

CULTURA Y SOCIEDAD

REPRESENTACIONES DE LOS ALIMENTOS EN LA POESÍA DE LA ÉPOCA PREMODERNA DE JAPÓN: EL *KIGO* DE MATSUO BASHŌ

SATOMI MIURA

El Colegio de México

Introducción

En los tiempos actuales, la cocina japonesa gana cada vez mayor popularidad fuera de Japón. El *sushi*, por ejemplo, es uno de los platillos más conocidos de la comida japonesa, eso sin considerar la variedad que hay. Sigue creciendo el número de restaurantes de *sushi*,¹ donde lo podemos comer, en principio, todo el año. Sin embargo, sabemos poco acerca de su historia o de su representación tradicional en la poesía japonesa de haikai-haiku. La palabra *sushi* refiere al verano, a la temporada veraniega, según el calendario lunar, cuando se preparaban pescados preservados a través de la fermentación con el uso de sal y arroz cocido.² La categorización poética estacional ha continuado, a pesar del cambio de métodos en la preparación del *sushi* en

¹ Según el reportaje de Macher, en 2007 había unos 25 000 restaurantes japoneses —no sólo venden *sushi*— en el mundo, y “la cifra aumenta continuamente: en 2009, el número podría llegar a 48 000”. Véase Julia Macher, “La cocina japonesa: un concepto en alza”, *Gestión Restaurantes.com*, 18 de octubre de 2007.

² El método de preservación se originó en el sudeste asiático y China. En Japón, el primer registro sobre el *sushi* se encuentra en el Código *yōrō* (*Yōrōrei-Yōrō ritsuryō*), en el año 718). Es a principios del periodo Edo cuando comenzó a usarse vinagre. El *nigirizushi* fue inventado por Hanaya Yōhei. Véase Ōshima Tatehiko (ed.), *Nihon wo shiru jiten*, Tokio, Shaki Shisōsha, 1992, pp. 348-350, y Nishiyama Matsunosuke, *Edo Culture: Daily Life and Diversions in Urban Japan, 1600-1868*, Honolulu, University of Hawai'i Press, 1997, pp. 169-173.

épocas posteriores. Alrededor de 1820 se divulgaba, primero entre los comerciantes y artesanos ciudadanos de Edo (antiguo nombre de Tokio), el *nigirizushi* vendido en los puestos que se hacía con los mariscos frescos curtidos en vinagre o en otros ingredientes. Uno de los mariscos se colocaba encima de un bloque de arroz cocido elaborado con una pequeña cantidad de vinagre y formado con las manos. Era comida rápida que podía comerse con la mano, de pie, independientemente de la temporada. Esta especie de *sushi* aún existe, si bien se considera un platillo elegante para su consumo en un restaurante. En los haikus contemporáneos, *sushi* y nombres derivados designan el verano.

Las palabras estacionales (*kigo*) de este tipo se desarrollaron en el periodo Edo, basadas en su asociación con las estaciones del año en la poesía clásica china y japonesa. De acuerdo con Tanaka Yūko, quien señala la similitud de la consciencia estética de la época premoderna entre los países europeos (del siglo XVIII) y Japón (del siglo XVII a principios del siglo XIX), lo premoderno del periodo Edo (1603-1867) engendraba “la energía artificial y la extrema madurez cultural”, acompañadas por “el impulso hacia la nueva creación”, por una parte, y “el fuerte anhelo al estado natural” con “una mirada enardecida hacia el pasado”, por otra. Fue una época caracterizada por “los encuentros de lo ‘exterior’ equivalente a lo heterogéneo”, y al mismo tiempo por “el descubrimiento de que todos son ‘relativos’”.³

La dinámica multilateral de la época no sólo se plasma culturalmente, sino también en el ámbito socioeconómico, a pesar del establecimiento de la estructura jerárquica en los estratos sociales bajo el régimen feudal burocrático, shogunato tardío, que desplegaba la política de aislamiento del país. En el periodo Edo ocurrieron varias grandes hambrunas en el país que afectaron sobre todo las regiones del norte. Por esta causa y otras se sucedieron numerosos levantamientos campesinos. Con el fin de controlar a los campesinos, el shogunato intentó establecer “la hegemonía de la ideología oficial sobre la consciencia campesina” relacionada con su labor, ética, familia y comunidad.⁴ A medida que mejoraron las técnicas de cultivo e irriga-

³ Tanaka Yūko, *Edo no Sōzōryoku*, Tokio, Chikuma Shobō, 1992, p. 13. En cuanto al nombre completo japonés, se pone primero el apellido y luego el nombre.

⁴ Se publicó “el decreto sobre la reglamentación de la vida de los campesinos”

ción, y los implementos de labor, fue ampliándose la variedad de los productos.⁵ El aumento de la producción agrícola y el crecimiento de la economía mercantil acarrearón el desarrollo del sistema de transporte terrestre y marítimo. A su vez, la creciente transacción mercantil cambió los patrones agrícolas.⁶ Además, se desarrollaron dos grandes ciudades frente al mar, Osaka y Edo, y creció la industria pesquera fomentada por el desarrollo de los medios de transportación. Esto influyó en los valores y las actitudes de los nuevos ciudadanos.⁷

Como reflejo de esa dinámica social, la diversificación de productos agrícolas y marítimos y el cambio culinario, se desarrolló, en el periodo Edo, el haikai, un tipo de poesía japonesa donde se incrementó el número de palabras estacionales.

