



Università  
Ca' Foscari  
Venezia

## Corso di Laurea magistrale in Lingue e civiltà dell'Asia e dell'Africa mediterranea

Tesi di Laurea

—  
Ca' Foscari  
Dorsoduro 3246  
30123 Venezia

# Il packaging tradizionale giapponese

### **Relatore**

Ch.ma Prof.ssa Silvia Vesco

### **Correlatore**

Ch.ma Prof.ssa Sabrina Rastelli

### **Laureanda**

Alice Misciagna

Matricola 815746

### **Anno Accademico**

**2013 / 2014**

# INDICE

「日本の伝統パッケージ」 .....	i
INTRODUZIONE .....	1
CAPITOLO 1. Caratteristiche e materiali. ....	13
1.1 Legno (木 <i>ki</i> ) .....	13
1.2 Bambù (竹 <i>take</i> ) .....	29
1.3 Bambù nano (笹 <i>sasa</i> ) .....	45
1.4 Paglia (藁 <i>wara</i> ) .....	50
1.5 Ceramica (土 <i>tsuchi</i> ) .....	60
1.6 Carta (紙 <i>kami</i> ) .....	76
Alcune tipologie di <i>washi</i> .....	88
1.7 Stoffa (布 <i>nuno</i> ) .....	97
1.8 Altre tipologie di packaging tradizionale .....	104
CAPITOLO 2. Packaging locali e stagionali. ....	107
2.1 Varianti locali .....	107
Kyōto .....	107
Tōkyō .....	111
Ōsaka .....	114
Altri esempi .....	116
2.2 Packaging stagionali .....	119
<i>Nenjūgyōji</i> 年中行事 .....	122
Primavera .....	125
Estate .....	127
Autunno .....	129
Inverno .....	131

CAPITOLO 3. La tradizione nella modernità.....	135
3.1 Materiali sintetici ed emulazione.....	137
3.2 Nuove tendenze del packaging contemporaneo.....	148
3.3 「もったいない」 “ <i>Mottainai</i> ” .....	159
CONCLUSIONI.....	167
GLOSSARIO DEI TERMINI GIAPPONESI.....	171
INDICE DELLE ILLUSTRAZIONI.....	179
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI .....	195
CARTINA GEOGRAFICA DEL GIAPPONE.....	203

# 「日本の伝統パッケージ」

本論文は日本の伝統パッケージについて論じる。

このテーマに関心を持ったきっかけは岡秀行による『包む』という本である。その本に出会い、初めて「日本の伝統パッケージ」という称呼を知り、この興味深い世界を掘り下げたいと思った。「パッケージ」といえば、現代社会でよく見られるお菓子などの商品力を強化するラッピングが頭に浮かぶが、日本の伝統的な包装は現代の日本のパッケージとは全く異なる。

序論では、日本の伝統パッケージとはどのようなものかを調べた。「日本の伝統パッケージ」とは、周辺地域の自然にある素材を使った、大量生産ではなく手作りの包装のことである。岡秀行によると、伝統的な包装はもともと、「必要は発明の母」ということわざ通りに、手に入りやすい素材で作った、ただの必要度の包みだったという。このような包装は日常生活の知恵の結晶化であると言える。そして、伝統パッケージは徐々に必要度の程度の包装から、美的感覚を持つ職人が手技の優秀さを目指した包装へ移り変わった。機能美と装飾美を兼ねるこのような新しい包装が、包装される内容物と同様に重要になった。

伝統パッケージには三つの要因が大きな影響を与えた。第一は、日本人独特の自然観である。そのため、素材を尊重しながら各素材の持つ性質を巧みに活かすアプローチが日本の伝統パッケージの特徴である。第二は、浄と不浄という伝統的な価値と反価値の論理である。包まれたものは価値があるもの、清らかなものである。そのため、それは伝統的な包装に基本的な美の倫理として表われる。第三は、日本人の価値観である。それぞれのものが同様に価値を持つとする日本人は、相手に対する思いやりとして、つまらないものも丁寧に美しい包装で包むのである。

日本の伝統的な包装は贈り物と深い関係があるため、日本における贈答の習慣を知る必要がある。そのため、手土産とお土産の習慣、贈答マナー、お祝いやお悔やみによる包み方の違い、お歳暮など通常に贈り物をする主な年中行事などを概説した。特に「折形」という贈答の紙包みと結びの礼法を紹介した。

第一章では、日本の伝統パッケージの各素材の利用と、代表的な作品の特徴を検討した。日本の伝統パッケージで使われている素材は主に木、竹、笹、藁、土、紙、布である。木材は、柀目または板目を選ぶことで模様ができ、また、ヒノキやスギなどにおいのある木を使いにおいを中身にまで移すこと、多様な形を与えることが可能である。餅など小さい食べ物を包むなど、木の葉まで使える。竹は節を切るだけで液体のための容器や、細く切って笹を編むなど様々な利用ができる。竹の皮にも様々な使い方がある。笹は防腐と殺菌作用に加え、コレステロールの減少などの効果もあるため、団子や餅を笹で包む習慣があり、現代まで使われてきた。藁は繊維が強いしなやかなので、様々な場合に使われる。最も代表的な例が「卵つと」という包装である。卵を五つ藁に包んで、簡単に運んだり保存したりするための包み方である。土のパッケージ（焼き物）は今でもよく使われているが、土を捏ねて、形を決めて、火の力を介して壺などの入れ物を作ることは今も昔も魅力的である。丈夫な土器が物を保存したり運んだりするため、昔から日常の生活になくてはならなかったものである。和紙は天然の素材ではないが、日本人にとって和紙には自然のイメージがある。なぜなら、心を和ませる風合いと、ほのぼのとした暖かきがあるためである。布は、良く使われている風呂敷だけではなく、におい袋など、布で作った包装が様々ある。珍しい素材を使ったパッケージもある。例えば、乾燥したいかで作った「いか徳利」や、パッケージそのものも真盛豆で作られ食べらることのできる「真盛豆」の包装などである。

第二章では、パッケージの地域的、また季節的な変化を調べた。京都、東京、大阪からのパッケージをそれぞれ比較すると、やはり各地域の歴史に基づく違いがあるため、それが具体的にどのような違いなのかを検討した。また、季節的な変化も

見られる。デザインだけではなく、四季それぞれに、その季節とイメージの結びつく素材が使われる。例えば緑の竹は爽やかであり、夏を思い出す。

第三章では、伝統パッケージの衰退が見られる現代社会で、伝統的な包装が生き残ることは可能かどうかを検討した。プラスチックなど合成素材が普及した現代日本で伝統的な包装は消えつつある。しかし、現代の日本のパッケージの中にもやはり伝統パッケージの影響が残っている。合成素材を使い自然素材の見た目と特色をまねる現代のパッケージは、暗に伝統パッケージの美しさや優秀さをたたえているのではないだろうか。さらに最近、三宅一生や原研哉など有名なデザイナーによる新しい動きが始まった。日本デザインの歴史や伝統的な技術という過去との関係を保存しながら、新しくデザインをする彼らの創造的な試みでは、自然の素材を利用する場合がある。それとともに、伝統的な包装と関係のある各地の伝統的工芸品産業を振興する協会の誕生、デザイナーが伝統的な包装にヒントを得て作品をつくる例なども見られる。また、2006年に小池元環境大臣が風呂敷について行ったプロジェクト「もったいない風呂敷」など、伝統的な包装の特色を求めるいろいろな傾向がある。現代の日本では伝統的な包装の完全な復活はありえないが、伝統パッケージの影響はなくならないと考える。

最後に、結論として、伝統パッケージの魅力のポイントを述べた。伝統パッケージは日本の文化と深いつながりがあるからこそきわめて興味深いものであり、本論文では日本人の目には当たり前に映る点を、外国人の視点から理解しようと試みた。伝統的な包装を研究することによって、包みの優れた技術と質を改めて評価するだけでなく、日本の包みがいかにその文化と伝統と結びついているかを理解し、示すことができた。日本の伝統パッケージは日本の重要な文化遺産として考えられるべきものである。現代社会において、それらが持つ機能美、装飾美、自然観が現代パッケージのインスピレーションになればと願う。



## INTRODUZIONE

---

Il Giappone oggi è molto diverso dal mondo rappresentato dal proprio packaging tradizionale. Quel mondo semplicemente non esiste più, eccetto forse in pochi luoghi inaccessibili e dimenticati. [...] Possiamo dunque condannarlo all'oblio senza nemmeno un canto funebre? Possiamo lasciarlo andare per sempre, senza nemmeno chiederci: “Se gli artigiani e i ‘designers’ del vecchio Giappone potevano creare una tale bellezza con i loro materiali, noi oggi dovremmo accettare la sconfitta di fronte a nuovi materiali e nuovi stili di vita?”<sup>1</sup>

Al viaggiatore che si inoltri in un negozio di Tōkyō verrà naturale, come è successo alla sottoscritta, meravigliarsi nel momento in cui il proprio acquisto – sia esso una saponetta, un asciugamano, o una fetta di torta – venga incartato da numerosi strati, adagiato nella confezione, coccolato. Alla sorpresa generata da questa delicata attenzione si è aggiunto il ricordo del fortuito incontro con un libro abbandonato in una calle veneziana in attesa del macero: *Japanese Traditional Packaging*, a cura di 岡秀行 Oka Hideyuki. Questo volume è un'altra piccola meraviglia: se ai giorni nostri è facile pensare come qualsiasi involucro possa diventare realtà grazie alle macchine che producono carta, plastica e innumerevoli altri materiali, che dire del packaging nato dalle mani di abili artigiani? È risaputo che il popolo giapponese ricerchi l'estetica anche nel quotidiano: un esempio presente a molti è la cucina, pensata per appagare vista, olfatto e gusto dell'altro. Si può ritrovare un'intenzione simile anche nelle molteplici forme di packaging tradizionale: pensate per appagare tatto e vista, ma allo stesso tempo intrise di funzionalità.

Cosa si intende quindi per packaging tradizionale?

Viene definito 日本の伝統パッケージ *Nihon no dentō pakkēji*, ovvero packaging tradizionale giapponese, un pacchetto o un contenitore creato con materiali naturali o derivati, senza l'ausilio di macchine per la produzione di massa. Questa etichetta è stata utilizzata per la prima volta da Oka Hideyuki nei suoi libri per porre l'accento sul loro aspetto folcloristico; grazie alla fortuna di queste pubblicazioni in Giappone e nel resto del mondo la denominazione di ‘packaging tradizionale giapponese’ si è diffusa di conseguenza<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008, pp.7-8.

<sup>2</sup> Si veda Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011, pp. 12-13.

Oka Hideyuki nel suo libro-catalogo sull'argomento<sup>3</sup> si sofferma su due diverse tipologie di packaging tradizionale, diversificabili a seconda dell'intento di chi li ha creati, in base quindi alla loro origine. Un primo gruppo è costituito dal packaging più immediato, ingegnoso, che può essere definito “una cristallizzazione della saggezza di ogni giorno”<sup>4</sup>, come ad esempio un contenitore per uova, essenziale ma forte e flessibile, o dei dolcetti avvolti da foglie di bambù, caratterizzati da una semplice bellezza.



