

EL CAMINO DEL TÉ

Olga Paola Gutiérrez Martínez

TRABAJO DE GRADO PRESENTADO COMO REQUISITO PARA EL GRADO
ACADÉMICO EN ANTROPOLOGÍA

Dirigido por:

Antonia Arévalo Agredo

Universidad Externado de Colombia

Facultad de Ciencias Sociales y Humanas

Área de Economía, Trabajo y Sociedad

Bogotá D.C.

2022

Tabla de contenido

Agradecimientos	5
Resumen	6
Introducción.....	7
Capítulo 1: Cerezo de nube, el sueño	15
1.1 El enfoque metodológico.....	32
1.2 El grupo social que solo es como es	46
1.3 La pregunta	52
Capítulo 2: Kokoro en el matcha, Gestualidad de la tierra del Sol Naciente.	63
2.1 Los gestos como principios	66
2.2 La vida de las cosas vivas.....	89
2.3 Mapa corporal.....	95
Capítulo 3: Daruma, los ojos de un sueño pintado	101
3.1 Kayoko Ikeya y Ricardo Caicedo	153
3.2 Betsy Forero.	169
Capítulo 4: El negocio y el arte, la confianza en la piel y el bambú	173
4.1 Aprendizajes de la cultura japonesa en el <i>chadō</i>	176
4.2 Omotenashi.....	183
Referencias bibliográficas.	189

Índice de figuras

Figura 1 Edo Rinpa (2020)	15
Figura 2 Washitsu	29
Figura 3 Montaje Ikebana	30
Figura 4 Cha no yu nichinichiso	56
Figura 5 Wabisabi	61
Figura 6 Lo imperfecto	62
Figura 7 Chasen	62
Figura 8 Posición de manos	70
Figura 9 Un invitado sonriente	74
Figura 10 Profunda concentración	84
Figura 11 Flor que nace del matcha	85
Figura 12 Mapa corporal de Víctor Hugo Zapata	95
Figura 13 Espejo de agua	107
Figura 14 Adobe colorido	108
Figura 15 Madera pino pátula	109
Figura 16 Cerros en el espejo	110
Figura 17 Mapa de Japón	111
Figura 18 Senbazuru, mil grullas	112
Figura 19 Gran ola de Kanagawa	113
Figura 20 Yokai	114
Figura 21 Hiroshi Naito	115
Figura 22 Colorido Carmen del Víbora	126
Figura 23 Buda	127
Figura 24 Daruma	129
Figura 25 Kawaii daruma-chan	130
Figura 26 Kaiseki	132
Figura 27 Pasta azuki	134
Figura 28 Pétalos de pompón	136

Figura 29 Camelia	137
Figura 30 Momo	138
Figura 31 Sakura.....	139
Figura 32 Ikebana	140
Figura 33 Instalación del kama.....	143
Figura 34 Mizusashi	144
Figura 35 Polvo matcha.....	146
Figura 36 Fabricación de anfitrión	147
Figura 37 Firma	148
Figura 38 Personas	149
Figura 39 Kyusu	150
Figura 40 Filtro	151
Figura 41 En la Sierra Nevada.....	151
Figura 42 Kayoko Ikeya	154
Figura 43 Tetera personal	162
Figura 44 Taza personal	163
Figura 45 Final de ceremonia	188

Agradecimientos

La siguiente mención de varios nombres es una de mis grandes consideraciones sobre algunas de las muchas personas que me alentaron a encontrar no solo *El Camino del Té*, sino también mi camino y sus brotes de hilos rojos, de los que ya nos conectábamos de manera no visible. En primer lugar, deseo agradecer a la profesora Inés Sanmiguel, una persona que entra en las características de mentora parecidas a la noción de *sensei* japonés, por su pasión en lo que hace y sus ganas de compartir de la investigación, seguir el curso de su camino aprendiendo y enseñando infinitamente. A mi tutora Antonia Arévalo por conseguir motivarme en momentos en los que el trabajo parecía un logro imposible. A mi familia por nunca dudar de mis motivaciones de cursar el pregrado de antropología que se distancia de sus áreas de profesión y por consentir mis pasiones de la escritura y la cultura, entendiéndola desde sus más complejas expresiones.

A los amantes del té Kayoko Ikeya, Ricardo Caicedo y Betsy Forero por sus valiosas consideraciones en este trabajo y la maestra de té Keiko Sakihara, por su interés de ver crecer los aprendizajes de la cultura japonesa en Colombia. A la profesora Mónica Cuellar y mis compañeros de clase por leerme con demasiada curiosidad y cariño. Le agradezco a mis cercanos regalarme aquellas conversaciones introspectivas, destacando el esfuerzo de Sara Loaiza por acompañar mi texto con el recurso visual acá plasmado y, por último, a dos grandes y honestas amistades forjadas en el trabajo de campo: Víctor Zapata y Luís Ramírez, unas personas completamente capaces de cultivar el arte desde cero, gracias a las proyecciones que generan del inmenso corazón que guardan en lo que hacen. A todo

aquel que decida leer esta tesis de pregrado se lo agradezco, por permitirme transmitirle algunas reflexiones y filosofías de vida sobre el legado del té japonés a la humanidad.

Resumen

Este trabajo realiza un análisis sobre la ceremonia del té japonesa (*chanoyu*) como camino de vida, explorando el legado histórico y cultural de Japón en ella, del que aprendices de la ceremonia del té nutren el aprendizaje corporal y cognitivo en su práctica. El *chanoyu* contiene una síntesis de los valores y principios presentes en la sociedad japonesa, traídos al conocimiento de algunos estudiosos del té en Medellín y Bogotá, los cuales están relacionados con asociaciones japonesas compuestas por descendientes de inmigrantes japoneses en Colombia y rescatan aspectos culturales de su herencia.

Un ejercicio etnográfico de la vivencia del té y análisis de su influencia como filosofía, evidenciado en la identificación a nivel individual y social en grupo. La primera dimensión a comprender será la manifestación de la materialidad en la ceremonia del té como producción de arte desde cada uno de sus implementos hasta el gesto del cuerpo, y como a su vez, las expresiones de su materialidad desarrollan el *omotenashi* a varios aspectos de lo cotidiano: las relaciones sociales y la generación de negocio. La segunda dimensión es la lógica “El Camino” en su historia e interpretaciones, ya que la ceremonia del té es vista como una ventana hacia el alma de Japón por estudios culturales japoneses.

Introducción

El arte japonés y las estaciones del año mantienen un vínculo incesante, los elementos del medioambiente que se recrea acompañan la sugestiva nostalgia de habitar Japón, percibir sentimientos de la manera en que se comporta el tiempo en los paisajes y pensarse nuestra relación en ello. El té verde es una bebida irreprochable para acompañar el arte, es culpable de afianzar la sensibilidad de aquellos que se conmueven con facilidad hacia los panoramas que regala el mundo, como ese momento en que presenciamos un óleo muy bello, capaz de hacer brotar de nuestros ojos una lágrima; sacudiendo muchas sensaciones de la naturaleza en la que fue engullido, desde su propio paisaje. Se siente real porque se captan los sentimientos de las cosas, como las plantas, el calor abrigador del sol y la constitución que tenemos como ser en aquel entorno.

Como colombiana había conocido muchas formas de familiarizarse con la historia de la Japón, los libros, el diario de una cortesana o una conversación generada por una materia de la universidad. No habría adivinado sobre el té como un interlocutor esencial de mi relación con la cultura japonesa, tampoco como el interlocutor de otros colombianos. Sin embargo, con esta motivación abro la discusión de la investigación puesta en práctica, contextualizando la forma en el acto de tomar té verde penetra tantos aspectos: la arquitectura, la producción de artesanías, la práctica de caligrafía de caracteres japoneses, arreglos florales y la forma misma de ver la vida.

De China a Japón la historia del té verde se destaca en tres dinastías chinas: Tang, Song y Ming, de las que surge una escuela clásica y naturalista del té. El té era reconocido

en las áreas de botánica y medicina de donde explica sus orígenes en las escrituras chinas y se le atribuían muchas virtudes como su capacidad de fortificar la voluntad, aliviar la fatiga y deleitar el alma. “Los taoístas consideraban el té como elemento importante del elixir de la inmortalidad y los budistas se servían corrientemente de él para luchar contra el sueño en sus vigiliass y sus largas horas de meditación” (Kakuzo, 2016, p.35).

Fue en la dinastía Tang que empezó a surgir un método para su consumo muy respetado por los japoneses. En el siglo VIII ya se conocía el té verde en Japón y a partir del siglo XII se empezó a introducir el budismo, que llevaba la práctica de consumir té verde. En la dinastía Song desde la simbología taoísta se servía el té verde en polvo en tazas color azul, el resultado era un líquido matizado de un “verde conmovedor” y empezó a desencadenar una relación profundamente contemplativa con el té. Poco a poco, en la dinastía Song se potenció esta forma de beber el té verde en polvo, agitándolo en agua caliente, como resultado de buscar sacar mayor provecho de la planta; indagando sus muchas variedades y posibles usos, a su vez, creando escuelas sobre las mejores formas de desarrollar su deleite.

“Un nuevo sentido se introdujo con esta doctrina en arte de vivir” lo que ilustra Kakuzo (2016, p.44) toma fuerza en el registro de emperadores y grandes poetas que dedican al té su tiempo, experimentación y vida. En el budismo Zen, se formuló una liturgia del té; “Ante una estatua de Bodhi Dharma los monjes recolectaban el té y lo bebían en un bol único, con toda la ritualidad de un sacramento. Y fue como resultado de este ritual Zen como en el siglo XV nació y se desarrolló en el Japón la ceremonia del té” (Kakuzo, 2016, p.p 44-45).

La ceremonia del té se convirtió en un drama improvisado, el enredo en el cual se enmarañaban en torno al té y el espacio dispuesto a él, las flores y las sedas pintadas. Ningún color chillón descomponía la suave tonalidad del salón, ningún gesto perjudicaba su armonía, ninguna “palabra estridente rompía la unidad del conjunto; todos los movimientos se hacían simple y naturalmente; tales eran las finalidades de la ceremonia del té” (Kakuzo, 2016, p.48). No es extraño que haya obtenido tanto éxito la filosofía sutil que escondida en él.

De esta manera el té empezó a penetrar la arquitectura japonesa, cuidando que la estética de las casas de bambú no opacará la belleza sutil de los salones de té, Al salón del té se le conocía como “suquiya” de lo cual sus caracteres originales traducen a “La Casa de la Fantasía” que también viene a significar la casa del vacío y la casa de lo asimétrico. La finalidad que tienen las características que componen el suquiya se destinan a la imaginación de las personas, para inspirar o estimular la mente de un poeta, “está consagrado al culto de lo imperfecto y porque adrede se deja en ella siempre algún detalle inconcluso para que las imaginaciones juguetonas lo rematen de placer” (Kakuzo, 2016, p.52).

Luego, se fue constituyendo el salón de té moderno con respecto al enfoque que se dieron en las distintas escuelas de la ceremonia del té, desarrollando una influencia en el arte, de donde la ceremonia del té goza de ser un microcosmos de tales expresiones. Los maestros del té son personas de profunda sabiduría dotados en el arte, adentrarse en el mundo del té encierra todo un tramado de ideas incitante a la estimulación de los sentidos y la contemplación. La ceremonia del té no puede ser descrita sin la disposición del corazón y

sin la presencia de esas representaciones en la mente, como la manifestación de un paisaje natural producto del pensamiento rondante en nuestra cabeza o una bella cerámica sobria.

La historia de la ceremonia del té es un bordado de inspiraciones, en las que muchos de sus hilos se entrelazan y pueden regalar la anécdota de algún campesino recolectando hojas de té desde Shizuoka, Kioto o Sayama, zonas principales de cultivo de té verde. El consumo anual de té en el mundo es de aproximadamente un millón de toneladas, de los cuales “el 80% representa té negro y el 20% té verde” (Packer, 1999 en Verenice, 2002, p.5). Se le ha descubierto y descrito en muchos rincones del mundo como una bebida “adelgazante” y saludable tanto para la mente como al cuerpo, las grandes compañías de té crecen considerablemente en las últimas décadas.

Esta singular bebida se sirve fría, caliente, en infusiones frutales, e incluso como ingrediente de postres, su popularidad ha aumentado de manera desmesurada fruto de la sinergia entre ofertantes y demandantes, sinergia que ha ido dilucidando el beneficio del té verde como acumulador de riquezas. El nombre científico de la planta es *Camellia* síntesis y el sistema japonés de procesamiento posterior a su recolección usa el vapor como método de calentamiento de sus hojas.

“El té verde posee propiedades medicinales benéficas para la salud. Por ejemplo, su valor biológico como antioxidante, antiinflamatorio, anticancerígeno y antimicrobiano ha sido documentado en extenso en diversos journa/s científicos del mundo. El consumo de té verde está bien difundido en países asiáticos y durante los últimos diez años, la demanda de té verde se ha incrementado notablemente en los países desarrollados de Norte América y

Europa” (Verenice, 2002, p.1). Colombia, aun siendo un país amante del café ha recibido últimamente muchas variedades de té verde japonés, como el té sencha o el matcha que se usa para la ceremonia del té, aunque su importación no es tan común como otros países de Europa.

Por otro lado, existe una tendencia por absorber en sorbos de una taza de porcelana las más preciadas fatigas de los campesinos. A lo largo del territorio nacional, gente en el campo labura, tomando regalos de la naturaleza y contando historias mientras se sientan a tomar la bebida favorita de su complacencia, después del almuerzo, a las cinco de la tarde como en Inglaterra; es un llamado a sentarse y compartir. El café colombiano tiene un efecto en la Tierra del Sol Naciente, ello aumenta el presentimiento de aumento de importaciones de Colombia a Japón, este último país el tercer consumidor más grande de café entre los países importadores, el café se ofrece principalmente de seis países, de donde “Colombia ha alcanzado una presencia sólida en el mercado japonés desde 1962, gracias a la existencia de la Federación Nacional de Cultivadores de Café en Colombia” (Roldán, 2006, p.13) y el té verde permanece siendo una de las bebidas favoritas del país asiático, con un consumo interno de 114.091 toneladas y 269.944 toneladas de café, ambas unidades del año 2005, un aumento desproporcionado de consumo de café en la misma línea de registro que data desde 1970.

Una proyección prometedora entre el comercio de café y el té verde de Colombia y Japón. El té verde se manifiesta en Japón de manera similar al café en Colombia, gozan de ser las favoritas en cada país, al motivar su intercambio entre ambos países, se comparten las historias de su lejano origen, invadiendo nuestro espíritu de curiosidad mientras

bebemos algo caliente. El café aparecerá en algunos momentos de este trabajo, mostrando que tal cosa es posible.

La ceremonia del té en Colombia y el té *matcha* es una práctica incipiente en Colombia ya que no fue traída por la inmigración japonesa que hubo. La práctica de la ceremonia del té recurrentemente participó de estar en eventos exclusivos de clases sociales altas, incluso protagonista de banquetes del emperador, desviándose de las virtudes principales con las que se fue difundiendo originalmente. Los inmigrantes japoneses en Colombia eran campesinos con proyectos de cultivación y una misión muy específica en cuanto a su movimiento, similar a las motivaciones de flujo migratorio con respecto a toda América Latina. Hoy en día se conoce de la existencia de la ceremonia del té en todos los continentes, e incluso, se les permite a extranjeros aprender en algunos cursos universitarios o en la Escuela Urasenke en Japón. Así que gracias a descendientes de inmigración japonesa en Colombia hubo una iniciativa de generación de actividades de intercambio y difusión cultural, de donde se empezó a conocer sobre el camino del té.

La estructura capitular de esta tesis consta de 4 secciones, la primera llamada “Cerezo de nube, el sueño” muestra cómo desde pequeña me vi atraída hacia el paisaje japonés que describían en televisión y diferentes medios, hasta encontrarme con algunos eventos de encuentro entre la cultura japonesa y la colombiana que no creía posibles en aquel entonces. También describe el enfoque metodológico que se abre a consideraciones en la investigación y cada uno de los aspectos teóricos que fueron surgiendo con naturalidad en afinidad a la psicología y la antropología, paralelo a los primeros acercamientos a campo; el descubrimiento de la ceremonia del té. Por último, muestra la

formulación de la pregunta de investigación y el objetivo general que con la tesis buscará desempeñarse.

El segundo capítulo contiene un análisis a detalle sobre la expresión corpórea de la ceremonia del té, gestos asociados a principios japoneses, en algunos casos, relacionados a la regulación del comportamiento *samurai* de origen, otros a la elegancia y la armonía, dentro de sus interpretaciones culturales. El gesto también manifestado como lenguaje, por el mensaje que representan los movimientos, posiciones e implicaciones en el contexto. También contempla la copia y el acto del aprendizaje por imitación presente en la historia de Japón, llevado a aspectos recursivos del aprendiz colombiano, honrando el legado de la ceremonia del té. El segundo capítulo también percibe otras formas de interpretar la materialidad y sus sentidos en la vida de las personas, su rol en el intercambio de sentimientos y apreciación del entorno.

El tercer capítulo compone varios momentos del trabajo de campo, el recorrido completo de la visita a Medellín y la predilecta y tan esperada experiencia en ceremonia del té, dónde también se incluye una breve caracterización y desarrollo de la información manejada en cada entrevista realizada. Y, por último, el cuarto capítulo representa el contenido concluyente de toda la investigación; explorando el cómo se percibe el mundo y el consumo material en Colombia en comparación a cómo se hace en la ceremonia del tiempo, irrumpiendo la esfera de ideas hegemónicas de las que abordamos los discursos comunes. El cuarto capítulo aprecia de forma más explícita la composición de la expresión gestual, las referencias sobre la piel y el bambú, mentados en la cultura japonesa y comprendiendo las nociones de ideas que ejercen sobre las relaciones sociales y la

conformación de estas. Cierra las conclusiones percibiendo y construyendo una interpretación sobre el *omotenashi*, una completa novedad ante muchos ojos colombianos y manifestación motriz de una lógica no hegemónica de vida.



Figura 1 Edo Rinpa (2020)

Capítulo 1:

Cerezo de nube, el sueño

*En primavera, la
alborada es lo más
hermoso. Al deslizarse
la luz por sobre las
colinas, sus contornos se
tiñen rojizos y puñados
de nubes purpúreas le
siguen el rastro
encima de ellas*

(Shōnagon, 2002, p. 45)

Las sakura¹ tienen diferentes grados de luminosidad, esos a veces inmensos árboles de cerezo poseen un atractivo irrevocable que nos traen las imágenes de Oriente. Algunos parecen brotes de nubes sobre finas ramificaciones fabricadas desde la imaginación y llevadas a cabo por un artista que ejerce con una fuerza leve su pincel a lo largo de las calles, campos y jardines indelebles de Japón. Los *ichiyo* con un pétalo de un blanco impoluto y anteras amarillas intensas que juegan con tonos verdosos difuminados debajo de ellas. Estas nubes contrastan agresivamente el cuerpo y las ramas de su puntal, el cual se ve

¹ Sakura: Flor emblemática y típica de Japón reconocida por no marchitarse.

café oscuro y de lejos puede parecer estar pulido para verse azabache bajo los rayos del sol que caen entre los cerezos. Están también los *kanhizakura* o *kawazu-zakura* de pétalos rosados clásicos, muy vivos y fáciles de confundir con los suntuosos durazneros en nuestros paisajes esporádicos cuando nos hablan de Japón, o en nuestro consumo de productos de orden audiovisual, en donde estos paisajes son reales, aunque no lo parezcan.

Nunca terminaré de soñar con ver los llamados cerezos que no dan a luz el fruto, son misteriosos porque tampoco dejan un rastro de su existencia la mayoría del tiempo del año ya que los árboles permanecen forrados en hojas; luego se despojan de toda hoja durante el invierno y en la primavera vuelve aquel pintor de inventiva hermosa, él parece saber que lo imperfecto es perfecto tal como está. Empieza a tomar entonces más tonalidades rosáceas para hacer cerezos fríos como las nubes, pero sonrojados ligeramente con el rosado, otro tipo de variación en las *sakura*. ¡Es espectacular! No me sorprende encontrarme deleitada con la idea de conocerlos de cerca y que de los árboles de cerezo estimule mi inspiración, que también es el sueño de muchos.

Mi interés por Japón nunca ha permanecido oculto desde mis doce años de edad, cuando fui conociendo rasgos más definidos de mi personalidad. Si te acercas a algo con la curiosidad de solo verle, ese algo desaparece de la mente con la celeridad del tiempo, solo aparece en rastros de la memoria que permanecen en el cerebro y necesitan ser recordados con señuelos exteriores para que la mente encuentre asociaciones internas con ello, así funciona muchas veces la memoria, que sigue siendo objeto de estudio. Hay otras cosas que te marcan: la belleza de algo, su música, sus expresiones, su rareza y por alguna razón, pareces no olvidarlo. Así que creces, entras a la universidad y con ella buscas entender

desde una visión especializada el mundo que te rodea, te aproximas a él de nuevo con la curiosidad que de niño tenías, pero esta vez te planteas retos, porque esta visión del mundo tiene un lenguaje humano complejizado y una serie de expresiones directas de la ciencia, el arte, la teoría y los saberes prácticos de la vida.

Este primer capítulo contiene el relato sobre la construcción del proyecto de tesis, su posterior desarrollo como investigación y una contextualización sobre Japón y sus inmigrantes en Colombia. Al mismo tiempo, describe el enfoque metodológico llevado a cabo y algunas afinidades teóricas que desde el psicoanálisis permiten comprender los procesos de identificación que las personas experimentan con rasgos de la cultura japonesa, siendo estos rasgos rescatados por varios de actividades de difusión. En cuanto a términos de identificación entre grupos sociales, explora las dimensiones que desde la antropología se plantean sobre cultura, la materialidad y cómo hizo su aparición la ceremonia del té en este trabajo.

En el segundo semestre de mi carrera, no se trataba únicamente de encontrar historias que entretuviesen y me dieran ideas del mundo allí, hay *anime*², novelas, vídeos, revistas e imágenes de ese Lejano Oriente, que hacen mucho más inmensurable la posición geográfica que nos separa el uno del otro, se siente el peso de la lejanía en el pensamiento como si fuera un factor tajante de sueños. Aun así, opté por empaparme de los valores tradicionales al leer poesía japonesa y formular un proyecto que, de forma irónica, me

² *Anime*: Género de animación japonesa con técnicas de dibujo vinculadas al *manga*, el cual traduce “historieta” en japonés.

devolviera a esos paisajes más antiguos de la vida en Japón. El *samurai*³ (侍) que aparece en el siglo X fue el principal rasgo a comprender.

Esta figura de guerrero con impactos políticos, de status y de carácter regulador de la sociedad japonesa traía consigo un código *bushido*, que componían las virtudes de integridad, (徹), respeto (尊), coraje (勇), honor (義), benevolencia (仁), honestidad (真) y lealtad, (忠); explicado como el camino del guerrero por Nitobe (2020 en Rodríguez, 2021, p.274). Los *samurai* tuvieron un periodo de participación muy activa en el llamado *Sengoku jidai*⁴ y trescientos años más tarde, acabaría de abolirse sus privilegios con la llegada de la Restauración Meiji en 1868, una reforma multidimensional de apertura a un Estado Moderno, con especial enfoque hacia el libre comercio y a fortalecer lazos con Estados Unidos mediante las correspondientes firmas del Tratado de Harris/Tratado de Amistad y Comercio (Atsushi, 2019, “La restauración Meiji y el establecimiento del Estado Moderno”).

La transición de un país que permaneció cerrado al mundo por dos siglos en El Shogunato⁵ de 1613 a 1853 (Sanmiguel, 2018, p.69) y luego demuestra un enorme interés en darle una bienvenida a la llegada inminente del capitalismo, la globalización y la

³ Samurái: Variedad de guerreros japoneses conocidos por ser espadachines y pertenecer a la élite militar del país.

⁴ Sengoku jidai: Período de estados de guerra en Japón comprendido entre 1467 a 1615.

⁵ El Shogunato: Reconocido como el periodo Edo de Japón, poderío del clan Tokugawa.

implantación de una democracia, es sin lugar a dudas, fuente de fascinación a los ojos del mundo. Observando cómo es el llamado País del Sol Naciente, Japón fue capaz de reinventarse de escenarios de guerra que acabaron generando hambrunas, emulando dinámicas que Occidente empleaba para conseguir una industrialización eficaz. La Segunda Guerra Mundial dejó devastada la economía. El progreso económico de este país fue liderado por la industria manufacturera entre 1950 y 1960, especialmente por el sector automotriz, “posteriormente Japón percibió un crecimiento moderado a partir de 1970, explicado por el proceso natural de actualización respecto a los países más avanzados en términos de tecnología e ingreso per cápita. En el periodo de crecimiento de la economía japonesa, más de 100 millones de habitantes entraron a hacer parte de la clase media, los estándares de vida mejoraron considerablemente el consumo de todo tipo de productos” (Roldán, 2008, p.15).

“La influencia cultural que la revolución industrial ejerció en el pueblo japonés, los avances tecnológicos y el contacto de Japón con occidente cambiaron la manera en que se desarrolló la cultura en general. Se genera el concepto de “modernidad” asociado a lo occidental, y así quienes adoptaran características occidentales pasaron a llamarse <<modernos>>” (Núñez, 2016, p.85) Allí empecé a cuestionarme sobre las implicaciones culturales que conlleva la llegada oficial de la globalización a Japón en estas últimas décadas de la historia, especialmente sobre transformaciones en la virtud de honor del código bushido, ¿cómo se interpreta el honor en la actualidad frente a los modos de producción? ¿Existen residuos de este código de valores en una sociedad que por tanto tiempo fue regulada por la presencia del *samurai* y un tipo de régimen feudalista? Estas

fueron las primeras preguntas problema generadas en el primer proyecto de segundo semestre dirigido hacia la hiperindustrialización de Japón.

Tales precipitaciones fomentadas en ideas de lo moderno y la agitación productiva sobre la industria afectan la infraestructura, empiezan a ascender de los cielos grandes gigantes de concreto, hormigón armado y acero laminado, con vidrio plano imponente sobre dramáticos ventanales. He quedado impactada sobre las grandes olas de gente brotando de sus adentros dirigiéndose a las calles, dónde se mezclan con otro desmedido mar de gente, más adelante siendo engullidos por otros gigantes de concreto. Pese a esto, me empezó a intrigar el afecto con el que se elaboraba el arte de la poesía, la pintura, y series de televisión; noté que había una delicadeza en componer, describir y mostrar el paisaje, me encontré complacida en esto.

La conocida flor efímera *sakura* siempre permaneció frecuentando espacios de mi mente, complaciendo mis deseos de conmoverme con el paisaje sin sentir que fuese tan lejos, pero esa necesidad imperiosa de querer comprender rasgos de la cultura japonesa me llevó a preguntarme, pero, ¿y qué hay de los japoneses, y sus descendientes aquí en Colombia? En mi cabeza estaba resignada a aceptar una realidad en la que tal pregunta no me llevaría a nada puesto que en Colombia había podido encontrarme únicamente con tres personas japonesas, que eran personas viajeras o con intereses académicos realizando intercambio. Para mí sorpresa, en el Externado mencionaron un Centro de Japón de los Andes recién inaugurado el 3 de diciembre del 2018, inscribiéndome enseguida en varias de sus actividades.

Encontré un evento en especial relacionado a la música, se veía claramente que la invitación se trataba de una mezcla del género tradicional japonés *min'yō* con ritmos propios de la cumbia y el vallenato colombiano. El día del evento llegó y una vez en la Universidad de los Andes, me apresuré a tomar asiento en el auditorio de inmediato, me dándome cuenta que llegué en medio de la primera canción que pusieron en escena. Por el ajeteo de saber que habían iniciado con tanta prontitud y yo había instalado mi presencia tarde, no pude asimilar lo que estaba sonando, ya que había pasado a un plano inconsciente donde dejamos el barullo de fondo.

Una vez cesada la primera interpretación, llegó una oleada de aplausos de colombianos enternecidos con los siete integrantes que teníamos en frente; empecé a rastrear a cada uno con la mirada; en la esquina superior derecha estaba la tecladista con un fleco distintivo y el resto de la cabellera reducido a un peinado en la forma de “tomate” o “cebollita”, tenía una pequeña pañoleta distribuida estratégicamente en su cabeza haciendo juego con su peinado, un cabello castaño oscuro, rostro alargado y pómulos prominentes, dejando escapar una sonrisa tímida que acompañaba el placer de dejar fluir sus dedos con la melodía y se mostraba concentrada en la siguiente pieza que empezaron a interpretar. A su izquierda, encontré la guitarra eléctrica roja siendo rasgueada por un hombre con un corte grafilado asomado mayoritariamente de los bordes laterales de su cuello, tenía un bigote poblado fácil de distinguir y dejaba caer su cuerpo sutilmente con la música.

En el centro había un sombrero típico de paja radiante, que caía con la danza que empleaba su dueña, la cual tenía una aceleración distinta al de guitarrista pues iba al son de su triángulo. Más a la izquierda, estaban los bongos y las congas, con la vocalista enfrente,

su presencia sencillamente notable, no únicamente por tratarse de su ubicación. La caracterizaba una melena larga acomodada encima de ambos hombros, un fleco abundante y un sombrero aparentemente de paja también. Se le veía como una mujer mayor de treinta años, con mirada que expresaba cierta soltura y confianza, era coqueta. Su sonrisa era de lado a lado y constante, con su voz, entonaba estrofas de canciones que no eran lejanas únicamente para mí, para ellos también lo eran.

Me daba la impresión de que su canto requería un enorme control vocal, podía notar que era una forma de canto muy distintiva a cualquier cosa que hubiera visto antes, empezando por mencionar que se sentía como una historia que se contaba, pues no parecía componerse de un esqueleto típico de coro, verso, estribillo, etc. El sonido lo encuentro tan complejo de explicar ya que veía esta técnica de canto tan difícil de lograr, que parecía empujado, muy en la garganta y resonaba en la nariz.

Resulta que el *min'yō* es un género de canto muy común en el antiguo Japón y estas personas sin tener una relación concretamente directa con la música latina y los géneros del Caribe, empezaron a buscar por su cuenta la cumbia. De allí, surgieron melodías alegres de los que nuestro pueblo compone los ritmos de la cumbia para montar canciones que tuvieran esta especial química con el *min'yō*. Dar con esta banda, llamada Minyo Crusaders, fue un gran aventón hacia mis grandes intereses. Fue por ello que de forma decisiva empecé a documentar todo lo que estoy relatando, que más adelante, fue unido a un diario de campo oficial pensado para la investigación específicamente.

La acción de reelaborar canciones tradicionales japonesas de las cuales se conocen diversas restricciones en su país original y generar estos arreglos con la música colombiana, tiene una potencia que es casi lamentable no dedicarle un completo trabajo al detalle. Sin embargo, trazó una línea más fina en la investigación: ese lugar, encuentro o práctica donde personas colombianas y japonesas encontrarán llamados típicos de los folclores de ambos países que se influyen mutuamente.

Estuve con ellos un rato en el conversatorio que se abrió después de terminado el concierto. Al igual que yo, las interrogaciones rebasaban los pensamientos de muchos, puesto que esa presentación parecía ser para nosotros la punta de un iceberg de historias, recorridos y encuentros. La curiosidad estaba en un punto en el que casi picaba físicamente. ¿Cómo pudo ocurrir semejante mezcla? La sesión de preguntas inició.

En efecto, contaban que el *min'yō* era muy antiguo, pero se volvió especialmente popular después de la Segunda Guerra Mundial. En aquel entonces, salían varios discos promocionando este tipo de género, creo recordar que quien nos contaba esto era la vocalista de sonrisa coqueta, eran varios que apenas sabían dominar un poco el español. Algo de lo que dijo no pude entenderlo del todo, pero al parecer, el *min'yō* no se suele escribir, si no que se mantiene de “boca a boca”, como lo afirmaban en aquel taller mestizaje.

Se trataba de música que había ido desapareciendo con el tiempo. Luego, llegó la propuesta de su banda, donde usan una instrumentación muy típica del Caribe. Cada uno de los integrantes antes de iniciar con Minyo Crusaders, seguían sus interpretaciones por otros

lados. Inicialmente, se trataba de un interés por la música jamaicana, y eventualmente, en actividades de presentaciones de géneros musicales específicos, fue dónde conocieron la cumbia. Ese descubrimiento fue impresionante por lo que ninguno la conocía antes y decían que les “generó como una sensación”.