El objetivo del presente trabajo es estudiar, desde una perspectiva interdisciplinaria, la relación entre los haikai, principalmente del poeta Matsuo Bashō, cuyos *kigo* indicativos de algunos alimentos y comidas tienen funciones y dimensiones múltiples, los alimentos consumidos o soñados en la época, y elementos tanto socioculturales como poéticos.

Un poema con melón oriental y berenjena

Como ejemplo, veamos el siguiente haikai:

<i>Aki suzushi</i>	Frescor de otoño
<i>tegoto ni mukeya</i>	Melón y berenjena
<i>uri nasubi</i> ⁸	a cada huésped. ⁹

por el gobierno del *shōgun* en 1649. Véase Tanaka Michiko, *Movimientos campesinos en la formación de Japón premoderno*, México, El Colegio de México, 1976, pp. 16-19, y Ohnuki-Tierney Emiko, *Rice as Self: Japanese Identities through Time*, Princeton, Princeton University Press, 1993, pp. 37 y 38.

⁵ Tanaka, *Movimientos campesinos...*, *op. cit.*, pp. 28-32.

⁶ Nakai Nobuhiko y James L. McClain, "Commercial Change and Urban Growth in Early Modern Japan", en John W. Hall *et al.* (eds.), *The Cambridge History of Japan*, Cambridge-Nueva York, Cambridge University Press, 1991, vol. 4, pp. 542-544.

⁷ Shirane Haruo, *Japan and the Culture of the Four Seasons: Nature, Literature, and the Arts*, Nueva York, Columbia University Press, 2013, p. 182.

⁸ 秋涼し手毎にむけや瓜茄子.

⁹ Matsuo Bashō, *Sendas de Oku*, ed. Octavio Paz y Eikichi Hayashiya, Girona, Atalanta, 2014, p. 148. Véase Matsuo Bashō, *Matsuo Bashō shū*, parte I, con la interpretación de Katō Shūson, Tokio, Chikuma Shobō, 1965, p. 191.

FIGURA 1. Melón oriental.



FIGURA 2. Berenjena.



Este poema es uno de los haikai escritos por Matsuo Bashō (1644-1694) en su obra *Oku no Hosomichi* (*Sendas de Oku*), basada en el viaje que realizó en 1689, en el periodo Edo.¹⁰ Bashō lo improvisó en una ermita de Kanazawa, influido por un poeta de haikus.

En la versión de la obra en español de Octavio Paz y Hayashiya Eikichi está suprimido, debido a la limitación de la extensión de los versos, el acto mencionado en el original, “*tegoto ni mukeya*”, que expresa la sugerencia a todos los presentes de que coman lo preparado allá, pero cada quien debe pelar un melón y tomar una berenjena (tal vez encurtida) en su mano. En la literatura japonesa, tanto el melón oriental (*uri*) como la berenjena (*nasubi*) se consideran productos del campo, que se cosechan a finales del verano. Sin embargo, por la frase “Frescor de otoño” (*aki suzushi*), dominante en estos versos, se comprende que es un poema de principios del otoño, la época agradable que llegó, por fin, después del verano caluroso y húmedo. No sólo el poeta, sino también el lector perciben la transición estacional, el tacto de los dedos que pelan un melón y sienten la frescura del aire, y el contraste visual de los alimentos, productos del campo recién cosechados. Además, aprecian el sabor refrescante del melón oriental en el calor del tardío verano, que aún no ha desaparecido completamente a pesar del cambio estacional, como se indica en el texto del *Oku no Hosomichi*.¹¹ El melón oriental era la fruta favorita de Bashō; sobre ella, compuso varios poemas con las palabras *uri* o *makuwauri*. El verbo *mukeya* se dirige a todas personas presentes, contribuye a transmitir el ambiente amistoso y agradable del espacio, así como el estado de ánimo positivo del poeta.

Es un haikai que da la impresión de ser una simple descripción sobre un momento de la experiencia de la voz lírica; no obstante, abre varias dimensiones sensoriales y comunicativas que se entretajan, lo que transfiere algo esencial de la estación correspondiente del año.

¹⁰ La obra de Matsuo Bashō, *Oku no Hosomichi*, relata, en prosa y verso, el viaje que hizo, en 1689, con su discípulo Kawai Sora, principalmente por las regiones del norte de Japón. Fue publicado en Kioto en 1702, ocho años después de la muerte del poeta. En el mundo hispanohablante se divulgó la traducción de Octavio Paz y Hayashiya, publicada en 1957.

¹¹ Matsuo, *Matsuo Bashō shū*, op. cit., p. 192.

Ahora surge de nuevo la pregunta: ¿qué funciones tienen las palabras o los motivos asociados con las estaciones del año, sobre todo aquellos relacionados con alimentos y comidas de la vida cotidiana? ¿Y cuáles son las diversas interpretaciones semánticas derivadas de esas palabras?