1. 卵つと *Tamago-tsuto*



2. お麩まんじゅう *Ofu-manjū*

Entrambi questi involucri sembrano nati per confermare il proverbio “la necessità è la madre dell'ingegno”. Il contenitore porta-uova (fig. 1) nasce per proteggere il fragile contenuto durante il trasporto. Dal momento che l'economia di sussistenza si basava sulla coltivazione del riso, per un contadino la paglia era disponibile in grandi quantità: questo è quindi un chiaro esempio di packaging creato con ciò che si trovava a portata di mano. La paglia è un materiale flessibile e resistente, ideale per avvolgere e proteggere le uova senza romperle; la naturalezza dell'insieme ne evidenzia la freschezza e il calore come se fossero appena state deposte nella paglia da una gallina<sup>5</sup>. I *manjū* (fig. 2), dolci cotti al vapore ripieni di marmellata *azuki*, sono invece avvolti da foglie di bambù di varietà 熊笹 *kumazasa*, pianta presente in tutto il territorio giapponese, che dona al dolce un leggero aroma. L'attenzione è quindi rivolta da un lato alla praticità, dall'altro alla sensazione gradevole che questi materiali devono saper evocare. Sono prodotti nati dalla spontaneità piuttosto che dalla creazione consapevole.

<sup>3</sup> *How to Wrap ...*, cit.

<sup>4</sup> Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit., p. 8.

<sup>5</sup> *Ibid.*

Un secondo gruppo di packaging tradizionali è invece caratterizzato non più dalla spontaneità ma dal metodo: l'elemento di discriminazione è l'abilità manuale degli artigiani che, sfruttando tecniche tramandate di generazione in generazione, ricercano in modo conscio il senso estetico. Nel lungo periodo, questo comportò per alcuni artigiani una specializzazione nell'arte di avvolgere, impacchettare, adagiare la merce, raffinando nel tempo i propri involucri (figg. 3-4). È questo il punto di partenza del packaging tradizionale come prodotto d'arte, che spesso avrà più valore del contenuto<sup>6</sup>: la confezione si trasforma e, da elemento secondario, diventa fine a se stessa. Può meravigliare che l'artigiano potesse trovare la motivazione a impegnarsi a tal punto per un contenitore destinato a un oggetto di poco valore, ma questa disposizione d'animo si può collegare al sistema di valori tradizionale che prevedeva che ogni oggetto, indipendentemente dalle dimensioni o dall'effettivo valore, avesse un valore reale e di conseguenza anche il diritto di essere reso bello.



3. 不老泉 *Furōsen*



4. 釣瓶鮓 *Tsurubezushi*

Oka elenca tre caratteristiche costanti nel packaging tradizionale<sup>7</sup>. La prima è l'uso quasi esclusivo di materiali naturali o derivati: dal legno al bambù, dalla carta alla stoffa, dalla paglia alla ceramica, ognuno di essi è di facile reperibilità o produzione in Giappone, seppure siano presenti minime differenze in base all'area geografica. La seconda è la coscienza estetica del decoro. Essa ha radice nel pensiero religioso giapponese che considera l'atto dell'avvolgere come un rituale quasi sacro che delimita zone pure e impure e, separando ciò che è all'interno dall'esterno, lo purifica; il packaging in questo senso riflette l'attenzione nipponica per l'ordine e la pulizia. La terza è la cura con cui ogni materiale viene manipolato dall'uomo in modo più o meno incisivo tramite un procedimento manuale che richiede pazienza e abilità, con grande considerazione per il destinatario; l'esempio per eccellenza è costituito dal 風呂敷 *furoshiki*, un quadrato di stoffa che, seppur estremamente semplice nella

<sup>6</sup> *Ibid.*

<sup>7</sup> Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit., pp. 10-11.

sua forma originaria, viene piegato e annodato con meticolosa precisione attorno all'oggetto da avvolgere<sup>8</sup>. Di queste tre caratteristiche, fondamentali per i pacchetti tradizionali, si noterà che solo la considerazione per il destinatario sopravvive nella moderna cultura di produzione di massa. I materiali naturali e l'artigianato locale destinati al packaging vanno ormai riducendosi sensibilmente e sono riservati a un mercato di nicchia, solitamente prodotti di lusso o destinati a cerimonie. Con il progresso dell'industria gli involucri sintetici hanno preso il sopravvento nel quotidiano sia per questioni di praticità sia per i costi nettamente inferiori; tuttavia, il risultato è molto diverso. Anche qualora si tenti di imitare i packaging del passato con i materiali di oggi, il prodotto finale, se confrontato con l'originale (figg. 5-6), manca obiettivamente di quel calore, di quell'irregolarità al tatto, di quel profumo che il materiale naturale intrinsecamente possiede<sup>9</sup>.



5. Confezione in guaina di bambù



6. Confezione sintetica a imitazione di guaina di bambù

Il packaging rimane tutt'ora un componente cruciale della vita giapponese, soprattutto grazie alla proliferazione di materiali economici nei decenni recenti. In termine di involucri, uno sviluppo simile ha interessato moltissimi altri paesi industrializzati, ma la scrupolosa attenzione nipponica rivolta al destinatario del prodotto è l'elemento che segna la differenza con gli imballaggi prodotti in altri stati. Alcuni esempi di packaging diffusi a livello capillare in Giappone, infatti, sono la prova di come sopravvive egregiamente la cura verso il consumatore che Oka attribuisce al packaging tradizionale. Ad esempio, ogni supermercato espone un'ampia selezione di おにぎり *onigiri*<sup>10</sup> (fig. 7) confezionati in due strati di sottile plastica con angoli numerati in modo che l'utente capisca in quale ordine tirare le varie parti per aprire l'involucro nell'ordine corretto; l'ingegnosità della confezione nasce dalla necessità di tenere separati il riso e l'alga fino al momento dell'apertura, di modo che l'alga non assorba l'umidità del riso e si ammorbida anzitempo. Un altro esempio è l'attenzione a

<sup>8</sup> Si veda il capitolo 1.7, p. 97.

<sup>9</sup> Si veda il capitolo 3, p. 134.

<sup>10</sup> Polpetta di riso cotto con ripieno a piacere, plasmata a mano in forma triangolare, rotonda o cilindrica.

creare confezioni facilmente apribili dal consumatore senza l'ausilio di altri strumenti quali forbici (fig. 8), o includere delle cartine nei pacchetti di gomme da masticare vendute senza incarto singolo (fig. 9), in modo che queste possano essere facilmente incartate e buttate dopo l'utilizzo. Inoltre, per rendere lo smaltimento dei contenitori più facile e veloce, spesso sono presenti aperture preforate per compattare le scatole e ridurne il volume (fig. 11), per togliere l'etichetta di plastica dalle bottiglie (fig. 10), e così via.



7. Apertura facilitata per *onigiri* con step numerati



8. Aperture facilitate per togliere la copertura in plastica



9. Cartine per buttare la gomma da masticare dopo l'utilizzo



10. Rimozione facilitata dell'etichetta



11. Apertura preforata per compattare la scatola

Questi sono solo alcuni esempi della premura rivolta all'utente; tuttavia, non si deve pensare che essa sia dovuta solamente alla facilità di realizzazione del prodotto contemporaneo. Ciò che oggi è creato con materiali sintetici nel packaging tradizionale si manifesta diversamente: si passa dal già citato contenitore porta-uova (v. p. 2 fig. 1) che è annodato in modo da

permettere l'apertura della confezione quel tanto che basti a prendere solo quante uova servono<sup>11</sup>, all'attenzione posta nel creare imballi resistenti o con manici e chiusure adatte allo scopo, fino alla facile possibilità di riutilizzo o riciclaggio della quasi totalità degli imballi tradizionali.

Il packaging in Giappone nasce, come accennato in precedenza, dalla necessità di proteggere il contenuto dallo sporco, dai germi e dal clima, o come precauzione per tenere insieme vari oggetti durante il trasporto<sup>12</sup>. Un fattore importante che ne ha determinato uno sviluppo in questo senso è lo Shintoismo, religione autoctona che pone molta importanza al culto di dèi chiamati 神 *kami*, all'essenza delle cose e soprattutto alla separazione tra puro e impuro<sup>13</sup>; esso ha dato origine all'impacchettatura come rito di separazione e purificazione dall'esterno di cui parla Oka. L'atto di incartare in Giappone ha dunque una dimensione religiosa e questo aspetto viene sottolineato in numerosi libri giapponesi sull'argomento<sup>14</sup>; secondo 浴口国雄 Ekiguchi Kunio, per esempio, l'incartare “svolge un ruolo centrale in una grande varietà di aspetti spirituali e culturali della vita giapponese”<sup>15</sup>. Il concetto dell'avvolgere ha nella sua declinazione giapponese un senso più ampio del corrispettivo occidentale: le divinità e il Buddha sono racchiusi dentro un altare domestico, i giardini sono delimitati da recinti, gli spazi architettonici vengono definiti da tende avvolgibili di bambù e porte scorrevoli, il cibo viene disposto in raffinati contenitori in lacca. Ciò che accomuna ognuno di questi elementi è la loro non ermeticità; al contrario, la chiusura è flessibile, il rivestimento è leggero: si tratta di ciò che Ekiguchi definisce “occultamento discreto”<sup>16</sup>.

In giapponese l'incarto è 包み *tsutsumi*<sup>17</sup>, dal verbo 包む *tsutsumu*, ‘avvolgere’: l'ideogramma è composto da due linee curve che si circondano a vicenda. Andando ad analizzare l'origine di questo carattere, esso nasce dal logogramma di ‘feto’ racchiuso da un radicale che lo avvolge come se fosse nell'utero della madre (fig. 12), ovvero l'immagine per eccellenza della cura e dell'amore.



12. Rappresentazione di 包み *tsutsumi* come una madre con in grembo un bimbo

<sup>11</sup> Caratteristica comune a numerosi altri packaging realizzati in paglia, di cui si tratterà in modo più approfondito al capitolo 1.4, p. 50.

<sup>12</sup> Joy Hendry, *Wrapping Culture. Politeness, Presentation, and Power in Japan and Other Societies*, Oxford University Press, New York, 1993, p. 9.

<sup>13</sup> Si veda Massimo Raveri, “Purezza e impurità”, in *Itinerari nel sacro. L'esperienza religiosa giapponese*, Libreria Editrice Cafoscarina, Venezia, 2006, p. 154.

<sup>14</sup> Joy Hendry, “The sacred power of wrapping”, in P. F. Kornicki *et al.*, *Religion in Japan: Arrows to Heaven and Earth*, Cambridge University Press, Cambridge, 1996, p. 288.

<sup>15</sup> Ekiguchi Kunio, *Gift Wrapping. Creative Ideas from Japan*, Kodansha International, Tōkyō, 1985, p. 6.

<sup>16</sup> *Ibid.*

<sup>17</sup> Letteralmente ‘ciò che avvolge’; è un termine generico traducibile come ‘pacchetto’, ‘involucro’, ecc.

In Giappone si dice infatti che consegnare un regalo è come avvolgere il proprio cuore: è considerato scortese e inopportuno consegnare un presente, in special modo del denaro, senza incartarlo né celarlo in qualche modo; perciò, come si aiuterebbe con gentilezza un amico a indossare un vestito, allo stesso modo si dovrebbe dedicare la stessa attenzione alla preparazione del pacchetto per un regalo<sup>18</sup>.

