito del Giappone e sentirne palpitare il cuore"*

## L'ALIMENTAZIONE

### Due grandi cucine



#### La tavola giapponese

Il riso in Giappone ricopre un'importanza fondamentale, infatti non solo è l'alimento base, ma anticamente costituiva l'unità principale di "determinazione" economica. In età feudale, ad esempio, ogni feudo era misurato in base alla quantità di koku di riso che produceva la terra (ogni koku equivaleva più o meno a 180 litri). Del resto, la storia dell'agricoltura giapponese va di pari passo con la storia del riso e con le innovazioni tecnologiche tese ad incrementare la produzione di questo cereale. Introdotto in Giappone dalla Cina intorno al IV secolo a.c. (anche se la cultura sistematica risale al II o III secolo d.C., divenne il pasto per antonomasia (meshi o gohan), nonché cibo degli dei, a cui tuttora viene offerto per propiziare la benevolenza. In seguito alle riforme terriere promosse nel secondo dopoguerra che crearono una classe di proprietari indipendenti interessati più alla produzione che alla semplice messa a coltura del terreno dato in usufrutto, la quantità di riso raccolto (molto carente, invece, durante la guerra), aumentò notevolmente come pure il grado di autosufficienza agricola del Paese.

Del riso non si spreca nulla: da esso viene distillato il sake, la bevanda nazionale; con le foglie vengono realizzati oggetti di uso quotidiano; le spighe divenute paglia compongono i tatami e vengono utilizzate ancora oggi nella costruzione dei tetti tradizionali; da residui, infine, opportunamente trattati, si produce carta e altro materiale utilizzabile.

Il riso onnipresente sulla tavola giapponese viene elaborato in infinite varianti, il riso bianco (shirogohan) che accompagna i tre pasti principali viene cotto a vapore in apposite pentole e poi trasferito con cura nelle ciotole utilizzando un cucchiaio di legno, versando il rimanente in un contenitore di legno che mantiene il calore, a disposizione dei commensali sulla tavola. L'o-kayu è una minestra leggera a cui ricorrere specie se si è leggermente indisposti di stomaco mentre il kamameshi è riso insaporito da carne e vegetali fatti cuocere insieme e servito una ciotola con coperchio in terracotta; i domburi sono invece riso e striscioline di carne di maiale o gamberoni fritti o uova strapazzate.

Le paste è possibile dividerle in due tipi: quella scura (soba), di grano saraceno, diffusa nella zona di Tokyo, e quella bianca (udon e somen) di farina di frumento, tipica delle province di Kyoto e Osaka. La pasta tradizionale nipponica può essere considerato un piatto fast-food, ideale per le pause di lavoro; i sobaya sono i locali specializzati per i vari tipi di pasta.

Il pesce insieme al riso è l'alimento base fin dai tempi più remoti. In Giappone è in gran parte mangiato crudo per assaporare il raffinato e differente gusto di ogni varietà di pesce. Il sashimi (pesce crudo tagliato a fettine sottilissime) è infatti il piatto nobile per antonomasia per il quale di un pesce viene utilizzata solo una piccola parte, la migliore, purché freschissimo e di prima qualità. Si usa intingere ogni fettina nella salsa di soia dopo avervi sciolto un po' di wasabi (rafano verde).

La carne ha un diffuso consumo, relativamente recente, successivo all'apertura del Paese all'occidente con la restaurazione Meiji del 1868; prima di allora, il buddismo vietava l'uccisione

di animali a quattro zampe. Il pollo ha trovato la sua forma migliore negli yakitori, gustosi spiedini molto diffusi; la carne bovina si può assaporare come shabu-shabu, tagliata in sottilissime fettine sbollentate in un brodo saporito; il maiale viene servito come tonkatsu, una frittura insaporita da una salsa dolciastrosa.

I dolci giapponesi hanno poco a che vedere con i nostri dolci: solo zucchero di canna, marmellata di azuki (fagioli rossi) e una leggerissima pasta di acqua e farina. I dolci possono essere divisi in due categorie: kanagashi (dolci morbidi, che possono essere conservati per un periodo brevissimo) e higashi (dolci secchi, che possono essere conservati a lungo). In Giappone i dolci non vengono quasi mai serviti a fine pasto ma accompagnano il tè.