Una de las más grandes causas de su unión se debió al gran tsunami de Japón el 16 de marzo del 2011. Después de esa tragedia, el pueblo japonés empezó a relacionarse de forma más íntima, compartiendo sentimientos y organizándose para seguir adelante. Este relato me recordó los procesos de renacimiento que Japón ha tenido en la historia, ese suspiro de preguntarse sobre el dolor conjunto que asocié con la Restauración Meiji mencionada anteriormente, donde se abolieron los derechos del *samurai* en su totalidad y se vieron obligados a replantear todo el enfoque del país de forma no completamente opuesta, sino resignificada en varios aspectos: político, económico, social y cultural.

La Restauración Meiji me da la impresión de unidad social y cultural que Gramsci proyectaba como hegemonía cultural, una dirección ideológica muy definida (Alvarez, 2016) Casi como decir: Somos un nuevo Japón, “somos”. La llamada unificación de intereses y propiedades con las que las personas se identifican pero que también, proclaman como suyo y se proyectan en esa visión desarrollada de Nuevo País.

La hegemonía es uno de esos conceptos titubeantes en la mente de algunas personas, precisamente porque es muy difícil delimitar qué es lo hegemónico y qué no lo es, si se puede estar del todo separado uno del otro, evidentemente son contrapartes y eso evidencia la existencia de ambos, pero siempre he disfrutado aprender “el caso Japón” para

cada hito mundialmente importante en la Humanidad. “El término hegemonía deriva del griego *eghesthai* que significa conducir, ser guía, ser jefe, o tal vez del verbo *eghemonero* que significa guiar, preceder, conducir, y del cual deriva estar al frente, comandar, gobernar” (Alvarez, 2016, p. 154)

Una clase dominante esparcirá su imagen como la representación acertada de un gran grupo de personas, “va a imponer su visión del mundo a través de la escuela, medios de comunicación, etc., lo que favorece el reconocimiento de su dominación” (Alvarez, 2016, p.155). Así se valen los intereses de ver el comercio con occidente como la puerta al desarrollo del país, pese a las opiniones contrarias que pueda haber.

Japón presentaba una situación de declive económico, el pensamiento de las sociedades del país también origina una fuerte sensación desesperanzadora socialmente. El gobierno que planteó el Periodo Meiji lo hizo con la idea de surgir de las cenizas e introducir nuevas interpretaciones de lo que es el Nuevo Japón y su gente, tomando elementos del pasado y resignificando otros, replicando técnicas de Occidente, aprendiendo lo que su vecino hace y sobre todo, generando unidad.

Desarrollé una línea de análisis sobre lo que implicaba comprender los procesos que estas personas vivieron para entender cómo llegaron acá, a este punto, plantados frente a mí hablando de esto. Lo más probable es que sus abuelos vivieran ese suspiro de la Era Meiji, sus padres conocieran la gran fiebre de avances tecnológicos después de la Segunda Guerra Mundial y ellos, los retos de prevalecer ante la catástrofe natural del 2011, de la que en ese momento fortalecieron el argumento de la banda.

Los músicos estaban en una situación similar en el sentido de que les gustaba interpretar música propia de otros países, pero no conocían de forma cercana el *min'yō* y vieron el poco interés que había últimamente hacia ello. Allí voltearon a contemplar la música latina, su insistente alegría, y quisieron mezclarla con el *min'yō* para causar un impacto positivo, pero sin dejar de basarse en el *min'yō*.

El moderador se interesó por la inspiración post tsunami, exponía que construirse en la música tradicional típica frente a lo que usualmente se consume en Estados Unidos y otros países europeos también representa una visión política. Trajo a colación la tendencia de poder realizar intercambio cultural a pesar de la barrera del idioma, ya que la música y el arte pueden sentirse, disfrutarse y derrumban barreras culturales de la lengua.

Me permito narrar esta experiencia con cierto cariño porque es un proceso paralelo a lo que en esta investigación indagué, el aprendizaje por imitación de otra cultura desde la lejanía geográfica y el desarrollo de unos principios en ritmos y piezas musicales que pertenecen a procesos históricos de una sociedad uniéndose y “haciendo clic” con otro género típico de otro país; este lenguaje del “clic” lo tomé del mismo taller de mestizaje y es posible que me acompañe en el resto del proceso de escritura de mi investigación.

La interpretación de la banda fue, en aquel momento, el único encuentro presencial que pude apreciar antes de la pandemia de COVID-19. Después de tres meses, gracias a las redes sociales conocí el Centro Cultural Colombo Japonés de Cali. En el cual hacen enseñanza del idioma japonés, de dibujo *manga*, artes marciales, entre otras cosas. Viendo

sus publicaciones, encontré una charla virtual sobre la ceremonia del té de entrada libre y quedé intrigada.

En la Universidad Externado haciendo un pregrado empiezas a desarrollar una tesis desde el sexto semestre; yo estaba en octavo semestre para aquel entonces de esa actividad, es decir, tercer nivel de la tesis en un laboratorio llamado Área Economía, Trabajo y Sociedad. Tenía un proyecto en relación al Centro Cultural Colombo Japonés planteado de forma muy general, solo me faltaba buscar ese algo que me llamara de forma única y me despertara la más honesta sensación de deseo por indagar más. El evento se cuadró para el 1 de mayo del 2020 a las 17:00 p.m. Fue en ese momento, que puedo decir sin lugar a dudas, que tuve una experiencia totalmente sensorial a pesar de únicamente estar conectada a una sesión de ZOOM, donde dialogamos sobre té japonés.

En un inicio, nos empezaron a presentar una introducción sobre la ceremonia del té y las implicaciones que tiene esta para elegir cada uno de los implementos usados en la ceremonia, el espacio que se dispone y se crea bajo la influencia de un pensamiento *sintoísta*⁶ y el *Ichigo Ichie*, un *haiku* con el que se compone así: 一期 (Ichigo) que quiere decir “una vida” e 一会 (Ichie) que traduce “un único encuentro” por lo cual, toda la expresión se refiere a “un único encuentro en la vida”.

⁶ Sintoísmo: Religión originaria de Japón que venera a varios dioses, conocidos como *kami*.

Es un principio casi palpable del sintoísmo que trata de comprender que se puede apreciar cada cosa sencilla o simple, como visualizar un jardín y detenerse en cada uno de sus tallos, colores y formas; de esto puedes empezar a observar cómo el viento perturba la posición aparentemente estática de las hojas pero que en realidad emplean un movimiento tardo al crecer de forma lenta a nuestros ojos. Es posible entonces, que contemples cómo es que ha crecido aquella planta, la comparas con otra que parece estar naciendo, miras las finas líneas que conforman el pétalo de una flor y la cercanía que tiene a otro capullo de su especie con aparente opacidad pero que, en algún momento, se parecerá a su vecina, e incluso se le puede imaginar más grande y con vigor.

Esto es un estado de meditación, con el que puedes conectarte con cada uno de los detalles presentes en el espacio que te rodea, relacionarse con él, pensar en su origen y cómo se conectan contigo hasta traerlo a tu *ahora*. En un espacio de té entras dejando atrás tus preocupaciones y el ajetreo de un mundo donde hay estrés, no permites que esto pueda inmiscuirse en este momento único. Por eso es que hay muchas casas de té y templos sintoístas contruidos en espacios muy verdes o alejados, incluso el espacio de un jardín es un factor muy relevante en el diseño de las construcciones de estilo tradicional japonés.

Los jardines o parques son cuidados con sumo cuidado y dedicación, y en algunas casas, también se presenta este tipo de diseño para reuniones familiares o con amigos, el cual se puede reconocer con el nombre de *washitsu*⁷. Las fotografías a continuación son una

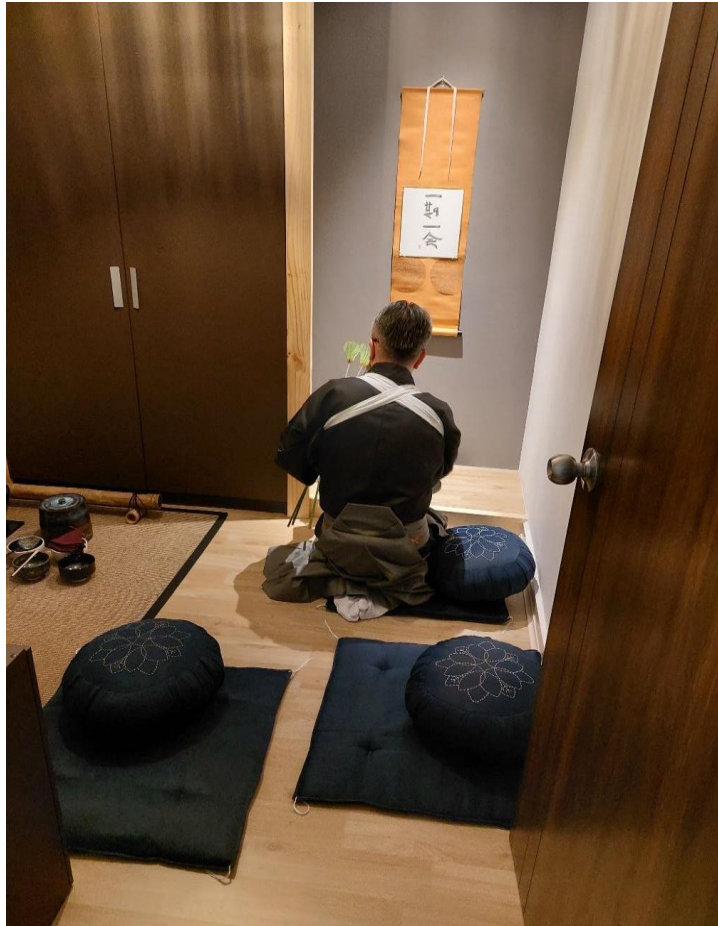
⁷ Cuarto tradicional japonés compuesto por varios elementos esenciales como el *tatami*, *tokonoma* y el *shōji*

extracción de trabajo de campo realizado con Víctor Hugo Zapata y Luis Fernando Ramírez. Un grupo de gestores culturales aprendices sobre ceremonia del té.

Figura 2 *Washitsu*



Nota. Un *washitsu* (和室) montado en Colombia. Se colocó un piso de madera y tiene una estera de fique colombiana sobre el suelo que porta los implementos de té, dando la impresión de un *tatami* (畳) que son unas esterres de poliestireno expandido, usadas comúnmente en Japón para recubrir los suelos de algunas habitaciones que anteriormente se elaboraban con paja o tejidos de arroz. La puerta con apariencia de ser hecha de papel busca imitar una puerta *shōji* entre habitaciones que es desplegable, se usó entretela en vez de papel para conservarlo de mejor manera. La entretela mantiene una textura de fibras de algodón muy similar al papel, dando la misma impresión translúcida común en el *shōji* (障子). Fotografía Víctor Zapata.

Figura 3 *Montaje Ikebana*

Nota. Victor Zapata arreglando un pequeño *tokonoma* (床の間) que consiste en un cubículo un poco elevado común en el *washitsu*, pueden llegar a ser más extensos o comprender toda el área de una pared. En el *tokonoma* se cuelga un rollo desplegable que contiene una caligrafía alusiva al evento que se lleva a cabo o una pintura decorativa. Las caligrafías pueden contener breves poemas o palabras alusivas a la estación del año o a la vida, este tiene el proverbio *Ichigo Ichie*. En el suelo se coloca un *ikebana* (生け花) que quiere decir “flor viviente”, un arreglo floral que se intenta acomodar, el arreglo tiene principios estéticos afines a la ceremonia del té; respetando la forma y estado de la naturaleza. también pueden utilizarse *bonsai* (盆栽). Fotografía de Sara Loaiza.

Se puede apreciar que los espacios son aparentemente simples, sin la pretensión de verse ostentosos o tener colores llamativos impregnados en telas, paredes o vestimenta de los participantes, lo cual es la fiel estética de su materialidad.

El maestro de té, por su parte, usa un *kimono* especial para la ocasión que muchas veces hace alusión a la estación del año que hay en Japón; por ejemplo, si se organiza una ceremonia del té atravesando la estación de otoño, es muy posible que color de la tela y el diseño de su estampado tenga en cuenta las sensaciones propias que trae consigo el comportamiento meteorológico de dicha estación, ya sea de la hoja yerta caída y anaranjada que abunda en las calles y parques, o de ese vítreo azulado de las gotas de lluvia, que sugieren un azul tenue visto desde lejos. No es posible saber con certeza, todo está dado y cómo desee adornar el cuarto de té.

Por supuesto, se pueden encontrar muchas formas de arte en la ceremonia de té, ya sea por las técnicas de pintura empleadas por los artesanos que hicieron las tazas de té, la simbología que hay presente en el espacio o los movimientos estrictamente practicados pero sutiles del maestro cuando prepara el agua del té. Son las implicaciones para que el momento que se está presentando sea efectivamente único en la vida de las personas invitadas, el objetivo mayor será su satisfacción total.

1.1 El enfoque metodológico.

Antes de sumergirlos aún más en esta serie de experiencias que tuve con el mundo del té y presentarles los otros mundos que implica hablar con otras personas que compartieron un poquito de sus más grandes anhelos, vivencias y emociones vividas con ello, quiero darles a conocer el enfoque en el cual planteé la presente investigación. En la más cruda honestidad, este trabajo ha sido complejo de ingerir teóricamente, quizás por tener mucho que decir todo el tiempo, y porque no pretendo encerrar los aprendizajes que las personas me han confiado en unas categorías; también tengo en cuenta que hay muchas cosas que aún pueden pulirse y posiblemente, trabajar a futuro.

La antropología ya lleva un buen tiempo replanteándose las formas de abordar el campo. Mientras repasaba sobre las distintas escuelas de la disciplina, me di cuenta de algunos elementos claves que tenían en su mayoría una sincronía con el particularismo histórico de Franz Boas. Las particularidades que todo grupo social envuelve es fruto de una inminencia histórica que advierte ser vista con cuidado y tiempo, ya que no es algo estático, la historia nos sitúa en nuestro presente.

Pensé con recelo que, aunque tenía ya mucho tiempo abordando temas de arte japonés y la espiritualidad propia de allá, para muchas personas colombianas, la cultura japonesa sigue siendo un terreno completamente desconocido, por lo que no quería elaborar un trabajo que pudiera influenciar en ideas que insinuaran un exotismo indirecto. En ese momento, entendí la insistencia de Boas (1858-1942) hacía el sumergirse en la cotidianidad

de los grupos, aprender su lengua y “el principio teórico de que toda cultura encierra un cierto grado de integración de sus elementos” (Martínez, 2010).

Anteriormente al enfoque de Boas, era común que, al aproximarse a un grupo indígena, el investigador lo hiciera con unos prejuicios heredados de una visión evolucionista en los estudios culturales europeos. Con este enfoque encontramos el ejercicio etnográfico como base fundamental de la proyección antropológica moderna que podemos aplicar a todo grupo social o comunidad.

Esta investigación presenta un ejercicio etnográfico en varios aspectos; la elaboración de un diario de campo, uso de fotografías, aprendizaje del idioma japonés, un canal de comunicación continuo y estable, y trabajo de campo. En varias de mis sesiones de trabajo de revisión de tesis le encontré un profundo valor a la descripción de mis sensaciones, una puesta en escena del investigador con el campo; que al mismo tiempo hace a la descripción un proceso de mucha importancia en el desarrollo de los datos, una actividad guía e introspectiva, la descripción es mero análisis.

El 21 de marzo del 2021 empecé a estudiar japonés con una amiga pereirana nacida en Japón, se llama Sakura Kayama. Nuestra amistad empezó por redes sociales, ella había llamado la atención del público con su notable acento colombiano en vídeos que uno podía abrir y decir a simple vista “es asiática”. Tiene una tez muy pálida, unas mejillas grandes, rostro plano y una belleza casi intimidante. Imagínense la sorpresa de muchos al escucharla hablando un perfecto español colombiano con acento paisa, después de imitar un español frágil de turista japonés recién llegado; eso la volvió casi una celebridad en Colombia.

Me contacté con ella después de saber que impartía clases de japonés básico con un valor económico accesible, lo hace vía virtual ya que actualmente vive en Japón. Gran parte de sus estudios bachilleres los tuvo en Colombia, y en Japón donde vivió los primeros años de su vida. Estudió animación y trabajó para Toei Animation en Tokyo.

Cuando yo empecé a estudiar el idioma, originalmente llamado *nihongo* en japonés, término que usaré de ahora en adelante, lo hacía con la intención única de aprender con mayor facilidad las palabras usadas en el lenguaje del té, y si era posible trabajar con más japoneses, tener el recurso de combinar el español con el *nihongo*. Pero por supuesto, todo esto aportó una visión mucho más especializada de mi investigación.

Observando las interacciones que Sakura tenía con las personas que frecuentaban sus espacios cibernéticos en pleno 2021, caí en cuenta aún más de que hay observaciones muy coherentes con imaginarios inconscientes occidentales de lo que son las culturas orientales, además del reconocimiento de los productos japoneses de diferentes industrias como la animación, la movilidad, tecnología, etc que suelen ser a veces las únicas fuentes para referirse a la cultura japonesa y cabe la posibilidad de encontrar un desconocimiento sobre las costumbres y tradiciones que traen los inmigrantes y descendientes japoneses en Colombia, conocidos como los *nikkei*⁸

⁸ *Nikkei* (日系): Hace referencia a los emigrantes japoneses y su descendencia.

El aporte que el particularismo tiene como método es la perspectiva que tiene sobre la cultura, una “pluralidad y diversidad” (Martínez, 2010, p.864). Con el relato histórico como protagonista inicial de la comprensión de particularidades en las comunidades. Cuando empezamos a comprender los proyectos de inmigración japonesa que hubo en Latinoamérica, y especialmente, en Colombia, sus historias, y las relaciones que se tejen con *En Pos de El Dorado* de Inés Sanmiguel, podemos entender las experiencias y prácticas de unas personas sujetas al constante cambio en la interacción y sociabilidad.

Por un lado, tenemos la posibilidad de descomponer estas particularidades de un grupo social de forma comparativa negando la homogeneidad en la antropología, que si como “disciplina empírica deja de lado la acción en cuanto acción y olvida la historia, su capacidad de dar cuenta de los cambios es bastante reducido” (Bensa, 2016 en Roth, 2017).

Es de importancia precisar que la investigación no se hizo única y exclusivamente con *nikkeis* o japoneses, porque si bien algunos hacen parte del trabajo de campo y se les menciona recurrentemente, es un trabajo que incluye a muchos colombianos que aprendieron sobre la ceremonia por amistades o altos estudios y estadía en Japón. También hay un factor limitante en cuanto a las personas en capacidad de ser investigadas, ya que las personas conocedoras del tema no abundan y Colombia no cuenta aún con la presencia de la Escuela Urasenke, la única escuela de té que permite la enseñanza de la ceremonia a personas extranjeras.

La antropóloga Inés Sanmiguel en su trabajo “En Pos de El Dorado” como tesis doctoral resalta, a mi parecer, un aporte que básicamente la hace pilar del conocimiento de

la inmigración de japoneses en Colombia. Su investigación y contextualización sobre los inmigrantes es tan completa y es narrado de forma tal, que permite retener los más importantes acontecimientos de esta historia con claridad.

La contacté en un taller sobre Identidad Étnica de la inmigración japonesa y de inmediato tuve una respuesta, para mí sorpresa, es una gran admiradora de la ceremonia del té. Incluso tiene un artículo sobre la ceremonia llamado *Chado Urasenke From Japan to Latin America* (2008) y había estado asistiendo al aprendizaje de la ceremonia mientras vivía en Japón. Motivo por el que no solo se volvió mi jurado de sustentación de proyecto de investigación; sino que también es una interlocutora fundamental del protagonismo histórico que abarco en la metodología particularista.

Hay una serie de consideraciones que no son comúnmente encontradas en la historia; el aporte que Japón ha traído a Colombia es bastante amplio. Hablamos de la implementación de 150 bibliotecas públicas en las que Japón ha contribuido para la difusión de literatura colombiana que nos demuestra la ministra de cultura, Mariana Garcés (2018, p.p 9-11) en la presentación de la obra. Despierta atención la singular curiosidad con la que algunos de los primeros japoneses se vieron atraídos por el paisaje colombiano en la novela María de Jorge Isaacs, en relación a la contemplación de la naturaleza; que está muy presente en la literatura y pensamiento japonés.

Sanmiguel se adelanta en comentar sobre el enfoque en que en el cual traza sus investigaciones; permitiendo construir este flujo de relaciones entre naciones y contar historias de una migración en un tiempo específico en Colombia, sin embargo, el enfoque

planteado tiene la sensibilidad de ubicar a las personas y lo que peculiarmente en sus vidas estas identifican con la identidad étnica de lo japonés.

La historia de este contexto de migración se fija desde 1908 con la firma del Tratado de Amistad, Comercio y Navegación entre los gobiernos colombiano y japonés. El detalle de la investigación con *nikkeis* construye el presente que les compete pensar hoy en día la relación dialógica de sus antepasados con la autopercepción y los retos que asumen los *nikkeis* por generaciones.

Muchos estudios de la inmigración se concentran sobre todo en el impacto socioeconómico que los emigrantes tienen en el país de acogida, olvidando que los emigrantes mismos sufren cambios al reubicarse en su nuevo entorno. Factores como la incompatibilidad cultural, las privaciones, la ruptura de los hogares y haber dejado atrás una vida en familia bien establecida, pueden generar sentimientos de enajenación social en los individuos. No sobra señalar, sin embargo, que los emigrantes suelen ser poderosos sobrevivientes. Una vez trasplantados al nuevo entorno, se adaptan y adoptan nuevos valores para darles sentido a sus vidas (Sanmiguel, 2018, p. 22).

En el siglo XIX hubo muchos desplazamientos hacia América Latina y Colombia en realidad, no resultaba un destino muy atractivo para migrar, desde mediados del siglo hasta la Gran Depresión, por causa de una crisis financiera mundial en la década de los 30 debido a la caída de la bolsa de valores de Nueva York en 1929. No fue hasta finales del siglo XIX, que un primer grupo de colonos japoneses llegaron hasta San Benito en México en el año 1897.

A Perú se movilizaron 790 hombres en el año 1899, arribando a Puerto Callao, contratados para trabajar en las plantaciones de América del Sur. Desde entonces “los emigrantes japoneses se desplazaron y asentaron por todo el continente. En 1943, el FBI informó que se podía encontrar japoneses “en todas las repúblicas de América Latina, excepto Haití” (Gardner, 1975 en Sanmiguel, 2018) Desde finales de la década de 1890 hasta 1942, el número de pasaportes emitidos por el gobierno japonés para los viajeros que se desplazaron a América Latina como emigrantes fue de 244.946, “de los cuales solo 222 se habían emitido a personas que tenían como destino Colombia” (Sanmiguel, 2018, p.p 27-28).

Retrocediendo en el tiempo con Colombia, en 1918 se establecieron los primeros consulados honorarios, uno en Yokohama y otro en Bogotá. El primer japonés del que se tiene registro en Colombia fue un jardinero que trabajó en la tierra que ahora se conoce como el Parque de la Independencia, zona oriental de la localidad de Santa Fe, quien fue traído por Antonio Izquierdo, al que le pertenecía este terreno.

“Después de un viaje de negocios en 1908, Izquierdo regresó junto a un experto jardinero bajo solicitud privada del presidente de Colombia en ese tiempo, Rafael Reyes (Ortega, 1967 en Sanmiguel, 2018, p.28) este jardinero había trabajado no solo para la Casa Imperial, sino también para el ministro Shigenobu Okuma (1838-1922), lo que hace pensar que el gesto de dejar ir a su hábil empleado fue un acto de amistad de su parte” (Sanmiguel, 2018, p.28).

Su nombre era Tomohiro Kawaguchi. Posteriormente se hizo una exposición industrial en la que “Kawaguchi podía desarrollar sus habilidades y dar rienda suelta a la imaginación” (Sanmiguel, 2018, p.28) celebrando el primer centenario de los inicios de la Independencia de Colombia de España. Un pequeño relato que encontré atractivo de leer, fue el ver ese parque en mi cabeza, y me preguntaba cuántas veces habría pasado por allí sin dilucidar su historia, mucho menos esperando que de allí habría dejado una memoria el primer japonés en Colombia, en lo que ahora se conoce como Bosque Izquierdo.

A Barranquilla y Usiacurí llegaron japoneses entre 1915 y 1930. Barranquilla era especialmente atractiva para los inmigrantes por tratarse de la segunda ciudad más próspera del país en su momento. De estas familias no se encuentra registro alguno, aparte de las impresiones de un exembajador de Japón en Colombia, luego de una breve visita a la región costera. Pero no llegaron únicamente a Bogotá o la parte norte del país, también lo hicieron al suroccidente del país.

Otra comunidad de japoneses se estableció inicialmente en el suroeste de Colombia, en las proximidades de Corinto y Caloto. Estos emigrantes llegaron por Buenaventura, principal puerto de entrada a la Costa Pacífica entre 1929 y 1935, en tres grupos seleccionados por la agencia de la emigración japonesa, la Overseas Development Company Ltd. (Kagai Kôgyô Kabushiki Kaisha). Durante la década de 1920, algunos emigrantes japoneses ya se habían establecido en las ciudades de Cali y Palmira. Aquellos que se asentaron en el Cauca, en el Valle del Cauca y en Barranquilla han llegado a conocerse poco a poco por medio de las asociaciones japonesas existentes. (Sanmiguel, 2018, p.29).

A final del siglo XX, había migrantes de primera generación con vida (*issei*⁹) y la generación que les siguió (*nisei*¹⁰) empezaron a buscarse, “han fortalecido sus lazos tanto en lo individual como en lo familiar, unidos por la experiencia común” (Sanmiguel, 2018, p. 29).

Los registros utilizados por Sanmiguel en la investigación confirman que gran parte del cuerpo de migración se encuentra en la Costa Atlántica y en el Cauca, aún así, esto no representa todos los procesos individuales que se dieron en el país, de los cuales pude seguir explorando en la obra. Muchos son encontrados en Cali, Palmira, Cartago, Miranda y Tuluá. Luego, está Barranquilla con el mayor número de migrantes recibidos sobre la Costa Atlántica y Bogotá ocupa un cuarto lugar. También se encuentran registros de ciudades como Bucaramanga, Cartagena, Medellín y Santa Marta.

Gracias a la ayuda de las asociaciones colombo japonesas se puede precisar que a finales del siglo XX el país tenía 2500 migrantes y descendientes aproximadamente. Esto tomando en cuenta que no existe una entidad o censo que facilitara tal reconocimiento en su rigurosidad desde el Tratado de Amistad, Comercio y Navegación en 1908. En años anteriores a la Segunda Guerra Mundial, existieron proyectos planteados en las regiones del Caribe, la Costa Pacífica y los Llanos Orientales.

⁹ *Issei* (一世): Primera generación de inmigrantes nacidos en Japón donde 世 hace referencia a “mundo” o “generación” y 一 a “uno” o “solo”

¹⁰ *Nisei* (二世): Segunda generación de inmigrantes donde 二 hace referencia a “dos” o “par”

Los contratos no fueron firmados, solo se limitó a un par de visitas y conversaciones. Se presentaron respuestas aberrantes y racistas por parte de algunos cónsules y la Academia Nacional de Medicina por las expresiones que se usaron sobre la gente que haría parte de la migración japonesa. Pese a saber el impacto que tendría sobre el país al tratarse de más de mil personas y que apoyaría a la condición de mano de obra de la que se carecía, los proyectos nunca se concretaron.

Los *nikkeis*, por su parte, muestran con orgullo el hecho de pertenecer a dos culturas entre sus dificultades como personas descendientes de los *issei*, que entraron con el filtro de “visitantes extranjeros” y de lo cual sostiene el gran peso de motivo en las adversidades y la presión ejercida por Estados Unidos sobre el control de las zonas cercanas al Canal de Panamá, resaltan el esfuerzo empleado por sus antepasados como parte de una motivación conjunta.

Actualmente no existen proyectos de migración japonesa planificada, ahora el flujo de japoneses que ocurre corresponde a planes personales, de trabajo y educación. A lo largo del texto se me permitió coincidir en un análisis llevado a cabo en su trabajo; hay que comprender las complejidades de los hechos con los aportes jurídicos, sociales, políticos y culturales del contexto histórico, ya que es un factor determinante.

Tanto migrantes que arribaron en Colombia y tanto los que proyectaban un futuro en este país, pero terminaron en proyectos fallidos; eran personas con condiciones económicas inestables, campesinos trabajadores y con estados civiles diversos que no tenían acceso a privilegios como la ceremonia del té, siendo esta de uso regular para

invitados donde el emperador exclusivamente con las más altas clases ofrecía banquetes o festividades como dicha ceremonia para sus respectivos invitados.

Hoy en día participar del proceso de aprendizaje de la ceremonia del té requiere la demostración de un compromiso constante y disciplina, esto no es algo esporádico en la vida de las personas. La certificación de maestro de té es algo a lo que pueden acceder personas de todo tipo de condiciones socioeconómicas, siempre y cuando cuente con la recomendación de otro maestro de té de la Escuela Urasenke, título que se logra con veinte años de preparación en el arte.

Los implementos de té son de alto costo, sobre todo teniendo en cuenta que en un país como Colombia muchos de estos productos no son importados comercialmente, por lo que el envío de estos asume un costo muchas veces hasta superior al producto original, lo cual lo hace una práctica excesivamente costosa y recursiva en un principio, a menos de que se adquieran en Japón y posteriormente se traigan de manera personal.

El aspecto recursivo sobre el marco de dinámicas económicas va a ser muy importante a la hora de comprender la improvisación que se aleja del sentido de consumo hegemónico, la variación de nociones sobre la materialidad, el tejido de relaciones que se crean sobre una filosofía de negocio muy específica y las implicaciones creativas y culturales que se manifiestan con la ceremonia de té de las personas que la practican en Colombia.

La identidad étnica es entonces, una constante construcción, las condiciones que competen a las generaciones de los descendientes mantienen la misión de rescatar los

aspectos que se consideran esenciales de ella. Mi investigación se hizo posible gracias al conversatorio de la ceremonia del té que realizó el Centro Cultural Colombo Japonés; de lo contrario, mi conocimiento sobre tal práctica no se habría ampliado.

De igual forma, todo el diálogo se centró en cómo es la ceremonia del té según la tradición que los *nikkei* rescataron de Japón, lo cual no quiere decir que las ideas puedan estar distorsionadas a lo que es originalmente la ceremonia en el archipiélago japonés por completo, sino que, llevado el mensaje a otro país, al ser una ceremonia que reúne o sintetiza “el alma de Japón” posee características esenciales en la interpretación que le dé un japonés. “*It cannot bring all of japanese civilization into focus, but it does offer a window that looks deeply into the japanese soul*” (Tanaka, 1998, p.7).

Un colombiano interesado en la ceremonia del té debe primero establecer una conexión con el contexto japonés para así inspirarse de las experiencias que más adelante tendrá en la ceremonia, esto es sencillamente inevitable porque se trata de una práctica alejada al sistema de creencias reproducido en Colombia que son influenciados por un pensamiento eurocéntrico. Entonces, la ceremonia del té que se ejecute en Colombia no va a ser en efecto, la misma que se emplee en Japón, pero si es un medio de unidad para los descendientes japoneses.

Se puede decir con seguridad que la identidad étnica tiende a fortalecerse entre aquellos que emigran en compañía de su familia o que, tiempo después, se casan con alguien de su mismo origen. En cambio, tiende a debilitarse entre los que emigran como personas solteras que encuentran pareja en la sociedad local y establecen una familia de

forma independiente. En mayor o menor medida, se advierte que hay una continuidad de la identidad étnica entre los japoneses y sus descendientes en Colombia (Sanmiguel, 2018, p. 113).

Encuentro llamativo la propiedad con que se reconocen los *nikkeis* abordados por Sanmiguel, de quienes recibió el siguiente tipo de comentarios: “Yahari, watakushi wa nijonjin desu” (por supuesto que soy japonesa) o “Nihonjin io? Kokoro wa Kawaranai” (¿Qué si soy japonesa? Lo que se siente en el corazón nunca cambia), respuestas claras y sencillas que denotan un enorme significado” (2018, p. 114).

La identidad es profundizada como algo que no solo apunta hacia lo que la persona siente con respecto a los valores inherentes en la historia del grupo social del que hace parte, también parte del desarrollo individual de las personas que construyen este diálogo entre la “identidad consigo mismo (mismidad), como un persistente deseo de compartir una clase de carácter esencial con los demás” (Erikson, 1959 en Sanmiguel, 2018, p. 115).