Nonostante l'associazione istintiva del regalo a una spontanea manifestazione di affetto verso una persona cara, si deve tener presente che l'isola nipponica, in modo forse più accentuato di altri paesi, vede un intenso scambio di doni soggetto a rigidi obblighi relazionali<sup>19</sup>. La società giapponese in questi casi prende in considerazione diversi fattori: il grado di intimità, la gratitudine per questioni personali o lavorative, e come lo status delle persone coinvolte si inserisca in una gerarchia più ampia; in base a questi fattori il donatore deciderà il valore del regalo<sup>20</sup>, che potrà essere monetario o meno. Lo stile e il materiale usato per la confezione sono legati al contesto: vi sono involucri particolari per offerte agli dèi, per regali d'addio, per auguri di pronta guarigione a persone malate; ma soprattutto vi è una distinzione netta in due tipologie di regali, a seconda che l'occasione sia lieta o di lutto<sup>21</sup>. Non solo il regalo in sé ma anche la sua presentazione è influenzata da questa divisione: ad esempio, in caso si regali del denaro per un matrimonio, le banconote dovranno essere nuove e disposte con la faccia frontale rivolta verso l'alto, laddove si dovranno invece usare banconote vecchie e rivolte verso il basso per un funerale<sup>22</sup>. Per quanto riguarda i prodotti dati in dono, vi sono associazioni tradizionali che rendono alcuni omaggi più o meno appropriati, come la consuetudine di dare del tè verde ai partecipanti di veglie o funerali<sup>23</sup>, il che lo rende un regalo inappropriato per celebrazioni più gioiose, quali matrimoni o nascite. Anche particolari colori o forme sono legati a occasioni d'uso precise: ad esempio, regali confezionati in forme lunghe, rotonde e tendenti ad allungarsi verso l'esterno sono considerati di buon auspicio poiché simboleggiano longevità e relazioni che durano a lungo<sup>24</sup>. A testimoniare l'importanza posta nel corretto scambio di regali vi sono i numerosi libri d'etichetta che affrontano in maniera esaustiva questo argomento: quanto più un regalo è formale tanto più esso esprime una distanza nella relazione tra le persone coinvolte e la necessità di sottostare a una precisa

---

<sup>18</sup> Ekiguchi Kunio, *Gift Wrapping...*, cit., p. 7.

<sup>19</sup> Joy Hendry, *Wrapping Culture...*, cit., p. 23.

<sup>20</sup> Katherine Rupp, *Gift-Giving in Japan: Cash, Connections, Cosmologies*, Stanford University Press, Stanford, 2003, p. 34-50.

<sup>21</sup> Ekiguchi Kunio, *Gift Wrapping...*, cit., p. 7; Joy Hendry, *Wrapping Culture...*, cit., p.15.

<sup>22</sup> Katherine Rupp, *Gift-Giving in Japan...*, cit., p. 67.

<sup>23</sup> Katherine Rupp, *Gift-Giving in Japan...*, cit., p. 157.

<sup>24</sup> Katherine Rupp, *Gift-Giving in Japan...*, cit., p. 67.

decodificazione di norme, mentre un regalo informale o addirittura senza incarto rivela intimità<sup>25</sup>.

Legati agli obblighi relazionali sono in particolar modo quei regali che si inseriscono in un ciclo stagionale. In Giappone è tenuta in grande considerazione la gratitudine verso persone con cui si intrecciano relazioni, in particolar modo se professionali: il calendario giapponese prevede due momenti, a fine anno (歳暮 *seibo*) e a metà anno (中元 *chūgen*), in cui si fanno regali alle persone verso cui ci si sente debitori, ad esempio i propri superiori, i partner commerciali, i vecchi professori, gli intermediari di matrimonio. Questa usanza ancora molto radicata rappresenta un affare per negozi e grandi magazzini, che in questi periodi registrano fino al 60% dei loro profitti annuali<sup>26</sup>. Altri esempi di regali annuali sono lo お年玉 *otoshidama*, la mancia data dagli adulti a bambini o ragazzi all'inizio dell'anno; il set di bambole regalate alla prima nipote femmina da parte dei nonni materni il 3 marzo, giorno dello ひな祭り *Hinamatsuri*, la festa delle bambine; oppure i 鯉幟 *koinobori*, festoni di stoffa a forma di carpa, regalati dai nonni materni per la festa dei bambini, il 子供の日 *Kodomo no hi*, che cade il 5 maggio. Lo scambio di regali di cortesia durante l'anno non si limita tuttavia a queste occasioni comandate. Oltre a momenti ovvi come compleanni e altre celebrazioni, è consuetudine in Giappone portare un regalo quando ci si reca in visita a casa di qualcuno, il cosiddetto 手土産 *temiyage*, lett. 'dono a mano', come ringraziamento per l'ospitalità. Un'altra forma di regalo diffusissima nella società giapponese è il souvenir, お土産 *omiyage* (lett. 'prodotto tipico'), in quanto chi viaggia per piacere o per lavoro porterà a casa doni per i familiari più stretti e i colleghi. Questa pratica ha origine alcuni centinaia di anni fa, quando viaggiare per motivi religiosi era più diffuso rispetto al viaggio di piacere ma comunque oneroso: era quindi usanza che un gruppo di persone risparmiasse il denaro sufficiente per mandare solo alcuni membri della comunità in pellegrinaggio una volta all'anno, di modo che ognuno avesse la possibilità di provare quest'esperienza a rotazione; il pellegrino prescelto era tenuto a utilizzare una parte del denaro totale donatogli dalla comunità per portare a casa dei piccoli doni per le persone rimaste a casa<sup>27</sup>. Al tempo gli *omiyage* erano soprattutto oggetti con un significato religioso, mentre oggi i viaggiatori privilegiano dolci, articoli di marca o prodotti agricoli del posto.

Sia il *temiyage* che lo *omiyage* sono accumulati da un packaging particolarmente curato e piacevole (figg. 13-14). Negozi e centri commerciali dispongono file e file di confezioni accattivanti pronte per essere comprate, ulteriormente confezionate in carta regalo e poste con cura dentro un sacchetto con il nome del negozio; tutte queste attenzioni sono finalizzate a

---

<sup>25</sup> Joy Hendry, *Wrapping Culture...*, cit., p. 24.

<sup>26</sup> Katherine Rupp, *Gift-Giving in Japan...*, cit., p. 102-3.

<sup>27</sup> Joy Hendry, *Wrapping Culture...*, cit., p. 36.

presentare al meglio il dono al destinatario. Entrambi questi prodotti nascono per essere regalati e sono teoricamente interscambiabili, in quanto una persona in visita a Tōkyō potrebbe comprare una confezione di dolci per riportarla a casa come *omiyage* a un conoscente, e un residente di Tōkyō potrebbe comprare la stessa confezione per donarla come *temiyage* all'amico che l'ha invitato a cena; la differenza sta nell'occasione più che nel prodotto in sé. L'*omiyage* in particolare dovrebbe essere un prodotto locale della zona visitata, non reperibile nella propria zona d'origine<sup>28</sup>, ma in anni recenti si è arrivato ad un livellamento del termine che viene ora utilizzato come sinonimo di *temiyage* ed equivalente al più comune 'regalo'<sup>29</sup>.



13. Dolci avvolti da guaina di bambù



14. Budini dentro gusci d'uovo

Vi sono alcuni casi in cui il dono è volutamente un'inezia, senza molto valore, in quanto è un mezzo per instaurare un clima di cordialità: un esempio è l'usanza, quando ci si trasferisce in una nuova casa, di portare ai vicini un piccolo presente, solitamente un asciugamano, per presentarsi e iniziare un buon rapporto di vicinato<sup>30</sup>. Tuttavia, nella maggior parte dei casi, compresi *temiyage* e *omiyage*, il dono è pensato e apprezzato in quanto simbolo di un valore. Anche l'impacchettatura va considerata come parte integrante del dono offerto: a differenza del regalo occidentale, che viene incartato temporaneamente per nascondere il contenuto e aumentare la sorpresa al momento dell'apertura, il regalo giapponese è tutt'uno con il suo involucri, anzi, il pacchetto aggiunge significato al dono stesso e lo rende più raffinato<sup>31</sup>. In Giappone è anzi ritenuto scortese aprire un regalo nel momento in cui lo si riceve, poiché dimostra troppo interesse per il contenuto materiale del regalo piuttosto che per il sentimento di chi lo offre. Non è raro che l'*omiyage* sia quindi accolto con ringraziamenti e gratitudine, e sia poi messo da parte per essere aperto solo dopo che il donatore se ne sia andato. Il

<sup>28</sup> *Ibid.*

<sup>29</sup> Joy Hendry, *Wrapping Culture...*, cit., p. 39.

<sup>30</sup> Joy Hendry, *Wrapping Culture...*, cit., p. 28.

<sup>31</sup> Joy Hendry, *Wrapping Culture...*, cit., p. 27.

packaging giapponese, dunque, non è considerato un ostacolo all'ottenimento del vero regalo o qualcosa che dovrebbe essere rimosso il prima possibile; è piuttosto una forma di comunicazione che tramite manifestazioni estetiche esprime virtù morali quali premurosità e riguardo<sup>32</sup>. Questa mentalità si riscontra anche nel modo in cui si conservano gli oggetti preziosi, ad esempio vasellame in ceramica: solitamente i giapponesi li ripongono in scatole, protetti da uno o più strati di stoffa o altro materiale morbido; di frequente la stessa scatola è ben rifinita e decorata con il nome del prodotto artigianale o dell'artista<sup>33</sup>. Questo contrasta con l'abitudine, prevalente altrove, di conservare oggetti preziosi o di lusso dentro vetrinette o teche che li riparino da polvere e umidità mantenendoli però in bella vista.

Una delle forme più antiche e codificate di packaging prevede l'utilizzo di *washi* bianco: il bianco è il colore degli dèi<sup>34</sup> e ciò lo rende libero dalle contaminazioni. Questo primo utilizzo della carta ha trovato la massima espressione nello 折形 *origata*, ovvero un elaborato sistema di regole che delineano l'arte di usare la carta per avvolgere doni. Si trovano le prime testimonianze dello *origata* già nel periodo Kamakura<sup>35</sup>, ma è nel periodo Muromachi<sup>36</sup> che venne codificato dalla classe samuraica come forma di etichetta, gelosamente custodito e trasmesso solo oralmente tra le famiglie militari. Nel periodo Edo<sup>37</sup> si diffuse anche in altre fasce della popolazione<sup>38</sup>, e si ebbe la prima pubblicazione sull'argomento grazie al lavoro di 伊勢貞丈 Ise Sadatake (1717-1784), specialista di etichetta appartenente a una famiglia samuraica, che nel suo libro 「包結記」 *Hōketsuki*<sup>39</sup> spiega minuziosamente le tecniche *origata* con tavole illustrate che mostrano sia il procedimento sia l'involucro finito. Quest'opera è considerata la Bibbia dell'*origata* ed è il motivo per cui molte di queste tecniche sono state tramandate fino a noi.