## I primi dieci prodotti alimentari importati in Giappone

	1991		1992		1993	
<b>Gamberetti</b>	3,070	308,0	2,886	293,7	3,231	316,6
<b>Maiale</b>	2,000	420,2	2,427	491,8	2,586	467,2
<b>Manzo</b>	1,805	353,1	2,086	411,5	2,465	511,5
<b>Grano</b>	2,227	16.644,0	2,234	16.379,9	2,123	16.860,6
<b>Tonno</b>	1,126	288,1	1,362	302,3	1,757	357,9
<b>Soia</b>	1,146	4.331,0	1,234	4.725,2	1,374	5.031,1
<b>Fruento</b>	918	5.693,1	1,176	5.979,3	1,138	5.813,6
<b>Salmone/Trote</b>	751	152,8	1,028	173,4	1,083	228,5
<b>Granchio</b>	690	115,0	763	120,5	878	110,37
<b>Anguilla</b>	510	33,8	585	36,3	763	38,3

Fonte: Ministero delle Finanze giapponese, 1993.

### La tavola italiana

Nel 1970 a Tokyo esistevano tre ristoranti italiani dei quali uno di incerta origine svizzera, a Kobe ne esisteva uno piccolo e semideserto e ad Osaka nessuno. Oggi è impossibile fare una statistica perché ne esistono migliaia, dei quali più di 2.000 solo a Tokyo. Per dimostrare come sono cambiati i tempi basta citare l'esempio di un famosissimo ristorante francese di Tokyo che anni fa era una istituzione mentre oggi è stato sostituito con un ristorante italiano. Linguine al pesto, spaghetti ad aglio e olio, al nero di seppia sono ormai piatti popolarissimi, oltre ai sempre conosciuti spaghetti alle vongole ben familiari a tutti i giapponesi. Tale successo della cucina italiana è dovuto essenzialmente alle giovani generazioni giapponesi che venendo in europa hanno deciso che la cucina italiana è quella più vicina ai loro gusti e la più buona. Ciò ha creato una straordinaria domanda di prodotti alimentari italiani sul mercato interno giapponese e una proliferazione di ristoranti italiani.

Oggi è normale entrare nei grandi supermercati e trovare banchi che espongono decine di qualità di olio vergine di oliva, banchi stracolmi di mozzarelle a offerta speciale, aceto balsamico di tutti i tipi. Grande richiesta anche di vini italiani finalmente di grande prestigio pronti ad essere giudicati non solo dai sommeliers, ma anche da tanti giapponesi che fanno ormai gran mostra della terminologia specializzata come "fruttato", "retrogusto" etc...

Sino a qualche anno fa gli esportatori italiani di vino in Giappone erano relegati al quinto posto nella graduatoria dei principali venditori di vino. A partire dal 1965, si è assistito ad un sensibile recupero del consumo di vini italiani in Giappone, dapprima nei confronti della Francia e poi della Germania; la quota dei vini italiani è così balzata al 13%, più del doppio di quattro anni prima.

## LA CULTURA

### I mezzi di informazione

#### Libri e giornali

In base alle statistiche disponibili, nel 1997 sono stati pubblicati in Giappone 65.438 nuovi libri, 3.311 riviste mensili e 1.879 settimanali.

Esistono 125 quotidiani; la loro diffusione è stata nell'ottobre 1996 di circa 72,71 milioni di copie, con una media di 582 quotidiani ogni 1000 abitanti.

I 5 quotidiani nazionali sono, secondo la tiratura: Yomiuri Shimbun, Asahi Shimbun, Mainichi Shimbun, Nihon Keizai Shimbun, Sankei Shimbun.

### Principali quotidiani

migliaia di copie

1996	Giornale	mattino	sera	Tiratura
<b>Giappone</b>	Yomiuri Shimbun	10.172	4.390	14.562
	Asahi Shimbun	8.376	4.347	12.723
	Mainichi Shimbun	3.949	1.884	5.833
	Nihon keizai Shimbun	2.982	1.658	4.640
	Sankei Shimbun	1.941	952	2.893
	<b>Italia</b>	Corriere della Sera		
La Repubblica				605
La Stampa				406
Il Sole 24 Ore				340
<b>Francia</b>	Le Figaro			382
	Le Monde			371
	Le Progres			299
<b>Germania</b>	Bild Zeitung			4.644
	Suddeutsche Zeitung			411
	Frankfurter Allegemeine			402
				1.076
<b>Regno Unito</b>	Daily Telegraph			733
	The Times			393
	The guardian			295
	Financial Times			1.784
				1.675
<b>USA</b>	The Wall Street Journal			1.071
	USA Today			789

	The New York Times The Washington Post			
--	---	--	--	--

Fonte: Fact and Figures of Japan 1998; World Association of Newspapers, 1998.