Haikai y *kigo*

El haikai-haiku es una forma tradicional de la poesía japonesa que consiste en tres versos de 5, 7 y 5 moras¹² respectivamente. El haikai tradicional requiere un *kigo*, una palabra que evoca una estación del año de manera directa o indirecta, o un *kidai*, un tópico estacional. Los *kigo* abarcan categorías como clima, astronomía, geografía, vida cotidiana, eventos, animales y plantas. A partir del periodo Edo se sucedieron, de manera acelerada, varios *kigo* relacionados con alimentos y comidas que pertenecen principalmente a la categoría de la vida cotidiana, aunque para algunos poetas, los fenómenos naturales relacionados con diferentes *kigo* no estuvieron entre sus principales intereses poéticos, pues les importaban, más bien, las emociones humanas.¹³

Como explica Ebara, fue Matsuo Bashō quien encontró en la naturaleza “vulgar” la belleza elegante y poética, fundamentada en las poesías clásicas, de acuerdo con la actitud del espíritu zen: en sus poemas no hay oposición entre el sujeto y el objeto en el sentido de la estética occidental, dado que el sujeto no se puede objetivizar. Se trata de un universo sin esta oposición, donde el yo se integra profundamente en la “cosa” como objeto estético, es decir, en la esencia poética (*hon'i honjō*).¹⁴

Antes de abordar los poemas de Bashō es necesario aclarar primero que el término haiku, usado en los tiempos actuales, fue creado a principios del siglo xx por Masaoka Shiki (1867-

¹² La mora se refiere a la unidad rítmica y de duración en el idioma japonés. A diferencia del sistema silábico, una vocal o consonante larga pesan dos moras, y una n al final de una palabra pesa una mora.

¹³ Harold G. Henderson, *An Introduction to Haiku: An Anthology of Poems and Poets from Bashō to Shiki*, Garden City, Doubleday, 1958, p. 5.

¹⁴ Ebara Taizo, “Bashō no haikai seishin”, en Matsuo, *Matsuo Bashō shū*, op. cit., pp. 394-398.

1902), poeta y crítico literario. Antes no se llamaba haiku sino haikai. Además, el género haikai-haiku no se produjo originariamente como una poesía independiente.

Fue en la segunda mitad del siglo VII y durante el siglo VIII cuando se creó un tipo de poesía, *waka*, que era un concepto general para diferentes géneros poéticos: *chōka* (literalmente, poema largo) y *tanka* (literalmente, poema corto). El *tanka* está compuesto de cinco versos divididos en dos estrofas con el patrón de 5, 7 y 5-7 y 7 moras.¹⁵ De esta estructura con dos estrofas se desarrolló el *renga*, escrito por varios poetas de manera colectiva, a partir de la segunda mitad del periodo Heian (794-1185); se estableció en el periodo Kamakura (1185-1333) y los siguientes periodos. Del *renga* derivó un nuevo género, llamado *haikai no renga* (haikai), que se caracterizaba por ser “una modalidad ingeniosa, satírica y coloquial”, y “popular y humorística”, como expresa Octavio Paz.¹⁶ La primera estrofa con 5, 7 y 5 moras del *renga* o haikai se llamaba *hokku*, al que Masaoka Shiki dio finalmente la denominación de haiku.

En términos generales, desde finales del siglo VII, bajo influencia de la poesía china, la poesía japonesa en cada uno de sus géneros se enlaza con las estaciones del año. En China este tipo de asociación estacional se remonta al periodo de las Seis Dinastías, que duró del siglo III al siglo VI. Dos antologías poéticas producidas en el siglo VI dieron un impulso al *waka* en el periodo Heian, si bien la forma de organizar los poemas en Japón difería de la tradición china. En esa época y en el periodo Kamakura se refinaron y sistematizaron las asociaciones estacionales, que continuaron con los poetas del *renga*, quienes ganaron popularidad en el periodo Muromachi (1392-1573); después, los poetas de haikai las heredaron y divulgaron.¹⁷

En relación con esta tradición se elaboraron un gran número de *kigo* para indicar las estaciones del año; aquellos incluidos en los haiku tradicionales se basan en el sistema calendárico lunar, que se utilizó en Japón hasta que el gobierno de Meiji

¹⁵ A partir del periodo Meiji (1868-1912), el término *tanka* reemplaza a *waka* para designar la forma de 31 moras. Véase Robert Hass, *The Essential Haiku*, Hopewell, The Ecco Press, 1994, pp. 299-307; Matsuo, *Sendas de Oku*, op. cit., pp. 15 y 16.

¹⁶ Matsuo, *ibid.*, p. 16.

¹⁷ Shirane, *Japan and the Culture of the Four Seasons*, op. cit., pp. 26 y 27.

anunciara, en 1872, que el calendario lunar Tenpō-reki sería reemplazado por el calendario solar. Cabe precisar que, aun después de la aceptación del calendario solar, algunos sucesos anuales eran registrados conforme el calendario anterior,¹⁸ y eso también ocurrió en parte en el campo de haiku moderno.