---

<sup>32</sup> La stessa tradizione giapponese, dal culto del bello dell'aristocrazia di periodo Heian alla cerimonia del tè eseguita ancora oggi, suggerisce che il grado di sensibilità estetica di una persona possa rivelare le sue qualità morali. Si veda Saito Yuriko, "Japanese Aesthetics of Packaging", in *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, v. 57, n. 2, 1999, p. 261.

<sup>33</sup> Joy Hendry, *Wrapping Culture...*, cit., p. 19.

<sup>34</sup> Un bambino appena nato, per esempio, è considerato un piccolo dio ed è perciò vestito di bianco; solo a partire dal diciassettesimo giorno lo si veste in abiti colorati e lo si comincia a considerare un bambino umano. In modo simile, la sposa indossa un vestito bianco durante la cerimonia, a simboleggiare che è prima di tutto sposa della divinità; dopo la cerimonia si cambia in un kimono sgargiante per indicare che è diventata la sposa di un umano. A chiudere il ciclo vitale, il corpo del defunto viene avvolto in vesti bianche per prepararlo al suo ritorno agli dèi. Si veda Ekiguchi Kunio, *Gift Wrapping...*, cit., p. 6.

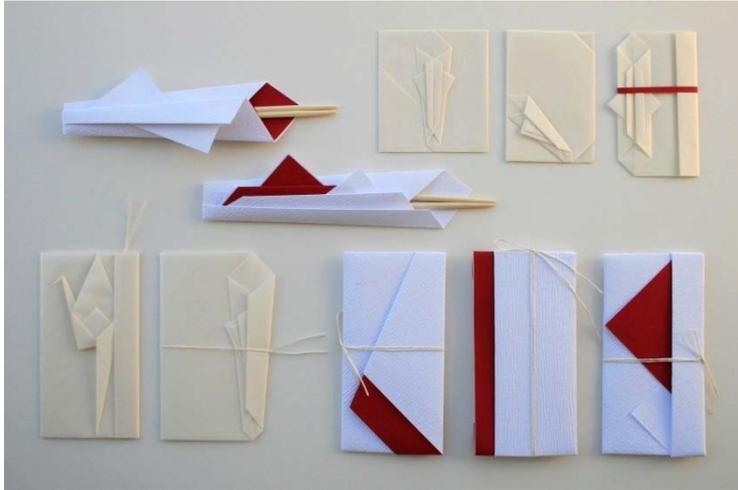
<sup>35</sup> 1185-1333.

<sup>36</sup> 1333-1573.

<sup>37</sup> 1603-1867.

<sup>38</sup> A proposito della storia dell'*origata* si veda Yamane Kazuki, "Kokoro wo tsutsumu origata reihō", in *Mizu no bunka*, vol. 41, Centro Mizkan Mizu no Bunka, luglio 2012, reperibile all'indirizzo <http://www.mizu.gr.jp/images/main/kikanshi/no41/mizu41i.pdf>.

<sup>39</sup> Una versione digitale è consultabile online: <http://kindai.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/848851/11> (07/09/2014).



15. Alcuni esempi di 折形 *origata*



16. 草花包み *Kusabana-tsutsumi*

Lo *origata* è subordinato non solo all'occasione e al destinatario, ma anche al tipo di regalo in sé: esistono infatti diverse piegature e denominazioni a seconda dell'oggetto incartato. Le varietà sono innumerevoli (fig. 15): 金子包み *kinsu-zutsumi*, involucre per denaro; 筆包み *fude-zutsumi*, involucre per pennello; 箸包み *hashi-zutsumi*, involucre per le bacchette; 針包み *hari-tsutsumi*, involucre per aghi; 白粉包み *oshiroi-tsutsumi*, involucre per cipria; ご服包み *gofuku-tsutsumi*, involucre per vestiti; 草花包み *kusabana-tsutsumi*, involucre per fiori (fig. 16); e così via<sup>40</sup>. Si noti che gli involucri *origata* non coprono quasi mai l'oggetto per intero, anzi, lasciano volutamente intravedere il contenuto.

Nel mondo odierno lo *origata* è utilizzato prevalentemente in occasioni formali e anch'esso, come la maggior parte degli esempi di packaging tradizionale, sta vedendo il proprio uso assottigliarsi nel tempo, nonostante esistano gruppi che cercano di studiare e recuperare il fenomeno<sup>41</sup>. Questo è probabilmente da attribuirsi alla difficoltà di conoscere a fondo un sistema così complesso e di riuscire a realizzare gli involucri. Inoltre, oggi è possibile richiedere una confezione regalo direttamente al momento dell'acquisto in negozio: nella maggior parte dei casi viene data la possibilità al cliente di scegliere tra diversi involucri e decorazioni per il pacchetto, senza costi aggiuntivi poiché è considerato un servizio al cliente ed è perciò incluso nel costo iniziale del regalo. La pratica di impacchettare gli acquisti in negozio per regalarli in un secondo momento è stata probabilmente importata dall'America<sup>42</sup>; decorazioni e pacchetti di origine occidentale sono presenti nella maggior parte dei negozi per

<sup>40</sup> Ekiguchi Kunio, *Gift Wrapping...*, cit., p. 6.

<sup>41</sup> Si veda ad esempio l'intervista a Nishimura Yūko, membro di 折形デザイン研究所 Origata Design Institute: 心を形にする包み、折形 *Kokoro wo katachi ni suru tsutsumi origata*, in <http://pingmag.jp/jp/2008/04/24/origata/> (05/09/2014); e il sito ufficiale di 山根折形礼法教室 *Yamane Origata Reihō Kyōshitsu* (Scuola Yamane di etichetta *origata*), in <http://www.yamane-origata.com/> (05/09/2014).

<sup>42</sup> Joy Hendry, *Wrapping Culture...*, cit., p. 15.

ricorrenze importate come compleanni o Natale (fig. 17), ma in occasioni indigene rimane la preferenza per incarti più tradizionali (fig. 18).



17. Confezioni natalizie con packaging all'occidentale



18. Confezione per *seibo* con packaging alla giapponese

Come si vedrà meglio nel primo capitolo, nel packaging tradizionale vengono utilizzati in prevalenza materiali naturali come bambù, paglia, legno, o derivati come la ceramica. Il punto di forza di questi involucri è la sensibilità che permette di sfruttare al meglio le capacità dei vari materiali<sup>43</sup>. Come già visto, la carta si presta ad essere piegata, attorcigliata, stratificata, strappata e arrotolata fino a farne una cordicella. Un gambo di bambù può essere tagliato in strisce forti e flessibili che possono essere intrecciate, oppure può essere facilmente diviso in sezioni seguendo gli internodi già presenti. Foglie e guaina di bambù sono involucri perfetti grazie alla loro sottigliezza e flessibilità. La paglia può essere intrecciata, legata o intessuta. È una sinergia ottimizzata: il design dei vari packaging funziona in base al materiale scelto e il materiale scelto determina il design finale. Tutto questo determina un'esperienza multisensoriale, soprattutto quando si prendono in considerazione i dolci giapponesi<sup>44</sup>. Le foglie di bambù vengono di frequente usate per avvolgere 和菓子 *wagashi* e in questo modo trasmettono al dolce il loro aroma, introducendo l'elemento del gusto, anche se di per sé non sarebbero commestibili. Una scatola di cedro influirà con il suo profumo sul contenuto, risvegliando l'olfatto di chi la apre. Il tatto è forse il senso più sviluppato in tutti gli esempi di packaging giapponese: la trama della paglia o la morbidezza della carta verranno immediatamente percepiti da chi li maneggia.

<sup>43</sup> Saito Yuriko, "Japanese Aesthetics of Packaging" ..., cit., p. 261-2.

<sup>44</sup> Saito Yuriko, "Japanese Aesthetics of Packaging" ..., cit., p. 259-260.

# CAPITOLO 1

## Caratteristiche e materiali

---

---

Seguendo la suddivisione proposta da Oka e integrandola con l'analisi di Hendry<sup>1</sup>, possiamo categorizzare il packaging tradizionale giapponese in base al materiale utilizzato. Avremo quindi principalmente i seguenti gruppi:

- legno (in giapponese 木 *ki*);
- bambù (竹 *take*);
- bambù nano (笹 *sasa*);
- paglia (藁 *wara*);
- terra (土 *tsuchi*);
- carta (紙 *kami*);
- stoffa (布 *nuno*).

Ho scelto di procedere analizzando gli esempi più significativi per ognuno di essi.

### 1.1 Legno (木 *ki*)

Il territorio giapponese è tuttora caratterizzato da una larga copertura vegetale che ne interessa poco meno del 70%<sup>2</sup>. Fin da tempi preistorici il legno è sempre stato un materiale a portata di mano, utilizzato macroscopicamente non solo in ambito architettonico ma anche artistico: basti pensare che più del 90% delle statue realizzate in Giappone sono di legno<sup>3</sup>. Di pari passo, ha trovato applicazione in ogni aspetto della vita giapponese: mobili, recipienti, scatole per il 弁当 *bentō*, pasto da asporto tipicamente giapponese, utensili, ecc. Un altro esempio sono le

---

<sup>1</sup> Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit.; Joy Hendry, *Wrapping Culture...*, cit.

<sup>2</sup> Enciclopedia Treccani Online, <http://www.treccani.it/enciclopedia/giappone/> (31/10/2013)

<sup>3</sup> Kohara Jirō, "Nihonjin to ki no bunka" Honda Foundation Report no.40, 31° convegno Honda Foundation, 1983, p. 5.

scatole e, in alcuni casi, le coppe per bere il sakè che così facendo, oltre alla raffinatezza del legno di alta qualità, beneficiano anche del suo valore aggiunto: la fragranza del legno emana dall'interno e arricchisce il sapore del liquore. I legni maggiormente utilizzati sono quello di 檜 *hinoki*, cipresso, e quello di 杉 *sugi*, cedro, per l'appunto molto profumati.<sup>4</sup>