# LA CUCINA GIAPPONESE



## Chawan-mushi

### Ingredienti

90 g di funghi cinesi, 3 uova, 3 tazze di dashi 2, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaio di salsa di soia, ½ tazza di pollo cotto tagliato a dadini, 6 gamberetti cotti tagliati a pezzetti, 6 castagne d'acqua tagliate a dadini, 1 cucchiaio di mirin, 4 foglie di spinaci

### Preparazione

Lavate i funghi e teneteli a bagno in poca acqua per un'ora circa o finché sono morbidi. In una ciotola battete le uova, il dashi, il sale e metà della salsa di soia. In una altra ciotola mescolate, amalgamando bene, i funghi tagliati a dadini, il pollo, i gamberetti, le castagne, il mirin e la salsa di soia. Distribuite il composto nel fondo di 4 tazze da chawan-mushi o in stampini alti da crème-caramel. Nelle 4 tazze, o stampini, versate in parti uguali il composto a base di uova e dashi; posate in superficie l'è foglie di spinaci ben lavate e sgrondate. Portate a bollore, in una pentola a bordi alti, la quantità d'acqua sufficiente per arrivare circa a metà altezza delle tazze; calatevi delicatamente queste ultime, mettete un coperchio alla pentola e cuocete a calore medio per 13-15 minuti(se utilizzate le tazze da chawan-mushi, chiudete bene con i rispettivi coperchi; se usate invece stampini da crème.caramel, copriteli bene con un foglio d'alluminio ma lasciate parzialmente scoperta la pentola). Per sentire il giusto punto di cottura, pungete la crema con un stecchino di legno: è pronta quando lo stecchino esce pulito. Non cuocete troppo altrimenti impazzirà. Servite caldo nei recipienti di cottura, come portata principale o come accompagnamento a un piatto di carne.



## Riso al vapore

### Ingredienti

1 tazza da tè di riso, 1 e ½ tazza d'acqua

### Preparazione

Mettete il riso in una pesante casseruola di 1 litro di capacità; aggiungete l'acqua, mettete su un fuoco vivace, portate a forte bollore. Coprite e diminuite la fiamma per cuocere 10 minuti a fuoco medio. Riducete ancora la fiamma e cuocete altri 10 minuti a fuoco minimo. Spegnete il fuoco e lasciate riposare altri 10 minuti; servite.

Per tutta la durata della cottura non dovete togliere il coperchio né mescolare.

### Note

I giapponesi preferiscono il riso nel modo più semplice, senza aggiunta d'altri sapori, nemmeno sale, con i grani ancora sodi ma leggermente collosi. Così preparato, il riso serve quasi di sfondo ai gusti degli altri cibi, ai quali dà risalto.

## SUSHI CLASSICO

Preparate filetti del vostro pesce preferito (tonno, orata, seppia, salmone, branzino, ecc.).

Una volta preparato il riso come spiegato sopra, versatelo in un grande piatto di portata, stendetelo in uno strato uniforme e lasciatelo raffreddare.

Quando è abbastanza freddo da poterlo lavorare, ricavatene piccole crocchette rettangolari e su ciascuna di questa mettete un pizzico di wasabi (salsa verde di rafano – attenzione: è molto piccante!!!). Tagliate il filetto di pesce ben ghiacciato in fettine rettangolari della stessa forma e grandezza delle crocchette di riso. Passate in frigorifero finché tutto è ben ghiacciato e servite con una guarnizione di vostra scelta. Preparate delle scodelline di salsa di soya per intingere il sushi. Fate attenzione a non far assorbire troppa salsa, per non coprire il gusto del pesce con la soya. Cercate per questo di intingere solo la parte superiore del sushi, quella del pesce.

Potete ogni tanto variare il gusto tra i diversi tipi di pesce intervallando il pasto con dello zenzero, conosciuto anche come ginger, che avrete tagliatelo a lamelline, posto in un piatto fondo e lasciato riposare ricoperto di aceto bianco.

## MAKI-SUSHI o SUSHI-ROLLS

Ingredienti per 4 persone

120 gr. di filetto fresco di tonno (o gamberi, o altro pesce a piacimento)

1 cetriolo piccolo (o avocado)

4 foglie di alga nori

640 gr. di riso sushi

20 gr. di wasabi (1 cucchiaino raso)

100g di zenzero (conservato in agrodolce e affettato)

salsa di soia

Tagliare il tonno a strisce lunghe circa 5 cm e larghe circa 1,5 cm. Lavare e sbucciare il cetriolo.

Dividerlo a metà e procedere come già fatto per il tonno. Spianare le foglie di alga e dimezzarle per

la larghezza con un paio di forbici da cucina. Su una stuoia di bambù disporre la mezza foglia di alga su cui cospargere uno strato di riso sushi spesso 1/2cm, lasciando libero un bordo di 1cm. Stendere il wasabi in uno strato sottile e mettere in mezzo una striscia di tonno oppure 3 di cetrioli. Avvolgere l'alga aiutandosi con la stuoia, premendola leggermente in modo da ottenere una forma tonda. Tagliare i rotoli così ottenuti in larghe fette di uguali dimensioni. Ornare il piatto con qualche fettina di zenzero. I roll possono essere anche guarniti con uova di pesce, tonno per esempio. Portare in tavola anche una ciotola di salsa di soia per intingere i sushi, a cui si può mescolare un po' di wasabi per un piatto ancora più gustoso.