Los *saijiki*, glosarios de los *kigo*, se utilizan para consultar qué *kigo* es el adecuado al crear un haiku. Se han producido gran variedad de *saijiki*. Los *saijiki* tienen su origen en el almanaque chino de sucesos de la vida, editado en el siglo vi, por una parte, y en la antología japonesa de poemas *waka*, *Kokin Wakashū*, por otra, editada a principios del siglo x, en la que los objetos se clasificaron según las cuatro estaciones, además de la clasificación temática.¹⁹ El primer *saijiki* japonés se llama *Yama no i* (Manantiales de la montaña, 山之井), y fue publicado en 1647 por Kitamura Kigin 北村季吟, quien fue por un tiempo maestro de Matsuo Bashō. Dos décadas después, Kigin editó ese *saijiki* y publicó la edición ampliada, *Zō Yama no i* 増山之井 (1663), así como su continuación, *Zoku Yama no i* 続山之井 (1667). En estos *saijiki* aparecen las cuatro estaciones correspondientes al calendario lunar: la primavera consiste en el año nuevo (el primer mes, *mitsuki*), el segundo (*kisaragi*) y el tercer meses (*yayoi*); el verano incluye el cuarto (*uzuki*), el quinto (*satsuki*) y el sexto meses (*minazuki*); el séptimo (*fumizuki*), el octavo (*hazuki*) y el noveno (*nagatsuki*) se consideran como los meses del otoño; y los siguientes meses, el décimo (*kannazuki*), el undécimo (*shimotsuki*) y el duodécimo (*shiwasu*) son los de invierno.²⁰ Cada *saijiki* contribuyó a construir la memoria colectiva cultural entretrejida en los haikai-haiku por medio de un *kigo*, y en algunos casos por doble o triple *kigo*.

¹⁸ Hasegawa Kai, "Time in 'Saijiki'", *Japan Review*, núm. 14: The Birth of Tardiness: The Formation of Time Consciousness in Modern Japan, 2002, pp. 151 y 156. El calendario lunar se introdujo de China a Japón en el siglo vi. Pero en el primer año de Jōkyō (1684), el gobierno adoptó el sistema calendárico llamado Jōkyō-reki, inventado por Shibukawa Shunkai, que se utilizó a partir de 1685. Su sucesor fue el calendario Hōryaku-reki usado a partir de 1755; luego siguió el Kansei-reki en 1798, y finalmente el Tenpō-reki, el último calendario lunar, en 1844.

¹⁹ *Ibid.*, p. 159.

²⁰ *Ibid.*, pp. 160 y 161. En el calendario lunar japonés se emplearon los nombres de los meses que están entre paréntesis.

Aunque en la época moderna se agregó otra categoría estacional, el año nuevo, durante largo tiempo se mantuvo la clasificación tradicional de cuatro estaciones en los *saijiki*. En cambio, los *kigo*, palabras estacionales, fueron enriqueciéndose. En el periodo Edo su número aumentó de manera acelerada. Este fenómeno se debió al círculo del haikai que, ya en el periodo Muromachi, rompió con la tradición *waka* y *renga* de evitar abordar los alimentos, considerados asuntos vulgares.²¹

Acerca del enriquecimiento de los *kigo* consideremos lo siguiente. Los *kigo* de plantas (incluyen verduras y frutas), por ejemplo, se multiplicaron once veces a lo largo de 200 años, de 1647 a 1851, según la investigación de Jambor y Aoki.²² Otro estudio muestra que *Haikai saijiki shiorigusa*, publicado en 1851 y elaborado por Rantei Seiran, incluía 480 palabras de alimentos de las alrededor de 3 400 palabras totales.²³ Se considera este fenómeno como una construcción cultural, según la expresión de Shirane sobre la asociación con la naturaleza en el *waka*.²⁴ En este periodo, precisamente, ocurrieron grandes hambrunas en todo el país y en algunas piezas se observan *kigo* de alimentos consumidos por los campesinos y los comerciantes pobres, y también no consumidos, pero soñados.

Matsuo Bashō y el haikai con representaciones de alimentos

Matsuo Bashō es famoso especialmente por su obra *Oku no Hosonichi*. Su vida como creador se divide en cuatro etapas: la primera corresponde a los tiempos cuando tenía veintitantos años; después, la segunda, a sus treintitantos años; la tercera va de fines de sus treintitantos años a principios de sus cua-

²¹ Shirane, *Japan and the Culture of the Four Seasons*, op. cit., p. 181.

²² Jambor Kinuko y Y. Aoki, "Transition of Season Words, Kigo, for Plants in Haiku from the Edo Era to the Present", en Yōji Aoki y Emiko Miyashita, *Research Report from the National Institute for Environment Studies, Japan*, núm. 201, Tsukuba, National Institute for Environment Studies, 2009, p. 42.

²³ Morikawa Akira, "Saijiki no naka no shoku", *Kokubungaku: Kaishaku to kyōzai no kenkyū*, vol. 29, núm. 2: Shoku nobungaku hakubutsushi, número especial, 1984, p. 67, citado por Shirane, *Japan and the Culture of the Four Seasons*, op. cit., p. 183.

²⁴ Shirane, *Japan and the Culture of the Four Seasons*, op. cit., p. 52.

rentaitantos años de edad, y la última corresponde a su época de vagabundeo.²⁵ Fue en la tercera etapa cuando comenzó a incursionar en un nuevo estilo autorreflexivo. Su última etapa se caracteriza por una búsqueda dinámica de creación a través de los viajes, derivada de un impulso interior. En el registro del viaje iniciático *Oku no Hosomichi*, se muestra su integración en la naturaleza así como en las obras clásicas escritas, como un intento por excluirse a sí mismo.²⁶

Poetas y escritores de épocas posteriores admiran a Bashō. De acuerdo con el escritor Shimazaki Tōson, él era un “viajero espiritual”, creaba una tranquila vida espiritual a pesar del disturbio en el vagabundeo.²⁷ El poeta Hagiwara Sakutarō lo considera un “poeta de conmoción” y, al mismo tiempo, un “poeta humanista”, que compuso poemas “subjetivos” con su “puro lirismo”.²⁸ Según el escritor Akutagawa Ryūnosuke, Bashō escribió poemas que apelaban a la sensación visual y auditiva.²⁹ Empero, Bashō fue no sólo un poeta espiritual y estético, sino también una persona que conocía los detalles de la vida cotidiana. Para escritores como Shimazaki Tōson, el poeta sabía llevar los detalles cotidianos hacia un horizonte abstracto.³⁰ Asimismo, Akutagawa analiza que el maestro Bashō utilizaba el argot frecuentemente, para “capturar sus matices espirituales y dotarlo de alma”.³¹