1. Scatola per biglietti da visita



2. 枡 *masu*, scatola quadrata di legno per sakè

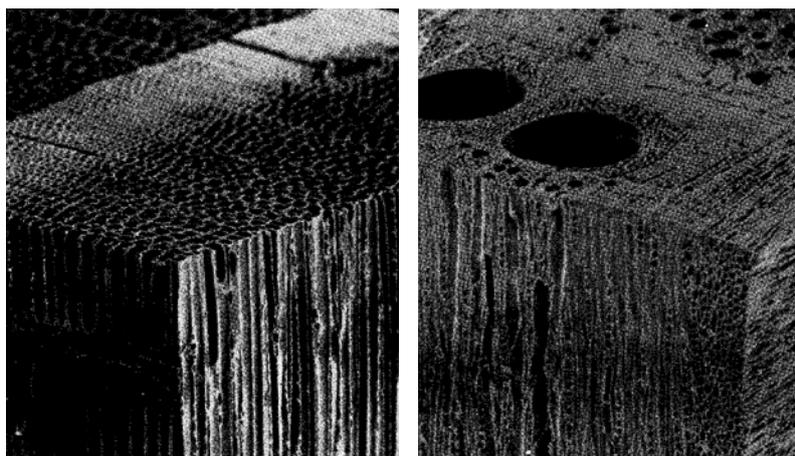
Il professore 小原二郎 Kohara Jirō fa delle interessanti riflessioni a proposito del legame del popolo giapponese con questo materiale, al punto che il Giappone è stato più volte definito 木の国 *ki no kuni* ‘il paese del legno’<sup>5</sup>. Testimonianze che i giapponesi abbiano utilizzato il legno sin da tempi remoti si trovano sia nel Kojiki sia nel Nihonshoki<sup>6</sup>, dove vengono citate 53 specie. In particolare, nel Nihonshoki è riportata la leggenda dell’origine delle piante necessarie all’uomo: nel punto in cui erano stati sparsi peli umani di baffi e torace sarebbero germogliati 檜 *hinoki*, cipresso giapponese, 杉 *sugi*, cedro giapponese, 楠 *kusunoki*, canfora, e 榎 *maki*, podocarpo. Viene specificato che ognuno di questi alberi era destinato ad un uso particolare: cipresso per il palazzo reale, cedro e canfora per la costruzione di barche, podocarpo per le bare dei morti. Si possono trovare annotazioni simili anche nel Kojiki, e ci sono pervenuti vari esempi che confermano questa testimonianza, primo fra tutti il Santuario di Ise. Si può dire dunque che il Giappone è contraddistinto da uno studio e una specializzazione dell’uso dei vari legnami autoctoni. A differenza dell’Occidente, dove si preferiva usare legno prezioso (come ad esempio l’ebano), nell’arcipelago nipponico ci si è concentrati maggiormente sull’alta qualità di legni che a prima vista potrebbero passare inosservati, differenziandone gli usi in modo da sfruttarne al meglio le qualità intrinseche. Si noti che il requisito necessario per questa specializzazione è una grande competenza nell’uso del materiale di partenza, e per questo, secondo Kohara, l’amore dei giapponesi per il legno ha inizio proprio in questo periodo di studio e scoperta.

<sup>4</sup> Beatrice Zarroli, *Il Giappone avvolge. Analisi del packaging giapponese contemporaneo*, Ca’ Foscari, a.a. 2007-2008, p. 12.

<sup>5</sup> Per questo paragrafo ed il successivo, si veda Kohara Jirō, “Nihonjin to ki ...”, cit.

<sup>6</sup> Kojiki 古事記 (“Cronaca di antichi eventi”, 712 d.C.) e Nihonshoki 日本書紀 (“Annali del Giappone”, 720 d.C.) sono i più antichi documenti della letteratura giapponese.

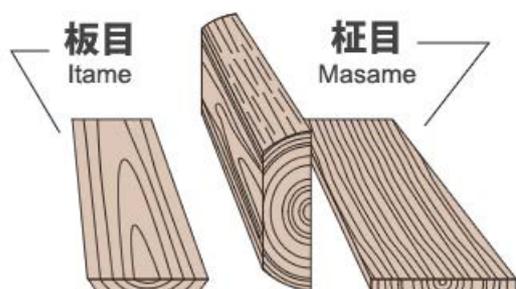
Kohara prosegue osservando che in Giappone viene utilizzato in prevalenza legno di conifere e questo crea una differenza sostanziale con i prodotti di altri paesi creati in legno di latifoglia. Nel caso delle latifoglie il materiale di partenza ha una struttura complessa, con venature molto varie e una corteccia più grossa e irregolare, un legno quindi che ha bisogno di essere lavorato per diventare più gradevole; nel caso delle conifere, al contrario, la loro struttura semplice e regolare e la corteccia più levigata fanno sì che il legno acquisti un valore estetico anche allo stato grezzo.



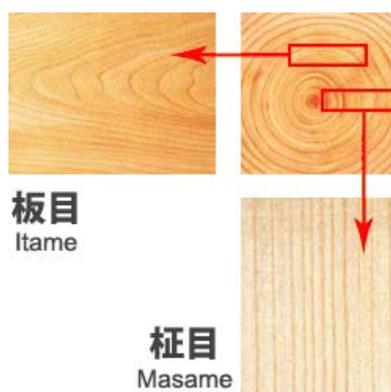
3. Struttura dei tessuti legnosi al microscopio elettronico a scansione.  
A sinistra: conifera; a destra: latifoglia.

La lavorazione necessaria per i due tipi di legno è quindi diversa, così come il prodotto finale.

Due delle tecniche più usate nel packaging tradizionale giapponese sono i tagli 柾目 *masame* e 板目 *itame*.



4. Tagli del legno: *itame* e *masame*.



5. Tagli del legno: *itame* e *masame*.

La prima consiste nel tagliare il legno in modo che le venature risultino dritte e perlopiù parallele tra loro: lo si può riconoscere facilmente dal motivo a righe che lo contraddistingue. Con questa lavorazione il legno non si deforma nemmeno in condizioni estreme di passaggio da ambienti molto umidi a molto secchi e viceversa, e per questo è considerato molto pregiato. Il taglio *itame*, invece, enfatizza le venature formate dagli anelli dell'albero, rendendo la

tavola impermeabile: in questo modo non si ha perdita di liquidi né evaporazione, perciò viene utilizzato per la conservazione del sakè e della salsa di soia<sup>7</sup>. Il taglio *masame*, al contrario, fa sì che il legno assorba in percentuale moderata l'eventuale liquido contenuto, e per questo è adatto non alla conservazione quanto piuttosto alla costruzione di recipienti come il *sushioke*, capiente contenitore in cui si condisce il riso per il sushi<sup>8</sup>.



6. Esempio di utilizzo di taglio *masame*.



7. Esempio di utilizzo di taglio *itame*.

In fig. 6 si può vedere una lavorazione del legno molto utilizzata in tutto il Giappone, il cui prodotto finale viene denominato 曲げわっぱ *mageshira*. Essa consiste nell'ammorbidire tavole di legno molto sottili in acqua bollente, per poi curvarle facendole aderire a uno stampo. Dopo un'asciugatura naturale all'aria, il contenitore viene fissato e chiuso, legato solitamente con corteccia di betulla, per natura molto resistente. Viene quindi aggiunto il fondo ed eventualmente anche un coperchio, e la scatola viene ulteriormente assicurata con l'uso di colla<sup>9</sup>.

Vediamo ora alcuni esempi di packaging che utilizzano questo materiale.

Il legno, come abbiamo visto, si presta a molte lavorazioni diverse. I due packaging seguenti sono esempi di legni allo stato grezzo ma di essenziale bellezza. Il contenitore per *Yakuyokemame* (fig. 8), dolcetti allontana-sfortuna, venduto allo 芝大神具 Shiba Daijingū di 東京 Tōkyō durante la festa annuale del santuario, è composto da scatole sovrapposte di sottili listelle di legno rifinite in modo approssimativo, screziate con colori acquarello vivaci e tenute insieme da una sottile corda di paglia. Il disegno, nella sua semplicità, conferisce al packaging un'aria decisamente festosa. Anche l'idea per i dolci al cedro (fig. 9) è semplice ma originale: il legno di paulonia, scottato e lavato per evidenziare la bellezza delle venature, è la miniatura di una barca da trasporto da fiume. I dolci ricordano, per disposizione, la merce

<sup>7</sup> 板目と柾目。樽（たる）と桶（おけ）*Itame* e *masame*. Barile e secchio, KUUKAN KOBO Ltd. Staff blog, in <http://k2-office.com/2013/03/post-174.php> (2/11/2013)

<sup>8</sup> Infatti, utilizzare un *sushioke* costruito con taglio *masame* permette al contenitore di assorbire il condimento in eccesso, favorendo così la buona riuscita del riso.

<sup>9</sup> 大館曲げわっぱができるまで *Ōdate mageshira ga dekiru made*, in <http://www.chuokai-akita.or.jp/mageshira/kote.htm#5> (3/11/2013)

trasportata lungo corsi d'acqua, rievocando un'immagine ben nota ai giapponesi. Questo, inoltre, è un contenitore che può essere riutilizzato in seguito come vassoio o portapenne.



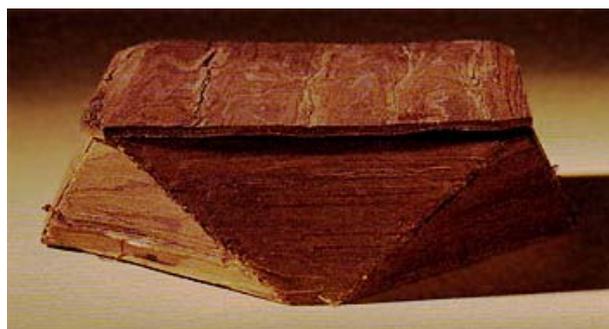
8. 厄除け豆 *Yakuyokemame*



9. Dolci al cedro



10. Contenitori per pepe

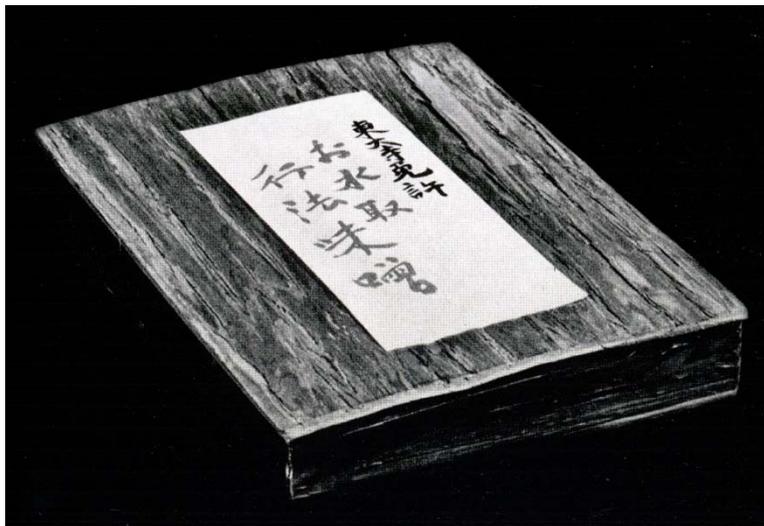


11. Contenitore per pepe

Questi contenitori per pepe sono esempi di packaging dove l'intervento dell'artigiano sembra quasi assente. Non c'è nessuna artificiosità nel contenitore per pepe (fig. 10) originario di 長野 Nagano, a nord del Giappone. Sia il contenitore sia il coperchio sono sezioni di tronco di betulla, varietà che cresce abbondante in quei luoghi, e sono tenuti insieme da un singolo chiodo di ottone. La semplicità è il suo punto di forza. L'altro contenitore per pepe (fig. 11) è anch'esso di aspetto primitivo ma è chiaramente frutto di una lavorazione attenta: triangoli di corteccia di cedro giapponese sono giustapposti per creare la scatola, con un risultato molto spontaneo e interessante. Anche la scatola (fig. 12) realizzata per il *miso*<sup>10</sup> venduto al 東大寺 Tōdaiji, antico e celebrato tempio di 奈良 Nara, gioca sull'effetto primitivo del legno di cedro abbinandolo ad un'etichetta semplice: l'insieme suggerisce l'idea di un prodotto forte di lunga

<sup>10</sup> Il *miso* 味噌 è prodotto con fagioli di soia bolliti in acqua salata, pestati e fatti fermentare con uno speciale enzima (*koji*) per alcuni mesi. Condimento ricco di proteine, viene usato per preparare molti piatti; diluendolo in acqua se ne ricava un brodo sostanzioso.

storia alle spalle, impressione supportata dal prestigio secolare che può vantare il tempio stesso.