## *Il ruolo dei fiori nella creazione di un mondo ideale*



composizione di Mokichi Okada

*Those who deeply love,  
and appreciate flowers,  
their grace, their beauty,  
have hearts which truly must be  
equally as beautiful"*

Mokichi Okada

*"Coloro i quali amano  
ed apprezzano profondamente i fiori,  
la loro grazia, la loro bellezza,  
hanno cuori che devono essere certamente  
allo stesso modo così meravigliosi"*



Mokichi Okada (1882-1955), è il fondatore della *Sekai Kyusei Kyo*, una filosofia secondo la quale la purificazione dello spirito mirata alla salvezza avviene attraverso la *bellezza*.

Okada credeva nell'importanza dello sviluppo di una civiltà cosmopolita alla cui base ci fosse armonia tra materia e spirito, in opposizione alla civiltà attuale, nella quale il materialismo acquisisce sempre maggiore enfasi. Okada lanciò i suoi moniti contro l'inquinamento atmosferico e promosse un ritorno alla coltivazione della terra. Le varie avversità della vita non gli impedirono di domandarsi quale fosse la causa della sofferenza umana e quale la radice del male sociale. La M.O.A. (M. Okada International Association) venne da lui fondata per realizzare il suo sogno: stabilire un paradiso sulla terra, un posto dove la gente fosse serena, felice, non si ammalasse, non soffrisse la povertà e non vivesse la conflittualità dilagante all'esterno. La sua organizzazione fu quindi dedicata alla creazione di un mondo ideale, un posto dove la verità, la virtù e la *bellezza* si manifestano nella loro interezza nella vita di ogni giorno. Vennero costruiti tre prototipi di questo paradiso terrestre oggi locati ad Atami, Hakone e Kyoto. La M.O.A., che oggi ha sedi anche in diversi paesi nel mondo, promuove attività in diversi settori: arte, agricoltura, educazione, salute, relazioni con l'estero.



Secondo la filosofia di Mokichi Okada, è di vitale importanza far accrescere in ognuno di noi la *consapevolezza* attraverso la *bellezza*, dovremmo essere in grado di entrare in contatto con la *bellezza* facilmente e senza limiti di tempo o spazio. Egli riteneva che il mezzo ideale per diffondere la *bellezza* fosse quello di incoraggiare la gente a *coltivare e distribuire fiori*. Questo programma di divulgazione inizierebbe disponendo composizioni floreali nelle stanze delle proprie abitazioni o in altri edifici, in modo che i fiori possano essere visti ed apprezzati dalla gente in qualsiasi luogo essi vadano, nella convinzione che la presenza ornamentale anche di un solo fiore in un angolo dell'ufficio o sulla scrivania certamente rallegrerà l'atmosfera. Secondo Okada, idealmente, composizioni di fiori dovrebbero essere poste in tutte le istituzioni pubbliche comprese le prigioni e le celle, avrebbero un effetto notevolmente positivo sulla coscienza dei detenuti: "*Se ci fossero fiori ovunque ci siano persone, tutte le negatività si attenuerebbero considerevolmente*". Mokichi Okada credeva fermamente che i fiori liberino la *bellezza* insita nell'uomo e lo ispirino a creare un mondo migliore. Proprio a tal fine che fondò la [Sangetsu School](#)

## Il Sumo: la lotta giapponese

Il **Sumo** è sicuramente uno degli sport giapponesi più famosi al mondo, ma riguardo ad esso poco si conosce.

La parola **Sumo** può essere tradotta semplicemente come "lotta" ma più propriamente essa ha il significato di "pestarsi a vicenda". L'origine del **Sumo** risale all'VIII secolo. Nel **Nihon Syoki**, un libro scritto appunto in quel periodo, si narra che durante l'incontro tra due famosi lottatori di **Ju-jutsu**, **Nomi-No-Sukune** e **Touma-No-Kehaya**, il primo si gettò addosso al secondo con una forza tale da ucciderlo.

L'avvenimento sorprese grandemente l'imperatore e il resto degli spettatori che assistevano all'incontro, così il **Sumo** cominciò ad acquistare una propria identità separandosi dal **Ju-jutsu**.

Oggi il **Sumo** è talmente apprezzato che in Giappone vengono svolti ben sei tornei ogni anno ognuno della durata 15 di giorni.