El psicoanálisis reconoce estos valores fundamentales, pero también argumenta que esta no es la única forma de identidad étnica que se desarrolla, existen muchas formas de identificarse socialmente (Eriksen, 1974, *Identity and the life cycle* y su *Childhood and society* 1995 en Sanmiguel, p.115) sin embargo, presenta las similitudes necesarias para mencionarse y tomarse en cuenta con respecto al tiempo de trabajo de investigación que estoy realizando con las personas estudiosas de ceremonia del té y el té japonés.

Se conoce la identidad como un concepto que amerita ser precisado de manera prolija y clara, puesto que en lo que me he permitido investigar dicho concepto complejo he

encontrado imprecisiones, ambigüedad y multiplicidades de significados. Es importante no recaer en una dinámica de la que todos hablamos de lo mismo, pero nadie sabe qué es con exactitud.

Mi propuesta radica en que, en efecto, planeo abordar la dimensión con la cual me aproximo a este concepto; dicho esto, debo precisar que mi intención en la investigación no trata de describir una identidad étnica presente en el grupo que investigo, ni describir en sí misma la identidad, se trata de investigar la cualidad de compartir algo único, qué es ese algo, los valores inherentes al grupo de personas y el significado de esto al influir en el desarrollo individual de sus vidas.

Una ventaja recurrente es la situación de no tener muchas personas con las cuales realizar trabajo de campo, pero puedo ahondar en cada uno de los aspectos de la vida que se permitieron compartir, aún en la distancia forzada por la pandemia que se asumió en algunos casos. Nos concentramos en los procesos de identificación presentes en la ceremonia del té, tomando la premisa de que entre los *nikkeis* se comparte una identidad étnica, y la ceremonia del té reúne el interés de unos colombianos que no comparten la misma noción de autorreconocimiento desde el carácter de etnicidad, pero sí se identifican con un aspecto especial que construye la dicotomía entre su desarrollo individual que se resignifica todo el tiempo y lo que comparte con un grupo social. Sin entender estos procesos de identificación, no sé podría argumentar sobre las motivaciones de consumo de té japonés frecuente o del aprendizaje ceremonial de una cultura que existe, mirando desde Colombia, al otro lado del globo terráqueo.

1.2 El grupo social que solo es como es

En la ceremonia del té la materialidad es un elemento vital, en los procesos materiales de la vida social de las personas reside una filosofía de vida en el té. Ellos apropian un mensaje que se refleja en sus modos de vida, a veces en algunos aspectos más que otros. Sin embargo, en la realización del trabajo de campo pude constatar que de una u otra forma, se liga y moldea la perspectiva de vida de los aprendices de ceremonia del té.

Es por esto que realicé una ojeada sobre cómo se percibe este trabajo en la dimensión cultural y de identidad para comprender los rasgos que de antropología se le atribuyen a la identificación cultural entre grupos, ligada a procesos materiales que se detallan en principios epistemológicos propuestos desde el Boletín de Antropología Americana (Bate, 2004).

Una superestructura está compuesta por varias estructuras en forma de componentes; componentes jurídicos, ideológicos y políticos en una sociedad, considerada también, una estructura (Seccia, 2011, p.3). La superestructura proviene de la organización que emplea una sociedad que produce bienes para su supervivencia. Las personas somos unidades ligadas a este sistema y somos conscientes de ello, lo aprobamos y hacemos el curso de nuestra vida en función de nuestra supervivencia. Por otro lado, hay una conciencia social que cuestiona la organización de estos componentes, y deciden articularse de otra manera ante la superestructura.

Cualquiera que sea este modo de articularse, las personas estamos reunidas por características y funciones que como seres sociales cumplimos en la sociedad, pero también encontramos maneras de relacionarnos según nuestras posiciones sobre la institucionalidad, saberes, formas de vida o labores. A estas formas de articularse se le denomina formación social, que se entiende como “una unidad orgánica comprendida entre el ser social y las superestructuras” (Bate, 2004, p.79).

Si cambiáramos la base económica sobre la que se vale la sociedad, de momento las cosas cambiarían significativamente, y “más o menos, rápidamente, toda la inmensa superestructura erigida sobre ella” (Seccia, 2011, p.3). La formación social de los grupos aporta en identificar la historia y construcción ideológica que los caracteriza como grupo social.

Si nos preguntamos entonces, cómo podríamos entender las relaciones que se tejen en las formaciones sociales, sería posible dirigir la mirada a la cultura, viendo la cultura como la existencia real de esa formación social. En el texto de Bate (2004) aparece como si hablar de cultura se tratase de una síntesis, cosa que no comparto en un todo, partiendo del pensamiento de que la cultura es similar a ese espectro arcoíris de la identidad; no hay razón para creer que puede haber una “síntesis” sobre la vida de las personas, por el contrario, siempre habrá elementos que se podrán ampliar cada vez más. Pero, sí creo que la cultura puede ser diciente de las circunstancias históricas, como un “conjunto singular de formas fenoménicas” (Bate, 2004, p.2-3) que puede generar una historia leíble, general y concreta de esas particularidades culturales en concatenación a los modos de vida de los integrantes de un grupo social.

Las observaciones sobre la ceremonia del té se condensan en esas manifestaciones culturales que podemos encontrar en ella, para dilucidar esta historia legible sobre una recopilación histórica y cultural de Japón en Colombia. La manifestación cultural constituirá un “sistema general de contenidos esenciales” que nos permitirán comprender cómo se articulan las personas en sociedad y ese algo único que los identifica con un grupo o algún aspecto en particular. “La unidad indisoluble de la cultura y la formación social, mediada por la particularidad de los modos de vida, conforman una sociedad concreta, es decir, a la sociedad concebida como totalidad histórica, concreta” (Bate, 2004, p.2).

Este trabajo es una parte de esa historia conjunta, la identidad no es algo fijo, ya que un grupo social “solo es como es” (Bate, 2004, p.86), tampoco se limita a definirse a cómo los integrantes se identifican ideológicamente. Los implementos de té serán las manifestaciones reales de las ideas y valores japoneses, son estas condiciones materiales las que hacen posible la síntesis cultural.

La identidad se representa desde una posición en la que dentro de un grupo social es indefinible como algo fijo, aquí comparto la sencillez de manifestar que un grupo social “solo es como es” (Bate, 2004, p.86) y tampoco se limita a definirse por como los integrantes se identifican ideológicamente. La materialidad se interpreta como las manifestaciones reales de la ideología, las condiciones materiales permitirán comprender la conciencia y sistema de valores intrínsecos en las modalidades de relacionamiento, las condiciones del ser social y la historia real que trae consigo (Bate, 2004).

De esta forma, la identidad de las personas en la investigación no es algo que, en condiciones de explicitar, ya que el dominio de esta descripción corresponde única y estrictamente a la persona que entra en este discurso. Por otro lado, pero no muy aislado, la identificación que experimenta el grupo social con una materialidad fiel a unos principios filosóficos propios de la cultura japonesa sí construye el rasgo principal de análisis.

Las características que comparten y apropian no describen una identidad, se sigue tratando de personas colombianas que hablarían de lo que es ser japonés, entonces, nos centramos en los procesos de identificación que experimentan con la ceremonia del té. La identificación es el medio de encuentro de ese *algo único* de un grupo para entender los valores y conciencia social que se materializan con los implementos de té, cómo se articulan en torno a estos, qué consumen, el cómo consumen y la historia real que trae consigo la más aparentemente insignificante taza de té.

El carácter de esta investigación es introspectivo, de la investigadora invitando a reflexionar las expresiones que fluyen de la materialidad presente en conjunto a esa persona miembro de un grupo social que admiran, practican y gustan de la ceremonia del té. Se trata de un proceso formativo, puesto que aprender de la cultura japonesa también es un factor que requiere dirección con disciplina y profundo estudio, sobre todo si se trata de una práctica que involucra manifestaciones artísticas de tal trascendencia.

En la identificación se toman en cuenta dimensiones constitutivas como las: condiciones histórico-naturales y relaciones de producción, el medio geográfico donde se encuentra, las condiciones sociohistóricas, la inserción en el modo de producción, la

participación en ese modo de producción, la comunidad cultural y los fenómenos históricos causales (Bate, 2004, p.p 86, 87-88).

Otra manera de explorar puntualmente la identificación es como algo que “se produce en el orden *simbólico* cuando el sujeto asume la imagen reflejada de su exterior, la limita y se constituye como tal a través de la imagen limitada, pero resignificada, “ese exterior simboliza la permanencia mental del yo al mismo tiempo que prefigura su destinación enajenadora” (Lacan, 1990, en Navarrete, 2015, p.469) La parte exterior es la que nos concede un acceso más inmediato, y los sueños y fantasías derivados del imaginario que la persona posteriormente simboliza en su vida cotidiana se asocian a procesos internos, están en constante transformación y movimiento entre uno y otro.

En estos procesos de identificación “el sujeto no tiene una sino varias posiciones identitarias que se apropian a partir de su ubicación espacial, desde su contexto o espacio simbólico, desde su interior-exterior. En ese sentido, se asume que la identidad no está prefijada, predeterminada, si bien es cierto que se fija temporalmente, también es cierto que no se fija definitiva o esencialistamente” (Navarrete, 2015 p. 470).

Entonces, los usos del psicoanálisis son muy competentes para el trabajo antropológico que desarrollo, más aún teniendo en cuenta que el recurso psicológico es un punto indispensable del pensamiento en el particularismo histórico; la personalidad se forja a partir de distintos procesos a lo largo de la vida de la persona y esta está constantemente tomando elementos del exterior para construirse como seres sociales que somos. “Es un proceso psicológico mediante el cual un sujeto asimila un aspecto, una propiedad, un

atributo de otro y se transforma, total o parcialmente, sobre el modelo de éste” (Navarrete, 2015, p.468).

Freud complementa que esto ocurre cuando hay un vínculo con otro ser y que la identificación es parcial, pero esto no se reduce a situaciones de rechazo o aceptación únicamente. Es decir, si bien los vínculos establecidos con las ceremonias del té son un aspecto sumamente relevante, estas evocan una postura que resalta el valor de la humildad, el cambio y el aprendizaje de por vida; por lo que existirán figuras en la vida de las personas que se convierten en un ejemplo a seguir para los aprendices, y de aquellos maestros de té que serán aprendices por siempre, pero esto no será la distinción última de la constitución de su personalidad, los objetos “inanimados” emplearán un rol allí; adquiriendo valores simbólicos con sus cualidades artísticas y filosóficas.

Resalto de tal manera la humildad porque implica realizar una ruptura con las ideas de aprendizaje a las que los colombianos nos hemos acostumbrado y construirse de una estética muy diferente, en la ocurren estos momentos de *clic* entre culturas. De igual manera, el ejercicio consiste en aceptar que como seres humanos cometemos errores, y las situaciones de rechazo o fracaso plantean el reto de aceptar estos momentos con la humildad de desear crecer, así que no corresponde a una prueba única de aprobación o rechazo, las personas inician un aprendizaje similar al que se imparte con las artes marciales, los estudiantes están operando bajo el pensamiento de que su progreso sea aceptado o rechazado, pero el objetivo general por encima de cualquiera de estas prácticas será el crecimiento personal; la idea de “yo me acepto y porque me acepto, acepto mis errores y hago esto por mí con disciplina, aprendiendo de ellos”.

Algo que puede ser afirmado a partir del aspecto que da el mensaje en la práctica extendida al otro es que ese mensaje va a ser transformado sin lugar a duda. Cualquier característica apropiada tendrá un mensaje resignificado en cada persona. La permanencia del esfuerzo de los *nikkeis* por mantener un vínculo con la cultura de sus antepasados termina transmitiéndose a colombianos que le adjudican valores y significados que nunca serán iguales a los originales, pero permanecerán condensando los aspectos más importantes.

Entonces, la identificación se lleva a nivel de grupo, conectando con las condiciones sociohistóricas que ya hemos empezado a contemplar, la inserción en el modo de producción que nos sugieren acciones y una lógica del consumo de lo cultural relacionada a una perspectiva política similar a los aportes del taller de mestizaje de Minyo Crusaders, las implicaciones de un medio geográfico en concordancia al uso común del espacio en la ceremonia del té y las limitaciones de la mercantilización del té en Colombia y su comunidad cultural, moldeado a la acción de las actividades de las asociaciones japonesas, siendo aquellos los aspectos generales a descomponer y analizar con el ejercicio etnográfico.

1.3 La pregunta

Llegado a esta claridad, el recurso histórico expuesto nos menciona estas condiciones que generaron movimientos migratorios masivos de japoneses a Latinoamérica, la guerra rusojaponesa (1904-1905) que fluctuó la economía interna y las guerras civiles antes de la Era Meiji. Muchas personas de origen japonés migraban con el

objetivo de mejorar la situación en la que vivían, contribuir al país de destino trabajando la tierra en la que llegaban y una vez tenían éxito, volverían a Japón, pero de ser así, ¿qué pasó con los que se quedaron en Colombia?

En el mismo conversatorio sobre Identidad Étnica que comenté, había un *nikkei* que empezó a contar sobre su vida, resulté conmovida escuchando las anécdotas que tenía sobre su abuela de joven cuando buscaba la manera de llevarle alimento a su abuelo, que estaba siempre trabajando el día entero. Su abuela al tener tan solo siete años iba a pueblos aledaños a llevar comida para vender y le generó buenos resultados en cuanto a las ganancias.

En Palmira, Valle del Cauca, los vecinos empezaron a imitar sus prácticas para poder tener éxito con sus ingresos también, siendo esto uno de los sucesos que exhiben como ejemplos de vida y buena imagen ejercida sobre los japoneses, con una facultad de entendimiento, esfuerzo e interpretación del aporte que el *nikkei* ha construido con los países en los que se ha asentado, como también demuestra la inclinación hacia el intercambio comercial y el negocio que hoy en día gestan progresivamente, aquí se encuentran la imagen o representación del *nikkei* que trae su historia conjunta.

Esto no quiere decir que no se hiciera mención de las malas experiencias, ya que, en sus propias palabras, “ser diferente en otros lugares de Colombia es prestado para burlas”, ahora hay un evidente éxito sobre las empresas japonesas, la calidad que tienen y las visiones sobre ciertas características que se transforman. “Lo diferente se vuelve atractivo” afirmaba el conferencista del conversatorio.

De igual forma, la ceremonia del té en Colombia en este punto es algo muy novedoso y poco conocido. Cuando le preguntaba a Betsy Forero, una profesora de los Andes que estudió casi una década en Japón cómo sería realizarlo en Colombia, resultó comentándome que se trataría de algo performativo, las personas no entenderían el objetivo clave de presenciar la ceremonia del té, por lo que el mensaje sufre una distorsión. Estas conclusiones se manifestaron más de una vez en boca de varios colombianos. Y si fuera esta la limitación, ¿qué clase de resignificación tendría?

El proverbio *Ichigo Ichie* que hace alusión a que cada encuentro es único, representa muy bien la ceremonia del té y el *Omotenashi* también, que en su traducción más cercana al español se le podría abordar como “hospitalidad japonesa” pero no le hace justicia a todo lo que puede comprender este término. Empezando porque hace alusión a un encuentro desde el corazón. A pesar de haber dialogado por tanto rato qué es el *omotenashi*, no puedo encontrar palabras directas que lo describan, aunque esta es probablemente la razón por la que los mismos japoneses lo describen débilmente, usando un lenguaje ambiguo; que dice mucho y a la vez poco o nada.

Puede tratarse de un sentimiento, una extensión de símbolos, unas acciones, unos gestos o unos elementos tangibles de gran valor emocional o cultural. El *omotenashi* puede ser incluso muy distinto en cada persona, todos estamos en la capacidad de entenderlo y expresarlo a nuestro propio modo. Es muy probable, que estéticamente y en cuanto a la técnica de hacer el té, nos familiarizamos con la instrucción de la Escuela Urasenke muy de cerca, pero tenemos la oportunidad de experimentar el mensaje del *omotenashi* a nuestro modo, sin necesidad de decirlo. La forma más correcta de describirlo es sentirlo, por eso

constantemente empleo una fortaleza en crear sensaciones mediante el texto, así puedo inducir unas experiencias en el lector y que tal vez le permitirá sacar sus propias conclusiones. En mi caso, veo el *omotenashi* como un espectro arcoíris, parecido a la identidad, se agranda, se vuelve algo claro y simple o se vuelve difuso, pero está siempre allí, íntimo e impetuoso. La identificación vendría a ser esa reducción de los valores decibels de ese espectro, los colores que humanamente podemos ver, nombrar y traer a nosotros.

El *omotenashi* es único, y se sale completamente de las lógicas de consumo convencionales o hegemónicas. En los conversatorios me enseñaron que había sido acuñado por la misma ceremonia del té, dónde al que visita se le trata casi como a un dios, por ello, ofrecer propina puede resultar siendo ofensivo. En Japón es común que en restaurantes o lugares dónde se ofrecen servicios similares a recibir clientes y ofrecer un servicio con la calidez de una hospitalidad no se entreguen propinas. Lo primordial será manifestar respeto, tanto del cliente como de aquella persona que sirve, expresar la gratitud. La ceremonia del té envolvió de raíz el *omotenashi*, de modo que un japonés que no habitúe asistir a ellas puede hacerlo en cualquier momento y no tendrá reparo en comprender con facilidad de qué se trata.

Figura 4 *Cha no yu*

Nota. Imagen ilustrativa de técnica de arte japonés antiguo sobre una maestra del té organizando los implementos del *chanoyu*. Adaptado de *Chanoyu, la ceremonia del té japonesa* de Victoria Bisogno, El Club del Té.

Es importante el valor adquisitivo que las personas tengan para comprar los implementos para preparar té; sin embargo, siempre está la opción de iniciar esto con los materiales más básicos y accesibles que al final, no representa ninguna clase de status o incorporación en un modelo de clase económica hoy en día. La idea de consumo se basa en una adquisición que materialice el *omotenashi* y permita apreciar la belleza simple impregnada en los objetos. Con esta aclaración rodeando mis pensamientos, planteé unos objetivos que harían posible la resolución de la pregunta: ¿Qué procesos de identificación ocurren con la ceremonia del té? Teniendo en cuenta Colombia como el lugar dónde se

manifiestan estas relaciones, específicamente con aprendices de Bogotá, Medellín, Cali y una aprendiz en Tachikawa, Japón.

Para responder a esta pregunta, delimité una búsqueda exhaustiva de personas que fueran conocedoras del tema. Era fácil encontrar personas que les gustase la cultura japonesa de forma general, pero poco común dar con uno que otro que manifestara el interés específico por la ceremonia del té. Empecé por ese primer acercamiento en el trabajo campo que tuve del Centro Cultural Japonés, dónde estaba Victor Hugo Zapata; la primera vez que lo encontré por medio de la cámara del computador, se le notaba a simple vista una cierta emoción, pero ahora que lo conozco puedo decir que cada que me habla de la ceremonia puedo notarlo seguido con un precioso despedir de brillos de luz propia en sus ojos.

Esa primera vez en el conversatorio de la ceremonia del té, estuvimos más atentos a las cámaras cuando empezó la sesión de preguntas y fue bastante cálido encontrar unos rostros amigables en la pantalla del portátil, pues recién había empezado la cuarentena. Me di cuenta de que cuando estamos virtualmente podemos llevar un registro constante de las expresiones que las personas hacen cuando estamos hablando, cosa que no sucede mucho en la presencialidad. Estamos compartiendo un espacio humano, de modo que seguir el rastro de los ojos de las personas y mantener una mirada fija a los ojos es algo que no sucede, volteamos a observar mesas, ventanas, tableros y luego volvemos a los ojos del docente. Por esto me resultó inquietante envolverme de esta actividad, al tiempo que observar con detenimiento los ojos y expresiones de las personas en los cuadritos, era para mí hallar un consuelo en la soledad del encierro.

Víctor estaba al lado de Luis Ramírez, pero al abrir el micrófono el único que hablaba era Víctor, aunque a ambos se les veía entusiasmados. En el conversatorio se nos explicó que antes la ceremonia del té la realizaban únicamente hombres, y luego la mujer empezó a tener participación en ese tipo de actividades. Decían que los *samurais* tenían la costumbre de realizarla antes de ir a una guerra, por lo que era el único momento de paz antes de llenarse de tensión y de sangre.

Entonces, la ceremonia del té se ha transformado en un lugar de distintos contextos, resaltando la meditación que se hace, la importancia del encuentro con los dioses en el sintoísmo. El código *bushido* del *samurai* conocido como el “camino del guerrero” correspondía a un juramento de lealtad y honor al emperador hasta la muerte. Ahora resulta que varios valores que acogía se manifiestan en la ceremonia del té y se usa para compartir con otros seres humanos, aludiendo frecuentemente a su pasado zen.

Con esta información, Víctor hizo unas señalizaciones sobre el *samurai* de acuerdo a su experiencia practicando artes marciales en Medellín. Recordó a uno de sus maestros platicando sobre las prácticas japonesas y nos llevó a la conexión que él hallaba con su vida. Estuvo esbozando sonrisas todo el rato al lado de Luis y nos estuvo mostrando implementos del té que él mismo había adquirido. “A mí una docente me dijo: ¿Quieres entender Japón? Practica la ceremonia del té”, contaba Víctor.

Ella se negaba a enseñarle por varias razones, pero también había intercambiado un par de diálogos con Víctor de lo que entendí que ella quería probar que Víctor de verdad estaba interesado. Desde entonces, él hizo su búsqueda en varios espacios, sobre todo en la

Escuela Urasenke de países latinoamericanos. Después de conocer a Víctor en persona, retomamos el tema y me lo volvió a contar. Me dijo: “Yo sé que ella ni sé acordará, seguro lo decía entre bromas, pero yo lo asumí como un reto”.

Desarrollé un formato de entrevista semiestructurada para este trabajo de investigación con personas que estuviesen relacionadas a las asociaciones culturales. La Embajada de Japón en Bogotá me brindó el contacto de las personas que solicité y la entrevista fue pensada sobre todo por la formalidad que ameritaba tener un primer encuentro con varias personas y, en segundo lugar, porque no hallaba esperanzas de hacer trabajo de campo de manera presencial, el panorama que despedía la pandemia me nublaba cualquier tipo de visión prometedora de visitar a alguien.

Cuando experimenté meditar por primera vez ingiriendo una taza de té japonés, distinguí un detonante de sueños que en mi cabeza interpretaba como los lugares ideales en los que podría meditar eternamente. Por eso cuando hablaba con Sakura algunas veces, de forma inevitable tenía imágenes mentales de las *sakura* de nuevo. Me veía a mí misma deslumbrada andando por un camino celestial, donde caían pétalos de nube sonrojados metiéndose todo el tiempo en mi campo visual. Similar a una secuencia del primer relato que plasmé aquí, pero esta vez, al menos yo estaba allí, validando la existencia de ese paisaje conmigo.

Esta vez podía ver en ese paisaje, ver verdaderamente las cosas que me rodean, pensar en ellas, cómo llegaron a mi vida, su proceso incluso antes de pertenecerme o cruzar camino conmigo. En aquel conversatorio, yo vivía cerca de la Universidad Nacional de

Colombia, aprecié la brisa que se abría paso entre el basto vidrio entreabierto de mi ventana, la brisa penetraba con frescura los poros de la piel de mi cara; contemplé la vista que me ofrecía hacia la inmensa universidad, el pasto y los árboles meneados por el soplo gélido del clima bogotano y me concentré en el canto producido por algún pajarito por allí. Nunca había añorado tanto reunirme con la naturaleza, despejé mi mente y pensé que de verdad nunca como en ese momento había apreciado lo suficiente lo grata que era ella conmigo, regalándome esos pedacitos de soles y brisa en la tarde.

En aquel conversatorio también desarrollaron una analogía con el catolicismo en el acto de confesarse, ya que con el agua se buscaba una forma de purificación del espíritu. Las personas se lavan las manos y boca antes de entrar en la ceremonia del té, aun siendo estas partes del cuerpo con las que puedo realizar actos impuros como usar palabras inapropiadas o maldecir a alguien. El agua me ayuda a completar este ciclo de pureza que no se adquiere solo bebiendo el té.

Cierro este capítulo mostrando algunos implementos de té y también pensando y reflexionando sobre las formas de hacer antropología con estos suspiros líricos que me han permitido comprender lo que sería un Camino del Té (chado) en la vida de las personas, también, explorando un flujo migratorio poco conocido, que poco o mucho su movimiento en Colombia en comparación a otros países de Latinoamérica dónde fue mucho mayor, nos presenta unas enseñanzas importantes sobre el modo de vida que llevamos, nuestras relaciones y el no olvidar que en este mundo tan apurado, donde compramos y consumimos por montones y reproducimos nuestra vida tan individualmente; compartir y hacernos compañía nos cambia la forma de ver la vida.

Figura 5 *Wabisabi*

Nota. Tazas de té de frecuente uso en la ceremonia del té, con aspecto antiguo, considerada armónicas en la estética *wabisabi*, la belleza de lo imperfecto. Fotografía de Sara Loaiza.

Figura 6 *Lo imperfecto*



Nota. Fotografía de Sara Loaiza.

Figura 7 *Chasen*



Nota. Batidor de bambú chasen y cucharilla de té *chasaku*. Fotografía de Sara Loaiza.

Capítulo 2: Kokoro en el matcha, Gestualidad de la tierra del Sol Naciente.

Avizoro el más allá:

No hay flores ni hojas lozanas.

Orillita de la mar

Hay una casa de campo solitaria

Diluyéndose en las lechosidades

De un atardecer otoñal

(Kakuzo, 2016, p.59).

En primer lugar, este capítulo desarrollo una estructura analítica sobre tres aspectos esenciales que encontré en el trabajo de campo sin haberlas contemplarlas previamente, surgieron de manera emergente y oportuna. Cuando detallé las interacciones en la práctica del té, había mucho detalle en la gestualidad japonesa y unas implicaciones en su aprendizaje por imitación. El lenguaje corpóreo de los movimientos es tan válido como el uso de las palabras.

En segundo lugar, está la viveza encontrada en los objetos de la ceremonia del té. Un giro ontológico en antropología que intercede para ampliar la mirada más allá del deseo del consumo y las mercancías, es decir, la espiritualidad del té y las cosas que no son cosas, son personas con otro lenguaje más que constatar, igual de vivas. Y como tercer aspecto

esencial, el lenguaje desarrollado entre las nociones de Oriente y Occidente, acompañadas con una ilustración de la autopercepción de un aprendiz occidental de la ceremonia del té.

En realidad, el trabajo de campo que prometí que tendría una duración de seis meses, terminó solidificándose en un periodo de casi dos años, desde mi acercamiento a la investigación en los primeros meses del 2020 hasta la escritura de estos capítulos en el mes de octubre del 2021; este fue el tiempo de disposición que encontré para reunirme con Keiko Sakihara, maestra del té.

He estado presente en esta oleada generacional que tiende a lo que es la cultura *geek*¹¹, donde hay una fascinación con este trabajo de animación e industria del *anime* y el *manga*, por eso la ceremonia del té se convirtió en un factor revelador de la realidad, en pertinencia a filosofías particulares japonesas.

Parto de la premisa de que los valores estéticos y las virtudes son cualidades de la que una persona colombiana puede aprender e incorporar en su vida diaria, deseando sobre todo, adquirir conocimientos y prácticas, explorar expresiones que se acomoden a sus gustos; meditar y contemplar los detalles más pequeños. Este no es solo el caso de los aprendices, pues aún existe el factor de curiosidad según el gusto de la persona y como fue

¹¹ Geek: Persona aficionada a las tecnologías, con similitudes al término asociado a lo friki y el gusto por la informática, los videojuegos, las series y los comics.

mi caso, me sedujo completamente esta atractiva forma de meditar, y encontré relajante reducir mis niveles de ansiedad diarios tomando té verde.

Es de esperar que dicha ceremonia cautive tanto al extranjero en el mundo, y haya quienes, en Medellín, Cali, y Bogotá deseen comprar implementos de costosa procedencia para llevar a cabo el *chanoyu*¹² o como es conocida en países hispanos, la ceremonia del té. Que no es además un vínculo superficial, sino una forma de vida misma. Cuando inicié la escritura de este texto, hallé la facilidad de ubicar a mi lector con la palabra ceremonia, pero *chanoyu* es en este caso la denominación acertada y original para la ceremonia del té.

Los recursos y espacios para estos encuentros son escasos, sin embargo, los proyectos de las asociaciones japonesas, las exposiciones *geek*, los eventos alusivos a la moda e incluso el aprendizaje del idioma japonés y coreano adquieren mucha fuerza en redes sociales; por ello, hay una posibilidad grande de que a futuro haya una inclinación de proyectos con estas industrias no solo buscando el beneficio del capital, sino que también den respuesta a una operativa de proyectos de intercambio cultural. El *chanoyu* en este caso puede verse involucrado sobre todas las formas de arte que produce. Entonces, señalo este proyecto como impulsor del conocimiento de este arte y punto de intercambio cultural del legado histórico con la práctica del *chanoyu* y la cultura colombiana.

¹² *Chanoyu*(茶の湯): Donde 茶 traduce “té” y 湯 “agua caliente” que se refiere a “agua caliente para el té”

2.1 Los gestos como principios

“El simple acto de servir té y recibirlo con gratitud es la base de una forma de vida llamada (chado), y el camino del té. Al servir un tazón de té, se actualiza y ejerce una síntesis cultural de amplio espectro e ideales elevados, con implicaciones de religión, moral, estética, filosofía, disciplina y relaciones sociales” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p.13).

Estudiando el *chanoyu* he encontrado opiniones encontradas sobre si lleva una connotación religiosa o no. Es cierto que toma en cuenta principios sintoístas y budistas, aunque la relación con los *kami* (dioses) no es mencionada de forma directa. Entonces, encerrarla como “ritual” distorsionará varias de las intenciones que vendría teniendo.

Lo que sí considero que quiere resaltar Sen Sōshitsu XV es su método de síntesis sobre composiciones y sistemas de ideas claves de la sociedad japonesa. Sen Sōshitsu tiene el título de Gran Maestro del Té, precedido a su padre. Además, es escritor, cualidad con la que se llega a conocer su experiencia de viajar al exterior y mostrar el *chadō*.

Así explica que encontró su propósito de vida en mostrar *chadō* al mundo desde la Escuela Urasenke, un propósito al que se asocia alguien con Gran Maestro. Su contribución permite al aprendiz extranjero realizar un compromiso con conocer el espacio que utilizará y comprender el porqué del ritmo de la práctica, fortalecer la vocación que tiene en el té cada día. “ejercitar la tranquilidad de la mente en comunión con nuestros congéneres en el mundo. Es por esto que el camino del té tiene significado hoy en día” (Sen Sōshitsu XV, p.18).

Se experimenta la tranquilidad como mecanismo de desarrollar la paz, Sen Sōshitsu XV sostiene que entregar una taza de té es entregar paz. Desde el siglo XII los monjes que lo traían, estudiando a su vez el budismo en China, era servido de “ayuda para la meditación, como medicina y como herramienta para difundir el zen” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p.15). Pero cuando se empezó a servirse té en banquetes y otros eventos del emperador, se descarriló de su objetivo original de consumo, llenándose de excesos.

Al té se le fueron agregando prácticas muy específicas desde el siglo XV, tiempo en el que fue apareciendo formalmente la ceremonia del té, con un grupo pequeño de personas, pocos elementos y un espacio pequeño, los monjes y comerciantes empezaron a mostrarla de esta forma a la gran multitud interesada en el zen. Luego la llevaron a pequeñas cabañas humildes, un fundamento inspirado en la democracia, buscando términos igualitarios y mostrando que el espacio para el té es de todo ser humano.

A Sen no Rikyu (1522-1591) se le atribuye la formación del camino del té. Rikyu identifica como principios básicos de la ceremonia la armonía, el respeto, la pureza y tranquilidad. La armonía “es el resultado de la interacción del anfitrión y el invitado, la comida se ofrece y los utensilios que se usan, con el fluir de los ritmos de la naturaleza, refleja tanto la evanescencia de todas las cosas como lo que permanece inalterable en el cambio. Anfitrión e invitado interactúan, cada uno pensando en el otro como si los roles fueran invertidos” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p.17).

La armonía es tangible en los implementos, que preservan una armonía entre sí y con el ambiente creado, que “significa estar libre de pretensiones, seguir el camino de la

moderación, sin caer en los extremos del calor o frío, y sin olvidar jamás la actitud de humildad” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p.17).