12. 行法味噌 Gyōhōmiso



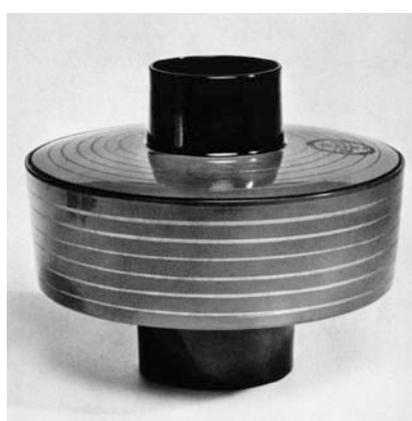
13. Contenitore per spezie

Di impatto diverso è il contenitore in legno a forma di zucca a fiasco (fig. 13) pensato per la conservazione delle spezie 七味唐辛子 *shichimi tōgarashi*<sup>11</sup>: le venature, evidenziate dalla lavorazione al tornio, vengono ancor più valorizzate dalla lucidatura, e questo conferisce allo spargipepe un'aria estremamente raffinata.

Un'ulteriore variazione sul tema la abbiamo con il legno laccato. In fig. 14 un altro contenitore per *miso* realizzato a 大阪 Ōsaka: la lacca rosso brillante all'interno contrasta fortemente con il nero laccato della parte esterna, abbracciato da strisce di bambù verde che contribuiscono all'impressione di robustezza del contenitore. La laccatura esteriore del packaging in fig. 15, invece, è stata realizzata con striature parallele in modo che la scatola ricordi sia per forma sia per decorazione una lanterna pieghevole di carta.

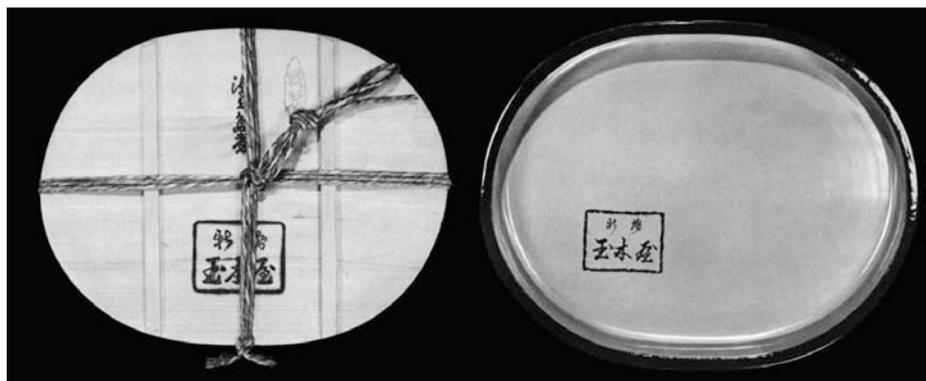


14. 住乃江味噌 Suminoe-miso



15. Scatola a forma di lanterna pieghevole

<sup>11</sup> Spezie miste giapponesi in polvere, a base di peperoncino.



16. Contenitore per *tsukudani*

Il contenitore in foto (fig. 16) è usato ancora oggi da un negozio di 東京 Tōkyō per vendere 佃煮 *tsukudani*, alimenti cotti in salsa di soia zuccherata e conservati usando questo condimento. Questo packaging si presenta con quel tocco fresco e genuino che manca nelle usuali confezioni di plastica, ad imitazione di quelle laccate, che possiamo trovare allineate sugli scaffali di molti supermercati in Giappone.<sup>12</sup> Il coperchio di legno al naturale e la rifinitura regolare della lacca contrastano piacevolmente e si enfatizzano a vicenda; la chiusura di corda intrecciata è semplice e casalinga, senza pretese, e il contenitore può essere riutilizzato.

Gli esempi presi in esame finora hanno mostrato diversi utilizzi del legno, ma possiamo trovare ancora più varietà prendendo in considerazione in particolare i packaging di dolci.



17. 京のよすが *Kyō no yosuga*

京のよすが *Kyō no yosuga* (lett. “ricordi di Kyōto”), confezione di 落雁 *rakugan*<sup>13</sup> di un famoso negozio di 京都 Kyōto, è conosciuta anche con il nome di 四畳半 *yojōhan*, “quattro tatami e mezzo”, poiché riproduce la disposizione dei tatami in una stanza giapponese tradizionale: il bordo superiore degli scomparti interni è stato colorato di nero per ricordare la rifinitura esterna del tatami. Forme e colori dei *rakugan* variano a seconda della stagione: qui abbiamo il simbolo primaverile giapponese per eccellenza, il fiore di ciliegio, e colori primaverili quali il rosa e il verde chiaro. La scatola di legno con taglio *masame* è sobria per non togliere

<sup>12</sup> Per ulteriori approfondimenti sul packaging odierno in opposizione al packaging tradizionale si veda il capitolo 3, p. 134.

<sup>13</sup> Piccole caramelle colorate molto compatte, dal gusto marcatamente zuccherino, preparate con zucchero, sciroppo di amido e farina, e poi pressate per dare loro forma. Vengono spesso servite con il tè.

visibilità alla composizione di dolci; unico vezzo, il timbro del negozio elegantemente marchiato sul coperchio.



18. 祇園ちご餅 *Gion chigo mochi*



19. 祇園ちご餅 *Gion chigo mochi*, scatola aperta

L'elegante scatola di legno che contiene i dolci 祇園ちご餅 *Gion chigo mochi* (figg. 18-19) ha lo stesso taglio *masame* della confezione precedente, ma è sorretto da sei piedini di legno nello stile che veniva usato nel periodo Heian (VIII-XII secolo d.C.) per i regali destinati all'Imperatore. ちご餅 *Chigo mochi* è un tipo di dolce il cui nome deriva da 稚児 *chigo*, bambini vestiti in abiti da cerimonia buddisti in occasione dell'annuale festa Gion di Kyōto, a luglio: la confezione dei singoli *mochi*, con la foglia di bambù piegata a forma triangolare<sup>14</sup> e le tre strisce di carta rossa, gialla e bianca, ricorda proprio il vestito cerimoniale indossato dai bambini in quell'occasione. La scatola di legno è decorata con scritte a pennello e timbri, avvolta da carta decorata con lo stemma del negozio, chiusa dal 水引 *mizuhiki*, cordoncino augurale che in questo caso ha i colori rosso e bianco delle occasioni liete<sup>15</sup>.

I dolci 和三盆 *wasanbon*, zucchero pressato di alta qualità, sono tipici delle zone di 徳島 Tokushima e 香川 Kagawa, nello 四国 Shikoku. Gli 霰三盆 *Arare-sanbon* (fig. 20) sono una varietà di *wasanbon* di Tokushima che non vengono pressati ma, anzi, vengono lavorati per far loro assumere una forma a cubetti, più grossolana. Per la confezione viene ripresa la stessa idea di lavorazione grezza che caratterizza il contenuto, utilizzando materiali semplici che creano una combinazione di colori e consistenze molto piacevole: legno sottile e chiaro, carta spiegazzata blu scuro, corteccia di



20. 霰三盆 *Arare-sanbon*

<sup>14</sup> Al momento della prima pubblicazione del libro *How to Wrap Five More Eggs* di Oka Hideyuki, nel 1975, venivano ancora utilizzate foglie di bambù (come in fig. 19) per incartare i *Gion chigo mochi*. Di recente, il negozio ha cominciato ad usare carta spessa stampata ad imitazione del bambù.

<sup>15</sup> Per un approfondimento sul *mizuhiki* si veda il capitolo 1.6, pp. 80-81.

ciliegio per il pomello del coperchio. Il nome del prodotto e il simbolo del negozio sono marchiati sulla confezione con un ferro caldo; il packaging può essere ulteriormente avvolto da una corda annodata in modo da assicurare un facile trasporto.



21. 虎屋饅頭 *Toraya-manjū*, scatola chiusa



22. *Toraya-manjū*, scatola aperta

I *toraya-manjū* (figg. 21-22) vengono ancora oggi confezionati in una scatola piatta quadrata di legno il cui fondo è un graticcio di giunchi: è una riproduzione in miniatura dei contenitori in cui tradizionalmente i *manjū* vengono cotti al vapore. Il negozio che li vende afferma con orgoglio che la preparazione di questi dolci segue una ricetta tramandata per generazioni<sup>16</sup>: anche la stessa semplicità del packaging trasmette genuinità. Il nome del negozio impresso a fuoco sulla scatola, とらや *Toraya*, è scritto da destra a sinistra così come era consuetudine fare per le insegne degli esercizi commerciali prima della Seconda guerra mondiale<sup>17</sup>, dettaglio che rafforza l'idea di un prodotto storico oltre che autorevole e di prestigio. È un dolce disponibile solamente nel periodo invernale, spesso viene donato come regalo di inizio anno<sup>18</sup> e per questo è decorato con il 熨斗 *noshi*, origami cerimoniale che tradizionalmente adorna i regali nelle occasioni festive<sup>19</sup>, e un *mizuhiki* nei colori rosso e bianco.

<sup>16</sup> 虎屋饅頭 *toraya-manjū*, in [http://www.toraya-group.co.jp/products/pro08/pro08\\_008.html](http://www.toraya-group.co.jp/products/pro08/pro08_008.html) (23/01/2014)

<sup>17</sup> Il giapponese è scritto tradizionalmente in colonne verticali da destra a sinistra (縦書き *tategaki*); il sistema di scrittura orizzontale da destra a sinistra veniva utilizzato solo in casi di spazio molto ridotto, ad es. insegne di negozi o cartelli sopra l'entrata dei templi, e questa viene considerata una forma speciale di *tategaki* con un solo carattere per colonna. A partire dal 1940 il sistema di scrittura giapponese subisce una riforma radicale, e comincia a prendere piede la scrittura in orizzontale da sinistra a destra su modello occidentale (横書き *yokogaki*). Can Japanese be written right to left?, in <http://www.sljfaq.org/afaq/right-to-left.html> (23/01/2014); e Christopher Seeley, *A History of Writing in Japan*, Brill, Leiden, 1991, p. 181.

<sup>18</sup> 1 2 月 (師走) の生菓子 (2 2) I *namagashi* di dicembre, parte 22, in <http://blogs.yahoo.co.jp/miyako08sakura08/30400405.html> (23/01/2014)

<sup>19</sup> Il *noshi*, in origine era chiamato 熨斗鮑 *noshiawabi*, consisteva in un sottile pezzo di 鮑 *awabi*, orecchia marina, seccata e aggiunta come decorazione ai regali, con significato beneaugurante per l'assonanza con 申し *noshi*, “prolungamento” e ricollegabile quindi al significato di “lunga vita”. Con il tempo si è cominciato ad avvolgere il pesce in carta di riso piegata in forme via via codificate, e si è sostituito al pesce un sottile



23. 千両 *Senryō*

Un altro packaging che punta sull'aspetto storico è quello per il dolce 千両 *senryō* (fig. 23), un *mochi* ripieno di *azuki* la cui forma si ispira all'omonima moneta d'oro ovale da mille *ryō*, valuta in uso fino al 1871, quando venne sostituita dallo *yen*<sup>20</sup>. Il nome 千両 *senryō* è impresso sul dolce così come sulla confezione in legno, la quale è una fedele riproduzione delle scatole in cui venivano conservate le monete da cui il *mochi* prende ispirazione.