Lo scopo di questo sport è l'atterramento dell'avversario (costringendolo a toccare il suolo con almeno una parte del corpo che non siano le piante dei piedi) o la proiezione dello stesso oltre il quadrato di gara (**Dohyo**). All'inizio di ogni torneo si svolge una grande cerimonia durante la quale vengono presentati i lottatori. Finita la cerimonia, i "sumotori" salgono a due a due nel quadrato di gara e eseguono un rito propiziatorio e purificatore che consiste nel lancio di sale in aria. Per sorvegliare il corretto andamento dell'incontro, ogni coppia di lottatori viene controllata da un arbitro che agisce in collaborazione con due coppie di giudici ogniuna in rappresentanza di un atleta in gara.

Gli incontri, in genere, hanno vita breve (spesso, meno di 20 secondi), può però succedere che i "sumotori" continuino a lottare a lungo senza che nessuno dei due riesca a prevalere sull'altro. In questi casi la giuria impone un intervallo (**Mizuirì**) durante il quale i lottatori possono recuperare le forze. Alla fine di ogni torneo, i lottatori migliori ricevono diverse premiazioni: per il maggior numero di incontri vinti, per le prestazioni tecniche migliori, per aver battuto avversari palesemente più pesanti e per aver battuto il maggior numero di avversari dello stesso peso.

Nel **Sumo** esiste una rigida gerarchia all'interno della quale si può progredire per anzianità o meriti sportivi oppure retrocedere per demeriti sportivi. Nell'ordine i "Sumotori" si distinguono in:

-**Yono Kuichi**: rappresentano il gradino più basso nella scala gerarchica del **Sumo**, si tratta di giovani apprendisti appena entrati a far parte delle scuole (**heya**) con il compito di svolgere umili mansioni per 3 anni, periodo durante il quale impareranno le regole del gruppo che li ospita.

-**Yu Ryo**: raggiunto questo grado i giovani continuano il loro periodo di apprendistato ma abbandonano le mansioni precedenti per dedicarsi alla cura delle capigliature (**Oicho**) dei loro superiori di grado.

-**Mae-Gashira**: raggiunto questo grado i "Sumotori" cominciano a conquistare un certo prestigio sportivo e sociale, hanno alle loro dipendenze 2 **Yono Kuichi** e un **Yu Ryo**, in più possono indossare una costume (**mawashi**) nel quale viene ricamato il loro nome.

-**Seki-Wake**: non vi è molta differenza tra **Seki-Wake** e **Mae-Gashira**, questi ultimi però, considerati di categoria superiore, sono in genere pagati meglio e godono di un maggiore riconoscimento sociale.

-**Oozeki**: appartenere a questa categoria è un grande onore per i "Sumotori", e solo pochissimi **Seki-Wake** riescono a conquistare un grado così alto. La sconfitta in due tornei di seguito comporta il declassamento.

-**Yoko-Zuna**: rappresentano il gradino più alto nella scala gerarchica del **Sumo**. Quando si raggiunge questo livello, in genere, non è possibile essere declassati al grado precedente, ma la sconfitta in due tornei di seguito costringerà lo **Yoko-Zuna** al ritiro dalle competizioni.

## I Manga e la cultura popolare

### I Manga



**Tezuka Osamu,**  
disegnatore di manga

Dopo la Seconda Guerra Mondiale, grazie allo scrittore-illustratore Osamu Tezuka, i "*manga*" (storie illustrate a fumetti) ebbero un'enorme fortuna in Giappone. All'inizio, i principali lettori dei *manga* erano coloro che erano nati tra il 1946 e il 1949, durante il cosiddetto "baby boom" (boom delle nascite), ma con il passare degli anni, quando questa fascia di lettori diventò più adulta, cominciarono ad essere pubblicati molti altri tipi di *manga*. Dopo gli anni '60, il pubblico dei lettori si allargò andando ad includere oltre ai giovanissimi anche coloro che avevano trenta e quaranta anni.

Nel 1996, i *manga* rappresentavano il 22% delle vendite e il 38.5% di tutti i libri e le riviste venduti in Giappone, e, influenzavano in vario modo l'arte e la cultura. Alcuni *manga* sono stati ideati per i bambini che cominciano a imparare a leggere, altri si rivolgono a ragazzi e ragazze più grandi, e, in generale, a tutti. Ci sono i cosiddetti "*manga comici*" che sono specializzati in barzellette o situazioni comiche, e, i *manga* detti sperimentali poichè si basano su espressioni innovative. Alcuni non hanno come soggetto la narrativa ma informazioni di diverso genere sia di immediato uso pratico che storico o di tipo documentaristico.