El respeto lo describe como una sinceridad del corazón, haciendo referencia a este *kokoro* espiritual, la relación abierta que llevamos con los demás, “con nuestro prójimo y con la naturaleza, al tiempo que conocemos la dignidad innata de cada uno” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p.17). El respeto es el mediador de los intercambios entre participantes. El respeto invita a observar profundamente el *kokoro* de las personas. “Entonces es donde nos damos cuenta de nuestra relación con el mundo entero que nos rodea” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p. 18).

La pureza a simple vista se muestra principalmente sencilla, consta de una limpieza especializada a todo: a los utensilios, al polvo de las tazas, a la sala de té, todo. Estas acciones “como limpiar el polvo del cuarto y las hojas secas del camino en el jardín, representan limpiar el <<polvo del mundo>>, o los apegos mundanos, de nuestro corazón y nuestra mente” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p. 18).

Es una preocupación por sentir el estado más real de los objetos, descontaminarlos mientras descontaminamos nuestra mente y así podremos percibir a las personas, “El acto de limpiar nos permite sentir la esencia pura y sagrada de las cosas, del hombre y la naturaleza” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p.18). Con el orden de las cosas cuidamos el ánimo con el que recibimos a las personas.

Por último, la tranquilidad es un concepto estético de té muy importante, vive en la práctica de los otros tres principios. “Sentada a solas, fuera del mundo, y en sintonía con los

ritmos de la naturaleza, liberada de los apegos del mundo material y las comodidades corporales, purificada y sensible a la esencia sagrada de lo que le rodea, una persona que hace y toma té en contemplación se aproxima a un estado sublime de tranquilidad” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p. 18) La contemplación es mucho más profunda en un salón de té, este microcosmos donde se comparte con alguien.

Hay un crítico y literario japonés llamado Michitaro Tada que escribió *Gestualidad Japonesa*, lo descubrí en un momento de inquieta curiosidad que me causaba el gesto corpóreo. Observaba detenidamente vídeos sobre *chanoyu* donde veía que lo que hacen son movimientos muy estilizados, suaves y selectos; se procura mantener una ligera elegancia.

En ese momento solté en voz alta una idea bastante provocadora: *chanoyu* es puro gesto corporal. Al principio, me ví limitada de comprender algo así por la superficialidad de ser colombiana, y digo superficialidad porque al inicio me era difícil entenderlo, ahora no lo encuentro ajeno a ninguna pretensión en el movimiento, su técnica busca ser elegante, pero aprovechar al máximo las propiedades del té, la cual es natural pero llamativa, tranquila pero tentadora, solo te provoca el ávido deseo de probar el *matcha*¹³ y el *wagashi*¹⁴ que están adiestrando. Es el cuerpo del maestro del té el lenguaje vivo del

¹³*Matcha*: Hoja de té verde molido utilizado en el *chanoyu*, proviene de la planta *Camellia Sinensis* y tiene una técnica de recolección única; se les evita el contacto con el sol con tiempo, de modo que la planta se ve obligada a producir más clorofila y tiene un color verde muy intenso. Bebida rica en aminoácidos, vitaminas y antioxidantes.

¹⁴*Wagashi*: Dulce tradicional mayoritariamente hecho de una masa de judías *azuki*, llamada *anko*, pasta de arroz *mochigome* y fruta.

encuentro de la ceremonia, es imprescindible en todo momento la posición de manos, dedos, brazos, pies, cabeza y piernas. Todo el lugar permanece en silencio mientras el maestro calienta el agua en el *kama*¹⁵.

Figura 8 Posición de manos



Nota. Fotografía de Sara Loaiza.

Los invitados también se aventuran a una experiencia totalmente sensorial; durante la ceremonia del té se permanece en total silencio hasta el momento en que pides permiso

¹⁵ Olla de hierro fundido o cobre donde se hierve el agua para el *matcha*.

para tomar los primeros sorbos de la taza de té que te ofrecen. Hay un sonido refrescante y clave que estará en todo momento, es el sonido del agua, el sonido del agua siendo vertida en la taza de té, el sonido del agua siendo perturbada por un batidor de bambú, el sonido del agua entrando en su punto de ebullición. Concentrarse en el sonido y contemplarlo, amplificará progresivamente la sensibilidad del oído y el olor, te relajarás. Disminuirá tu presión arterial y frecuencia cardíaca, empezarás a sentir tu respiración, inhalas hasta que se eleve un poco el estómago y exhalas lentamente, haciendo que descienda. Podrás apreciar aún más los detalles, la lenidad en la presión que produce el dedo índice del maestro del té sobre el batidor, la extensión de la *manga* del kimono que roza el suelo, la luz tenue que se posa sobre ti, meditarás y entenderás por qué estás allí.

Decir que se trata de una ceremonia del té, seguramente suena simple. No se tarda horas, tampoco resulta algo repetitivo y rutinario, pero es vital estar presente en los sentires para dimensionar la diferencia entre lo decible y lo que se transmite, el reto que estoy asimilando en estos momentos.

“Así como un niño crece imitando a su madre, una cultura se forma mientras las personas que forman parte de ella se imitan mutuamente. Es fácil imitar un estilo de vida, ciertas maneras de expresar la individualidad y los modos de hablar, porque estos aspectos son parte consciente del pensamiento y de la acción. Pero no es tan fácil sostener una mímica de los movimientos o de los gestos, porque son en su mayoría inconscientes. Por eso son más difíciles de cambiar, son más permanentes (Tada, 2007, p.p 25-26) Tada me permitió ahondar en esta necesidad casi ontológica de lo que hace parte de Occidente y Oriente, esto es inevitable y está en cada pequeña fracción del trabajo de campo. Es difícil

desprenderse de la idea de qué se puede describir un Oriente sin la apropiación narrativa de un Occidente que le hace contraste.

La mímica la define como algo “muy japonés” ya que es el medio para relacionarse con el otro, sobre todo si es un recién conocido. En Japón esta característica no tiene nada de malo, incluso se le ve como una originalidad, un halago. El trabajo lo publicaron originalmente en la década de los 70’s en idioma japonés y forma parte de unas notas en columnas del *Nihon Keizai*, un diario de Tokyo. Cuando se publicó en inglés ya estábamos atravesando los 2000, hasta la versión en español que pertenece al 2007, unos treinta años de diferencia aparente. A pesar de estas distinciones generacionales, el autor nos invita a ceñir cómo se construye el pensamiento japonés en relación al pensamiento occidental, un recurso que congenia con el *chanoyu*, que se viene haciendo desde hace muchísimo tiempo y agrupa estas emociones y principios nacidos de unas condiciones históricas singulares.

La imitación es un proceso natural y mantiene una cercanía estrecha con la cultura; cuando las personas que pertenecen a determinada sociedad buscan imitarse mutuamente, esto ya es base de transformación, ninguna copia va a ser siempre idéntica a otra, esta es la originalidad. “Tal vez la relación entre la imitación y la originalidad sea de la misma naturaleza” (Tada, 2007, p.41) Son manifestaciones modernas de una cultura clásica, al mismo tiempo que se transforma, también conserva los valores más tradicionales, hay gestos que denotan cierto tipo de personalidades y revelan la psicología más profunda en ella; empezando por esos que pertenecen fielmente a la cultura con la que se identifican.

El ejemplo más inmediato que puedo ofrecer está en mi trabajo de campo con la ceremonia del té: la distancia es un código clave para los japoneses, si estás con un japonés y sobre todo, recién le conoces, mantendrá una distancia muy prudente de ti en todo momento, tampoco es común que salude dando la mano o abrazando, evitará lo más posible el contacto físico que pueda tener contigo, manifestando el respeto que te tiene, sobre todo si eres una persona mayor en edad o te encuentras en posición de rango superior en algún ámbito laboral, académico o de conocimientos específicos.

En el *chanoyu*, se puede observar esto, la distancia física es un lineamiento implícito que parece tener detallado la forma en que abordamos a los demás y bajo mi impresión, esa distancia es casi sólida, como si pudiera verse patentemente hasta qué punto es correcto acercarse. Aquella persona que aprende a preparar ceremonia del té, se vuelve consciente de eso, y empieza aplicarlo en su práctica, guarda un profundo respeto por el maestro, al tiempo que se deleita observando los finos movimientos que hace. Cuando es esta persona la que cuida de crear el grato ambiente de la ceremonia, se esforzará mucho en hacerlo de la mejor manera posible, así es como el maestro expresa su respeto y todos sus sentimientos, estos gestos son pensados, pero para aquellos colombianos que están aprendiendo, su primer encuentro será con gestos inconscientes de un maestro de té japonés

A lo largo y ancho de las instalaciones compartidas, llenas de ecos estudiantiles disparados e irrefrenables, es a menudo sabido que el profesor es una figura muy respetada. “He dado clases durante años, y me resulta interesante que los estudiantes siempre quieran mantener distancia respecto al profesor. Cuando en un aula que podía albergar a cien hay sólo veinte o treinta estudiantes, suelen quedarse “desparramados” pero todos contra la

pared más lejana. Sienten una cierta “distancia” respecto del profesor y expresan el sentimiento por medio de la distancia física” (Tada, 2007, p.53).

Figura 9 Un invitado sonriente



Nota. Fotografía de Sara Loaiza.

Así es como Tada nos hace entender qué los japoneses muchas veces se acercan a otros con el temor de eliminar las distancias entre posiciones sociales. En la ceremonia del té no existe una jerarquía como tal; de hecho, cuando se hacían las primeras casas de té tradicionales la entrada se hacía pequeña, de forma tal que al momento de ingreso las personas que ingresaran tuvieran que agachar un poco la cabeza hacia adelante y flexionar las rodillas. Una entrada solemne, sencilla y simbólica; muestra que todos somos iguales, más aún en una reunión para tomar el té, muestra la humildad. Sen no Rikyu es el máximo exponente de estas ideas, sobre todo de lo relacionado al espacio.

Cuando estaba planteando el instrumento de entrevista en preguntas, no encontré hubiera forma de hacer que las personas a las que entrevistaba pensarán en su vida diaria y el *chanoyu* juntos, al menos con respecto al sentido de la apropiación de propiedades que solo se puedan adquirir a través de la ceremonia, no bastaba con abordarlo con preguntas sencillas y yo tampoco tenía la facilidad de frecuentar unas visitas en sus inmuebles. Cuando planteé la categoría de imitación como una categoría emergente en trabajo de campo, entablé una base directa con la gestualidad que ellos ponían en práctica.

Hablé de los gestos y el movimiento, fuera de cualquier formalidad del formato de entrevista, no me di cuenta que di un gran avance a la investigación al carecer de esa percepción de las manifestaciones corpóreas. Le pregunté a Víctor si veía algunos elementos del *chanoyu* con frecuencia en la vida de los amigos japoneses que él tiene, y si fuese el caso, qué dificultad obtuvo al empezar a practicar.

Víctor empezó contándome que no creía que tuviese relación con la cotidianidad ya que son movimientos muy propios los que se hacen en el *chanoyu*, y que por ello las personas adaptaron *chanoyu* al español como algo ceremonial, pero para los japoneses es sencillamente el agua caliente para el té. Lo que ocurre es que lo hacían algo tan detenido, tan consciente, tan atento y meditativo que parece una ceremonia, algo ritual, pero *chanoyu* no se encierra en la religiosidad, ni en la espiritualidad compuesta con un dios o con algún ser celestial, es el espíritu del té, y los espíritus del maestro en conexión al del invitado.

En el momento en que de nuevo el anfitrión se dispuso a recordar el objetivo de los movimientos en el *chanoyu*, yo dibujaba en mi mente las manos de él manipulando un pañuelo en aquella reunión que preparó para nosotros, todo en paralelo a su relato:

“Mire, frente a sus ojos le estoy mostrando cómo paso a paso doblo un pañuelo por el lado que está limpio, para limpiar aún más los implementos antes de usarlos para servirle su té.

Los implementos ya vienen limpios desde el lugar en dónde se les guarda, pero esto vuelve a suceder, se les debe limpiar frente al invitado. Mostrar el té pulcro y puro es un gesto de respeto” Se volvió a preguntar para sí mismo: “¿Que se vuelvan parte de la cotidianidad? Ya me pasó” y afirmó. “En la limpieza de la taza, hay una parte en la que con un trapito blanco al que se le dice *chakin* con el que se limpia el borde de la taza doblado, se hacen tres giros para que la taza quede bien limpia”.

“Ya me ha pasado varias veces que mientras estoy lavando los platos en la cocina, una taza, un tazón de sopa, pues, un plato hondo, ya los estoy limpiando como si fuera el *chawan* en la sala de té”.

Entendía que quería hacerme entender que se trataba de algo muy visual y transparente, la limpieza que se maneja y la tentación de mirar lo puro, como un placer de presenciar, la cadencia con la que se usa ese pañuelo blanco y la delicadeza que estimula mi piel con el tacto imaginario. La curva que causan los dedos del maestro en él, como pequeños volados de tela que se apresuran en resbalar entre las mínimas aberturas de los dedos, el sosiego me invade de nuevo y ni siquiera puedo darme cuenta. Esta práctica que tanto ha empleado de forma consciente en la ceremonia de té, le pregunté “Entonces, ¿Qué es lo que piensas tú cuando haces ceremonia del té?”

Me decía que estaba empezando a lavar los trastes en la misma forma en la que hacía ceremonia del té, pensé que eso era algo que a pesar de que Víctor se encargará de contarme que esto lo hacía con completa consciencia, también se estaba pasando a su plano inconsciente. Solo recordaba la explicación que una psicóloga me hizo, dándome detalles de cómo funcionaba el inconsciente, un ejemplo en que usaba el acto del manejo del auto; Cuando una persona aprende a conducir, todo es absolutamente consciente, el timón, los pedales, el cuerpo entero del automóvil rugiendo porque acaba de ser prendido y marca ese momento que te hace decir “ha empezado”.

Con el tiempo, como el auto, entras en modo automático, ahora es tu inconsciente el que maneja, el que te lleva de nuevo a casa, el que te dice que tal vía está en arreglo, que hay un hueco enorme de tal lado, etc. Se lo expresé a Víctor de igual manera, y cómo, su caso me resultaba familiar.

“¿Usualmente qué piensas cuando haces práctica de ceremonia del té?” le repetí. En ese momento se quedó muy pensativo y serio, empezó respondiéndome a mí lo que en realidad era hacia él, escarbando las posibilidades; diciéndome que piensa en el paso a paso, en el orden, de en qué momento toma el *chawan*, en qué momento toma el *natsume*, en qué momento limpia, cómo pone la cucharilla, etc.

“Todavía pienso mucho en el paso a paso” empieza “Lo que me dice la maestra... es que conforme se va practicando y practicando y practicando ya uno deja de pensar en esas cosas, y simplemente las manos bailan sobre los implementos y ellas hacen todo” Me decía que consciente e inconscientemente se prepara el té, hay que entrenar la mente y llegar a un punto en el que ya no haya que concentrarse en los implementos o el paso a paso, sino concentrarse en la persona con la que se está atendiendo. Entonces tiene que estar atento a las personas que están a su lado, ya no tanto a los objetos o los movimientos. Al lograr ese punto, se conoce el verdadero espíritu del té.

La idea sobre un lugar aislado y tranquilo fue introducida por el Gran Maestro Sen no Rikyu, teniendo la idea de las pequeñas casas de té ligeramente ocultas en un tramo de gran jardín, y un camino de piedras que guía al invitado al encuentro con la pequeña estructura. En Japón, existen muchas casas de té “escondidas” de esta manera, en templos y

parques. Se trata de este tramo que va dejando atrás las preocupaciones del mundo afuera, los primeros pasos sobre estas piedras dejarán ese mundo atrás, entrando en el primer estado de meditación. Sen Sōshitsu XV es un gran escritor, por lo que sus explícitas y metafóricas enseñanzas sobre el *chanoyu* y el maestro Sen no Rikyu, me revelaron este éxtasis de realizar una acción física de forma contemplativa, ya sea tomar té, pintar o en este caso, escribir.

Cuando escribía este capítulo, visualicé un árbol solo sobre la montaña, mantenía cierta distancia incluso entre otras plantas, estaba lejos, pero su sombra no se tenía de las leves vibraciones que crean el color anaranjado de la luz del sol en el atardecer, su silueta es negra y estaba solitaria sobre el borde delineado de la montaña, como si fuera dibujado con el propósito de secuenciar una vista nostálgica hacia mí.

Siento que si fuera allí, estaría tan sola como ese árbol, pero la soledad me permitiría no pensar en qué soy ahora, desde el lugar en que estoy escribiendo, mis preocupaciones probablemente podrían irse estando con él en el borde de esa montaña que parece estandarte de un verde oscuro, es como ver una gran pared delgada asimétrica, con unas pequeñas extremidades que interpreto como ese relieve de árboles que van hacia arriba y no reparan en tener límites, a dónde se atreva a llegar el gigante, allá estarán, comportándose como deditos que desean acariciar el cielo. Hacia abajo está estirando sus otras extremidades que apenas puedo apreciar entre la oscuridad que se avecina, el olor verde del té y su vehemente clorofila se mete en mis fosas nasales, fue el té que tomaba el que me permitió sentir esa soledad contemplativa, imagino si pudiera perderme aún más en compañía, probablemente no volvería, o no querría volver de esta apolínea tranquilidad.

De muy pequeño a Sen Sōshitsu XV lo hicieron familiarizarse con el cuarto de té, en especial, la decoración que había en el *tokonoma*. Lo primero con lo que empezaron a enseñarle sus padres a su corta edad fue usando estímulos del cuerpo, concediéndole el permiso de dejarlo tomar con sus manos los implementos. A los seis años, tomó por primera vez unas tazas y un cucharón de bambú, en su vida diaria aseguraba tomar más té que leche.

Luego le fueron introduciendo lecciones de posturas y procedimientos, como el acto de hacer una reverencia apropiada. Mientras tanto siempre le resaltaron que “a los objetos no había que tratarlos con displicencia” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p. 22) La relación con los objetos también es algo que se está tejiendo, forjándose constantemente.

Luego era su padre él que le daba lecciones, no permitían que nadie entrara al cuarto de té, su madre esperaba afuera, pero se mantenía escuchando con atención detrás del *shōji*. Ella esperaba a que su lección terminase y le explicaba toda aquella cosa que no había entendido. “A su modo, ella también fue mi maestra. Por ejemplo, aunque nunca me vio durante mis lecciones formales, ella podía percibir con agudeza mi modo de caminar por los sonidos que hacía, y lo criticaba sin reservas, aunque mi padre no hubiera mencionado nada al respecto” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p.22) Algo similar a la formación de Víctor en sus lecciones virtuales, el monitoreo de su práctica se ve limitado, pero tanto la maestra Junko Kuroda y la madre del Gran Maestro son capaces de identificar los errores de la práctica de sus aprendices, ya sea solo escuchando sus pasos u observando su técnica desde una cámara de computadora.

Practicaba caminando descalzo por un pasillo llevando un brasero de cerámica en una mano, lleno de ceniza. “Aunque el brasero era bastante pesado, ponía atención para no descuidar mi postura. Más que concentrarme demasiado en caminar con algún estilo específico, buscaba caminar con naturalidad. A través de este ejercicio, todo mi cuerpo adquirió equilibrio” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p.22).

Su padre a pesar de ser un Gran Maestro de té practicaba mucho, hasta el cansancio. Tenía que salirse por momentos de la práctica para hacer unos ejercicios que lo libraban del entumecimiento de los músculos, por supuesto, la práctica de Sen Sōshitsu XV, en su mente parecía carecer de sentido, ya que lo que aprendía inicialmente era en todo momento procedimientos específicos del cuerpo. Si buscaba consuelo por el entrenamiento duro en su padre, no se lo daba nunca.

Así fue hasta que entendió que, si lo pone en palabras, lo que su padre trataba de enseñarle era que el cuerpo tenía una excelente memoria, “era como si me dijera que lo que yo tratara de memorizar pronto sería olvidado, y que todo lo que aprendiera con mi cuerpo, permanecería conmigo para siempre. No fue hasta mucho más tarde que entendí completamente la lección tan importante que él, en su silencio, me había enseñado” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p. 23).

Su padre era su maestro, y le aseguraba que debía ser estricto para “desarrollar el camino” por sí mismo. Claramente, la vida que alberga un objeto común en la ceremonia del té no es la misma de un ser humano, pero algo como un *chawan* que tiene una función

tan importante en el *Dō* de un maestro merece el cariño de la función que porta, porque los sentimientos de las personas albergan vida, un espíritu, el del té.

Sen Sōshitsu XV también mantuvo un equilibrio de cuerpo y mente practicando deportes, mejorando su postura y rendimiento físico, ya que la práctica requería de estar mucho tiempo sentado. Como sucesor de su padre, tenía la presión de “dominar los aspectos espirituales, escolásticos y técnicos del camino del Té” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p.26) que ahora además, es capaz de extender a todos aquellos interesados en el arte con sus escritos.

Adoptar este camino también es adoptar unas formas de explotar al máximo capacidades que desarrollan un equilibrio. Aparte de los deportes o una actividad física considerable, también se desarrolla el arte de esculpir un dulce, dominar una buena técnica de caligrafía que colgar en el *tokonoma*, o poner en práctica la creatividad de un arreglo floral tan complejo como puede ser el *ikebana*. Un punto en el que él *Dō* es capaz de balancear el espíritu, mantenerlo armónico.

Los maestros de té reciben un nuevo nombre al certificarse, un nombre artístico. En el entrenamiento zen de Sen Sōshitsu XV conoció el método de entrenamiento koan, que se hace en solitario, que tiene como objetivo conocerse a sí mismo, mantenerse una plena confianza, llegado un punto en el que somos capaces de comunicarnos con nosotros mismos. El ejemplo de esto es preguntarse durante la meditación si nos estábamos quedando dormidos, y el poder respondernos “no”, conociendo nuestro verdadero yo.

“Al darme ese koan, Goto roshi me estaba recordando el principio inherente a Shujinko: que debo conocerme a mí mismo, ser mi propio maestro. Ya sea que estuviera en Japón o en el extranjero, enseñando a personas japonesas o no japonesas, debía tener presente mi verdadera búsqueda en la vida. Mi maestro, al parecer, sintió que me había dado la invaluable oportunidad de verme a mí mismo desde una lejana orilla, de comprender mi tarea en la vida y de conocer mi verdadera esencia” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p.27).

Así fue como pensó que tal como se había desarrollado el Camino en Japón acuñado desde China, así podría ser recibido por americanos. El día que se iba a ir al exterior, sentía que estaba haciendo una misión realmente muy importante, “y así, con la bendición de mi familia y una plegaria en mi corazón para que yo pudiera tener la claridad de visión de Rikyu, partí” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p.28).

También me narró cómo tiene la costumbre de los mismos abuelitos de cargar con un pañuelo en el bolsillo todo el rato, para después de la comida, limpiarse el sudor o estornudar, “un pañuelo normal” que él ahora empieza a doblar como si fuera un *chakin*; se le olvida doblarlo por cuatro partes y lo dobla en tres. Su mente aprendió tanto los pasos de la ceremonia del té que los hace incluso en momentos donde no hay *chanoyu*.

En Colombia tampoco tenemos la costumbre en la posición de sentarnos *seiza*, concebido como el correcto sentar en Japón que consta de hacerlo con ambas piernas juntas, de modo que se recarguen los glúteos sobre los talones, con las rodillas hacia el frente. Esta es una posición que puede resultar muy dolorosa a los diez minutos para una

persona que no está acostumbrada a mantenerla, pero que ahora él logra mantener por más de cuarenta minutos seguidos. Si no logra mantener en posición *seiza* y tiene otra manera de sentarse, su método para batir el té no culmina con buenos resultados.

Figura 10 *Profunda concentración*



Nota. Fotografía de Sara Loaiza.

Figura 11 *Flor que nace del matcha*



Nota. Taza de té hecha en el Carmén del Viboral y pintada por Víctor Zapata, la flor parece brotar del espumoso *matcha*. Fotografía de Sara Loaiza.

Hay gestos permanentes, en la crianza de una persona hay aprendizaje social. Por más que nos querríamos alejar de parecernos a nuestros padres, hay gestos que en la cotidianidad eventualmente aparecen cuando alcanzamos cierta edad para compararnos con nuestros padres, estos gestos vuelven. Todo es un proceso que hace parte del forjamiento de una personalidad. Y es fácil apropiarse símbolos o estilos de vida, ya que estos provienen de la consciencia; sin embargo, hacer mímica de los gestos o de los movimientos son, por el

contrario, gestos inconscientes. Por eso son los más difíciles de cambiar o querer corregir. Tanto en el aprendizaje social y los gestos encontramos barreras de cultura nacional dominantes, por la lejanía entre un país y otro. Sin embargo, estas personas se identifican con la cultura japonesa, ¿por qué pasa esto?

Según Tada, los japoneses acostumbran a imitar hábitos, esto sucede de manera casi inconsciente. Sostiene que tiene una especial relevancia en el proceso formativo de las personas y esto está asentado profundamente en el individuo pensando en términos culturales como a niveles personales, y es como así sucede la herencia de generación en generación.

Las personas se habitúan a este cambio, hay un hábito consumista, como el de ver *anime*, ya que la ficción está basada en una parte de la realidad. De ahí el imaginario y lo que empiezan a entender como lo japonés; sin embargo, una vez empiezan a estudiar prácticas tradicionales de profundo arraigo, se empiezan a transformar estas ideas sobre lo japonés, y dentro de esa proyección, comienzan a imitar. Casi como si ver *anime* se tratara de una especie de entrenamiento previo para luego emplear una mímica consciente de los hábitos, los cuales vienen con la práctica de *chanoyu* y/o la asistencia común a las ceremonias.

La práctica de copiar no es una costumbre únicamente china como se refiere en todo el mundo, tanto la ceremonia del té, el budismo zen y la misma cerámica vienen de China. En Japón, las cerámicas tenían hasta los nombres de las dinastías a las que le hacían copia

(Tada, 2007, p.30). El objetivo de su arte era ese, copiar, y crear con él, una “misión de vida” en palabras del autor.

“El propósito del artista era copiar bien, es decir, imposible encontrarse más lejos de lo que es crear. Es más, aun cuando sucediera algo así como la creación, se consideraba que carecía de valor. En cambio, la copia ocupaba el centro de la estética del ceramista japonés” (Tada, 2007, p. 30). La copia como el centro de todo, y un vecino como China, modelo de la cultura de acopiar. De ahí el crecimiento de la educación y el arte en Japón, cumpliendo con la copia, creando.

Esto es a lo que Tada llama cultura. “Incluso la cultura europea ha sido testigo de esto. El siglo de Luis XIV -cuando se forjaba la Edad de Oro de la cultura europea- se caracterizó por la cultura clásica de Grecia y Roma. Los dramaturgos europeos dedicaban la vida entera a la tarea de <<copiar>> las obras dramáticas de Sócrates y Eurípides” (Tada, 2007, p.30). Y en gran medida esto es cierto, a pesar de asumir un supuesto donde atendemos la forma de vida del *chanoyu* como una contracorriente del consumo estrictamente capitalista hegemónico, conocido y aceptado por la sociedad colombiana, esta es una postura sobre la cultura material muy interesante, el arte se convertirá en un bien, una copia estructurada sobre lo que sustraemos de la realidad.

Una creación y una cultura, esta perspectiva señalada por un japonés es un entrelazamiento entre ideas, demostrando que lo japonés no es necesariamente algo opuesto, es otra expresión de lo no hegemónico en cierta sustancia, que podrá compartir saberes similares a los europeos; al mismo tiempo que los pondrá en duda para constituirse

y explayar su pensamiento. Al final, la cultura japonesa ha copiado a otras naciones y ha sentido la gratificación y humildad en hacerlo, apreciando todo lo relacionado al aprendizaje.

Lo mismo ocurre con el *chanoyu*, al permitirse un colombiano entenderlo, demostrará un profundo respeto hacia las copias japonesas, y como el caso de Víctor, recurrirá a talleres ceramistas para copiar estos materiales, aumentando la posibilidad de su capacidad de acumulación de estos productos, ya que estos no triplican su precio en el envío desde Japón.

Japón también empezó a copiar elementos de la civilización moderna francesa, pero esto correspondía a asimilar una misión un poco complicada, ya que se sentían como “algo ajeno en su naturaleza”. Aumentaron la demanda de las copias. Naturalmente, se puede decir que todas las culturas hacen mímica y copia de las culturas, de sus antepasados, de nuestros propios padres. Hay un punto de quiebre, porque en la sociedad japonesa refleja actitudes reales de la vida. Es bueno parecerse a las demás personas, ya que te pareces a *alguien*.

“Un vecino ha comprado un televisor. Entonces nosotros también tenemos que comprar uno. Fulano hizo un viaje de placer con su familia a tal lugar. Entonces, nosotros también tenemos que hacer un viaje similar (...) Por lo general, a los japoneses nos inquieta no alinearnos con los demás, por decirlo de alguna manera” (Tada, 2007, p. 33).

2.2 La vida de las cosas vivas

Precisando lo que son mis herramientas de estudio actualmente, di con la exquisitez de estar pensando todo el tiempo pensando en la antropología que se hace y se piensa, también leer sobre ello. *Cosas Vivas* editado por Luis Alberto Suárez es una obra relacionada al contenido del XV Congreso de Antropología. Se repiensen los vínculos que las personas tienen con las cosas y se desprende un debate sobre el ejercicio etnográfico y el proceso de escritura, la situación que describe mi condición actual. Leer esta obra no me ayudó únicamente a volverme a plantear el conocimiento que las personas en el trabajo de campo me aportaron, sino también la magnitud del verdadero rol que tienen las cosas materiales traídas con el *chanoyu*. “Las cosas adquieren vida” (Suarez, 2019, p.16).

Realmente, ¿Cómo estamos entendiendo la vida de las cosas? Recordemos que la cultura es la existencia real de una formación social, pero seguimos interpretando las cosas como objetos sin vida, estáticos, inertes. Reflexioné sobre esta pregunta y me llevó a conectarlo con la siguiente analogía: La lingüística es el lenguaje, el mismo pensamiento que hace la persona que lo emplea, algo real que expresa la existencia de un proceso mental. Suárez (Suárez, 2019, p.17) alude a Tylor refiriéndose a las cosas como “la materia prima del pensamiento” y la forma de evocar esa mirada viva en la antropología de las cosas es similar a un estado del alma. Pero no menciona necesariamente un único proceso mental, sino que desarrolla la idea de que las cosas emanan imágenes siempre, las actuamos como receptores que perciben estas imágenes viajeras y que se deforman. Ideas constitutivas de otras ideas que crean más cosas.

Emociona pensar en cosas que no son inertes, porque de no ser así, antes habrían perdido la vitalidad que tienen, no sabría describir o ubicar el alma presente en una olla de hierro usada para hervir el té, o una taza, pero si comprendo la espiritualidad que hay en ello, y la potencia de un espíritu del té vivo, el espíritu que reúne a las personas, la sustancia que entra por sus bocas y la vivencia de volverse parte del organismo cada una de ellas.

Hay una pregunta que deseo enmarcar juiciosamente en mi habitación, dándole la presencia necesaria a asuntos que problematizamos constantemente los antropólogos; “¿Qué tal si citamos tan respetuosamente las elaboraciones teóricas de los campesinos e indígenas como las de autores y autoras que, además, debemos seguir leyendo?” (Suárez, 2019, p.11). Yo me lo preguntó constantemente redactando trabajos de orden académico que en el momento de presentarlos siento el peso de una balanza que marca como prioridad las palabras de un ajeno. Vencí este miedo encontrando a mis propios maestros fuera de la academia, atesorando aún más los que en ella me han incentivado a darle esta relevancia a la palabra de lo que vendría a ser un informante.

Por supuesto, tampoco tenemos que reducir esta importancia a grupos indígenas y campesinos, puesto que acá hemos puesto en la mesa la raíz del inmigrante japonés en Colombia. Conservo un interés general sobre el giro ontológico de la antropología sobre la vida material, porque me acompaña en dotar esta discusión sobre áreas relacionadas a la economía. Comparto ciertas ideas principales que pone en la mesa Marx y Tylor, no es el aspecto somero y fundamental de esta tesis, tampoco su enfoque, es una viva invitación a dialogar con las teorías tomando unos binoculares especializados en la ceremonia del té.

En un lugar donde el lenguaje gestual, el espíritu del té y lo material tienen el protagonismo de la reunión en sí, tomaremos los actos de los tres con el detalle que me permita afianzar con ojos de pensadores que complementan; en este apartado quiero meditar sobre los objetos y la vida. “Las cosas son personas con <<vida interior y con intención>>” (Gell, Torres, Holguín y Calderón 1998 en Suárez, 2019, p. 16)

Un principio que en la arqueología es también base son las cosas, las cosas como existencia real de la cultura, de las relaciones sociales, de la vida. “Muchas cosas-persona existieron antes que nosotros y seguirán existiendo luego de la desaparición de los humanos, afectándose unas, otras cosas y conformando el reino por excelencia de las cosas (Chaustre, Gonzales, Ospina en Suárez, 2019, p.17). Las personas habitan también los cuerpos de las cosas.