24. 金千両 *Kin-senryō*

Il packaging per gli stuzzicadenti 金千両 *Kin-senryō* (fig. 24) è un altro esempio di riproduzione della scatola in cui venivano conservate le monete d'oro ovali da mille *ryō* (cfr. fig. 23), realizzato in legno di paulonia, varietà lignea considerata lussuosa. L'occhio dell'osservatore è immediatamente attratto dalle vigorose pennellate che tracciano il nome del prodotto scritto a mano, determinando una sottile e apprezzabile differenza tra ogni confezione; i timbri in pallido inchiostro rosso scompaiono quasi a confronto, donando all'insieme un fascino indiscutibile. È proprio

in virtù dell'attenzione e della cura che culmina in questa creazione che Oka l'ha definita "l'incarnazione del packaging tradizionale giapponese"<sup>21</sup>: anche un prodotto modesto, come in questo caso gli stuzzicadenti, merita un contenitore intrigante.

rettangolo di carta gialla. Viene solitamente utilizzato in abbinamento al 水引 *mizuhiki*. Si veda 熨斗 (のし) とは... *Noshi to wa...*, in <http://www.toregoro.com/main/nosi.html> (23/01/2014).

<sup>20</sup> Michael Smitka, *The Japanese Economy in the Tokugawa Era, 1600-1868*, vol. 6, Taylor & Francis, New York, 1998, p. 258.

<sup>21</sup> Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit., p. 214.



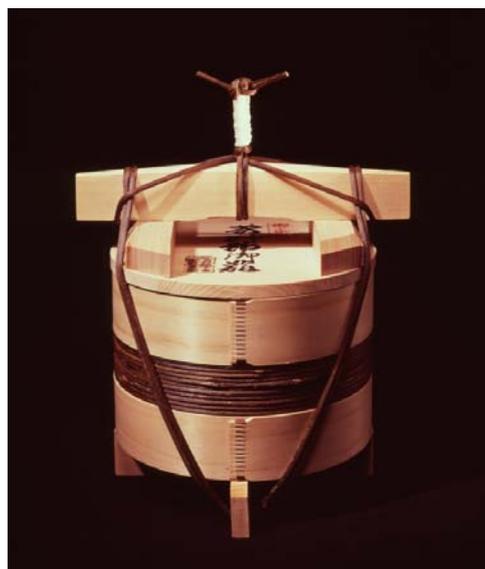
25. 伊深しぐれ *Ibuka-shigure*



26. 越前仕立て汐うに *Echizen-shitate shiouni*

Laddove abbiamo riscontrato creatività e diversificazione nei packaging per dolci, per quanto riguarda le confezioni di prodotti derivati dal pesce possiamo trovare una linea comune. Come vediamo negli esempi immediatamente qui sopra (figg. 25-26), le scatole di entrambe le confezioni sono semplici e lineari: lo scopo è la buona conservazione del contenuto. La scatola di *tsukudani* venduta a 岐阜 Gifu, con il nome 伊深しぐれ *Ibuka-shigure* (fig. 25) potrebbe passare inosservata per la sua sobrietà, ma l'etichetta rossa al centro del coperchio, forte di un'elegante calligrafia, e i quattro quadrati di carta blu scuro che ne sigillano i lati le conferiscono un aspetto fresco e vitale. Un effetto simile viene ricreato per il packaging di 越前仕立て汐うに *Echizen-shitate shiouni* (fig. 26), pasta di ricci di mare con aggiunta di sale marino: la scatola, semplice e piccola ma robusta, è costruita in legno di paulonia, usato per gli oggetti di lusso, e il contenuto è effettivamente una leccornia. L'effetto raffinato è ottenuto da quadrati di carta blu scuro sui lati per enfatizzare la forma geometrica, sopra i quali è sovrapposta l'etichetta in stile rétro del negozio.

Troviamo forti similitudini anche nei vari packaging di sushi. L'obiettivo primo di chi confeziona questo tipo di alimento è, comprensibilmente, preservare la freschezza del prodotto per far sì che arrivi integro al destinatario: si noterà quindi l'uso di confezioni di legno con chiusura a pressa in modo da limitare il più possibile l'infiltrazione di aria all'interno, fattore che determinerebbe il deterioramento sia del pesce sia del riso. Lo 釣瓶鮓 *tsurubezushi* (fig. 27) proveniente da Nara è uno splendido esempio di contenitore quasi ermetico: il corpo principale è di legno, chiuso da corteccia di betulla, con piedi



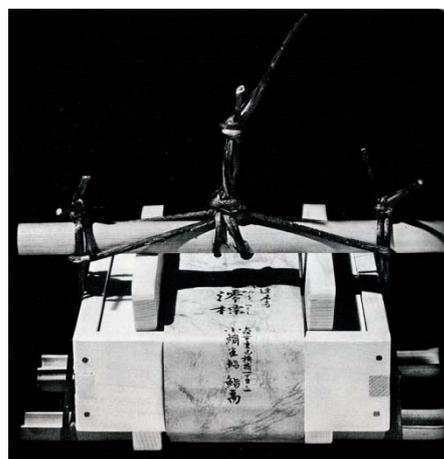
27. 釣瓶鮓 *Tsurubezushi*

posizionati a ortogonale per assicurare stabilità e un tramezzo sopra il coperchio, anch'esso di legno, assicurato da funi; al suo interno, sushi di 鮎 *ayu*, un tipo di trota, a cui vengono tolte le interiora e le lisce, e che viene poi marinato, imbottito di riso e legato. Il contenuto è ulteriormente protetto da foglie di bambù, per le sue proprietà conservanti. Questo esemplare ha più di mille anni e sembra che venisse costruito in modo da poter conservare il sushi per il tempo necessario a far recapitare il contenitore da 吉野 Yoshino, località vicino Nara dove si trova il negozio, fino al vecchio palazzo imperiale di Kyōto<sup>22</sup>. Lo *tsurubezushi* può essere considerato il precursore del 申し寿司 *mōshizushi*, riso coperto di pesce pressato in uno stampo. Il contenitore prende il nome dalla secchia da pozzo, in giapponese 釣瓶 *tsurube*, a cui si ispira per la forma. Purtroppo contenitori come questi al giorno d'oggi sono ormai quasi introvabili<sup>23</sup>, a causa della mancanza di artigiani che sappiano costruirli e per il costo elevato del prodotto finito che ne rende difficile la vendita.

Anche i due esempi successivi di contenitori per sushi (figg. 28-29) hanno una struttura simile: sezioni longitudinali di bambù, legate saldamente con funi di vite, mantengono costante la pressione del coperchio sul sushi contenuto all'interno. Foglie di bambù tagliate in varie forme sono la decorazione tradizionale per i contenitori di sushi (fig. 28). Il packaging per il 小鯛雀鮓 *Kodai-suzume-zushi* in vendita presso un negozio di Ōsaka (fig. 29) ha un aspetto invitante e fresco grazie all'accostamento del tono naturale del legno, del verde acceso del bambù e del colore verde-marrone della vite.



28. 雀桶詰め *Suzume-oke-zume*



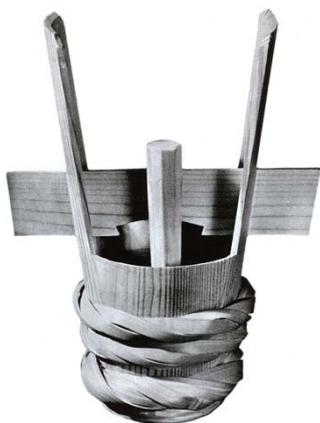
29. 小鯛雀鮓 *Kodai-suzume-zushi*

Un prodotto che viene tradizionalmente confezionato in contenitori di legno di forma rotonda è il sakè, bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del riso. Una delle forme più particolari (fig. 30) viene chiamata 角樽 *tsunodaru*, letteralmente “barile con le corna”, per i

<sup>22</sup> ようやく、ゆっくり、奈良（1）吉野「弥助」へ Yōyaku, yukkuri, Nara (1) Yoshino “Yasuke” e, in <http://blog.cucu81.jp/article/260211740.html> (01/02/2014)

<sup>23</sup> ようやく、ゆっくり、..., cit.

due manici molto sporgenti che mantengono fermo il tramezzo orizzontale, permettendo di impugnare meglio il contenitore per il trasporto o di versare più agevolmente il liquore. Lo *tsunodarū* è un barile benaugurale destinato all'uso domestico in occasione di eventi o cerimonie felici come un matrimonio, l'edificazione di una nuova casa o l'inaugurazione di attività commerciali<sup>24</sup>. Un antico negozio di Kyōto che produce questi recipienti predilige utilizzare il legno di 杉 *sugi*, cedro giapponese, per la sua particolare morbidezza al tocco e la bellezza delle venature<sup>25</sup>, dettagli che arricchiscono il prodotto finale. Una variante dello stesso contenitore (fig. 31) non presenta i due alti manici ma è considerata anch'essa un esempio di 祝い樽 *iwaidarū*, barile festivo: il nome 福来樽 *fukukitarū* è una scelta significativa poiché letteralmente può essere tradotto come “barile che porta la buona fortuna” ma allo stesso tempo ricorda il proverbio giapponese 笑う門には福来る *warau kado ni wa fuku kitaru*, “la felicità è ospite della famiglia serena”.



30. 角樽 *Tsunodarū*



31. 福来樽 *Fukukitarū*

Si noti la chiusura in entrambi i 樽 *tarū*, barili (figg. 30-31), effettuata con strisce intrecciate di bambù: in molti casi è prevista una variazione dell'intreccio e della grossezza della legatura a seconda che la corda di bambù fasci la parte superiore, inferiore o mediana. Il sakè viene inserito all'interno togliendo il tappo, ovvero il lungo cilindro che si vede in primo piano nello *tsunodarū* (fig. 30) e il piccolo cilindro sulla destra del *fukukitarū* (fig. 31). In modo analogo al *fukukitarū* (fig. 31), anche lo *tsunodarū* (fig. 30) è dotato di un beccuccio di bambù da cui viene versato l'alcol di riso.

Altri esempi di *tsunodarū* possono essere tutt'altro che semplici (figg. 32-33): data l'occasione propizia in cui vengono utilizzati, in entrambi i casi l'artigiani si è sbizzarrito nell'utilizzare colori e simboli che alludono a significati appropriati.

<sup>24</sup> 日本酒全般について Nihonshu zenpan ni tsuite, in <http://www.gekkeikan.co.jp/faq/sake.html> (20/02/2014).