La pubblicazione, nel 1959, di due riviste settimanali *manga* per bambini, ossia *Shonen Magazine* e *Shonen Sunday* servì a consolidare l'attuale tipo di cultura dei *manga*. Entrambe le riviste godono ancora di grande successo. Uscita negli anni '80, un'altra rivista *manga*, *Shonen Jump*, è stata per molti anni il fulcro della cultura *manga*, con una tiratura settimanale di più di sei milioni di copie e un sistema di commercio affiliato per l'animazione e i video giochi. Le vendite di quest'ultima rivista subirono un calo nel '95, e, nell'estate del '97, *Shonen Magazine* arrivò al primo posto per quanto riguarda la tiratura e le vendite.

Anche il genere dei *manga* per le ragazze cominciò ad essere popolare. Le autrici di *manga* nate negli anni '60 e quelle appartenenti alla generazione del "baby boom" (1946-1949), cominciarono a dar prova del loro talento negli anni '70. Gradualmente, ampliarono il contesto della produzione dei

*manga*. Sottili rappresentazioni psicologiche vennero riprodotte attraverso speciali tipi di tecniche illustrative come non si erano mai viste nei *manga* per ragazzi.

Negli ultimi anni, le esportazioni dei *manga* giapponesi in Europa, in America e in altri paesi asiatici sono notevolmente aumentate. A Taiwan, a Hong Kong e nella Corea del Sud, paesi che erano famosi per le edizioni pirata, attualmente, moltissimi *manga*, tra i più popolari e recenti, vengono tradotti e pubblicati con regolari licenze rilasciate dai grossi gruppi editoriali giapponesi. In Europa e in America, traduzioni di alcuni *manga* come *Akira* (di Katsuhiro Otomo), *Nausicaa della Valle del Vento* (di Hayao Miyazaki) e *Dragon Ball* (di Akira Toriyama) hanno avuto un grandissimo successo e un numero sorprendente di lettori ha perfino acquistato i nuovi *manga* importati dal Giappone in lingua originale. Negli Stati Uniti, si sono tenute conferenze aventi come tema i *manga* e l'animazione giapponesi e la parola *manga* è diventata una parola familiare in molte parti del mondo.

## Cartoni animati



**Mononoke-hime** (La Principessa Mononoke). Capolavoro dell'animazione giapponese.

The Princess Mononoke  
1997  
Copyright NIBARIKI.  
TNDG

Nell'estate del 1997, due film a cartoni animati (conosciuti anche come film di animazione), *La fine di Evangelion* e *Mononoke-hime* (letteralmente: "*La Principessa Mononoke*"), hanno suscitato una grande attenzione in Giappone. *La Principessa Mononoke* è stato un successo di cassetta i cui guadagni hanno superato quelli del film americano *E.T.* (*E.T.* aveva il primato, in Giappone, come film commerciale numero 1). Più di 12 milioni di persone hanno visto questo film. La versione cinematografica, chiamata *Evangelion* è stata tratta da una serie televisiva estremamente popolare, andata in onda tra ottobre 1995 e marzo 1996. La storia è popolare anche grazie ai libri, e, la colonna sonora del film è diventata un successo in CD. Tutto ciò ha dato luogo ad una nuova espressione: il "fenomeno Eva".

*La principessa Mononoke*, diretto da Hayao Miyazaki, narra della dura lotta tra alcune divinità che abitano in una foresta e un gruppo di umani che cercano di distruggerla e di civilizzarla. Prima della sua uscita, il film aveva già suscitato grandi aspettative. Il film fu considerato un'espressione dello stesso conflitto uomo-natura, già trattato in un altro film d'animazione di Miyazaki, *Nausicaa della*

*Valle del Vento*. Il film fu visto dal più alto numero di spettatori per quanto riguarda i cartoni animati e dal più alto numero di spettatori per quanto riguarda qualsiasi altro film con questo soggetto nella storia della cinematografia giapponese, e, la sua popolarità sta crescendo in varie parti del mondo.

I film d'animazione non venivano troppo elogiati dal punto di vista artistico, ma dopo che *Il mio vicino TOTORO* di Miyazaki vinse parecchi premi nel 1988, tale genere fu riconosciuto dal punto di vista artistico. Attualmente, in Giappone, tenendo conto dell'industria cinematografica nazionale, i film d'animazione rappresentano un terzo degli incassi ai botteghini, e, dal Giappone, vengono esportati più film d'animazione che film d'altro genere. In altri paesi, questi film vengono spesso chiamati "Japanimation" o semplicemente "anime", abbreviazione del termine giapponese.