Los humanos hemos funcionado sistemáticamente creyendo en la idea de que existe un alma en todas las cosas, especialmente en los organismos vivos, aquí es donde Tylor habla sobre el alma que componen los objetos también y las nociones sobre el animismo, la teoría de la percepción y el pensamiento de Demócrito. Por ejemplo, podemos pensar que vemos un pañuelo con un estampado de patrones hexagonales y todo bien, en algún espacio de la mente este se va a retener en la mente. La imagen de ese pañuelo es casi igual a ese pañuelo que vimos aproximadamente hace una semana, y la seguimos recordando como algo real.

Es el espíritu del pañuelo que se ha deformado en el proceso de recordarlo, ya que la vista humana así lo hace, Las cosas que creamos, son la materia prima de nuestro

pensamiento, “nuestra experiencia del mundo es producto de las emanaciones de las cosas” (Suárez, 2019, p.19). Este trabajo no se queda atrás sobre la situación que envuelve las mercancías, pues cabe entender que la visión humana, y todos los sentidos pueden percibir la materia prima, y la verdad sobre la realidad que vivimos, nuestra visión del mundo pero no tendría sentido que el análisis se quedará allí, ¿no es así?

Las ideas se mueven constantemente en el pensamiento humano, en grupos, pero sobre todo, individualmente. ¿Cómo no es constituir nuestros mundos de las ropas, mesas y cremas que vemos? La mercancía no es lo único que existe, nosotros mismos nos encargamos de que los espíritus de las cosas vivan, al mismo tiempo que las hacemos reales.

Marx sospecha de esa existencia de las cosas, “En cualquier caso, las mercancías son la forma más simple de la riqueza. Si se desvela la naturaleza de las mercancías, se desvela la lógica del funcionamiento del modo de producción capitalista” (Suárez, 2019, p.19). Desde el principio, a mí como a muchos, me suscitó sospechar sobre las cosas que encontraba en el camino del *chanoyu*, ¿De dónde provienen semejantes emanaciones? No me resulta común la belleza de tales mercancías. ¿Por qué alguien quisiera acumularlas? Pues claro, nunca perdí de vista que en Colombia operamos con esta lógica de modo de producción a la que no podía evitar rastrear cierto contraste con estos objetos.

En mi vida he podido observar el desmerito recurrente con el que se habla sobre el trabajo humano, se producen y se producen cosas que satisfacen los caprichos de muchos perdiendo de vista todo el esfuerzo humano que hay de por medio. Las cosas existen para

ser consumidas. “La compra que es venta y la venta que es compra son los eventos para los cuales existe la mercancía” (Suárez, 2019, p.20).

Aquí tenemos una cita que condensa el análisis: “El deseo de las mercancías es ser intercambiadas por la forma equivalencial del valor, nunca quieren ser usadas; el uso no es más que la huella cada vez más borrosa de la compra” (Suárez, 2019, p.20). Todo el tiempo los humanos estamos produciendo unos deseos, las mercancías se vuelven deseos de los humanos, se vuelven reales, como las emanaciones. Al intercambiar deseos de un mercado, que en realidad no son parte intrínseca de nosotros, indispensables o sujetos a la supervivencia, “viven libres de nosotros intercambiándose entre ellos. En ese intercambio realizado al unísono, encuentran su razón de ser. Así superan las crisis existenciales de los simulacros que son” (Suárez, 2019, p.20).

¿Y qué pasa si encuentro entonces, una mercancía que es pensada para su uso, da mérito explícito a su pensador y creador, y por tanto a su trabajo humano? No puede dejar de ser una mercancía de la nada, acumula capital, pero materializa otra serie de emanaciones, ideas, otra cultura que posiblemente está pensando en el humano en cuestión y no en deseos vueltos simulacros. Deseos que no son libres de la persona, y comparten un grado simbólico trascendental, que vienen de espíritus independientes, espíritus agradecidos con la naturaleza, de dónde vienen y son conscientes de su red de relaciones que se extiende en una sustancia central, la sustancia del té, el espíritu del té.

“Más aún, nuestro pensamiento, el pensamiento humano, sería el conglomerado de las emanaciones de las cosas” (Suárez, 2019, p. 20). La antropología abraza el sentido de

las cosas y las propiedades que le atribuyen a estos grupos. La única propiedad con la que me permito estudiar *las cosas* en el *chanoyu* será la vida con la que ellas se van a superponer, “al parecer, no quisiéramos que tuvieran fuerza, alma, sustancia o agencia. Pero ella se sobrepone a nuestro espíritu y se muestran poderosas” (Suárez, 2019, p. 22). Las tazas, el *chawan*, el *natsume*, el *chasen* y todo el microcosmos tangible en el *chanoyu* serán mis maestros, que ocuparán las palabras y el cuerpo de mis otros maestros de vida humanos, compartiéndome sus ideas y sueños, un mundo de humildad y respeto.

2.3 Mapa corporal

Figura 12 *Mapa corporal de Víctor Hugo Zapata*



Antes de formalizar la ceremonia del té en Medellín, hice un ejercicio de mapa corporal con Víctor Zapata. Me ocurrió seguido que con cada persona que tenía este primer encuentro virtual me volvían dudas todo el tiempo, ya que nunca en mi vida asistido a una ceremonia del té, me seguía preguntando por semejante experiencia en el cuerpo. En ese momento pensé que el detalle de las sensaciones de las personas podría comprenderse con un ejercicio de autopercepción que obligue a la persona a pensar en su cuerpo tal momento.

Le propuse la idea de hacer un mapa corporal a Víctor, dándole la libertad de pensar en una silueta de él y buscar cualquier ideograma, idea, símbolo, objeto o diseño en relación a su cuerpo realizando ceremonia del té. Percibí una actitud de duda al principio, hilando ideas de lo que podría percibirse de esa manera. Entendí que en primera instancia no es algo fácil, pero luego empezó a manifestar cierto entusiasmo sobre la actividad, lo que me hizo intrigarme sobre los resultados; le di dos semanas para mostrarme su mapa.

Su silueta está vestida con un *kimono* de color violeta, un color con el que puede conectarse fácilmente, inspira su creatividad. Cuando siente que necesita un momento de iluminarse, busca alguna manera de exteriorizarlo; vistiendo alguna prenda violeta o una pulsera con una piedra amatista.

Se encuentra de pie sobre un hilo rojo, el hilo rojo japonés del destino, en el que cree mucho. Las personas están unidas por un hilo rojo invisible, y tarde o temprano se encontrarán, ya que el hilo rojo representa su destino, así aparece Luis Ramírez en su vida. Se desprende de un carretel de hilo y una aguja, todo lo que construye con Luis lo cosen juntos. El hilo no solo existe, sino que también es el soporte del cuerpo. “Mi vida es un hilo

rojo, una cuerda floja, pero al mismo tiempo tengo los ojos cerrados porque yo confío caminar por ese hilo que construí con Luis”.

Hay tierra desquebrajada en el *kimono*, también lava deslizándose desde un volcán, es la dificultad de sentarse como occidental en la posición *seiza*. Con el *seiza* mantiene una conexión antigua, practicaba karate. Antes de empezar a entrenar, se hace una meditación en *seiza*, lo que resulta muy doloroso para las rodillas y tobillos. Siente que por su cultura no está acostumbrado, el balance y equilibrio del cuerpo se quiebra.

El calor que se siente en la circulación es la lava cuando se sienta en *seiza*, el suelo, su sostén tiembla, duele y arde en el fuego. Está sobre el *kimono* por lo que son los momentos en que se relaciona con la cultura japonesa.

Subiendo en el estómago se provoca un remolino, un remolino dimanando hexágonos, no una espiral esférica común. Un remolino de emociones por las que se mueve, por el que hace todo lo que hace. Sus emociones son esquemáticas, manejadas con inteligencia. El remolino es caótico y puede provocar tener ciertos impulsos, pero es capaz de verlas siempre, y darles una dirección, porque así ve todo lo que siente. Si una emoción está allí, está bien hacerle caso, pero merecen ser organizadas; por eso se cosen al corazón. “Aunque soy muy esquemático no dejo de lado lo emocional y mi pasión”. Hay que lanzarse a las emociones, pero trazando un camino que permita ver cierto futuro, antes que el mismo remolino pueda atropellarlo, así se llevan los sueños a la realidad.

Sobre los hombros está la bandera de Japón y la bandera de Colombia, siempre ha existido una lucha en la que siendo colombiano puede sentir una presión y una conexión

indescriptible por la cultura japonesa, pero no puede evitar pensar que está inmiscuyéndose en una cultura que no es la suya, como un peso que se carga sobre el hombro. La nacionalidad es un límite y por esto a veces siente que nació en el lugar equivocado, un peso en los hombros. “Me veo obligado a vivir aquí sintiendo mucho amor por lo que hay allá” aclaraba, un debate permanente.

De las mangas no sobresalen unas manos, pero de su cuerpo se desprenden otras manos imaginarias, similar al buda de mil brazos, *Avalokiteshvara*, el buda de la misericordia. Cuando se trata de temas relacionados a la cultura japonesa, no son las manos físicas las que se conectan con lo que está haciendo, es algo más allá.

Hacer una grulla de *origami* es quizás una tarea de buscar un manual o una guía colgada un libro cibernético, pero no hay una manera sencilla de describir por qué este tipo de cosas le resultan tan flexibles de absorber, una cuestión de conexión con la información que encuentra, ejecución y práctica. En una mano hay un pincel sobre el arte de la caligrafía japonesa, le resulta de mucha facilidad imitar el trazo del kanji y sacar productos que, además, son elogiados por sus amistades japonesas.

Una vez, en su primer taller de caligrafía japonesa, su instructor se encontró sorprendido por la habilidosa capacidad de escribir su nombre, pensó que mentía, que no era su primera vez elaborando la técnica, hasta habría tomado el pincel en su forma adecuada. Era así, para él fue sencillo ver a su instructor mostrarles la actividad una vez, bajar la vista, conectar con la hoja, el papel y ejecutar unos trazos. Se volvió el espejo de su instructor. “No son mis manos, es algo que está más atrás” me señalaba.

En otra mano hay una flor, la primera expresión artística tradicional que conoció fue el *ikebana*. Es muy sensible a las flores, las observa de otra manera de la convencional. Su casa está llena de jarrones, flor que tenga oportunidad de llevar a casa y así va componiendo el arreglo floral. Su mamá siempre desea que le lleve flores, ya que es el único de sus hermanos que se preocupa por llenarle la casa de flores. El *ikebana* es el arte de contemplar lo efímero, lo que causó una sacudida en su corazón.

En la otra mano imaginaria tiene un *chasen*, el batidor de bambú. Cuando Keiko Sakihara iba a Medellín a hacer *chanoyu*, un detalle en que se solía fijarse era en su *chasen*, soñaba con tener uno para sí siempre que la veía con ello. Luis es consciente de su conexión con los implementos del té, en ocasiones le avisa que desea compartir de un *matcha* juntos, a lo que Víctor accede, toma sus preparativos y se concentra especialmente en batir el té con el agua; Luis no entiende cómo puede conectarse tanto con el *matcha* y su batidor, incluso cuando este té es de mala calidad logra darle un volumen de espuma satisfactorio.

Para que el té salga espumoso, menudo y sin que sobresalgan unas burbujas grandes requiere mucho tiempo de práctica, Víctor logra producir una espuma sedosa siendo un aficionado, al final, unos descubrimientos que no esperaba tener. Sobre la cabeza hay un arcoíris, las expresiones artísticas de sus manos espirituales se conectan con él a través de colores. La emoción de ver el verde del té, el suave naranja de una cerámica, el marrón brillante del bronce, la laca que hace brillar el color de la madera. Ver una tetera revuelve sus intestinos, los colores son sus mariposas en el estómago, y están sobre su cabeza porque

son señuelos exteriores, pero comparten una relación muy estrecha con él, una que él tiene la capacidad de interiorizar y expresar frente a los que están a su alrededor.

La ceremonia del té está en el tercer ojo, el único que está abierto, este no es un ojo físico como los que están cerrados. Cuando hace el *chanoyu*, él no solo ve el *chanoyu*, ve más allá. Ve calma, ve silencio y ve la compañía de Luis. “Veo cosas que normalmente no tienen forma física” intentaba explicar.

Con aquella frase muchas cosas empezaron a cobrar sentido, como si hubiera encontrado una esencia de él en unos elementos específicos de la ceremonia del té. Cosas que cobran forma cuando ni siquiera el propio estado de sus partículas lo hacen físicamente posible, como el vapor que desprende la tetera para el té. “No es solo vapor, lo veo como lluvia, lo veo como cascada, lo veo como música”.

Verter el agua de la olla en el tazón no es solo el sonido del agua abriéndose paso entre una apacible pieza de cerámica; en este proceso hay una conexión muy nítida de todos los sentidos con ese procedimiento. El agua hervida no origina un olor muy notable en específico, pero esta hipersensibilización que tiene Víctor al meditar le hace posible oler tierra, plantas, metal, la sensación bonancible que alcanza es un canal de conexión con el entorno transcendida.

Víctor se graduó de un colegio muy católico, perteneció a un grupo de acólitos en la iglesia en el municipio en el que solía vivir, dirigía los acólitos del colegio donde estudiaba, entonces les enseñaba la etiqueta y protocolo en las eucaristías. El proceso de tocar la campana, el traslado del copón, la copa con vino y demás. Le gustaba hacer eucaristía, pero

hacerla era como estar interpretando una obra de teatro, de la que ya se sabía exactamente qué guión seguir y a donde lleva los implementos “disfrazado” con un alba blanca.

Cuando se encontró unos monjes *hare krishna* y meditó con ellos en *seiza*, sintió “algo raro” que no sentía en la eucaristía, algo que deseaba descifrar. Víctor no es budista, no sabe sobre el taoísmo, sin embargo, sí que relaciona muchas de las prácticas que hace con estas religiones y argumenta que en la vida sencillamente son manifestaciones de lo humanos que somos.

Hacer ceremonia del té es estar en esta calma, no se tiene que establecer una conexión directa con la religiosidad o el espíritu. Aunque muchas de las manifestaciones en alusión a Buda en el *chanoyu* son frecuentes, la ceremonia del té tiene un bagaje de conocimiento tan amplio que no se reclama como un “conocimiento budista” o “conocimiento sintoísta” en *El Camino*.

Todo principio e historia se reúne en ella, con ello el aporte de los mismos monjes *zen* que la trajeron desde China en el XVII, pero no es un requisito ser budista para practicarla. “La ceremonia del té es la conexión con otro ser humano, siento que todo esto que hacemos con la cultura japonesa es una excusa para conectarnos con otras personas”, un legado para la humanidad.

Capítulo 3: Daruma, los ojos de un sueño pintado

“Esperamos el Gran Avatar. Hasta que llegue, tomemos un poco de té. El resplandor de la tarde inunda en luz el bambú, las fuentes murmuran por encanto, el silbido

de los pinos suena otra vez en la tetera. Soñemos de lo pasajero y permanezcamos con la amable necesidad de las cosas” (Kakuzo, 2016, p.29)

El siguiente capítulo hace una presentación muy detallada sobre el trabajo de campo hecho en Medellín, el desarrollo avanzado de notas de diario de campo y la información de extraída de 6 entrevistas semiestructuradas que incluyen a Víctor Zapata, Luis Ramírez, Ricardo Caicedo, Kayoko Ikeya, Betsy Forero y Keiko Sakihara, varios de estos relatos unidos debido a las relaciones que existen entre sí, coincidiendo con varios acontecimientos e historias.

Víctor Hugo Zapata y Luis Fernando Ramírez son unos gestores y mediadores culturales que vi por primera vez en el primer conversatorio de ceremonia del té que mencioné antes. Ambos están cerca a los cuarenta años, Víctor tecnólogo en Sistemas y Luis en Comercio Exterior.

Emprendí un viaje a Medellín con ganas de conocer a Víctor Zapata y Luis Ramírez, no solo me emocionaba hacer una segunda parte del trabajo de campo presencialmente, también me emocionaba ver a dos grandes amigos.

Querían llevarme a la Biblioteca Belén antes de invitarme a su apartamento y mostrarme el *chanoyu*, tenía conocimiento de que en ese lugar habían trabajado ambos durante años, y que la biblioteca había sido diseñada por un arquitecto japonés, pero nada más, no tenía idea de con qué me iba a encontrar, cómo lucía, y qué clase de contacto tenía con la comunidad japonesa en Colombia.

Llegué caminando al lugar, por suerte y casualidades de la vida, me alojé con una amiga que vive en ese barrio conocido como La Loma de los Bernal. Fue cuestión de adentrarse en unas extensas cuatro cuadras prendadas de árboles y rayos de sol un poco intensos, una zona muy verde y tranquila, un poco solitaria. Llegamos a la biblioteca un sábado 28 de agosto del 2021, yo un poco aturdida por los nervios de verlos y por toda la adaptación visual que implica procesar un nuevo lugar, había muchos lugares por explorar.

La Biblioteca Belén fue diseñada por el arquitecto japonés llamado Hiroshi Naito, Profesor de la Universidad de Tokio, proyecto lo llevó a hacer intervenciones significativas con la comunidad, para él no se trataba de plantar en un espacio, brusca e imponente, una estructura al que llamarían biblioteca. Para Naito era visionar lo que el espacio implicaría en las personas que viven a sus alrededores, y aquellos que frecuentan la biblioteca, un lugar que verdaderamente propiciará un respeto y armonía con la naturaleza de allí. Los aspectos que implican estos valores van a ser frecuentes en la cultura japonesa en muchos contextos, pero definitivamente tiene un arraigo histórico patente, y ahora un legado arquitectónico en Medellín.

Cuando Naito revisaba la construcción, visitaba el sector y curioseaba por allí, dicen que se metió a una casa en la que habían dejado la puerta de entrada abierta, se subió al balcón para observar la obra y una señora en la casa se inquietó, gritaba porque para ella, un desconocido se había metido en la casa. Así empezó el relato de Víctor, entre risas. Naito se disculpó después, se excusó diciendo que estaba muy emocionado por la construcción, pero después de eso, nunca faltó un día que visitará la construcción y no se

sentara a tomar tinto con la señora que le gritó, así él generó mucho contacto con la comunidad.

Cuando el arquitecto empezó a diseñar la biblioteca se dió cuenta que todas las casas alrededor no superan los dos pisos. “Quiero que la biblioteca haga juego con el sector” así hablaba Víctor, refiriéndose a las palabras de Naito. “La biblioteca no puede ser más alta de dos pisos” terminó.

En una perspectiva arquitectónica tenía sentido, pero ya la vista había sido arruinada por unos edificios vecinos, la vista panorámica de la biblioteca ya no da al puro cielo ahora. Cuando entras en la Biblioteca, no notas algo especialmente extravagante, una estructura distinguida entre unos colores o alturas ostentosas. Es un lugar que puede pasar desapercibido con mucha facilidad, aventurarse a entrar se siente muy natural, sentía cantos de pájaros casi sobre mis hombros, como si en el momento de ingresar no sintieras una especie de adaptación del medio que rodea la estructura o cómo si de una propiedad privada o restringida se tratase, la estructura es la que aparece adaptarse al entorno, lo encontré muy distinguido.

Tampoco se trataba de una gran entrada, sino como un pasadizo simulado, camuflado. Pasaba por el lado de unas jardineras elevadas, de allí recuerdo unos banquillos ordenados entre la maleza como si unos fantasmas tuvieran una reunión allí mismo, y un gran árbol cerca; después, todo el piso compuesto por un cemento gris, extendido por toda la biblioteca.

Víctor me contaba que a Hiroshi Naito lo llevaron al oriente de Medellín con el plan de mostrarle lo más representativo de Antioquia, en Carmen de Viboral y lo enamoró, allí radican muchas artesanías y una tradición de arte precioso; la cerámica del Carmen, pintada a mano. Para Naito fue como encontrar una conexión artística con Japón, donde la producción de cerámica es muy alta y reconocida a nivel mundial, por ello decidió darle importancia a esta cerámica, la usaría en la biblioteca. “Los japoneses son buenísimos en el sincretismo, o sea, tomar elementos que son incombinales y hacerlos armónicos” decía Víctor.

En Japón el budismo, el sintoísmo y el taoísmo son las tres religiones/filosofías comunes, todas muy distintas entre sí, pero con las tres se conviven sin tener problemas. Se puede visitar un templo sintoísta, rezarle a un *kami* (un dios) y tener al lado un crucifijo, se considera algo normal creer en Jesucristo y rezar a un dios determinado, ya que ambos hacen parte de su actual idiosincrasia.

Con la estructura de la biblioteca se buscó tener un parecido similar a las casonas tradicionales de Antioquia, unas casonas construidas en bahareques¹⁶ anchos, donde tenían un jardín central en un patio situado a la mitad de la casa. En el jardín había una fuente, donde alrededor las abuelas tenían la costumbre de sembrar. Era alrededor de ese jardín de donde se dividían el resto de galerías; la sala, el comedor, la cocina, etc.

¹⁶ Sistema de entretejidos que se usaban para la construcción antigua con madera siendo recubierta por barro.

Así que el arquitecto montó un patio central abierto y sin techo, como galerías; una para la biblioteca, auditorios, salas de exposiciones y también una para la cultura japonesa. Daba la impresión de casona como si se trataran de unas salas, comedores y habitaciones de una casona.

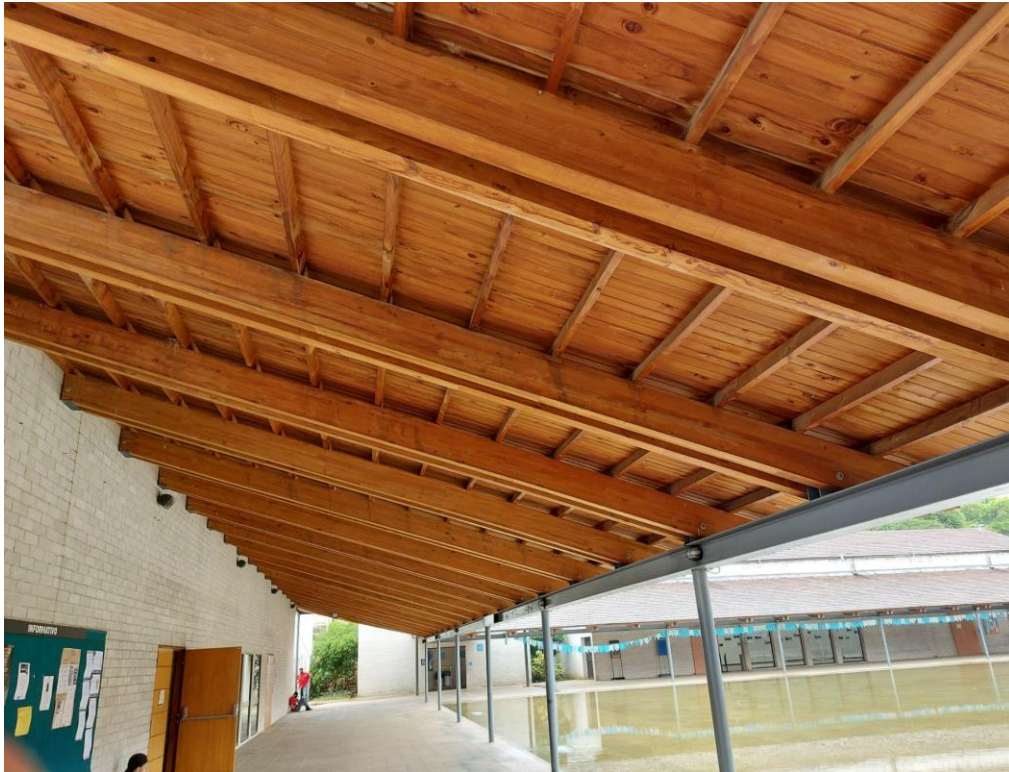
Mientras le dábamos la vuelta al gran patio de techo abierto, noté que Luis y Víctor miraron con desaprobación unas puertas de latón que le habían instalado a los salones, comentando que antes eran unas bonitas puertas deslizables de madera. Las puertas no deslizables abrían hacia afuera, tal como sucede en Japón, y las deslizables tienen la misma funcionalidad de un *shoji* de casa tradicional. Yo observé el latón, con una pintura color rojo en un tono oscuro similar al de la grosella, pero apagado y algo disonante.

Figura 13 *Espejo de agua*

Nota. El espejo de agua en alusión a un patio central de casona antioqueña, abierto al cielo que da a la Biblioteca Belén. El espejo de agua es una forma de canalizar las malas energías que vienen de la historia del terreno, ya que en las excavaciones hechas para construir la obra se encontraron fosas comunes. Fotografía de Sara Loaiza.

Figura 14 *Adobe colorido*

Nota. Las inclusiones artísticas estaban en el adobe de las paredes de forma muy sutil, de modo que para darse cuenta había que aplicar un esfuerzo al observar de cerca. Las manchas de colores que se pueden llegar a observar son restos de cerámica del Carmen de Viboral, se tomaron las cerámicas rotas o a punto de ser botadas, las trituraron y se mezclaron con el cemento, incorporándose así el arte con la arquitectura. Fotografía de Sara Loaiza.

Figura 15 *Madera pino pátula*

Nota. El techo es madera pino pátula, también común en Japón. Suele tratarse para conservarse mejor ante agentes degradantes, se encuentra mucho cultivo de esta madera en Santa Elena, uno de los cultivos más grandes que se ha hecho en el Valle de Aburrá. La madera de guayacan es usada para tablonos y listones. Fotografía de Sara Loaiza.

Caminar la biblioteca da la impresión de ser muy amplia, los ventanales, al igual que las puertas, son muy grandes, tratando de lograr que los espacios cerrados se iluminarán solo con luz natural, sin necesidad de luz artificial. La mayoría de los espacios de la biblioteca están abiertos a la comunidad siempre y cuando se hagan actividades de índole académica, cultural o social. Como objetivo relevante, aparte de la difusión cultural e intelectual, se buscaba que este fuera un punto de encuentro para que la comunidad

llevará reuniones y discusiones de tipo social; por lo que hay reuniones de acción comunal, reuniones propositivas para el mejoramiento del barrio y para proyectos que lo benefician.

Observé un mapa de Medellín estampado en alguna de las paredes y estuve recibiendo mucha información a medida que rastreaba con la mirada los detalles de la iluminación del lugar; encontramos una sala con todas las luces interiores apagadas, pero en el ventanal inmenso de viga a piso entraba toda la luz que reflejaba el espejo de agua. En ese momento estaba opaco, pero me comentaron que habían otros momentos en que el resplandor era tal, que el sol impacta directamente sobre el espejo y se pueden observar ondas de luz moviéndose en el techo de madera.

Figura 16 Cerros en el espejo



Nota. Fotografía donde se puede apreciar mejor el cielo en el espejo de agua. Fotografía de Sara Loaiza.

Figura 17 Mapa de Japón



Nota. Mapa de Japón colgado en la sala de cultura japonesa. Fotografía de Sara Loaiza.

Figura 18 *Senbazuru, mil grullas*

Nota. Un *senbazuru* (千羽鶴) en la sala japonesa: Donde “sen” significa mil y zuru “grulla”. Hay una antigua leyenda japonesa que dice que los *kami* conceden un deseo a quien haga mil grullas de papel. Este gesto de solidaridad lo tuvieron después del gran tsunami del 2011 de Japón en nombre de las vidas pérdidas en esta catástrofe, puesto que en la Biblioteca Belén no se pueden hacer actividades de recaudación de fondos. Aprovecharon las reuniones de enseñanza de *origami* para enseñarle a las personas a hacer grullas de papel que luego colgaron, en un taller llamado “Amar, comer y leer”. En la Embajada de Japón recibieron un ramillete de grullas como acto simbólico. Fotografía de Sara Loaiza.

Los libros que se disponen en la sala de cultura están compuestos por una colección privada de Naito con temas de arquitectura, cultura japonesa, diseño arquitectónico, idioma

nihongo y literatura en español, aunque la mayoría está en inglés y *nihongo*. Para esta sala no se sabía qué tipo de servicios y contenido se iban a ofrecer, por lo que se realizó un estudio de usuarios para evaluar sus componentes.

Figura 19 *Gran ola de Kanagawa*



Nota. Cuadros de la sala cultural con varios diseños del período Edo como una copia de “La gran ola de Kanagawa”, del pintor y grabador japonés Hokusai (1760-1849) que fue muy copiada y ganó gran reconocimiento mundial. Fotografía de Sara Loaiza.

Figura 20 Yokai



Nota. Exposición de máscaras elaboradas por usuarios que asistieron a varios talleres organizados por Víctor Zapata y Luis Ramírez sobre espíritus de montaña y *yōkai*(妖怪) que traduce espíritus o demonios, algunos utilizados como amuletos en imágenes, pequeñas estatuas o máscaras que pueden atraer dinero, buena suerte y otros deseos que van a depender del tipo de *yōkai* y las intenciones a las que se suelen ver relacionados. Muchos *yōkai* evitan a los seres humanos, los detestan o les juegan bromas. También existen de muchas formas: con cuerpos de animal, híbridos con la especie humana y con rasgos espeluznantes y grotescos. Están presentes en muchas leyendas japonesas. Fotografía de Sara Loaiza.

Figura 21 *Hiroshi Naito*

Nota. Colección de fotografías de la comunidad en la Biblioteca Belén y sus alrededores. En la fotografía central y más grande aparece Hiroshi Naito acompañado por una niña colombiana. Fotografía de Sara Loaiza.

Víctor y Luis tienen una trayectoria emocionante con la difusión cultural, ya que ambos se toman muy en serio las tradiciones y los saberes japoneses, se preocupan por transmitir un mensaje muy acertado sobre los distintos eventos y talleres que han llevado a cabo. La Biblioteca Belén fue el primer espacio oficial japonés en Medellín al que tuvieron acceso, y Ryuhikai es el grupo de gestores culturales que fundaron a partir de un trabajo de muchos años empezado por el ánimo de unos jóvenes que hacían reuniones de análisis sobre el *anime* y el *manga* japonés.

Víctor es una persona que irradia energía por cualquier entorno en que se plante, todo el tiempo está contando algo, articulando gestos con sus manos y siempre muestra una elocuencia en su discurso, poco le oigo usar muletillas o trabarse al hablar. Luis es alguien calmado, centrado y risueño y por lo general, cuando podemos encontrarnos o hacer videollamada cuento con la presencia de ambos.

Desde la iniciación del grupo Ryuhikai ya habían estado intentando entablar una relación con la Embajada de Japón en Bogotá, recibiendo respuesta después de siete años de esfuerzo en Medellín. Esta cantidad de años son algo bastante característico de la dinámica de negocio y confianza. Al octavo año la Embajada les envió la visita de un cónsul a Medellín con un presupuesto determinado y empezaron a intervenir mucho gracias a la específica cantidad de tiempo que le dieron a la difusión de la cultura japonesa: siete años.

Cada que llegaba un japonés a Colombia, Luis lo recibía con su dominio del *nihongo* básico que manejaba con un protocolo de recibimiento en la Biblioteca Belén, tanto fue el despertar de interés pleno en Víctor y Luis después de cumplido ese tiempo, que se hizo que el contacto de la Embajada de Japón y sus filiales fueran directamente hacia ellos, no hacia la administración de la biblioteca.

Eso les permitió seguir con proyectos incluso después de terminar contrato con la Biblioteca Belén, y empezar a organizar exposiciones como las que han organizado en el Centro Comercial San Diego, donde programaron la exhibición de *chanoyu* con la Maestra Keiko Sakihara. Con respecto a las interacciones del Centro Comercial Víctor señaló un

error fatal que hizo finalizar la intervención de la Embajada de Japón en su espacio. La administración quiso cobrar una suma considerable de presupuesto por participar de una exposición de *bonsai*, asunto que dió por terminado la organización de actividades con el lugar al poco tiempo que se habían estado gestionando estos eventos Centro Comercial San Diego. Un objetivo de negocio equilibrado maneja una estrategia en la que ambas partes se benefician, no una parte por sobre otra.