El poeta sabía mezclar lo vulgar con lo elegante, y se aproximaba a los motivos clásicos y sus asociaciones poéticas desde el “punto de vista del campesino”, como argumenta Shirane.³² Esto podría relacionarse con el origen de Bashō, quien es natural de la zona rural Iga, que corresponde a la actual prefectura Mie, del oeste de Japón. Si bien su abuelo y su bisabuelo pertenecían a la clase samurái, su familia cayó socialmente y sus

²⁵ Katō Shūson, “Kaisetsu”, en Matsuo, *Matsuo Bashō shū*, op. cit., p. 342.

²⁶ *Ibid.*, pp. 348-358.

²⁷ Shimazaki Tōson, “Bashō no koto”, en Matsuo, *Matsuo Bashō shū*, op. cit., p. 366.

²⁸ Hagiwara Sakutarō, “Bashō shiken”, en Matsuo, *Matsuo Bashō shū*, op. cit., pp. 371 y 373.

²⁹ Akutagawa Ryūnosuke, “Bashō zakki”, en Matsuo, *Matsuo Bashō shū*, op. cit., p. 380.

³⁰ Shimazaki, “Bashō no koto”, op. cit., p. 366.

³¹ Akutagawa, “Bashō zakki”, op. cit., p. 380.

³² Shirane, *Japan and the Culture of the Four Seasons*, op. cit., p. 178.

miembros se convirtieron en agricultores, con sólo débiles vínculos con su clase original.³³ Aunque es considerado uno de los representantes de la cultura de los comerciantes ciudadanos (*chōnin*) de la época, además de que recibía apoyos económicos de algunos patrones que eran comerciantes acomodados y, al mismo tiempo, de sus discípulos de la poesía, Bashō no perdía la perspectiva de los campesinos en la creación poética.

Respecto de los *kigo*, Bashō incorporó a sus poemas una gran variedad de palabras. Los cinco *kigo* más empleados por él son: *hana* o *sakura* (flor o flor de cerezo:³⁴ *kigo* de la primavera), *tsuki* (luna: del otoño), *ume* (flor de ciruelo: de la primavera), *hototogisu* (pequeño cucú: del verano) y *yuki* (nieve: del invierno); indican plantas y una especie de pájaro. Los *kigo* para alimentos no están en la posición superior de la lista elaborada en orden por su frecuencia de uso; sin embargo, hay numerosos *kigo* al respecto, y de éstos fue *makuwauri* o *makuwa* (melón oriental; a veces se expresa simplemente como *uri*, como se señala en el poema citado arriba), que era el *kigo* de verano para un alimento vegetal, el más usado por el poeta.³⁵ Llama la atención el uso frecuente de este *kigo* de verano por Bashō en comparación con otros poetas de haiku, como Yosa Buson, que vivió en el siglo XVIII, si bien Bashō no fue el primero en utilizarlo: la palabra *uri* ya se observa en algunos poemas de *Man'yōshū*, colección de más de 4 500 *waka* que fue compilada a mediados del siglo VIII, 900 años antes de la época en la que vivió Bashō.

En los haikai de Bashō, el *makuwauri* puede representar diferentes escenas: un campo agrícola o una huerta en verano; un espacio cerrado o abierto para consumir el alimento. Por otra parte, hay un haikai, compuesto en 1687, que nos hace imaginar una superposición espacio-temporal:

³³ Shirane Haruo (ed.), *Early Modern Japanese Literature. An Anthology, 1600-1900*, Nueva York, Columbia University Press, 2008, p. 85.

³⁴ Bashō empleó *hana* en el sentido de *sakura*.

³⁵ Los *kigo* están disponibles en Honkawa Yutaka, "Buson haiku no kigo ranningu", *Honkawa Data Tribune*, 25 de enero de 2008.

<i>Uri tsukuru</i>	Cultivando melón,
<i>kimiga arenato</i>	ah, que estuvieras aquí,
<i>yūsuzumi</i> ³⁶	en el frescor de la tarde. ³⁷

En una breve explicación previa a este poema, se le informa al lector que la voz lírica visita un lugar donde había vivido una persona conocida. Pero encuentra el terreno cubierto de hierbas malas, debido a la mudanza de aquella persona a otro sitio. Al caminar, solo, por la tarde, para buscar el frescor, desea que esté allí la persona que solía cultivar melones orientales (*uri*) en el jardín de la casa. Este haiku despliega tres niveles temporales: el tiempo presente del lector imaginando la escena en su mente; el tiempo de la enunciación, cuando la voz lírica, que no está viendo *uri* real, visita la casa, y un tiempo pretérito que evoca la presencia de la persona que allí residía. Quizá quien rememora haya tenido oportunidad de comer con esa persona un melón tomado directamente del jardín. La sensación del aire fresco en la tarde del verano y el sabor fresco de los melones se fusionan con los sentimientos nostálgicos. Esto enriquece la emoción y la imaginación del lector y le permite crear otras imágenes con base en sus propias experiencias cotidianas o en su lectura poética. De igual manera, se mezcla el sentimiento de la separación imprevista de otros seres humanos, que ya se ha repetido en la historia. En otro poema de la colección *Man'yōshū* se representa el sentimiento de la voz lírica al comer *uri*, en relación con los hijos que viven geográficamente muy lejos.³⁸ Así, se profundiza y extiende el espacio-tiempo poético.