## **Caratteristiche**

Le caratteristiche stilistiche dei manga possono provocare nel lettore alcune incertezze nella classificazione del genere. Tendenzialmente in Europa si identifica il fumetto con una produzione per bambini e ragazzi (esistono naturalmente fumetti cosiddetti "d'autore", dedicati ad un pubblico più maturo, ma sono facilmente riconoscibili). I manga, con le loro figure dai tratti spesso infantili, suscitano inizialmente una certa confusione. Molti personaggi dei vari racconti presentano ad esempio occhi estremamente grandi, sovraproporzionati. L'origine di questa caratteristica è un prestito culturale che si fa risalire al famoso autore Osamu Tezuka (1928-1987), soprannominato *il dio dei manga*. Egli stesso, grande ammiratore di Walt Disney, ammette di essersi ispirato nel manga *Kimba, il Leone Bianco* (*Janguru Taitai*) allo stile del Bambi disneyano.

## **La pubblicazione in Giappone**

I manga vengono pubblicati in Giappone inizialmente all'interno di grossi albi, stampati in bianco e nero su carta di qualità scadente. Soltanto alcune pagine introduttive sono talvolta a colori e su carta migliore, generalmente allo scopo di introdurre i personaggi della vicenda.

In ognuno di questi albi vengono raccolte numerose storie a puntate. Tramite un'inchiesta fra i lettori viene verificato il successo delle singole serie, cosicché alcune possono essere interrotte anzitempo ed altre, al contrario, meritare di essere stampate a parte, sotto forma di albi monografici di qualità migliore in più volumetti.

A differenza dei fumetti occidentali, le avventure dei manga hanno per quanto riguarda i protagonisti, un inizio ed una fine. Il personaggio ideato dall'autore e/o disegnatore appare sulla scena nel primo volume, "vive" la sua vicenda e, al termine della serie (alcune storie possono raggiungere le 150 puntate), esce di scena e non "interpreterà" altre serie. Alcune eccezioni si possono rilevare per personaggi molto amati dal pubblico, che vengono ripresentati in varianti della storia principale, oppure di cui si raccontano episodi accaduti anteriormente all'inizio della serie principale. Quasi sempre il successo di un personaggio manga si risolve in una trasposizione più o meno fedele delle sue avventure sotto forma di anime, cioè di cartone animato.

## **L'impaginazione e la struttura della pagina**

Il manga giapponese si legge al contrario rispetto al fumetto occidentale, e cioè dall'ultima alla prima pagina (secondo le consuetudini occidentali), in questo modo la rilegatura sarà alla destra del

lettore e le pagine "libere" alla sinistra. Anche le vignette si leggono da destra verso sinistra, dall'alto verso il basso.

Nel corso del tempo ci sono stati alcuni mutamenti nella disposizione delle vignette. Inizialmente prevaleva la disposizione verticale; successivamente, nei tardi anni quaranta, è stata introdotta anche la disposizione orizzontale, quella attuale. Nelle storie più accurate dal punto di vista stilistico, queste due disposizioni si sovrappongono e vengono entrambe usate, creando un percorso di lettura piuttosto complesso per le abitudini del lettore occidentale ma con un preciso intento stilistico.

Mentre le storie di avventura dedicate ad un pubblico di ragazzi ed adulti maschi sono caratterizzate da una disposizione abbastanza semplice, si è creato nel genere dedicato alle ragazze, lo shojo (spesso disegnato da donne) un modo innovativo di trattare la disposizione delle singole vignette. Per creare effetti drammatici intensi e sottolineare i sentimenti che entrano in gioco nella storia il disegnatore (o la disegnatrice) fa spesso scomparire le linee divisorie delle singole vignette. La struttura della pagina diventa più importante di quella del riquadro isolato. Così una sola scena si può sviluppare su due intere pagine a fronte, i contorni dei pannelli si sovrappongono, e con essi i vari significati trasmessi dal disegno.

Anche il balloon contenente il testo non è più presentato su di un'unica linea di lettura: compaiono fumetti di testo pensato, di testo parlato, di testo fuori campo che si distinguono tra loro solo per lievi differenze grafiche e sono posizionati nella pagina in maniera apparentemente confusa.

In realtà, un lettore giapponese, allenato alla lettura non alfabetica, riesce più facilmente di un lettore occidentale alle prime armi ad orientarsi in questo universo di segni, dove gli viene offerta una grande libertà di percorso. Gli occhi vagano nella pagina cogliendo inizialmente alcuni dettagli, scelgono di soffermarsi prima su alcuni tipi di testo e poi su altri, ricavando alla fine non una lettura analitica di contenuti, ma una coinvolgente impressione generale di ciò che sta accadendo.

Non bisogna confondere i manga con i manwha (coreano, giapponese), che sono i fumetti coreani; all'occhio non allenato possono sembrare simili, ma agli occhi di un giapponese sono probabilmente simili quanto fumetti italiani e francesi per noi.