Estamos de acuerdo en que el negocio es la confianza, es algo sencillo de entender para cualquier persona. Aun así, en la mentalidad japonesa, esta base es tan sencilla como invitar a comer a alguien. Víctor me lo ponía de esta forma: dos negociantes se encuentran para una cena con un poco de licor de por medio. El primer negociante que no es japonés sabe que esa cena está destinada para hablar de un plan de negocios; si este negociante llega para tan pronto ver la carta y pedir comida y enseguida empezar a hablar del negocio, está persona resultará no confiable para el segundo negociante japonés. En cambio, si, por el contrario, esta persona llega al restaurante, pide comida, entabla una conversación fluida con el segundo negociante y disfrutan con naturalidad lo que es: una simple cena, este será el primer paso para el éxito del negocio. “Y si llegas al almuerzo y ya de una estás hablando de negocio, el japonés pierde contacto contigo, solo le estás contaminando el almuerzo” relataba Víctor.

El ambiente clave para negociar con una persona es en la comida, ya que donde se imparte es la situación ideal para conocer a la otra persona. “Un truco que ellos suelen hacer es llevar al negociante número uno a un buffet, entonces él va a elegir del buffet lo que quiere come. El japonés que suele ser muy medido con la comida, además de qué es

capaz de saber cuánto come, se lo come todo, no lo deja. Los occidentales nos emocionamos con los buffets” me ejemplificaba Víctor.

“No sabemos contenernos, y además de emocionarnos, terminamos dejando un montón. Ahí es donde el segundo negociante dice <<Si yo hago negocio con este man, que es tan haragán, ¿Así va a ser el negocio?>>” Aspectos como estos pueden pasar desapercibidos, pero me aseguraban que para el comercio y los negocios esto es común en los negociantes japoneses, detalles determinantes que erigían desde cero las buenas relaciones. “Además, si te invitan a una cena” Luis continuó “lo ideal es que a la otra quien invite seas tú, y así sucesivamente”.

Por dentro me preguntaba cómo eran tan conscientes de este fluir en las relaciones, cuando el nombre de un consejero de la Embajada apareció en la conversación; el consejero se vió interesado por su trabajo en Medellín, así que viajó a conocerlos y los invitó a cenar. Cuando supieron que él volvía a la ciudad, lo siguiente que hicieron fue invitarlo. Allí se generó el *giri* (義理) que es “deuda por honor”, similar a un código de apariencia ante los demás, que también incluye la armonía en las relaciones, la misma presente en la ceremonia del té y el código *bushidō*.

Ya que en Japón las relaciones mismas están muy jerarquizadas y de hecho, se puede evidenciar directamente con la diferencia de lenguaje, es importante llevar la buena imagen a grupo. Existen incluso tres tipos de lenguaje formal que se ajustan a contextos específicos tales como la comunicación entre superiores del ámbito laboral, académico o de práctica, entre familia, entre negocios, e incluso, por interacciones que impliquen diferencia

de edad corta. Para esto hay unas fórmulas en el lenguaje que usan determinados honoríficos en sustantivos, como decir *cha* (té) y agregarle el honorífico *o* (お) que termina siendo *ocha* (お茶) y sigue hablando de té, un detalle sencillo, pero elegante y correcto para quienes lo conocen.

Hablar formalmente también implica una conjugación de verbos distintos al formal, y un uso de sufijos seguidos del nombre de las personas para identificar posiciones o categorías con respecto a la relación. Es por esto que cualquier hispanohablante colombiano que no acostumbre a valerse de tales interacciones en el lenguaje, aprendiendo japonés se moldea en base a esto, quizás no implementándolo en el español, pero sí llevando un código de valores relacionándose con el demás acorde a un equilibrio basado en la armonía, el respeto y el honor; el *chanoyu* es ese lenguaje gestual y verbal que enseña esto, la práctica que vendría lo a hacer explícito.

El *giri* también implica una obligación de sentir gratitud, estar en deuda con alguien y retribuirlo. Las personas no necesitan decirlo, en la interacción con japoneses se sobreentiende. A la siguiente visita, fue el consejero quién los invitó a ello al anunciar su tercera visita a Medellín. “Cuando lo trasladaron a otra Embajada de Japón, nos llamó y nos dijo “muchachos, quiero ir a despedirme de ustedes formalmente a Medellín. No era para invitarnos, era <<quiero despedirme, invítenme a algo>> es una forma muy indirecta de decirlo, pero así fue”.

Le hicieron una gran cena, homenajeando todo el trabajo que hizo estando en Colombia y agradeciendo su constante interés por fortalecer lazos con ellos. A los dos les

costó muchísimo dinero esa cena, pero fue tan buena la base inicial de esta relación que aún sin trabajar en Colombia y estar en otro país, el consejero sigue en constante contacto con Víctor y Luis, lo cual resulta una situación de ganancia. Cuando ellos visitaron Bogotá para celebrar el cumpleaños del emperador que suele celebrarse en la Embajada, quien los recibía era la esposa del consejero vestida en *kimono*, su actitud hacía ellos recibéndolos fue casi fraternal, denotando una fuerte confianza a costa de la correspondencia que desarrollaron con su esposo.

Cuando su esposa y el consejero los visitaban sin el fin de trabajar y más bien relajarse y hacer turismo, los llamaban de antemano. Les dijeron “llévenme a conocer la ciudad” y los llevaron a comer mondongo y sancocho en El Poblado, montaron en metrocable viendo el lugar y subieron cerros que daban una excelente vista de la ciudad, hicieron lo que llamaron una “gestión de amistad” además de los asuntos diplomáticos. Ellos habían estado dedicando tanto de su tiempo investigando, aprendiendo desde afuera, imitando, recibiendo funcionarios y gestando porque la cultura japonesa les apasiona. Gran parte de su vida se identificaron con varios de sus aspectos, pero no reciben un beneficio económico a costa de esto y ejercen otros empleos aparte de hacer gestión cultural desinteresada. El *omotenashi* de Víctor y Luis se basa en eso. “Es lo que nuestro *omotenashi* nos dice que hagamos, lo hacemos porque eso queremos”

Eso es algo que, desde una perspectiva empresarial no se entiende en Colombia y se concluye que la persona está haciendo buscando beneficio propio en contra de la empresa. Al menos en la experiencia de Víctor y Luis esto les había causado malentendidos y conflictos como lo que presenciaron con el Centro Comercial, enseñanzas de un inmigrante

japonés muy cercano a su círculo íntimo y un encuentro que observaron con una administradora de la Biblioteca Belén.

A la biblioteca llegó una visita de una cónsul de cultura hace unos años, los llamó, quiso conocer Medellín y todo el asunto relacionado al Parque Biblioteca del proyecto de Naito. El domingo que la cónsul llegó, la administradora estaba trabajando en la biblioteca, de inmediato la mujer salió a ver a Víctor para que le diera razones de la visita y el recorrido que él le hizo a la cónsul, supervisando si sus intenciones no tenían un beneficio propio.

Cuando conoció a la cónsul de cultura, está solo tenía unos cuantos días en Medellín y tenía un plan turista. La administradora la abordó prematuramente preguntándole por aportes económicos del Gobierno Japonés, llamándola por su nombre directamente y acortando la distancia formal de inicio en su visita. Recordemos el uso del lenguaje formal en japonés con sufijos que complementan el apellido de la persona, estos sufijos esclarecen las posiciones sociales. Por ejemplo, si la cónsul es de apellido “Kayama”, sería correcto añadirle un sufijo de respeto como el “Kayama-san”, pero si en el contexto existen hispanohablantes, una mínima expresión de formalidad añadida antes del apellido serían apreciados, como el uso del “señora Kayama” o “maestra Kayama”. Llamar a una persona por su nombre es algo que hacen las personas cercanas, de adentro (*uchi*), que hace referencia a un círculo muy íntimo de personas.

La cónsul miró a Víctor, él se llevó la palma de mano a la cabeza y se quedó en silencio. Aun cuando me contaba esta anécdota se reía con un poco de la pena ajena que le

generaba el recuerdo. La cónsul muy diplomáticamente se refirió a ella con respeto usando el “doña”, dijo que primero presentaría la propuesta y le sugirió formularla en una carta para hacérsela llegar a la Embajada y con gusto evaluarla.

Desde ese momento muchos cortaron lazos de actividades, aun cuando se mandan libros, calendarios y enciclopedias a la sala de cultura japonesa porque se sigue tratando de un punto de difusión cultural pero no se siguen montando actividades culturales. Conocemos la planta del bambú como un elemento especialmente utilizado en oriente, planta que tiene una secuencia de apariciones en la poesía e imágenes muy recurrentes cuando de paisajes orientales como China y Japón se trata.

En otro espacio, la misma cónsul de cultura que los había visitado les dijo que ellos eran muy buenos promocionando la cultura japonesa en Medellín. “Pero yo como japonesa entonces si llego acá y te digo que quiero conocer algo de esta ciudad, ¿Tú qué me vas a llevar a conocer? Si como japonesa te digo que estoy interesada en el café colombiano, ¿Tú me puedes hablar de café colombiano? Llévame a tomar un buen café” así recordaba Víctor las preguntas que ella le hacía. En ese punto, él no tenía idea, de hecho, no tomaba café. Empezó a cobrar sentido que hallara un vacío en que solo tuviera conocimiento sobre cultura japonesa, ya que como mediador se busca un intercambio, además de una relación de reciprocidad.

Luis era mi compañero de risas, y así nos contagiábamos de ella varias veces cuando Víctor decía que ni le gustaba el café, le daba dolor de cabeza. Se pusieron en marcha a buscar lugares excepcionales con buenos métodos de preparación de café, de

calidad. Así encontraron la Casa Museo Otraparte, donde ocasionalmente hacían catas de café, talleres y métodos de preparación. Se registraron para ir a un taller con la cónsul y se enamoraron del café sin darse cuenta.

En su apartamento mantienen métodos de preparación, variedades de café y se aventuraban a buscar por la ciudad cultivos de café en su variedad, sus preparaciones, recomendaciones y métodos para explotar de forma acertada su sabor. Después de esa exploración que hicieron por la sugerencia de la cónsul, invitaron al mismo consejero de la Embajada a tomar café. Le dijeron a la barista que llevara el método a la mesa y le pidieron un chemex, este método es similar a un tubo de ensayo con cuello de ganzo y tiene un método de goteo con filtro. La barista llevó el cuello, el hervidor, el molino y las tacitas a la mesa e hizo la preparación frente al consejero, tal como la ordenaron. Empezó el proceso, pesó el café, lo molió, le extendió una muestra de lo molido para que oliera su fragancia, luego lo sirvió, le mostró el agua caliente y de nuevo ensayó a mostrarle su aroma, siguió su protocolo hasta darlo por finalizado y entregarle su taza de café. El consejero se quedó viendo la taza, aún impresionado por todo lo que recién había ocurrido, miró a Víctor, luego a la barista, y volvió sobre la taza. “Yo no sabía que en Colombia hubiera ceremonia del café” observó.

Las dos bebidas nacionales, ese era el punto de encuentro que estaban buscando, su foco. La señora Sakihara y la cónsul de cultura se lo estuvieron diciendo: habría que focalizarse en algo, además de solo la cultura japonesa en general, especializarse. En la cultura japonesa tiende a verse mal hacer muchas cosas y dejarlas abandonadas, en las palabras de Víctor “todo sapoteado”, es importante dedicarse a algo, descubrir un destino.

Hasta el momento de mi visita con ellos en agosto del 2021 hasta hace dos años atrás, ese habría sido el gran reto que asumió Víctor, y Luis habría apoyado y especializado en el budismo zen, con el interés de que el *chanoyu* es un método de meditación; ese sería el *dō*(道), el “camino”.

Junko Kuroda sería una maestra de té que habría conocido Víctor tiempo atrás; se conocieron por redes debido a la imperatividad de Víctor en redes buscando con sus recursos personas que exponen su práctica con el té al público. Junko Kuroda vive en Ōtsu, una ciudad ubicada en la prefectura de Shiga, quien tiene un dominio de básico del español, siendo el idioma principal que usan para su comunicación. La maestra Kuroda se interesó un día por todo lo que hacía Víctor en Medellín, por el *washitsu* que montó en su apartamento, de ahí se volvieron bastante conversadores por mensajes de texto.

A medida que pasaba el tiempo, coordinaron una forma posible de empezar una orientación del *chado* con Víctor Zapata; debido a que Junko Kuroda tiene experiencia con la enseñanza por haber sido *sensei* (maestra) de universidad. El acuerdo al que llegaron fue que ella le impartiría lecciones mientras Víctor pudiera enviarle artesanía tradicional colombiana, sobre todo cerámicas; Kuroda las desea para darle uso ya sea en comidas o el mismo té, un aspecto que podría generar un sincretismo en el uso de la cerámica colombiana en Japón.

A la hija de la maestra Kuroda también le interesó mucho la cerámica colombiana. Ambas le propusieron a Víctor experimentar un poco con la venta de cerámica colombiana en Ōtsu, aunque el gran problema de esto a resolver es el tan inflado costo de envío a

Japón. Ellos tienen un contacto de una artesana en el Carmen de Viboral, y ella misma le ofreció crear su propia marca de cerámica con las instalaciones, materiales, insumos y maestras expertas en pintura sobre cerámica.

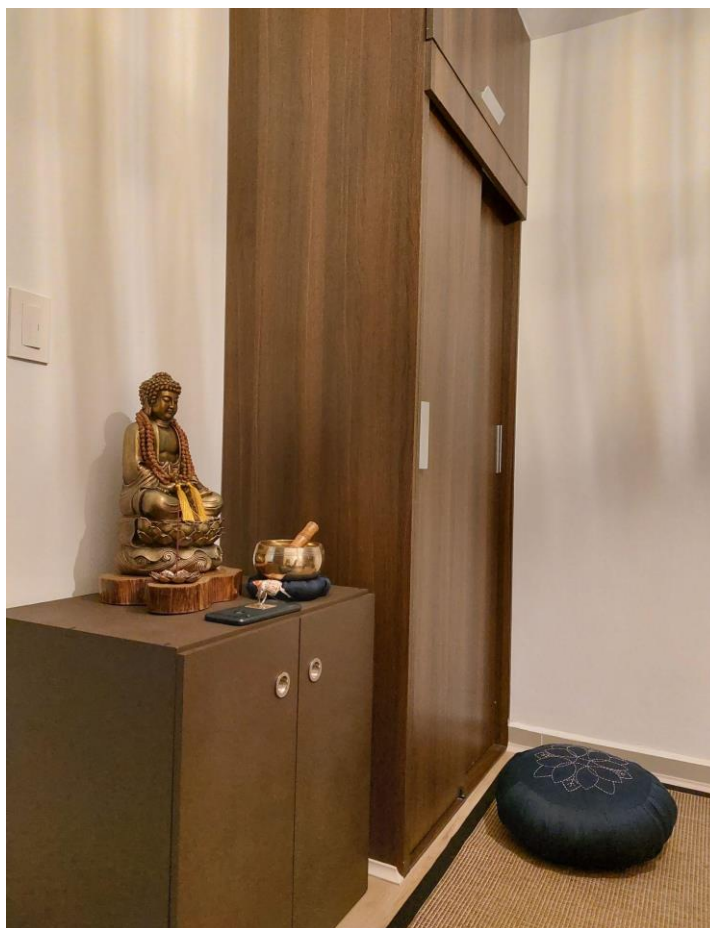
“Crea tu propia marca del Carmen y que sean ideales para la ceremonia del té, tú nos diseñas esas cerámicas ideales y acá las producimos para mandarlas a Japón” le proponía una artesana colombiana a Víctor. De esta forma nació *chakai tea*, el proyecto más reciente de Víctor y Luis, donde *chakai* traduce “reunión de té”, ofrecen servicio de *chanoyu* a personas curiosas y acogen a funcionarios de la Embajada de Japón como también simples amistades mediadas por estas relaciones. Cuando hablábamos sobre *chakai tea* estábamos en el taxi hacía Itagüí, donde se encontraba su vivienda. Víctor nos dijo que quería experimentar un poco con nosotras y ver cómo reaccionamos y actuamos de forma intuitiva al *chanoyu*. Pero primero, tomaríamos con ellos un almuerzo formal de *kayseki ryori*.

Figura 22 *Colorido Carmen del Víbora*



Nota. Cerámica tradicional del taller de la artesana colombiana en el Carmén de Viboral. El espejo hace parte de una técnica en mosaico que también se trabaja en el taller. Fotografía de Víctor Zapata.

Figura 23 Buda



Nota. La cerámica base del Buda japonés hecho se le denomina “bizcocho”, se compró en blanco en una tienda de artesanías de Medellín, Víctor Zapata la pintó con pintura dorada, debajo de él está el *butsuma*, la base del Buda con un trozo de madera de pino. Al lado tiene instrumento de cuenco del que se produce el sonido de iniciar a la meditación. El cojín del piso es un *zafu* (cojín redondo) que se usa sobre colchonetas llamadas *zabuton*. Fotografía de Sara Loaiza.

Este rincón del *washitsu* me pareció una adaptación ligada muy al gusto de Luis, que ha estado muy interesado en el *dō zen*, “camino zen”. Tienen un conocido que lleva muchos años en el camino zen, llevando un estilo de vida de monje. Un día lo invitaron a una charla para que contará su experiencia zen, y cada que tenían la oportunidad de verlo,

Luis lanzaba una expresión llamativa: “Ese cuento me gusta”, quizás en el significado estricto de la palabra, “cuento” no manifiesta una completa seriedad del tema, pero atribuyéndole la interpretación colombiana, el cuento es como un “viaje”, una historia con contenido profundo, “encarretador”, que tiene la capacidad de hacer que una persona se monte en el viaje, lo comprenda y lo siga.

Ese es el cuento al que se refiere Luis al ver cosas relacionadas al budismo zen. De hecho, entre más se puede explorar sobre el *dō* que en la cultura japonesa se habla, más concatenación encuentro con la noción de destino.

El *dō* parece irse manifestando poco a poco en la vida de la persona, como ese viaje en Colombia, pero que no termina, como si el *dō* llamara poco a poco a las personas, y estas se vieran fuertemente atraídas a algunos aspectos singulares, sin tener una explicación aparente de esto. Las personas simplemente se encuentran en el *dō*, se ven allí, y se dejan guiar por ese instinto de pasión.

El monje los invitó a una sesión de meditación un martes a las seis de la tarde, salieron del trabajo, tuvieron dos horas de meditación, la primera especialmente de Luis. “Ay, ¿qué es esto tan duro?” se quejó. Aun así, le gustó mucho, fue un espacio para entender muchas cosas. De ahí quiso practicar, leer y documentarse, además de los conocimientos que le trae el *chanoyu*. Este es el punto medio para ellos como colegas que comparten el interés común por el *chanoyu*. Desde la Escuela Urasenke la ceremonia del té es meditación zen, fue acogida por monjes chinos en Japón, y es esta meditación la que ayuda a contemplar la estética de su *washitsu*.

Figura 24 *Daruma*

Nota. El *daruma* es hecho a mano por Víctor Zapata es la representación de Bodhidharma, monje budista persa. Este monje llevó la idea del budismo a Japón. Se cree que los *daruma* cumplen propósitos ya que representa objetivos y siempre está con los ojos en blanco en el momento en que se adquiere.

El daruma se hace con un objetivo en mente, por ejemplo, tenerlo y pensar concretamente: “En el 2023 quiero ir a Japón a estudiar” en ese momento le pinto el ojo izquierdo de negro que lo dejo en un lugar visible de mi casa, para que constantemente me esté recordando algo como “¿Estoy estudiando suficiente japonés para ir?” “¿He llevado un registro de gastos para apartar ahorros?” etc. Cuando finalmente sea 2023 y se logre el viaje a Japón, pintaré el otro ojo de negro. *Daruma* representa también la perseverancia, su proverbio es “si te caes siete veces, te levantas 8”.

Figura 25 *Kawaii daruma-chan*



Nota. *Daruma* en la oficina compartida de Víctor y Luis, espacio que frecuentan normalmente. Fotografía de Sara Loaiza.

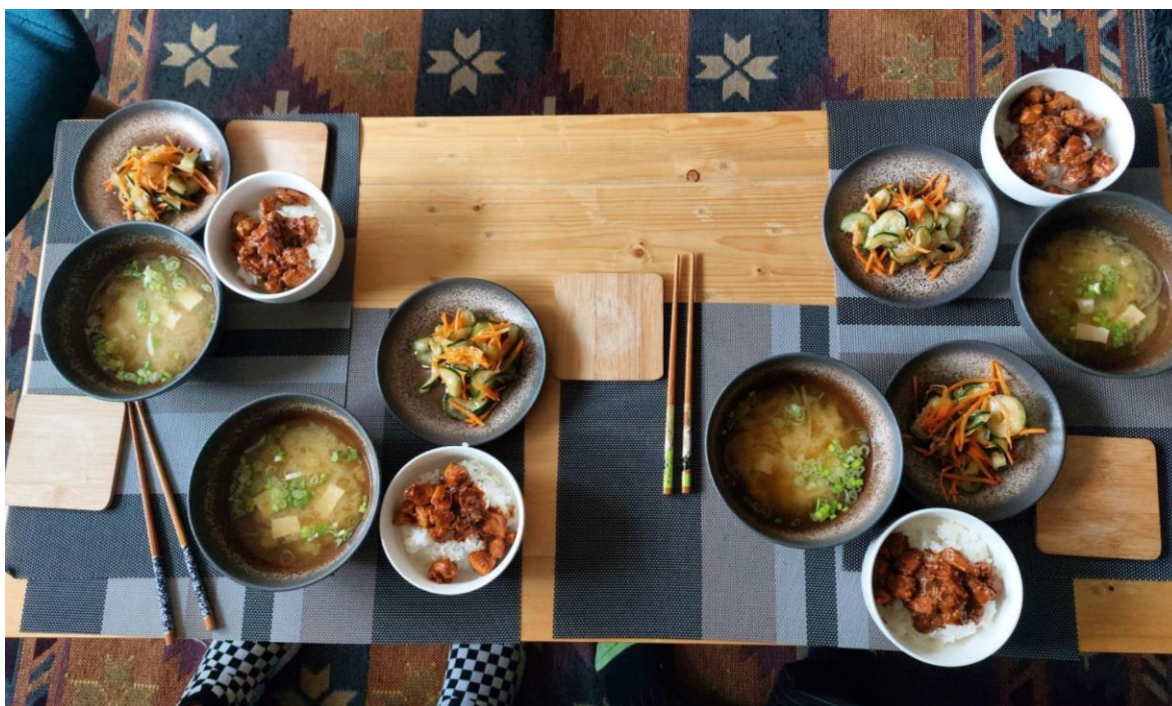
El *daruma* siempre se va a levantar, ya que su forma no le permite caerse del todo, así se va a erigir después de caerse siempre. Bodhidharma fue un monje que se quedó meditando, profundizó tanto en su meditación por años que perdió la movilidad de los brazos y de las piernas, cuando pasó esto él tenía una túnica roja, y así es como lo suelen representar en el *daruma*. Las cejas son pintadas como si fuera una grulla y por lo general los trazos de este dependen del templo del cual se adquiere, son las alas de grulla, que representan larga vida y salud. El bigote y la barba son como caparazones de tortuga; también representan larga vida y fortaleza, lo necesario para el propósito de vida.

De estos también se realizaron talleres en el Centro Comercial San Diego, una versión en el taller “Kawaii daruma-chan” del que se hizo el *daruma* de al lado en la figura (25). Nos dijeron que por más que intentaran, se vieron obligados a ponerle los ojos, ya que las personas del público no entendían por más que se les explicase por qué tenían ojos en blanco.

Cuando llegué, decidí entregar como regalo unos granos de café cultivados por arhuacos de la Sierra Nevada de Santa Marta, granos que fueron preparados frente a mí. Víctor los examinó con sus manos, sintió su aroma, sacó otros granos que tenía y los comparó con los que acababa de traer, nos llamó la atención la diferencia de color; los de la sierra tenían un tono marrón más oscuro, y sus olores variaban un poco en intensidad. Decidió servirnos un capuccino a ambas con los mismos granos que estuvo exquisito. De hecho, lo que incrementaba el mayor placer de saborear aquel capuccino no era el sabor, era la frescura de verlo volverse una bebida frente a mis ojos, ver la cocina y los instrumentos de cerca tan limpios, tornaba todo bastante acogedor.

A continuación, ocurrió lo mismo con el almuerzo, aún no ingresábamos al *washitsu*, pero las charlas acompañadas de un ligero gusto de café en cada sorbo que tomaba resultaban en mí bastante placenteras, algo que la misma sustancia generaba; Víctor y Luis todo el rato atendían hacer buen uso de los instrumentos de cocina al tiempo en que estaban atentos de nosotras.

Figura 26 *Kaiseki*



Nota. *Kaiseki ryori* compuesto por una sopa de miso, en condimento de soya fermentada, tofu (una especie de queso de soya), papa picada y una porción considerable de cebollín. El arroz es marca nishiki, un arroz de grano corto japonés, tiene una textura pegajosa y se usa también para hacer sushi, tiene la facilidad de poder ser tomado entre los palillos y trocitos de pollo estilo teriyaki. La ensalada que busca ser similar a una ensalada *sunomono* que se suele hacer de solo pepino, acá está acompañada de zanahoria rallada y un vinagre con ajonjolí, el pepino se deshidrata un poco y se mezclan entre sí. Fotografía de Sara Loaiza.

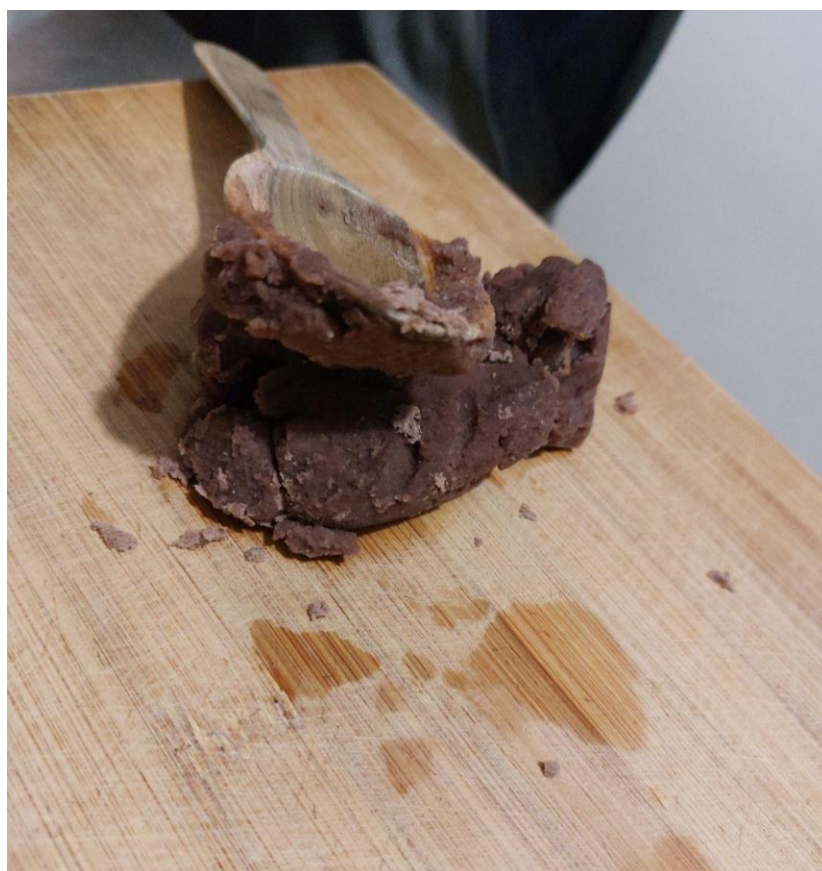
Existen ceremonias del té que se hacen de forma pública, el extranjero puede entrar por curiosidad y observar de qué se trata. En el *chanoyu* normalmente los maestros de té invitan a sus allegados, y personas cercanas, especiales. Los invitados llegan a un encuentro de cuatro horas que al principio disfrutan de una comida y luego se realiza el *chanoyu*. La comida es conocida como *kaiseki ryori*, un estilo de alimentación conocido como de los más tradicionales que existen. El *kaiseki* normalmente es completamente vegano, ya que es un almuerzo estilo budista, el budismo en su filosofía respeta toda forma de vida animal.

El almuerzo terminó y tanto Víctor como Luis fueron a cambiar su vestuario para empezar a preparar el *chanoyu*, ambos lucían un *kimono* elegante, incluso tardaron un tiempo considerable para colocarlo, esta prenda es conocida por su método de porte que para colocarse suele extenderse. El *kimono* de Víctor es el habitual usado para eventos formales por hombres, una túnica con material en lino de color azul oscuro. El *kimono* suele tener una faja a la que se le llama *obi*, este es más complejo y ancho en kimono de mujeres y dependiendo de su diseño tendrá distintos significados. La prenda da la impresión de ser un envoltorio en forma “t”, y una de sus características más atractivas son las *mangas* largas, de anchura enorme en comparación a la vestimenta cotidiana.

Con su vestimenta tradicional, tal y como hicieron con el *kaiseki*, nos sentaron en un mesón extendido que da la vista a toda la cocina, originalmente ese espacio no era tan grande, pero Luis quiso ampliarlo, posibilitando con facilidad apreciar todo el proceso de cocina, cosa que también contemplaron al invertir en esa construcción.

Empezó a preparar el *wagashi*, el dulce que suele acompañar el té *matcha*. Para esta preparación se usa un pequeño triángulo de madera aunque Víctor usaba un implemento especializado de arcilla.

Figura 27 *Pasta azuki*



Nota. Pasta de judías *azuki*, una especie muy pequeña y oscura de frijol. Tiene una masa consistente, parecida a la arcilla o porcelanacrón. Fotografía de Sara Loaiza.

Víctor dividió varios pedazos de la pasta con el instrumento de arcilla, quería hacer una flor de camelia, la flor del té. Así que tomó en sus manos la pasta de frijol y la empezó a amasar con sus manos, cada implemento que usaba para la realización del *wagashi* lo limpiaba frente a mí, en todo momento quiso mostrar el grado de limpieza con el que hacía

cada paso. Hizo varias esferas pequeñas con la pasta y empezó a describir la flor que pensaba hacer. Tomó varios colorantes que le alcanzó Luis, oficialmente como su asistente de ceremonia del té, que también vestía un *kimono* formal. Tenía un colorante rojo, uno amarillo y uno verde, tomó el rojo y lo agregó a una de las esferas más grandes y de nuevo la amasó, haciendo que la pasta adquiriera un color rojo intenso rápidamente.

Víctor me miró fijamente y me preguntó si quería amasar un poco la pasta, noté que tenía una sonrisa de malicia. Tenía todo el sentido del mundo, una vez la pasta estuvo en mis manos, para mí simplemente no la encontraba maleable; intentaba hacer rotaciones con la palma de mis manos y procuraba guardar mucha delicadeza a la hora de hacerlo. A simple vista puede dar la impresión de tratarse de una textura chiclosa, pero en los dedos no encontraba forma de que se adaptara a los movimientos que empleaba sobre ella, la sentía rígida y quebradiza. Me sorprendió un montón, Víctor había hecho un par de esferas con tanta facilidad hace un momento, nos reímos por mi frustración; la técnica para hacer el dulce es mucho más compleja de lo que aparenta.

Entonces veía sus dedos estirados, y un empleo de cierta presión en la pasta, ya había usado el colorante verde pensando en las hojas de la camelia, y una pequeña esfera amarilla. Empezó a moldear los pétalos de la flor, dando la impresión de ser pétalos de una rosa revolcada, el pompón de la camelia apenas saliendo.

Figura 28 *Pétalos de pompón*



Nota. Fotografía de Sara Loaiza.

El anfitrión moldea la esfera verde para adherir una pequeña hoja a al retoño de camelia, tomó un colador y comprimió la esfera amarilla contra él. La camelia estaba terminada.

Figura 29 *Camelia*

Nota. Retoño de Camelia en *wagashi* tradicional, con el complemento de una escarcha comestible. En este arte siempre se deja en evidencia una característica original, siendo la escarcha el toque personal de Víctor Zapata.

Fotografía de Sara Loaiza.

Figura 30 *Momo*

Nota. Segundo dulce hecho en alusión a la flor duraznera (*momo*), ocasionalmente confundida por la flor *sakura* por las similitudes que tienen, suelen verse con mucho relieve y sus pétalos son redondos. Fotografía de Sara Loaiza.

Figura 31 *Sakura*

Nota. Tercer dulce inspirado en la flor *sakura*, lo que la diferencia de los durazneros es la forma de su pétalo, son más finas en la punta del pétalo, que forman una “u”; a las *sakura* se le llaman cerezos por los tonos de la flor, su árbol no da cerezo como fruto. Fotografía de Sara Loaiza.