Bashō no escribió, en general, muchos poemas en los que refiera los alimentos y las comidas de la primavera; compuso más poemas asociados con el otoño y el invierno, independientemente de las categorías de *kigo*. Sin embargo, es interesante conocer uno de los *kigo* de primavera: *nori* (alga marina). Lo utilizaba el poeta para expresar un estado físico y mental ante el envejecimiento. Veamos uno de sus haikai:

³⁶ 瓜作る君があれなと夕涼み. Matsuo, *Matsuo Bashō shū*, op. cit., p. 104. En este haiku hay dos *kigo* del verano: *makuwauri* y *yūsuzumi* (tomar el fresco de la tarde).

³⁷ Ésta y las siguientes traducciones de poemas son de la autora de este trabajo.

³⁸ Kadokawa Gakugei Shuppan, *Zuroku Haiku Daisajiki*, natsu, Tokio, Kadokawa Shoten, 1964, p. 596.

<i>Otoroiya</i>	Qué viejo soy,
<i>Ha ni kuiateshi</i>	con mis dientes chocan
<i>nori no suna</i> ³⁹	arenas de <i>nori</i> .

Es un poema escrito en 1692. En aquellos tiempos, los productos del mar comestibles no tenían buena calidad; en la boca se siente la arena adherida al alga seca. Cuando era joven, la voz lírica podía masticarlas sin problema, pero ya no le es posible. En el momento de la enunciación no se trata directamente del sabor de *nori* como alimento, sino del instante, un par de años antes de la muerte, en el que la voz lírica se hace consciente de su propia vejez. En la poesía tradicional se consideraba vulgar mencionar el cuerpo; en cambio, en este poema, tanto los dientes como la rara combinación de arena y alga marina que se consume en la comida cotidiana, se convierten en los elementos poéticos para transmitir la percepción de un hombre ante una etapa de su vida.⁴⁰ La figura se contrasta con una estación del año posterior en el tiempo, llena de vida y bellezas de la naturaleza.

En lo que concierne a los poemas asociados con el otoño se observan *kigo* tales como *tōkibi* (maíz), *imo* (clocasia: patata japonesa), *tōgarashi* (chile) y *tōgan* (calabaza blanca). Hay un ejemplo que habla de las flores de crisantemo como ingredientes de un platillo:

<i>Orifushi wa</i>	De vez en cuando
<i>su ni naru kiku no</i>	adobar crisantemo,
<i>sakana kana</i> ⁴¹	un platillo con vinagre.

Este poema, compuesto supuestamente a finales de 1680 o a principios de 1690, transmite la imagen de un platillo de crisantemo con salsa de vinagre. El crisantemo, caracterizado por una fragancia fuerte, pero refinada, se considera “el aristócrata de las flores en la poesía clásica”.⁴² En varios *waka*, de *Kokin*

³⁹ 衰ひや齒に喰ひあてし海苔の砂. Matsuo, *Matsuo Bashō shū*, op. cit., p. 236.

⁴⁰ La esperanza de vida de los hombres en la primera mitad del periodo Edo fue de 45.5 años. En el momento de la creación de este poema, tenía 58 años de edad; por lo tanto, él se consideraba un “anciano”. Véase Kitō Hiroshi, “Edojidaijin no jumyō to raifu saikuru”, *Kagaku*, vol. 74, núm. 12, 2004, pp. 1438-1442.

⁴¹ 折ふしは酢になる菊のさかなかな. Matsuo, *Matsuo Bashō shū*, op. cit., p. 330.

⁴² Shirane, *Early Modern Japanese Literature*, op. cit., p. 93.

Wakashū, antología compilada en el periodo Heian, el crisantemo se relaciona con la revigorización y la inmortalidad, a través del símbolo de la larga vida en la poesía china.⁴³ En contraste con la elegancia aristócrata de flores que, en general, se contemplan en un jardín de otoño, se acentúa la sencillez de la comida de un hombre otoñal, quien de vez en cuando sabe enriquecer la mesa con un platillo agrio de un hermoso y delicioso *kiku* que pueda darle, simbólicamente, vigor, además de un pequeño placer visual, olfativo y gustativo. En la tradición de la poesía clásica, como explica Shirane, las sensaciones derivadas de la vista, el oído y el olfato se consideraban elegantes, mientras que el sabor era vulgar.⁴⁴ Por ello, aquí se destaca la vinculación de la elegancia vital con la sencillez de la vida modesta que está decayendo, y con lo vulgar del sabor.

El invierno es la estación más creativa para Bashō. En sus poemas hallamos referencias a una variedad de verduras, pescados y otros alimentos y comidas, tales como *negi* (chalote), *daikon* (rábano japonés), *natto* (soja fermentada), *mochi* (pastelito de arroz) y *fugu* (pez globo), entre otros.

Cuando tenía treinta y tantos años de edad, en 1677, el poeta compuso lo siguiente:

<i>Ara nantomonaya</i>	¡Ah, no me pasó nada!
<i>Kinō wa sugite</i>	Sobreviví ayer,
<i>fukutojiru</i> ⁴⁵	sopa de <i>fukuto</i> .