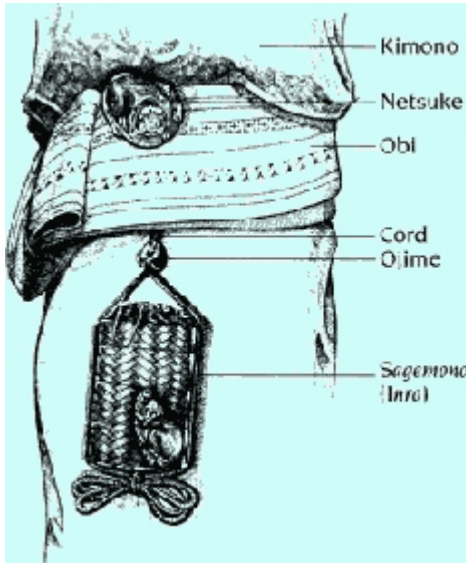
Dal punto di vista dei fumetti, i giapponesi sono molto "patriottici", e tendono a guardare con sospetto fumetti esteri; alcune serie straniere, infatti, sono state addirittura ridisegnate da artisti giapponesi appositamente per il loro mercato.

**Anime** (dall'abbreviazione di *Animēshon*, traslitterazione giapponese della parola inglese *animation*, ovvero *animazione*) è il termine con il quale si è soliti indicare le opere d'animazione giapponese, anche se letteralmente si può tradurre semplicemente come animazione. Il termine, nel tempo, ha assunto sempre più valenza come indicativo di opere tipiche del paese del Sol Levante. In Italia viene spesso indicato anche con il termine generico di cartone animato. I doppiatori di anime spesso vengono indicati con il termine giapponese *seiyuu*. Così come accade per il cinema, gli anime spaziano in generi molto diversi tra loro: amore, avventura, fantascienza, storie di bambini, romanzi, sport, fantasy, erotismo (vedi gli hentai) e molti altri.

Nonostante il luogo comune occidentale che relega gli anime a prodotto esclusivamente infantile o, spesso, pornografico, in realtà l'animazione è una forma d'arte espressamente commerciale, dove esistono produzioni per ogni tipo di audience, dai bambini agli adolescenti e agli adulti. Addirittura, la categorizzazione dei sottogeneri ha creato anime e manga pensati e disegnati per categorie specifiche come impiegati, casalinghe, studenti, ecc.

## Le Origini dei Sagemono

Nel periodo Tokugawa assistiamo ad una miniaturizzazione dell'arte scultorea, sia religiosa che secolare. Nel XVII sec. divenne infatti consuetudine custodire nelle proprie dimore piccoli altari per devozioni private e questa tendenza, inaugurata dagli scultori buddisti, portò a creare dei veri e propri altari in miniatura che potevano essere sospesi intorno al collo o alla cintola.



Ciò incoraggiò lo sviluppo di altri tipi di sculture in miniatura, dando vita ad una classe di accessori personali conosciuti come *sagemono* (cose che pendono): una varietà di oggetti e contenitori che venivano sospesi all'*obi* (fascia-cintura) e che scaturivano essenzialmente da necessità di ordine pratico, considerando la totale assenza di tasche nei tradizionali abiti giapponesi (*kimono*).



I Sagemono includono borsellini e porta-monete (*kinchaku*), contenitori per inchiostro e pennelli (*yatate*), appropriate custodie per le pipe ed il tabacco (*tonkotsu*), allorché i portoghesi ne diffusero l'uso in Giappone nel XVI sec., i completi da fumo (*kinseru-zutsu*), le chiavi (*kagi*).



## Inrô

Tra questi i più rinomati, anche per la maggiore facilità con cui si possono apprezzare nei musei, sono gli *inrô* che, originariamente intesi come porta-sigilli (*in-rô*: lett. contenitore-sigillo), durante il periodo Tokugawa, vennero soprattutto usati per contenere un rifornimento personale di erbe medicinali. Portato quasi esclusivamente dall'uomo al fianco destro, era d'uso generalizzato in tutti gli strati sociali, eccezion fatta per i più bassi. Alti da 7 a 10 cm presentano generalmente una forma ellissoidale.

Nella prima fase dell'evoluzione l'*inrô* fu innanzitutto un oggetto d'uso pratico, ove la decorazione superficiale rivestiva un'importanza secondaria. Col tempo tuttavia si trasformò in un accessorio estetico dell'abito giapponese e il suo valore venne associato proprio alla decorazione superficiale. In Giappone la funzione dell'*inrô* è stata spesso associata a quella dei gioielli per l'Occidente.

## **Inrô Stile Shibayama. XIX sec.**

Pannello in avorio applicato su fondo in lacca d'oro. Incrostazioni di conchiglia