Víctor no ha conocido a nadie en su país que practique *wagashi*, y el costo de un solo implemento para su práctica puede estar alrededor de los 68USD (noviembre del

2021), lo que lo hace algo significativamente caro. Toda la práctica que estuvo empleando con nosotras fue un proceso de mero autoaprendizaje y búsqueda individual, mirar las recetas que estuvieran colgadas en la red y ensayar.

Figura 32 *Ikebana*



Nota. Ikebana, el arreglo floral hecho por Víctor Zapata para la ceremonia del té en la que estuvimos la fotógrafa y yo. Fotografía de Sara Loaiza.

En el *kakemono* (rollo desplegable decorativo) tiene el proverbio *Ichigo Ichie*, en la sala de té y en la ceremonia del té cada momento es único, por lo que este arreglo no se vuelve a ver igual en otro evento que Víctor y Luis quieran llevar, aunque las cuatro paredes que rodean el salón de té podrán estar aparentemente en su mismo estado por mucho tiempo. Pero el momento, las figuras, las personas, la luz, los olores, los sentimientos, los ánimos y todo estarán en constante cambio, por lo que hay que apreciarlo

con la serenidad que lo amerite, hacer una pausa en la vida y ver en esa transición, cuáles son los elementos de los que me rodeo, y la belleza en cada uno de ellos. El trazo lo hizo Víctor, practicando, además, el arte de la caligrafía.

Este *tokonoma* es un pequeño rincón de todo el apartamento, y contiene el mensaje de vida por el cual mis sentidos empezaron a despertarse, tal como en ese primer encuentro con aquella asociación japonesa, todo estaba allí, en ese microcosmos que representaba el *washitsu*.

Imaginé la ceremonia del té de muchas formas, pero nunca puedo anticiparme en imaginarme cómo es una ceremonia del té planeada para mí, ni aunque la haya vivido, seguiría tratando sin éxitos. En gran parte, ese factor sorpresa también reserva una inmensa emoción, entrar al salón de té, sentarse y empezar una breve charla.

Víctor eligió el lugar en donde todos nos sentamos, posteriormente a su anuncio, me acomodé dejando el *zafu* redondo bajo los glúteos, con rodillas juntas, Luis permaneció en posición de loto con el *zafu* bajo él, mi amiga adoptó esta posición también, al lado mío. No hay realmente obligación para sentarse de cierta manera, teníamos la libertad de acomodarnos como quisiéramos. Sin embargo, Luis nos decía que esa era la posición acertada para la meditación, pero las personas habrían de acostumbrarse; la idea sería sentarse en un borde del *zafu*, hasta sentir que se descargan bien los glúteos contra el cojín, la posición consiste en cruzar las piernas y subir las los pies encima del muslo opuesto.

El anfitrión adoptó una posición *seiza*, que como occidental le había causado tantos dolores de piernas, pero ya la había dominado lo suficiente para hacer ceremonia del té.

Nos entregó a los tres invitados el *chakin*, el pañuelo de tela. Cuando sentí con mi mano el pequeño *tatami* de fique que tenía la sala de té para el maestro, sentí la comodidad del suelo de madera que le habían instalado: el resto del apartamento estaba compuesto por un suelo de cerámica, pero no se compara a la sensación de la sala de té.

Todo en el *chanoyu* está determinado; la forma en que se va a caminar, cómo se va a ingresar, los pasos que se van a dar, la postura a mantener al sentarse, la forma en qué se tomará cada cosa, todo sin ejercer ningún movimiento innecesario. Primero se dejaron a nuestra vista todos los implementos que iban a ser utilizados, Víctor los limpió con el *fukusa*, un pañuelo de 30 cm con el que se limpia delicadamente cada implemento que será usado. De momento todos quedamos en silencio, había iniciado la ceremonia. Víctor empezó a verter el agua del *mizusashi* 水壺 (jarra de agua) en la olla llamada *kama*.

Figura 33 *Instalación del kama*



Nota. Instalación del kama antes de iniciar el *chanoyu*. Fotografía de Sara Loaiza.

El agua del *kama* empezó a hervir, emitiendo un sonido burbujeante al movimiento violento de las partículas de agua. Víctor tomaba la temperatura del agua con un termómetro alargado. El *kama* suele ser un regalo generacional para los maestros de té, de mucho valor emocional.

Cuando el termómetro marcó la temperatura deseada, tomó el *hishaku* en sus manos, y con la mano derecha apoyó la parte superior del cucharón sobre la olla de hierro, entre sus dedos bajó suavemente el brazo alargado de este, dejándolo totalmente apoyado sobre el *kama*, movimiento que encontré muy bello.

Figura 34 *Mizusashi*



Nota. El kama instalado, la mizusashi albergando el agua para té, el batidor chasen puesto sobre el chawan junto a la cucharilla chashaku y el pequeño natsume, contenedor que porta el polvo de té. A la izquierda visualiza la parte superior de un hishaku, el cucharón de vertir agua al chawan. Fotografía de Sara Loaiza.

El sonido burbujeante del agua penetra débilmente las cavidades auditivas, pero es tenue, muy bajo, te deja una sensación vibrante de curiosidad, como si dentro del *kama*

estuviera ocurriendo una diminuta tormenta propiciada por la salvaje temperatura que alteran las partículas del agua, evaporándose, impactándose con violencia en las paredes del *kama* y retumbando en la imaginación de quienes lo presenciamos. Tengo todo el tiempo dentro mío una sensación de limpieza, ¿por qué encontraré tanta serenidad en el sonido producido por el agua? Mi frecuencia cardíaca disminuyó, sentí que mis bronquios y mis pulmones se relajaban y agrandaban en cada calada de aire y los músculos de mi cara abandonaron su estado tenso gradualmente.

El anfitrión nos extendió una pequeña bandeja con las dulces flores que acababa de esculpir, escogí tomar para mí el *sakura*, con la emoción de sentir la textura del *wagashi* en mi boca. Lo partí con un palillo pequeño especial para hacer un corte que dividiría todo el dulce a la mitad; los invitados también tenemos un protocolo de recibimiento. Llevé una mitad a mi boca, era similar a la textura de un dulce de leche colombiano, pero nada cremoso, todo lo contrario; una masa gentil de masticar y un sabor dulce, pero ligero, no resultaba empalagante.

Víctor vertió un poco de agua hervida en el *chawan* después de agregarle el polvo de té *matcha*. Parecía un pequeño extracto de un campo verde, un verde en tono vistoso y trepidante entre su pequeño contenedor. Agarró el *chasen* con su mano derecha y con la izquierda sostuvo el *chawan*; tomó una pequeña pausa de unos segundos y empezó agitar el batidor sobre el recipiente, ejerciendo un patrón de movimiento muy específico, todo se tornó diferente en él cuando empezó hacer este proceso, también noté que tenía cierto control en su respiración, siempre erguido. Su mano se movía sobre el *chawan* con una velocidad constante, ininterrumpida, pero al mismo tiempo parecía estar estática, como si

los dedos fueran los responsables de desencadenar este baile, ahí estaba el resultado, un *matcha* espumoso, la emoción me recorrió el cuerpo desde abajo hacia arriba, producí una sonrisa ladeada.

Figura 35 *Polvo matcha*



Nota. Fotografía de Sara Loaiza.

Se ubicó la taza que el anfitrión eligió para mí, era la primera en probar; la dejaron en el suelo frente a mis rodillas y ante esto todos hicimos una reverencia, me enseñaron que debía saludar y disculparme ante el resto de los invitados por ser la primera en sorber del té. Agradecida, alce la taza de su posición en el suelo, puse la base de esta en mi mano

izquierda y con la derecha le di dos vueltas, Víctor ya había hecho el mismo proceso antes de pasar el primer té producido, de modo que deja a la vista de quién va a recibir la cara principal de la taza, que suele tener un dibujo específico, también con alusiones a la estación del año en Japón o un paisaje.

La bebida fue tomando paso por mi lengua, los termorreceptores de mi boca fueron envueltos por la calidez espesa de la espuma del té, fui captando un sabor sutilmente amargo en mi paladar, muy vegetal, fresco, como si bebiera el agua que se osa

Figura 36 *Fabricación de anfitrión*



Nota. Fotografía de Sara Loaiza.

Figura 37 *Firma*

Nota. Fotografía de Sara Loaiza.

Figura 38 *Personas*



Nota. Fotografía de Sara Loaiza.

Figura 39 *Kyusu*

Nota. Fotografía de Sara Loaiza.

Figura 40 *Filtro*



Nota. Fotografía de Sara Loaiza.

Figura 41 *En la Sierra Nevada*



Nota. Fotografía de Sara Loaiza.

3.1 Kayoko Ikeya y Ricardo Caicedo

Conocí a Kayoko Ikeya buscando en redes sociales perfiles que se asociaran a palabras clave o alguna cadena de caracteres como el hashtag mencionando el té y el arte japonés juntos, sabía que esto me llevaría indirectamente a cerámicas o artesanías japonesas. Me topé con un perfil de una compañía de té llamada Sayamaen Japanese Tea S.A.S. y en su descripción ponía “Japan tea goodwill ambassador in Colombia”; enseguida seguí todas las publicaciones de las que había varias en español. Veía a una mujer constantemente mientras deslizaba mi dedo sobre el celular, su rostro salía entre muchas publicaciones con hojas de té, teteras, y tazas.

Esta mujer con rasgos asiáticos gesticulaba sonrisas para las fotografías que se hacía; tiene una tez blanca, cejas alargadas y una cabellera corta de un tono castaño cobre, usualmente recogida entre el ensanchamiento que provee la forma de las orejas por detrás. “Un rostro amigable”, pensé para mis adentros.

Me comuniqué con ella dándome una respuesta positiva, así que acordamos un encuentro virtual, yo me conectaría un viernes a las siete de la noche, lo que en Japón serían las nueve de la mañana del día siguiente, Kayoko se conectó dos minutos antes de que iniciara la reunión. Yo me encontré sorprendida por esto, aunque lo esperase. Recordaba que Sakura Kayama nos habló en cada clase que imparte de la puntualidad medida y usual de los japoneses. Sakura tiene una ampliación contextual breve para un aprendizaje del idioma más efectivo, ya que el *nihongo* es un idioma muy mediado por contexto. Entonces era común aprender historia y cultura de Japón, un hilo del origen hasta

su uso en sociedad. El respeto es una base clave en la sociedad japonesa y al no ser puntual en asuntos de reunión grupal o citas específicas, la persona entra a considerarse sumamente irrespetuosa.

No sabía del todo qué tipo de dominio tenía Kayoko sobre el español, además que era la primera entrevista de trabajo de campo que yo ejercía, por lo que ambas estábamos nerviosas.

Figura 42 *Kayoko Ikeya*



Nota. Fotografía de Kayoko Ikeya en la entrevista tomada por Paola Gutiérrez.

Kayoko vive en la ciudad de Tachikawa, está a unos cuarenta minutos en tren del centro de Tokio. Trataba de ubicarme usando referencias muy populares para las personas que les interesa ir de turistas, yo le seguí la corriente, habría averiguado lo suficiente en un mapa de Tokyo años atrás. En comparación a Tokyo y las concentraciones de personas,

Tachikawa es una ciudad más local. “Es como un hogar anciano, de viejitos y escuela de jardín de niños, muy tranquilo” me explicaba.

Buscando fotografías de Tachikawa, ví un paisaje similar a los árboles de *sakura*; la imagen que saltaba en mi pantalla era otro camino de árboles con hojas amarillas, ese amarillo que aporta una considerable intensidad del brillo del sol al ocultarse. Un paisaje frío, otoñal, que guarda su calidez en la vegetación que está constantemente cayendo, desapareciendo. Esos parecen ser los alrededores verdes de Tachikawa en otoño. Su abuelo abrió una tienda de té allí hace sesenta años, su papá siguió el trabajo y ella como la tercera generación, siendo la hija mayor, lo continuó.

Los clientes que frecuentan el local son “abuelitos”, me decía. Un ambiente muy familiar, por lo que no tienen un espacio similar al de cafetería, es venta acompañada de un pequeño salón de té. “Para decir <<bienvenido>>, ofrecer té, y sí, es muy especializado en té japonés, algo para interactuar”.

Me dijo que su historia con Colombia era muy larga mientras reía, después de graduarse de la Universidad de Tokio, trabajó en una tienda de té en Kyoto, en un conjunto de unas tiendas muy antiguas de té, de unos ochenta años en servicio. Cuando había cosas que no sabía expresar, usaba la muletilla *nanto iukana* que traduce como preguntarse “¿Cómo se dice?”. Allí aprendió muchas cosas sobre el té japonés, siendo ella descendiente de una familia que trabaja y vive por el té, “familia de té”, los describe.

Trabajaban en un campo de cultivo de té todo el año. Kayoko siempre quiso aprender mucho más, pero también se interesó por estudiar idiomas. Estudió inglés en

Canadá y en Nueva York. Le gustó la cultura de estos lugares y en ese momento decidió trabajar el té japonés de forma muy tradicional en otros países, al tiempo que aprendía y ponía al máximo su capacidad para preparar tés deliciosos. Trabajó cuatro años en esa tienda antigua en Kioto, en Canadá aprendió otra técnica de hacer té y en Francia se dio de igual manera; una cultura de té totalmente distinta a la japonesa de la que había aprendido. Normalmente había muchas tiendas donde se vendía té japonés y té chino negro, similar a lo que sucede en Colombia con los sitios comerciales que traen las hojas y extractos de té importados.

“Entonces poco a poco nosotros perdimos la cultura del té en Japón” me señaló. En Japón no solía ver el té con flores, con frutas, o dulce, eso le gustó mucho. Después aprendió español y francés. Cuando estaba en Nueva York, conoció a un colombiano que posteriormente se volvió su amigo entre varias personas latinas. “Pero los colombianos, especialmente ellos como eran tan amables, me contaron muchas cosas, cultura de Colombia, el idioma, comida, la gente, música, ¡Ooh!” sonreía de lado a lado.

Decidió volver a Japón, pensando en poder montar algún negocio de té en Latinoamérica, ahorrando y verificando en qué país podría convenir eso, en busca de unas primeras inversiones que podrían resultar económicas, verificar que en el país se diera una “cultura de té”. Así viajó a Colombia intentando observar si los colombianos lo consumimos, las comidas que se comen y si el té japonés resultaría siendo un buen acompañante; también hizo un recorrido general de la cultura colombiana.

En Medellín se encontró con otro japonés que enseñaba *nihongo*. Con esta persona organizó e introdujo varias presentaciones sobre el té japonés e impartía clases para hacerlo. Mostraba cómo era el té, qué beneficios tiene, como lo preparan los japoneses, las comidas que acompañaban, mostrando fotografías y así generaba su actividad allá. Actualmente tiene talleres de té mientras sigue mejorando su español.

Por otro lado, el *dō* que tomó el hermano de Kayoko es específicamente el *chadō* de la Escuela Edosenke, otra escuela de ceremonia del té aparte de la Urasenke y otras escuelas de té en Japón. Hay varias academias que lo enseñan en Japón, cada una tiene sus enfoques e inclinaciones, la Escuela Urasenke tiene un estilo distinto, pero parecido a la Edosenke, de donde su abuelo era maestro de la ceremonia de té.

Al fallecer el abuelo, ella quiso seguir su camino. Sin embargo, quería aprender cosas nuevas y distintas. Así que ella estudia ceremonia del té en un templo cerca de su casa, pero mantiene una relación con el té diferente a la tradicional ceremonia del té.

La ceremonia le parecía más ritual, nada muy “normal” o que se viese en la vida diaria por las mismas implicaciones de la preparación de una. Ella no lleva *kimono* todo el día, tampoco el *matcha*, ya que este se guarda para ocasiones muy especiales, como en el *chanoyu*. Pensar en negocios de té en países como Colombia, y las experiencias de las distintas maneras de degustar el té le dieron esta visión flexible de la tradicional, un plan de negocio con alcances y con posibilidad de intercambio cultural.

Algo me recordó al gran maestro Sen Sōshitsu XV, quien interpretó como su destino el enseñar *chanoyu* en otros lugares del mundo; sin ese gesto, la tradicional

ceremonia del té quizás seguiría siendo muy restringida a países fuera de Japón, lo que me hizo pensar que esa misma flexibilidad es la que permite oportunidades como la que Kayoko Ikeya visualiza con Colombia.

En el sentido de las artes marciales como judo, jiu-jitsu, aikido y kendo que están ligadas a los sentimientos y el espíritu, es un *dō* que también acoge unos valores heredados de una cultura. Respetar al *sensei* que instruye, seguir una serie de enseñanzas, llevarlas a la vida cotidiana y seguir un camino de por vida. “Nunca tener meta para terminar” resaltaba Kayoko.

Su *sensei* tiene certificado de *chanoyu* en Edosenke, es monje del templo donde le enseña a Kayoko el método de enseñanza de la escuela que es bastante tradicional. De hecho, es un ambiente frecuentado por personas bastante adultas. Su *sensei* le dice que nunca se separe del camino del *chanoyu* para poder enseñar y siempre aprender todo el tiempo. Para Kayoko esto es diferente, el método Edosenke tiene muchos sentimientos y tradición japonesa, pero ella desea ampliar la cultura de té, no solo beneficiarse de las enseñanzas del templo.

Las consideraciones personales que Kayoko Ikeya me revelaba me mostraban una persona abierta al cambio, es decir, unas transformaciones que se pueden generar desde una sola persona que lleva un estilo de vida *chadō*. La formación de maestros de té se da por generaciones, ya que lo que muchas veces ocurre se trata de una práctica familiar. Naturalmente se da que los hijos de los maestros quieren seguir el legado de sus padres. En otros lugares, como los colegios y universidades imparten clases para aprender ceremonia

del té, de ahí es bienvenido el interesado. Si el estudiante desea seguir más allá del ámbito académico, este puede aproximarse a las academias para realizar un avance y poder certificarse como maestro del té.

Con la Escuela Urasenke se tiene más relación con el ámbito académico, de hecho es más abierto. Anteriormente los *sensei* no abrían puertas a cualquier interesado, solo a aquellos que poseían una carta de recomendación de alguien más que estuviese relacionado al té. Entonces, era limitado, se requería la carta y además, algunos conocimientos previos. Recientemente las personas interesadas en el *chanoyu* han ido disminuyendo. “Los jóvenes no tienen tiempo, tampoco se interesan, hay muchas cosas que aprender, entonces no siguen. No pueden aguantar más de cinco, diez años” me exponía.

Se trata de una vocación, un camino de vida que se elige. Sin embargo, el *omotenashi* se vive muy de cerca con el consumo de té diario. A ella le encanta la palabra, la repetía conmigo, risueñamente. El té japonés no es solamente una bebida para ella, el té es un *algo* que nos comunica varias cosas. Kayoko hacía mucho énfasis en las frases “Muchas gracias por invitarme” o también “muchas gracias también por venir”.

No puedo describir lo hermoso que era para mí escucharla decir semejante cosa, hallar las palabras puntuales que las personas usan en esos momentos para explicarme el acto de comunicación que tiene el solo té, era sensacional. Las repetía una y otra vez y luego continuaba. Su familia siempre ofrece una taza de té, ahí está su sentido de *omotenashi*.

Omotenashi es como un sentimiento, “algo pequeño” pero ella también lo simplificaba con otra frase diciendo “por favor, calentarse tomando té”. Decía que el *omotenashi* es algo que no se puede ver, se siente, siempre ligada a un encuentro físico. El *omotenashi* es intercedido por el té; primero, reúne todos los sentimientos del maestro de té que la prepara, la persona lo recibe, agradecida, y los sorbos que emplea atraviesan su paladar, su garganta, y calientan su cuerpo. En el invitado se va a extender una sensación de tranquilidad que liberada por la oxitocina que está produciendo, recibirá los sentimientos del maestro de té.

Incluso la dificultad que representaba para Kayoko expresarlo en español era muy diciente. Implica cuidar a alguien, preocuparse por ella, realmente atenderla. Me expresaba que el sentido del *omotenashi* se veía en los hoteles, en hospitales, o los extranjeros que llegan de otro país.

Pero el *omotenashi* depende de la persona, puede variar, y demostrarse de diferentes maneras. Algunas personas lo hacen cocinando, otras emplean mucho esfuerzo en hacer regalos especiales, pero de forma general, el *omotenashi* es tradición original de casas de té y se observa en los sentimientos de cuidado que se tienen con respecto a otra persona en Japón, una lógica materializada en el *chanoyu*.

Kayoko lo comparó con el café de Colombia; en nuestro país, siempre hay un café preparado para las otras personas, el tintico para los amigos. Para ella era muy similar a la cultura que se lleva con el café. La ceremonia de té en este caso es distinta, es programada, tampoco es de azar, ya que aquí se va a materializar al máximo el *omotenashi*. Una

ceremonia debe programarse con horarios, número de invitados, hay que hacer mantenimiento de la sala del té y se debe llegar con mucho tiempo de anticipación.

Kayoko práctica a veces la ceremonia por la mañana, y a veces invita a amigos. Me explicó que lo mínimo para practicar el *chanoyu* era tener un *chazaku*, y *mitsuhichi* qué son las ollas grandes, un batidor *chasen*, y *chawan* para batir el polvo de *matcha* dentro, no se necesita el uso de teteras. Para otro tipo de tés verdes fuera de la ceremonia, se suele usar una tetera *kyusu*. Ella me mostraba agitándola un poco una que tenía en su mano.

Figura 43 *Tetera personal*

Nota. Fotografía de Paola Gutiérrez.

Hacía lo posible por acomodar la tetera frente al lente de la cámara. Abrió la palma de su mano izquierda y con la derecha dió tres golpecitos en la base inferior de la *kyusu* contra su mano, quería ser muy visual y sonora con respecto al material de su objeto. El

sonido que emanaba contra la textura de su piel aparentemente lisa era el de un material con partículas altamente compactadas, con una estructura sólida, firme, pero al mismo tiempo delicada, era una cerámica japonesa, me mostraba su *kyusu* favorita.

La *kyusu* es práctica y sencilla de usar para hacer té japonés; tanto como en China como en Corea del Sur no se usa *kyusu*, y afirmaba que nació en Japón la forma única de su brazo para ser sostenida. Tomar té y prepararlo en *kyusu* es una técnica muy buena. Siempre llevaba la tetera para Colombia para hacer demostración de té, pude notar un subidón sobre su actitud, sus palabras no eran pensadas, salían rápidamente con el acento que le caracterizaba, su emoción respondía a mi interés por ver su *kyusu*. La forma en que me mencionó que la había llevado para Colombia decía mucho de cómo relacionaba este momento con los otros que tuvo en el país, naturalmente sacó a relucir la pasión que acogía en la tetera. Kayoko tiene seis *kyusus*, todas con un filtro dentro que permite colar las hojas de té.

Figura 44 Taza personal



Nota. Fotografía de Paola Gutiérrez.

La cerámica de la taza que me mostró luego es similar a la cerámica utilizada para los implementos de la ceremonia del té. Tenía esa tonalidad blanca especial, parchada entre matices del gris, y una textura que podía imaginar fácilmente encajando en la piel de mis dedos, diseñada para el placer del tacto y hecha en la prefectura de Mie. Esta taza es de uso muy personal, únicamente para Kayoko.

La taza no podría utilizarse para hacer *matcha* ya que es muy pequeña, pero donde se suele preparar en el *chawan* y las tazas, son más grande y de material parecido. Aunque para las tazas muchas veces podemos sorprendernos con la creatividad que invierten los artesanos por producirlas, mantienen una estética coherente con el *chanoyu*, pero parece una impresión de ideas fluidas, siempre nuevas y curiosas. *Yakimono* es la técnica para hacer cerámicas especiales, como la de las tazas, en Japón hay muchos tipos de talleres de cerámicas a lo largo de las prefecturas de la isla, todas y cada una tienen una cerámica original, diferentes materiales, colores y diferentes técnicas de color.

Ambas cosas las compró en Tokoname, una ciudad que produce mucha cerámica de ese estilo, muy famosa por sus artesanías. Para sus clases con la maestra de ceremonia del té, se veían atravesando un momento difícil por la pandemia de COVID-19; las academias no abren a menudo, pero ella, especialmente sigue el estilo de la Escuela Urasenke.

Tanto la *kyusu* y la taza las ha usado por cinco años todos los días. Kayoko tiene un apego muy especial hacia ambos materiales. Ella aprende poco a poco *chanoyu*, no

solamente la preparación del *matcha*, también pone mucho cuidado en la preparación de la misma ceremonia, el espacio y el *wagashi* dulce que acompaña siempre el amargo té.

Aunque lo que Kayoko busca constantemente es propiciar esos ambientes comunes de té sin planear demasiado como en el *chanoyu*, me decía que siempre había un momento de la vida en la que era importante tranquilizarse sobre la misma, buscar un espacio diferente: Es tranquilizarse, aprender, respetar a la gente. El *omotenashi* no es solo pensar en los invitados, carente de sentimientos. También requiere aprender en lo material y entender por qué aprender.

Ella siempre se hace está pregunta cuando hace *chanoyu*, “¿por qué aprendo *chanoyu*?” y llevarlo más allá de la rutina, de hecho no quiere llevar rutinas. “Es lunes, hay que ir a clases”, ese tipo de pensamientos suscita una negatividad sobre la rutina y las acciones que se elaboran en ella. Ese no es el significado de llevar a cabo la ceremonia del té. Kayoko aprende sobre la clase y piensa qué es lo que piensan los demás en ese espacio.

Me gustó mucho lo que quería hacerme comprender, en las clases no se centra en aprender de forma mecánica, siempre se está preguntando por qué aprende algo así, qué otras cosas se pueden aprender, por qué los materiales, ella también aprende a tomar té con otros, los observa, acompaña, piensa sobre ellos, sobre lo que están pensando, comparte este espacio tan pequeño con otros, tan entrelazado y conectado, comunicándose.

Los extranjeros siempre están en la conversación, el conocimiento se comparte con ellos. Los turistas van y lo miran. Sin embargo, para las personas que se encuentran por primera vez con el *chanoyu*, se les hace una serie explicaciones, están en disposición

muchos de sus estilos; pero la ceremonia oficial del té suele ser especial y selectiva con sus invitados, también tiene un límite de personas de cinco. Kayoko tiene un amigo que llegó a hacer la ceremonia del té virtual, pensando en sus invitados decidió hacerla de esta manera, cuidando la salud de quienes aprecia.

Hablar de las limitaciones de la virtualidad me despertó una mínima ansiedad, por lo que no pude resistir decirle que deseaba mucho poder ver esto en persona. “Algún día quisiera tener la oportunidad de verlo” le dije. Entendí como en *nihongo* decía que le alegraba, “*sugoi ne*” (eso es genial) pero que le entristece ver cómo la gente aprecia cada vez menos el *chanoyu* en Japón, siendo ello tan especial en la cultura. Las personas no se animan a invitar tal vez a aquel que no sepa cómo entrar debidamente a la ceremonia del té, cómo seguir la etiqueta de esta. Esto también es importante, cómo aprender a hacer esa compañía, ese *clic* especial con la reunión del té.

En la actualidad a los jóvenes les encanta el té *matcha*, pero no en la presentación estricta para consumir bebiendo, piden *matcha* late, helado de *matcha*, chocolate con *matcha*. Ahora es muy comercializado, se usan materiales versátiles, para tomar y usar en comidas. El *matcha* tiene poderosos antioxidantes, a las personas les gusta los potenciales que posee, y quizás no les atrae la ceremonia del té como único medio para consumirlo.

Le pregunté por qué para la cultura era tan importante el té, por lo que me respondió: “Los agricultores de té japonés en el campo tienen plantaciones que van disminuyendo, es dejado, es que el volumen de té japonés es... nosotros consumimos menos que antes. Entonces los agricultores tienen que dejar el trabajo, es un problema si

ellos dejan la cultivación de té y por consiguiente, nosotros no podemos tomar té”, respondí.

Argumentaba que las personas que venían del campo tenían la misión de educar a la gente sobre el té bueno y los beneficios que vienen de su buena calidad. Hoy en día podría ofrecerse el té de diferentes maneras, pero recoger ese espíritu del té es primordial para conseguir una preservación de su buen consumo. Las personas ya no toman la hoja de té con *kyusu* y en su forma tradicional, ahora usan botellas de té. Su especial problemática son los agricultores que dependen del cultivo del *matcha* y se ven obligados a dejarlo por las industrias, también el legado de arte y enseñanzas que se va perdiendo.

La purificación de la mente es una constante limpieza del mismo cuerpo; el té verde puede inducir fácilmente a la meditación y reduce el sueño, regala una sensación de tranquilidad por la teanina que contiene un nivel muy reducido de cafeína para el sueño, que estimulan la concentración de las personas. Contiene aminoácidos, antioxidantes y previene el cáncer. Se está haciendo un proceso completo, de renovación constante.

El té es muy especial en la vida de Kayoko, a pesar de tomar a diario café, leche, y otras bebidas. Con un té *sencha* empieza los días, entre más fresco está el té, mejor se siente. Esencialmente su vida está constituida en razón del té; trabajar en los campos de té todos los días, conectar con la planta, los tallos, procesar las hojas recolectadas, llevarlas a una tienda de té, servir un té fresco con la cosecha a amigos y familiares. Claramente, tiene muchos conocidos que no se constituyen en el té, prefieren un café en sus mañanas, y no

tienen presente la purificación que el té puede aportar, esto siempre será determinado por cuestiones de gustos.

“Cambiar los tiempos un poquito” retomó el tema del té, a lo que mostré curiosa, “tomando té yo puedo cambiar los sentidos”. El hecho de ingerir té en determinado momento, concentrarse en la preparación de este, tomar la tetera, calentar agua, medir unos gramos de hojas de té y ponerlos en infusión; hace que el acto de preparar no sea momento único para quien recibe el té, también es esencial para el que lo prepara. Eso cambia el tiempo para Kayoko porque su ritmo no va al ritmo caótico de la cotidianidad: recibe muchísimos estímulos del exterior y van rápido, aparecen en un tiempo que va deprisa y se les presta una atención carente, o nula. Kayoko se concentra, calma su mente, con ello el cuerpo, descansar de aquel tiempo que va deprisa. “Mi papá y mamá, yo pienso en qué té les gusta. Creer que hoy hace calor, preparar té frío, cuando a mi mamá le duele el estómago, entonces preparar con poca cafeína. es sentirse como la otra persona”.

Por otro lado, cuando dialogaba con Ricardo Caicedo, amigo de Kayoko, me explicaba tiene familia de Palmira, Valle del Cauca, justamente dónde uno de los grupos de inmigrantes japoneses más grandes llegó. Su papá y el son de nacionalidad colombiana, pero tenían unos vecinos japoneses, con los que entablaron una amistad duradera. Ricardo viajó a Japón, aprendió *nihongo* y estuvo estudiando sobre el té japonés.

Tiene afinidad con la gastronomía japonesa, y Kyusu Teas, una tienda virtual con envíos nacionales con productos japoneses importados. Sabe preparar varios platos, además, sube catas de té y tutoriales sobre té y comida a internet, en varios vídeos con

Kayoko Ikeya. Destaca que en Japón suele ocurrir que se toma demasiado té, tan constante como las comidas.

“Si a uno le gusta mucho la cultura japonesa, termina sabiendo algo sobre la ceremonia del té” me contaba, es común asociar la ceremonia a la etiqueta referente a sus principios. Muchos espacios de aprendizaje son de interés de mujeres, por ser asociado a algo bien visto, de modales.

Otro gesto común del que el *chanoyu* es consciente es el recibimiento de regalos de otra persona. La persona que recibe el presente usa ambas manos para sostener este, también el caso de recibir la tarjeta de presentación de alguien más; ya sea en un ámbito laboral o de oferta de servicios. Así mismo se recibe la taza, utilizando ambas manos. Es un gesto de consideración hacia los sentimientos de la persona que ofrece un té, lo mismo la expresión de un regalo. Las tarjetas de presentación me hacen pensar en una forma de consideración sobre la iniciativa de contacto, es decir, poder ser capaz de observar qué aquel que ofrece nos tiene en cuenta, por lo que se familiariza identificándose ante aquel que recibe, qué además, ofrece algo; entonces el que recibe extiende ambas manos, manifestación de “realmente lo recibo”.

3.2 Betsy Forero.

La Embajada de Japón me facilitó el contacto con Betsy Forero. Betsy es profesora universitaria de lengua extranjera. Aprendió *nihongo* y varias situaciones de su vida la fueron llevando hacia Japón, enseñó japonés en la Universidad Nacional de Colombia,

después de esto, se ganó una beca para estudiar en Japón para hacer estudios de posgrado durante nueve años, donde realizó maestría y doctorado. En paralelo, fue estudiando y aprendiendo sobre el té.