Se sabe que el pez globo (*fugu* o *fuguto* o *fukuto*) es muy venenoso, y que sus entrañas podrían causar la muerte; sin embargo, se ha comido en Japón desde la época antigua. Antes y durante el periodo Edo, se les prohibía comerlo a los samuráis en varios dominios feudales debido a la gran mortalidad que causaba.⁴⁶ La voz lírica parece pensar: “Ayer, después de haber comido el pez globo en la sopa de miso, estaba angustiado por el miedo de tener una intoxicación mortal. Pero ya pasó el día

⁴³ Shirane, *Japan and the Culture of the Four Seasons*, op. cit., p. 44.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 183.

⁴⁵ あら何ともなやきのふは過ぎて河豚汁. Matsuo, *Matsuo Bashō shū*, op. cit.,

p. 30.

⁴⁶ Véase la historia del *fugu* en *Fugu Tomoe*, “*Fugu no rekishi* (La historia de *fugu*)”, Fugu-Seminar, 2013.

de ayer, y aún estoy vivo”. Aquí se mezclan sentimientos de alivio y de ridículo. La frase “*Ara nantomonaya*” es un modismo originado en los cantos del teatro *noh*, empleado para expresar: “qué ridículo”. En el haikai de Bashō se utiliza en el sentido de que no ha pasado nada, pero debido al significado original, se agrega un toque humorístico e irónico que sirve para la autorridiculización de los sentimientos de angustia. Se supone que esto le provocaba gracia al lector contemporáneo de Bashō, que llevaba la vida de la gente común y corriente ajena a la clase dominante, bajo control del shogunato Tokugawa. La palabra *fukuto* despliega la doble ridiculización ante la posibilidad de la muerte.

En el siguiente haikai, escrito en 1693, se refleja la mirada de la voz lírica hacia las personas de la clase samurái, a través de la palabra *daikon* (rábano japonés), un *kigo* de invierno, similar a *fugu*.

<i>Mononofu no</i>	Guerreros
<i>daikon nigaki</i>	amargura del rábano
<i>hanashi kana</i> ⁴⁷	en la plática.

La palabra *daikon* está presente en varios haikai de Bashō. Es un producto agrícola, introducido por China, que se ha cultivado desde la época antigua. Ya en el libro histórico *Kojiki* (Crónica antigua), escrito en el año 712, aparece como tema el rábano, llamado *oone* en aquella época, que el Nintoku tennō (emperador, llamado Ōosazaki-no-mikoto) incorpora para comparar en un poema su blancura con el brazo níveo de su esposa emperatriz, quien estaba celosa de otra mujer.⁴⁸ A diferencia de la importancia visual del rábano que se destaca en *Kojiki*, en el haikai de Bashō se trata de su sabor amargo al supuestamente estar encurtido. En este poema se expresa, con estilo humorístico, el carácter cuadrado y rígido de la plática de los hombres de la clase samurái, que componen también sus poemas haikai en la reunión con Bashō. Sin embargo, conforme con la interpretación de Katō Shūson, no se muestra una

⁴⁷ もののふの大根苦きはなしかな. Matsuo, *Matsuo Bashō shū*, op. cit., p. 292.

⁴⁸ Aoki Kazuo et al., *Anotaciones sobre la obra antiguo Kojiki*, Tokio, Iwanami Shoten, 1988, p. 237.

FIGURA 3. Rábano.



postura negativa hacia los samuráis, ya que el poeta saborea el rábano amargo, aunque sólido y no blando. Aquí se describe la actitud firme de los guerreros que no se relajan, aun en una reunión privada.⁴⁹ A la par se señala el uso del *daikon* como producto agrícola popular, cuyo consumo el gobierno del shogunato recomendaba a los campesinos. Podemos imaginarnos la vida decorosa y modesta que llevaban los samuráis conocidos del poeta.

A modo de conclusión

En términos generales, los *kigo* requeridos en el haikai-haiku indican la estacionalidad con base en la tradición de la poesía clásica japonesa, que a su vez se desarrolló bajo la influencia de la poesía china. A lo largo del periodo Edo, crecieron sus categorías y los *kigo* fueron multiplicándose a través de diferentes

⁴⁹ *Ibid.*, pp. 292 y 293.

saijiki, paralelamente al desarrollo socioeconómico de la época, lo que generó una amplia divulgación del conocimiento sobre una gran variedad de alimentos y comidas, tanto tradicionales como inventadas. De esta manera, la memoria compartida se construyó cada vez más de forma cultural.

Acompañada por la diversificación de alimentos, se desarrolló la sensibilidad de las personas ciudadinas, tanto en la vida cotidiana como en la creación poética, debido al cambio de valores relacionados con lo que era considerado vulgar, y al cambio de modalidades de uso de lo “vulgar” en la poesía y otras obras artísticas. En eso destacaba el poeta Matsuo Bashō, como señalan algunos estudiosos y literatos.