A ella le atrae lo que los japoneses creen sobre sí mismos, que son una cultura milenaria, enriquecida, única, y muy atractiva. “Ellos lo piensan de una forma que nos transmiten a nosotros, eso es admirable, y la forma en que están convencidos de eso terminan convenciéndonos a nosotros. Todo está bien construido, y sus tradiciones son tan naturales como si hubieran estado allí siempre. Admiro el sentido que tienen por el otro, cultura y consciencia por el otro”, me comentaba.

En Colombia la vida suele ser más individualista, Betsy no ve ninguno de estos dos aspectos como algo negativo o positivo, porque así como es algo muy positivo tener un grado alto de consciencia por el otro, hay un límite, pues esto no debe eliminar nuestra individualidad. “Otro detalle es la importancia que le dan a lo minúsculo, cada detalle pequeño que se puede perfeccionar y ser mejor en esas cosas pequeñas, que de pequeño a pequeño se da paso a lo grande”.

El té fue la primera imagen que tuvo sobre Japón cuando estaba en la universidad haciendo un pregrado. Ella tomó una clase llamada “Literatura clásica japonesa” en la Universidad de los Andes. En la primera clase se les proyectó un vídeo sobre ceremonia del té. Hace veinte años el uso del internet en Colombia era un asunto bastante limitado, por lo que ella nunca habría visto en ese tiempo algo así. Le impactaron varias cosas, especialmente la forma en como vestían las personas del vídeo.

La vestimenta de las mujeres en *kimono*, la forma en como se encontraban caminando, la *geta* (forma de sueco del calzado japonés) su manera de entrar a la casa de té agachando la cabeza, la costumbre de estar tan cerca del suelo ya que es común tener *futones* para dormir y durante la visita también sentarse en el *tatami*, sobre cojines. Cuando ya era bastante apasionada por la cultura japonesa, empezaron a hacer actividades culturales en la Universidad de los Andes, la Embajada del Japón ofreció ceremonias de té. Podía elegir entre tres caminos: el arte marcial aikido, aprender a tocar koto o la ceremonia del té, terminó haciendo lo que en más afinidad encontró, su *dō* infinito. “La hospitalidad japonesa es una forma de vida que hace parte del proceso de entender al otro, esta se encarga en la ceremonia del té, es una característica que puede hacerlos feliz, complaciendo a otro” me contaba.

El *chanoyu* es plenamente desinteresado, y esto marca la práctica. No es un momento continuo, pero cuando llega es genuino, un momento de vida muy importante. Un ejemplo perfecto de esto de cómo la práctica marca a la persona puede ser como cuando Betsy me relató la emoción que sintió al producir su primer *matcha* espumoso, su primer té bonito. Se reía y volvía y decía:

“Muy satisfactorio, porque es entregar un té bonito, es decir, yo estoy disfrutando de ese té que la persona va a tomar, que va a disfrutar de esa espuma, se la va a acabar, y luego va a encontrar la bebida. ¡Eso es bonito!”.

La parte de dominio más compleja es la del batidor *chasen*, la persona que emplea esta técnica tiene que estar sumamente concentrada. La posición de sentarse es importante,

con mucha quietud y firmeza, se toma el *chasen*, y se realiza un movimiento antes de empezar a batir el agua con el polvo de té, como preparando el mismo instrumento, el maestro debe estar en completa calma, incluso dominar el ritmo de su respiración. El cuerpo y el corazón deben estar en ese momento, con ese *chasen*, empleándose como un brazo que es prestado en espíritu, una parte muy corta de la práctica y tan esencial y tan viva como este instrumento y el té. así se demuestra el respeto con el té, el *chawan* y el *chasen*.

El *chanoyu* está compuesto de varios movimientos complejos: para la limpieza de los instrumentos, por ejemplo, las tazas o el *chawan*, como ocurría con Víctor, existían movimientos que se habían incorporado a su vida cotidiana.

En las escuelas de té las personas tienen un procesamiento de Instituto normal, se matriculan, asisten a unas clases donde cada maestro se identifica con la formación de la escuela específica en que se formó. Las prácticas se llevan por muchos años, y los maestros se encargan de aprobar unos niveles. El nivel básico requiere práctica de cuatro años. Si la persona quiere seguir con este proceso de vida de manera seria, busca una oficialización de proceso matriculándose en una escuela.

La escuela Omoteiura lemoto es la casa central del estudio de la ceremonia del té, se encuentra en Kioto, en dónde allí la persona termina su proceso intermedio y avanzado, entonces se certifica como maestro del té después de una práctica de veinte años. Después del certificado los maestros siguen practicando, se asume como un camino infinito.

Capítulo 4: El negocio y el arte, la confianza en la piel y el bambú

La distinguida división de observaciones sobre la comprensión de cada sección capitular estará expuesta en el presente capítulo, retomando algunas voces, antecedentes e historias del trabajo de campo que refuerzan su sentido concluyente, dividiéndose en los siguientes dos apartados: Aprendizajes de la cultura japonesa en el *chadō* y *Omotenashi*. Exteriorizando el aporte que brinda al Área de Economía, Trabajo y Sociedad, al esfuerzo del *nikkei* por difundir la cultura japonesa en Colombia y generar con tal conocimiento, oportunidades de comercio entre Colombia y Japón y el aporte que, en motivo final, preserva sobre la vida. Una respuesta al objetivo general que planteó comprender los procesos de identificación que se desarrollan con los implementos de la ceremonia del té.

La primera observación de la que tomé conciencia fue de la transición del tiempo: vivimos en un mundo donde la mayor preocupación es la acumulación de objetos materiales, donde el procesamiento de las mercancías sigue aumentando desde que firmamos el pacto con ese demonio de la industrialización, que en muchos lugares promete no reemplazar en absoluto la mano humana por la máquina, pero no estamos acostumbrados a que estas promesas se cumplan. En todo lugar al que vayamos podemos presenciar las acumulaciones, rincones que empiezan a carecer de sentido, el mundo en excesos. Estos objetos eventualmente van a la basura, contaminan, pierden valor, quedan sin alma. A nadie

le gusta emanar imágenes de la basura en su cabeza, por eso es desperdicio, a nuestros ojos pierden vida.

Yo puedo ir a una tienda de té, comprarme alguna de las tazas importadas de Japón y llevármela a casa, nadie es capaz de asegurar de que yo la compré para consumir el té verde del que vagamente me dan una idea de lo que consumo, sé que fue cultivado en “alguna indeleble gran montaña china” o que quizás es un té en infusión herbal “con notas dulces y finas de sassafrás” y honestamente, suena delicioso, un mensaje corto para consumirlo de vez en cuando en mi taza, y eventualmente, guardarla en el rincón del olvido.

Pero si es mi intención ir a alguna asociación japonesa, a una ceremonia del té, conocer la experiencia *chadō* y empezar a constituir mi tiempo, mis espacios y mi consumo en torno a mis estudios sobre el té, no hay término de mercancía y cosa que avale en un todo mi relación con tales objetos, más que mi *omotenashi*.

Estoy rompiendo con una idea de que el tiempo debe ser rápido y productivo en todo momento, de que debo sacar provecho de él, ¿provecho?, como si el tiempo se consumiera. Entonces, daré inicio a mis primeras ceremonias del té oficiales con los años, avanzando en mis niveles que apuntan a ser maestro, pensemos en cualquiera de estas reuniones; allí estaré, empleando mi mayor concentración posible, rompiendo ese flujo de ideas del tiempo, no es el mismo, estoy cambiando ese tiempo.

Yo tomaré un *hishaku* en mis manos y este será una extensión de mi brazo, tendré una manipulación de este muy considerada y respetuosa, también usaré un *kimono*, que

puede tener en su diseño unas tiernas flores de *momo* en alusión a la primavera, la frescura y tranquilidad del recuerdo de un *momo* me harán querer respirar el aire de un ingente campo, saborearlo en el *matcha*, estaré cambiando el tiempo en la compañía de alguien y para ese alguien. Inerte no estarían, nunca, estas tazas tienen vida desde que el artesano mancha sus manos con el primer molde de escayola.

El estado de tranquilidad profundo que induce el acto de tomar el té verde se incrementa cuando alguien está en este microcosmos con nosotros. “La paradoja está en que podemos encontrar tranquilidad duradera dentro de nosotros mismos en compañía de otros” (Sen Sōshitsu XV, 2004, p.14).

Cuando Sen no Rikyu vivía, estaba rodeado de sus más adeptos discípulos de la ceremonia del té. Una vez, un campesino se lo encontró, al estar tan emocionado de verlo, lo invitó a una ceremonia del té con la intención de mostrarle su humilde dominio de té japonés. Al llegar, era más que notorio el estado de nervios que poseían el cuerpo de aquella persona que temblaba mucho, usaba una mala técnica y no tuvo buenos resultados.

Los discípulos de Rikyu se encontraban descontentos después de esto y lo criticaron mucho. Pero él estaba realmente complacido, y decía que había sido la ceremonia del té más hermosa a la que había asistido, esto por el hecho de notar la emoción de aquel campesino intentando poner a bailar en sus manos los implementos de té, y hacerle un *matcha* torpemente. Ese es el *ichigo ichie* que plasmó desde el primer capítulo, del que no habría de olvidarse, el momento que no se repetirá. Cierro estas observaciones de la primera sección del trabajo de investigación haciendo una exploración a las intuiciones que

brotaron de la interpretación musical de Minyo Crusaders y el primer conversatorio sobre *chanoyu*.

Hay una frase griega de Heráclito de Éfeso muy similar a este principio, “uno no se puede bañar en el mismo río dos veces”, estamos en una constante fluctuación. Cuando el ser humano prioriza sus condiciones de supervivencia, y crea su propio margen político de jerarquías o estados, como lo son varias comunidades indígenas, la materialidad se basa en una serie de capacidades incautas, algo que nos permite esa supervivencia, llámense herramientas, propiedades o símbolos. La acumulación existe en un sentido específico, por ejemplo; las acumulaciones que los egipcios hacían de granos para las sequías como método de precaución de catástrofes. ¿Pero qué pasa si el deseo distorsiona esta idea de aquello que se acumula y consume? ¿Hasta qué punto es necesario lo que acumulamos?

Los implementos de té tienen mucha vida, tienen tanta vida como la que tenemos los humanos, y el espíritu del té va a ser ese mantel de seda invisible cargado de sentimientos sobre cada uno, que los unirá, los enredará y los hará relacionarse entre sí, así cobrarán el brillo y la armonía que de ellos brota esta puerta entre el mundo espiritual y terrenal. En el *chanoyu* bajas el acelerador con respecto al *matcha* de máquina que fascina tomar de botellas plásticas, o los populares helados y postres de *matcha* que carecen de la calidad del campo de donde se extrae. Un té corto, hecho rápido, carente de sentimiento.

4.1 Aprendizajes de la cultura japonesa en el *chadō*.

Los gestos son un conjunto de movimientos articulados desde el desarrollo del lenguaje humano con el entorno, las interacciones de las sociedades moldean la

transformación de los gestos, según el factor de historicidad compartido. Por lo que el gesto también presenta una variación según la posición geográfica del grupo humano, son interpretaciones del entorno.

Existen gestos universales, como levantar la mano y rotarla ligeramente de lado a lado para conseguir expresar un saludo, o poner una mano boca arriba y flexionar los dedos hacia adentro, indicando a alguien más que desea que se acerque. Pero habrá muchos otros gestos corporales que se desconozcan según la región de la que proviene la persona con la que se está hablando. La cultura japonesa tiene unas manifestaciones culturales donde se le brinda especial detalle al gesto, sobre todo en la producción de arte, como sucede en la ceremonia del té, no solo la técnica del arte en sí mismo, sino también el movimiento; caminar, levantar algo y pedir permiso para tomar té haciendo una pequeña reverencia al maestro.

Se asocia a ideas de lo elegante, lo humilde, lo que hace alguien respetable, respetando a otros a su vez. El gesto no perderá su sentido si la persona extranjera que lo aprende va asimilando la historia e importancia del gesto en cuestión. Por eso el gesto en el *chanoyu* nunca pasará inadvertido, al contrario, este será el medio de aprendizaje del *omotenashi* que desarrolla la persona japonesa o no japonesa.

Por ejemplo, en los tipos de reverencias que se hacen para mostrar respeto hacia una persona, el ángulo de inclinación de la persona también representará si lo quiere expresar es una disculpa, un agradecimiento, un profundo respeto a alguien o un simple saludo.

O “vivir cerca del suelo”, como señalaba Betsy Forero con curiosidad. Resulta que el hábito de sentarse todos en el suelo, como es de costumbre en la ceremonia del té que expresa una forma de serenidad. “Si podemos estar sentados, simplemente estar sentados, y limitar nuestras mentes a un mundo muy pequeño, seremos capaces de adquirir estabilidad o serenidad” (Tada, 2007, p.148).

Además de la costumbre de sentarse en el suelo, establecer una postura erguida se asocia a lo moralmente correcto, de forma que la energía del cuerpo está centrada debajo del estómago, originando un poder único que como humanos tenemos. “Con frecuencia la gente expresa la idea de que, al sentarnos erguidos, nuestros sentimientos *oshitsuku*” (Tada, 2007, p.152) es decir, los sentimientos se estabilizan y podemos sentir paz y tranquilidad. Los *samurai* tenían la costumbre de tener todo guardado en casa, hasta los muebles, de modo que, en cualquier situación de emergencia, tomar todo lo que estuviese guardado en el armario fuese fácil de tomar y correr, se asocia a una postura de alerta. Los occidentales al sentarnos en el piso cruzamos las piernas, dejando a la vista los pies de forma innecesaria, se ve desordenado ya que “los pies son necesarios para caminar, pero no para hablar. La postura que nos obliga a *katazukere oku* (guardar) los pies debajo de la cadera pueden estar impregnada con la estética de alerta al cambio, y por lo tanto también con el código moral que confiere valor a esa actitud” (Tada, 2007, p.153) Si en Colombia nos viéramos sentados en posición *seiza*, fácilmente podríamos ser reprendidos, “siéntese bien” lo que para la cultura es un correcto sentar.

Es por eso que, concluyendo el recorrido al que me remite el segundo capítulo; si ponemos el mero gesto en el *chanoyu* como método de interpretación de cómo existe tal

práctica del té en Japón, y cómo existe en comparación a los colombianos, como primera instancia hay una barrera de circunstancias espaciales. Realizar *chanoyu* al público colombiano se tornaría en una especie de performance, similar a lo que Víctor Zapata sentía haciendo eucarística, formando acólitos y el mensaje de la práctica sufre una distorsión. En el gesto del *chanoyu* hay historia, esfuerzo, valor, estabilidad, encuentro, energía, sentimientos, y, por último, arte. La gestualidad japonesa en la ceremonia del té y sus movimientos son elaboración de un arte. El maestro del té al obtener un certificado adquiere un nuevo nombre artístico, una muestra de su excelso e invaluable Camino del Té.

Una pequeña ampliación de cómo las nociones del cuerpo se involucran en la construcción de relaciones se entiende con el término de *najimu*, que se usa en la frase *hada ni najimu* (familiarizarse con la piel). La piel (hada) es un órgano precioso en la cultura japonesa, que merece atención, hidratación y purificación continua, por eso el baño se vuelve una actividad estimulante en el momento del día que se hace. Es cierto que bañarse cambia el estado del ánimo en las personas y el cuidado del órgano más grande del cuerpo humano es importante, en Japón se le verá con una fijación constante y bañarse implicará ser más que una práctica de higiene.

Se usa el *hada ni au* para expresar que dos personas se llevan bien y están familiarizadas, *najimu* es la forma de familiarizarse, guardando distancia física y en trato con otro, con la piel de otro. Son los términos que distenden una relación que se construye. “El reconocimiento de esta distancia moderada garantiza *najimi*, aparentemente su opuesto. Si cometemos un error y nos familiarizamos demasiado, si perdemos de vista esa distancia,

seremos reprendidos por estar demasiado familiarizados o ser manipuladores” (Tada, 2007, p.170).

El cuerpo representa la constitución de una persona, su moral y consideración con otras personas, a través del porte y la distancia que se guarda con respecto al espacio personal del otro, como la distancia prudente del estudiante con respecto al maestro, o el gesto de recibir un presente con ambas manos, como la taza de té en el *chanoyu*, diciendo con el cuerpo “estoy recibiendo tus sentimientos”, las relaciones articuladas entre los aprendices y las asociaciones japonesas se desarrollan en el *giri*, organizando a su vez en las invitaciones a tomar té y comidas en la deuda pendiente por honor, en donde el gesto aparece como una estructura reguladora de buenas relaciones, la familiarización de dos personas por medio del reconocimiento de la piel. Acoplando esta forma de relacionarse, entendiéndola y reproduciendo un conocimiento aprendido en sus relaciones.

Víctor Zapata y Luis Ramírez reciben cónsules de la embajada japonesa compartiendo comidas o preparando ceremonia del té, encuentros en los que el *najimu* se acata, también como una profunda manifestación de respeto por su cultura. “*Najimi* se concreta por un reconocimiento mutuo. Se determina, de hecho, a través de la moderada distancia entre las personas, simultáneamente con la conciencia de su unidad o fusión” (Tada, 2007, p.70).

Por otro lado, entender el significado de copiar en el contexto japonés me tomó de imprevisto. Pero haciendo un breve recuento de Japón en la historia en mi mente, caí en cuenta de que la copia ha estado presente en muchos escenarios: la insistente necesidad de

copiar innovaciones tecnológicas alemanas en la Segunda Guerra Mundial, los viajes en grupo a Europa como misión de aprender de la cultura occidental desde el siglo XIX y copiarla al volver a casa y la cerámica china copiada en su estética *wabisabi* (la belleza de lo imperfecto, el deterioro de los objetos, no tiene traducción directa al español). La copia japonesa respeta profundamente el pasado.

Tomó provecho de esta conexión con la copia y la estética *wabisabi* para cerrar el capítulo 3, recordando como Víctor Zapata trataba de explicarle a artesanos colombianos por qué quería que el aspecto de su jarra de agua para el té fuera antiguo, como si la pintura hubiera sido corroída, de alguna forma deteriorada, alcanzando un aspecto natural en el objeto. El artesano no entendía por qué alguien querría que su jarra estuviera de esa forma, él pensaría que un cliente querría pedirle una jarra nueva, pulida con estridente brillo, con especificaciones exactas de la conformación del producto y una pintura perfecta, lo que para el artesano sería armónico. Pero la copia se volvió algo posible, de esta forma obtuvo la *mizusashi* y algunas tazas para el té.

La copia gestual es mucho más compleja de lograr, también tangible, por lo que el mismo cuerpo tiene un lenguaje muy específico, voraz, enorme, latente e incauto. El respeto que le tienen Betsy Forero y Víctor Zapata a los implementos del té es precioso. Esta virtud es clave en la práctica del *chanoyu* porque se honra el legado cultural/histórico, haciendo la mayor similitud posible, siendo ambos colombianos. Solo sabría decir que el cuerpo es un excelente maestro de vida.

Ante la nefasta de venta productos de bebidas procesadas en el mundo, las compañías de té verde en infusión decidieron vender salud, una bebida “adelgazante” de 6.51 USD (febrero del 2022), el producto es el té en pequeñas bolsas, con las palabras “antioxidantes” en el eslogan y un poco más sobre la prevención de enfermedades terminales en la descripción trasera de la caja. Puede ser un té de baja calidad, pero no importa, porque es “té verde” y su distribución aumenta con tal asociación de ideas; Ricardo Caicedo nutre los talleres de té verde japonés con Kayoko con esta crítica, más allá de fomentar un consumo consciente de té verde y beneficiar su iniciativa de negocio, también hay una intención de hacer conocida la *kyusu* y el tipo de intercambio de sentimientos que surge entre el proceso de preparar un té verde, servirlo en una taza y entregarlo, el *omotenashi* generado en este intercambio.

Del *matcha* por ejemplo, se generó una dinámica similar, pero de forma paradójica; hay un punto en el que existe una demanda alta de *matcha* porque se vuelve a caer en cuenta de sus poderosas propiedades a la salud, ante la demanda crece una oferta significativa y las empresas gradualmente degradan la calidad con el interés de acumular ganancias, pero en su lógica no importará, porque sigue siendo “té verde”.

A raíz de este fenómeno ocurre lo que tanto Ricardo como Kayoko llaman “pérdida de cultura de té”. En las catas de té que hacen en Colombia buscan generar en el público una sensación de curiosidad sobre lo que se está consumiendo, el olor que porta un té, de dónde fue recolectado, el método que mejor le viene a cada uno y las diferencias entre sus muchas variedades, un atributo apreciativo en la cultura japonesa, en el que el *chanoyu* participa como excelente perito.

4.2 Omotenashi

Ocupando el *omotenashi* el centro de toda la investigación, dedicó este apartado a cerrar el presente cuarto capítulo, y por ende, todo el trabajo de grado “El Camino del Té”. Empezando por señalar que existe una presencia inmaterial en el entorno que percibimos, una esfera de lo unitario, que se percibe cómo la realidad, acorde a discursos sociales sobre aparatos del Estado e instituciones del mismo que se adentran en la noción de lo público y se hacen vigentes en boca de aquellas “bromas de café, los espacios triviales de la prensa, del periodismo, de los *doxógrafos* de la <<opinión pública>>, así como las formas etéreas de la búsqueda estética, la especulación filosófica y la formalización científica; donde existen tantos eslóganes y la doctrina política” (Angenot, 2020, p.22), ello establece un margen de aceptabilidad de la herencia de la colonia, la independencia de Colombia que a breve recibió la ideología moderna, lógica capitalizadora del tiempo influenciada por el pensamiento eurocéntrico y que se expresa en nuestros soles actuales; espacios informales y formales manifestando la hegemonía discursiva.

Es por eso posible que en esta presencia inmaterial se manifiesten otras implicaciones creativas fuera de la línea hegemónica. El *chanoyu* es una de estas implicaciones, incluso en las dificultades desarrolladas como lo son la distorsión del mensaje que puede adquirir, mostrándose hacia el público colombiano como una especie de performance, sin embargo, esto solo alude al hecho de que existe una profunda consistencia filosófica en esta presencia inmaterial, que, en otro tono paradójico se hará explícito en su presencia material. El *omotenashi* es una implicación no hegemónica de las lógicas económicas, políticas y discursivas que ejercemos en Colombia. Guardamos silencio,

bebemos té y encontramos en la naturaleza nuestra inspiración, donde aprendemos de ella y en el negocio, queremos ser similar al bambú.

El bambú es un material de enorme aprecio en Asia, sus usos en materiales se encuentran como “casas, muebles, flautas, canales de agua, vasijas... se hace papel y se preparan recetas culinarias” (Cala, 2015, p.11) de esta forma, ha elevado su presencia por el mundo, enamorándolo. Confiar en el bambú es confiar en nuestros propios sentidos, es un material fuerte, flexible, energético y solidario.

Un bosque de bambú es como una maravillosa cortina de cuerdas danzantes que desafía vientos y mareas energéticas a su alrededor. Muchas especies de bambú tienen raíces conectadas y crean extensas comunidades bajo tierra, capaces de levantar los cimientos de una casa si logran acordonarla. La raíz del bambú crece en solidaridad. De hecho, en algunas religiones, entre ellas el budismo, el bambú es considerado como compañía o amigo. Es un guerrero sobreviviente al tiempo, que susurra al viento y se aferra bien a las entrañas de la tierra. Vive con la mirada al cielo, pero con pies firmes en la tierra (Cala, 2015, p.11).

Un elemento estrategia de la naturaleza como el bambú es un excelente maestro para el humano. Es duradero, fuerte y flexible, con la cualidad de ser hueco en el centro, un vacío atribuido a su espiritualidad, volviéndose un talismán vendido en barrios chinos. En su variedad está el bambú dorado japonés con semillas como método de reproducción. “La semilla requiere alrededor de seis o siete años para germinar. Antes de hacerlo, va creando una red de poderosas y profundas raíces” (Cala, 2015, p.11). Estas fueron las raíces que se fueron creando a lo largo de los siete años de trabajaron Víctor Zapata y Luis Ramírez en el proyecto de difusión de la cultura japonesa en Medellín, al séptimo año no solo se

empezaron a gestionar negocios, también fueron invitados por la Embajada de Japón a la celebración anual del cumpleaños del emperador de Japón, Akihito.

¿No es llamativo entonces, que el bambú parezca un referente para iniciar algo tan importante como un negocio o relaciones de amistad? La forma en cómo se analiza ese material es una manera de apreciar los sentimientos del bambú, y apreciar sus sentimientos se hace por medio del *wabisabi*, descomponiendo su aspecto analíticamente a una filosofía de vida que se expande a muchos aspectos de su cotidianidad.

Contemplar los sentimientos de la naturaleza son *omotenashi*, el ejercicio de ofrecer tal hospitalidad se nutre del sentimiento grato de amar el entorno. Esta es una base destacada de la interacción entre maestro japonés y aprendiz colombiano que se ha estado manifestando. El ejemplo más actual que puedo traer a colación en estas conclusiones es el caso de un pintor con el que sostuve una conversación sobre *wabisabi*. Este pintor fue a Japón con la intención de aprender técnicas de pintura japonesa.

La interacción con su maestro fue sencilla, le dijo “pinta una flor”, así que puso en marcha una elaboración muy distinguida de la planta, muy detallada y realista. Cuando su maestro volvió y vió su trabajo, se mostraba insatisfecho, le dijo que quería que realmente pintará la flor, cosa que el pintor no entendió. De repente, el salón en que se encontraban estaba lleno de muchos otros profesores, incluyendo un traductor el cual no sabía cómo hacerle saber al pintor lo que su maestro quería que hiciera. “No sé cómo expresarle lo que quiere decir” intervenía el traductor.

Después de mucho rato intentando intercambiar ideas, finalmente se le dijo al pintor “quiero que pintes los sentimientos de una flor”, allí empezó a entender, salió de la universidad y se quedó apreciando con detenimiento una flor en el campus. Cuando volvió, entendió que no estaba apreciando la planta que elaboró en la pintura anterior; el ojo humano es un órgano no solo capaz de procesar los detalles del entorno, sino que también percibe las profundidades y procesa varias capas de la imagen. Entender la flor es entender su movimiento, su composición y su crecimiento en relación al ambiente, eso se logra contemplando la flor, el *wabisabi*.

La generación del *omotenashi* en el *wabisabi* transmiten el sentir, por eso es que ambas palabras son tan difíciles de traducir al español, para ello tuve que dedicar un completo trabajo al detalle de tesis de pregrado. El *omotenashi* siente y emite el *dō* particular de cada persona. A lo largo de mis escritos y de las enseñanzas de las personas involucradas al trabajo de campo quise transmitir la idea de sentir, más que el decir. Así permeó mi visión sobre la vida *El Camino del Té*, investigación que encuentro como impulsora de generación de proyectos artísticos; como el *ikebana*, el *wagashi*, la caligrafía, la pintura, el movimiento del cuerpo y el mismo *chanoyu* que encierra sus principios.

Se desarrolla una visión sobre el *matcha* del *chanoyu* como apertura de comercio generado en Colombia actualmente, gracias al análisis de negocio expuesto en Kyusu Teas, hecho a raíz de interpretaciones del crecimiento en sus importaciones de té *matcha* en tiempo de pandemia de COVID-19. Motivar la enseñanza del *chadō* en Colombia resultaría en un posible beneficio a las cultivaciones de té japonés y la explotación de buenas propiedades a la salud que brindan las variedades de té verde, también nutriría las

relaciones entre ambos gobiernos y culturas de manera que sentir y expresarnos no pierden de vista lo humanos que somos al margen de la lógica económica en la que opera nuestra sociedad, en excesos. Con el *chanoyu* aprendemos a ser la compañía del otro en lo natural y lo efímero.

Al mismo tiempo, con la generación de estas relaciones en clave de tener consideraciones y respetos por el otro, generamos interacciones y movimientos de negocio comerciando y recordando el legado cultural e histórico que involucra el *chanoyu*, permitiendo el *clic* de producir arte y manifestaciones de la cultura colombiana. *El camino del Té* también devela por la difusión cultural y el ánimo de aportar otras formas de pensarse la economía escarbando en las profundidades de las muchas expresiones de lo que es ser humano.

Figura 45 *Final de cerimonia*



Nota. Fotografía de Luis Ramírez.

Referencias bibliográficas.

- Albarez, N. (2016). El concepto de Hegemonía en Gramsci: Una propuesta para el análisis y la acción política. *Revista Estudios Sociales Contemporáneos*. (15), 153-160. https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/9093/08-albarez-esc15-2017.pdf
- Atsushi, K. (2019). *La Restauración Meiji y el establecimiento del Estado moderno*. <https://www.nippon.com/es/views/b06902/>
- Angenot, M. (2020) *El discurso social*. Siglo veintiuno editores.
- Bate, L. (2004). Cultura, Identidad e identificación. *Boletín de Antropología Americana. México*. (40) 79-98. <http://www.jstor.org/stable/40978324>
- Caballero, S. G. (2020). *Edo Rinpa* [Pintura]. <https://www.soniagcaballero.com/the-rinpa-style-is-so-prevalent-in-sonia-gcaballeros-inspiration/>
- Cala, I. (2015) *El Secreto del Bambú. Una fábula*. Harper Collins.
- Hannig, S. (2016). La revolución industrial en el Japón del periodo Meiji, una mirada histórica del contacto de los nipones y el mundo occidental en el siglo XIX. *Intus-Leger Historia*, 10(2), 75-87. <http://intushistoria.uai.cl/index.php/intushistoria/article/view/2016.012>
- Kakuzo, O. (2016). *El libro del té*. Losada.
- Martínez, A. (2011). El dibujante de límites: Franz Boas y la (im)posibilidad del concepto de cultura en antropología. *História, Ciências, Saúde. Manguinhos*, 18(3), 861-876. <https://doi.org/10.1590/S0104-59702011000300015>

- Melchor, V. V. (2002). PROCESAMIENTO TECNOLÓGICO PARA LA OBTENCIÓN DE TÉ VERDE (*Camellia sinensis*): DETERMINACIÓN DE SU ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y CUANTIFICACIÓN DE FLAVANOLES POR HPLC. (Trabajo de grado, Universidad Nacional Agraria de la Selva). Repositorio institucional Universidad Nacional Agraria de la Selva.
<http://repositorio.unas.edu.pe/handle/UNAS/200>
- Mizuno, T. (1896). *Cha no yu nichinichiso*. [Imagen].
[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/94/Mizuno Toshikata Ceremonie The.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/94/Mizuno_Toshikata_Ceremonie_The.jpg)
- Navarrete, Z. (2015). ¿OTRA VEZ LA IDENTIDAD? Concepto necesario pero imposible. *Revista Mexicana de Investigación Educativa*, 20(65), 461-479.
<https://www.redalyc.org/pdf/140/14035408007.pdf>
- Rodríguez, M. T. (2021). Bushido. El código del Samurái, de Inazō Nitobe, traducida por Sigrid Guitart, con introducción y notas de Alexander Bennet, Barcelona: Alienta, Editorial Planeta. Ediciones Complutense.
<https://doi.org/10.5209/mira.76529>
- Roldán, A. (2008). *El Mercado del café en Japón: Oportunidades para el café colombiano*. Universidad EAFIT. <http://hdl.handle.net/10784/25122>
- Roth, A. (2017). Particularismo histórico en una orientación metodológica relacional. *Relaciones Estudios de Historia y Sociedad*, 152, 353-360.
<http://www.scielo.org.mx/pdf/rz/v38n152/2448-7554-rz-38-152-353.pdf>

- Sanmiguel, I. (2018). *En Pos de El Dorado Inmigración japonesa a Colombia*. Fondo de Cultura Económica.
- Seccia, O. (Noviembre, 2011). Karl Marx, autor del Quijote. Variaciones en torno a la metáfora estructura/superestructura. Trabajo presentado en IV Jornadas de Jóvenes Investigadores de la Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina. <https://www.aacademica.org/000-093/296>
- Sen Sōshitsu XV (2004). Vivencia y sabiduría del té. Artes Gráficas Panorama.
- Shōnagon, S. (2002). El libro de la almohada de la dama Sei Shōnagon. Fondo Editorial.
- Suárez, L. (2019) COSAS VIVAS. Antropología de los objetos, sustancias y potencias. Pontificia Universidad Javeriana.
- Tada, M. (2007). Gestualidad Japonesa Manifestaciones modernas de una cultura clásica. Adriana Hidalgo Editora.
- Tanaka, S. (1998). *The tea ceremony*. Kodansha Amer Inc.