Sin embargo, los *ki-go* empleados por Bashō para representar la estacionalidad de los alimentos o los sucesos relacionados con la comida, no son simples medios para describir el estado emocional, sensorial y mental que experimenta la voz lírica en un momento de una estación determinada; más bien, sirven como núcleo sustancial, fundamentado en la memoria colectiva, que transporta al lector al espacio y al tiempo multidimensionales a través de la evocación de las imágenes interiorizadas, engendradas al experimentar los alimentos, sintiendo, consumiendo o imaginando. En este sentido, estos *ki-go* tienen una función en la comunicación que ofrece incesantes significaciones.⁵⁰ ❖

Bibliografía

- AKUTAGAWA, Ryūnosuke, “Bashō zakki”, en Matsuo Bashō, *Matsuo Bashō shū*, parte I, con la interpretación de Katō Shūson, Tokio, Chikuma Shobō, 1965, pp. 377-390.
- AOKI, Kazuo *et al.*, *Anotaciones sobre la obra antigua Kojiki*, Tokio, Iwanami Shoten, 1988.
- BARTHES, Roland, *Mitologías*, México, Siglo XXI, 1980.
- EBARA, Taizō, “Bashō no haikai seishin”, en Matsuo Bashō, *Matsuo Bashō shū*, parte I, con la interpretación de Katō Shūson, Tokio, Chikuma Shobō, 1965, pp. 391-400.
- Fugu Tomoe, “*Fugu no rekishi* (La historia de fugu)”, Fugu-Seminar,

⁵⁰ Véase Roland Barthes, *Mitologías*, México, Siglo XXI, 1980, pp. 199-257.

2013. [www.kyoto.zaq.ne.jp/tomoe/rekish.html, consultado el 5 de enero de 2015.]
- HAGIWARA, Sakutarō, “Bashō shiken”, en Matsuo Bashō, *Matsuo Bashō shū*, parte I, con la interpretación de Katō Shūson, Tokio, Chikuma Shobō, 1965, pp. 371-376.
- HASEGAWA, Kai, “Time in ‘Saijiki’”, *Japan Review*, núm. 14: The Birth of Tardiness: The Formation of Time Consciousness in Modern Japan, 2002, pp. 151-172.
- HASS, Robert, *The Essential Haiku*, Hopewell, The Ecco Press, 1994.
- HENDERSON, Harold G., *An Introduction to Haiku: An Anthology of Poems and Poets from Bashō to Shiki*, Garden City, Doubleday, 1958.
- HONKAWA, Yutaka, “Buson haiku no kigo rankingu”, *Honkawa Data Tribune*, 25 de enero de 2008. [www2.tcn.ne.jp/honkawa/3990a.html, consultado el 8 de diciembre de 2014.]
- JAMBOR, Kinuko y Y. Aoki, “Transition of Season Words, Kigo, for Plants in Haiku from the Edo Era to the Present”, en Yōji Aoki y Emiko Miyashita, *Research Report from the National Institute for Environment Studies, Japan*, núm. 201, Tsukuba, National Institute for Environment Studies, 2009, pp. 39-44.
- KADOKAWA GAKUGEI SHUPPAN, *Zuroku Haiku Daisaijiki, natsu*, Tokio, Kadokawa Shoten, 1964.
- KATŌ, Shūson, “Kaisetsu”, en Matsuo Bashō, *Matsuo Bashō shū*, parte I, con la interpretación de Katō Shūson, Tokio, Chikuma Shobō, 1965, pp. 341-365.
- KITŌ, Hiroshi, “Edojidaijin no jūmyō to raifu saikuru”, *Kagaku*, vol. 74, núm. 12, 2004, pp. 1438-1442.
- MACHER, Julia, “La cocina japonesa: un concepto en alza”, *Gestión Restaurantes.com*, 18 de octubre de 2007. [www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=42, consultado el 4 de marzo de 2015.]
- MATSUO, Bashō, *Matsuo Bashō shū*, parte I, con la interpretación de Katō Shūson, Tokio, Chikuma Shobō, 1965, pp. 5-337.
- MATSUO, Bashō, *Sendas de Oku*, ed. de Octavio Paz y Eikichi Hayashiya, Girona, Atalanta, 2014.
- NAKAI, Nobuhiko y James L. McClain, “Commercial Change and Urban Growth in Early Modern Japan”, en John W. Hall *et al.* (eds.), *The Cambridge History of Japan*, vol. 4, Cambridge-Nueva York, Cambridge University Press, 1991.
- NISHIYAMA, Matsunosuke, *Edo Culture: Daily Life and Diversions in Urban Japan, 1600-1868*, Honolulu, University of Hawai'i Press, 1997.

- OHINUKI-TIERNEY, Emiko, *Rice as Self: Japanese Identities through Time*, Princeton, Princeton University Press, 1993.
- ŌSHIMA, Tatehiko (ed.), *Nihon wo shiru jiten*, Tokio, Shaki Shisōsha, 1992.
- SHIMAZAKI, Tōson, “Bashō no koto”, en Matsuo Bashō, *Matsuo Bashō shū*, parte I, con la interpretación de Katō Shūson, Tokio, Chikuma Shobō, 1965, pp. 366-370.
- SHIRANE, Haruo, *Japan and the Culture of the Four Seasons: Nature, Literature, and the Arts*, Nueva York, Columbia University Press, 2013.
- SHIRANE, Haruo (ed.), *Early Modern Japanese Literature. An Anthology, 1600-1900*, Nueva York, Columbia University Press, 2008.
- TANAKA, Michiko, *Movimientos campesinos en la formación de Japón premoderno*, México, El Colegio de México, 1976.
- TANAKA, Yūko, *Edo no Sōzōryoku*, Tokio, Chikuma Shobō, 1992.