<sup>25</sup> 酒樽 *Sakedarū*, in <http://www.chilchinbito-hiroba.jp/column/wanotezawari/2012/03/酒樽/> (22/02/2014)



32. 角樽 *Tsunodaru*



33. 角樽 *Tsunodaru*



34. 亀の水引飾り *Kame no mizuhiki kazari*



35. 鶴の水引飾り *Tsuru no mizuhiki kazari*

Il 水引 *mizuhiki* nei colori rosso e bianco, come abbiamo già visto, è codificato come combinazione che per le celebrazioni felici rappresenta la massima formalità. Questi cordoncini possono avere diversi design, da elaborati nodi a vere e proprie rappresentazioni di animali: è consuetudine ornare con una gru lo *tsunodaru* creato come dono di nozze per una donna (figg. 33, 35), mentre quello destinato come dono nuziale di un uomo vedrà l'utilizzo della tartaruga (figg. 32, 34). La decorazione a forma di tartaruga fatta con *mizuhiki*, 亀の水引飾り *kame no mizuhiki kazari*, ha probabilmente origine da un'usanza dei pescatori giapponesi: nella mitologia giapponese, la tartaruga è considerata attributo della divinità buddhista 金毘羅 *Kompira*, protettore dei marinai, perciò se un pescatore devoto dovesse prendere una tartaruga scriverebbe sul suo carapace “al servizio di *Kompira*” e la lascerebbe tornare nel mare dopo averle dato un assaggio di sakè, di cui si crede che l'animale sia ghiotto<sup>26</sup>. Inoltre, nel folklore nipponico la tartaruga è simbolo di saggezza e longevità, ed è

<sup>26</sup> Katherine M. Ball, *Animal Motifs in Asian Art: An Illustrated Guide to Their Meanings and Aesthetics*, Courier Dover Publications, New York, 2004, p. 50.

spesso associata alla gru, anch'essa simbolo di lunga vita secondo il taoismo: secondo un proverbio, la gru vivrebbe mille anni, la tartaruga diecimila. La combinazione di questi due animali, conosciuta in Giappone come 鶴と亀 *tsuru to kame* (gru e tartaruga), di frequente appare come decorazione di messaggi di congratulazioni, oltre che nelle cerimonie nuziali; entrambe sono associate a 福祿寿 Fukurokuju, divinità della longevità e una dei 七福神 *Shichifukujin*, le sette divinità della fortuna<sup>27</sup>. Sia gru sia tartaruga appaiono in una delle più famose storie popolari giapponesi, quella di 浦島太郎 Urashima Tarō, in cui Urashima, un pescatore, e la sua sposa 乙姫 Otohime, figlia del Re Drago, prendono le sembianze rispettivamente di una gru e una tartaruga prima di volare insieme verso la Montagna degli Immortali per vivere eternamente in beatitudine: è interessante notare come la metamorfosi avviene al contrario di come ci si aspetterebbe, dopo aver analizzato l'usanza di associare la gru alla sposa e la tartaruga allo sposo. L'associazione tra gru e sposa potrebbe nascere dal fatto che in Giappone la gru è sempre stata considerata un animale di grande bellezza<sup>28</sup>; inoltre, molti proverbi alludono alla sua dedizione alla maternità, come 焼け野の雉 夜の鶴 *yakeno no kigisu yoru no tsuru* (lett. un fagiano nel campo bruciato, una gru di notte) che esemplifica la dedizione dei genitori pronti a sacrificarsi per il figlio con l'immagine del fagiano che nel campo bruciato piange la morte dei figli così come la gru, dopo aver cercato cibo per tutto il giorno, di notte torna sollecita alla nidata<sup>29</sup>. Anche l'immagine della gru nel nido, 鶴の巣籠り *Tsuru no sugomori*, è molto presente nella letteratura e nell'arte.

Come si è potuto constatare in alcuni esempi precedenti, l'artigiano non si limita a usare il solo legno ma, molto spesso, si serve anche del fogliame per abbellire la confezione. Alcune delle applicazioni più interessanti le abbiamo proprio con l'utilizzo delle sole foglie come packaging. Gli esempi sottostanti sono relativi all'uso di foglie di alberi propriamente detti; si vedrà nei prossimi capitoletti l'utilizzo di fogliame di bambù.

Un primo esempio particolarmente ingegnoso è il confezionamento di ほう葉巻 *hōbomaki* (fig. 36). Il *mochi* 餅, dolce tradizionale preparato con riso glutinoso tritato e pestato fino ad ottenere una pasta bianca, morbida ed appiccicosa, solitamente di forma tondeggiate, è avvolto in foglie di magnolia ancora attaccate a un unico rametto; il dolce viene poi cotto in modo che assorba il profumo delle foglie. Anche in questo caso vi è quindi attenzione non solo per l'aspetto estetico ma anche per la praticità e il prodotto finale dopo la cottura.

---

<sup>27</sup> Katherine M. Ball, *Animal Motifs in ...*, cit., p. 52.

<sup>28</sup> Ci si riferisce soprattutto a una delle tre varietà di gru presenti sul suolo giapponese, la *Grus japonensis* o gru della Manciuria, caratterizzata da piumaggio bianco candido, eccezion fatta per una chiazza rossa sulla testa e piume nere sul collo e sulle penne remiganti secondarie, dettaglio che può erroneamente indurre a pensare, vedendo l'uccello a terra, che abbia la coda nera.

<sup>29</sup> Katherine M. Ball, *Animal Motifs in ...*, cit., p. 206-210.



36. ほう葉巻 *Hōbōmaki*



37. 椿餅・桜餅・柏餅 *Tsubaki-mochi, sakura-mochi, kashiwa-mochi*

In fig. 37, possiamo apprezzare alcune confezioni stagionali per il *mochi*. Fin dai tempi antichi è usanza presentare questo dolce avvolto da foglie in armonia con la stagione in corso: in alto, la foglia di camelia rievoca l'inverno; la foglia di ciliegio, al centro, è il simbolo per eccellenza della primavera giapponese, stagione in cui si va a fare *hanami* 花見<sup>30</sup>; infine, la foglia di quercia, in basso, segnala l'inizio dell'estate ed è un dolce tipico della festa dei bambini (子供の日 *Kodomo no hi*). Il riferimento alle stagioni è particolarmente presente nella cultura giapponese, dall'arredamento della casa (si pensi al *tokonoma*<sup>31</sup> delle abitazioni tradizionali) ai prodotti stagionali con decorazioni a tema in vendita per periodi limitati<sup>32</sup>, e il packaging design tradizionale non fa eccezione. Si vedano i capitoli successivi per ulteriori approfondimenti su questo punto.

<sup>30</sup> *Hanami* (lett. "ammirare i fiori") è la tradizionale usanza giapponese di godere della bellezza della fioritura primaverile dei ciliegi. Il periodo è per l'appunto quello inizio-primaverile.

<sup>31</sup> Il *tokonoma* 床の間 è una piccola nicchia ricavata nella parete delle case tradizionali giapponesi, di dimensioni circa 200x90 cm, leggermente rialzata. Gli elementi che la contraddistinguono sono un rotolo verticale appeso alla parete, 掛け軸 *kakejiku*, e una composizione floreale: entrambi contengono elementi che fanno riferimento alla stagione in corso.

<sup>32</sup> A proposito delle correnti stagionali del packaging moderno e contemporaneo giapponese, si veda Beatrice Zarroli, *Il Giappone avvolge. Analisi del packaging giapponese contemporaneo*, Ca' Foscari, a.a. 2007-2008, cap. 3.

## 1.2 Bambù (竹 *take*)

Il bambù è una pianta onnipresente nel panorama giapponese, sia a livello geografico sia a livello culturale. Soggetto immortalato da numerosi artisti, il bambù simboleggia la flessibilità unita alla resistenza. Questa pianta perenne è spesso associata a pino e susino nella triade 松竹梅 *shōchikubai*, pino-bambù-susino, chiamati anche “i tre amici dell’inverno” poiché pino e bambù mantengono le foglie anche nei mesi freddi e il susino fiorisce tra gennaio e febbraio; proprio per la capacità di queste piante di resistere ai rigori invernali e per la ricca simbologia che hanno acquisito (perseveranza, integrità morale, purezza, rinascita<sup>1</sup>), sono considerate *めでたい medetai*, fauste, e vengono spesso raffigurate su vaste superfici e piccoli oggetti, oltre che venire utilizzate come motivi decorativi in occasioni liete, ad esempio celebrazioni nuziali. Nel corso dell’anno il bambù è decorazione irrinunciabile in più di una festività, come nel caso dello *お正月 Oshōgatsu*, il capodanno, quando per i primi sette giorni di gennaio le porte di case e di esercizi commerciali sono decorate da composizioni di bambù e pino; nel giorno del *子供の日 Kodomo no hi*, la festa dei bambini, celebrata il 5 maggio, uno dei dolci tipici è il *ちまき chimaki*, pasta di riso dolce avvolta in foglie di bambù; il giorno di *七夕 Tanabata*, il 7 luglio, desideri e auspici per il futuro vengono scritti su foglietti di carta che verranno appesi su frasche di *笹 sasa*<sup>2</sup>. Durante l’estate non è raro vedere famiglie giapponesi che nel proprio giardino improvvisano un *流し素麺 nagashi-sōmen*, attività ludico-mangereccia il cui scopo è riuscire a prendere con le bacchette i *sōmen*, vermicelli giapponesi di farina bianca, mentre scorrono portati dall’acqua lungo canalette di bambù tagliate a metà, prima che cadano nel colino di bambù alla fine del percorso.



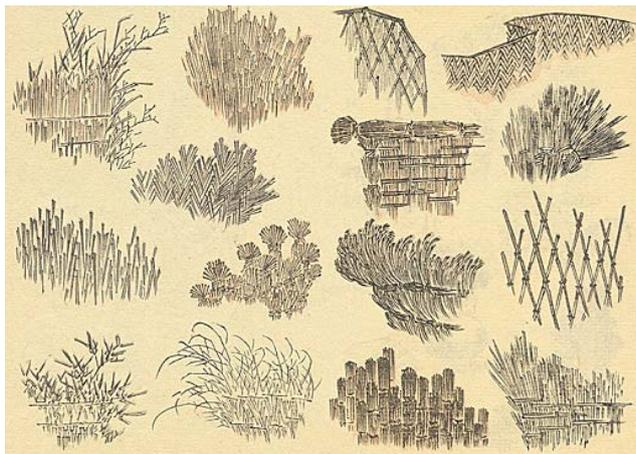
1. 36 vedute del Monte Fuji: Monte Fuji visto dai campi di riso nella provincia di Owari, Hokusai Katsushika, 1930 ca.



2. Passero e bambù, Utagawa Hiroshige, 1830 ca.

<sup>1</sup> “Il bambù nell’arte del Giappone e della Cina”, in [http://www.nipponica.it/eventi\\_dettaglio.asp?id=293](http://www.nipponica.it/eventi_dettaglio.asp?id=293) (01/03/2014)

<sup>2</sup> Una varietà di bambù. Se ne parlerà in modo più approfondito nel capitolo 1.3, p. 45.



3. Utilizzi del bambù, in *Hokusai manga vol. 13*, Hokusai Katsushika, 1849 ca.



4. Boschetto di bambù vicino a un tempio

Non solo il bambù è quindi presente come elemento decorativo nella vita dei giapponesi, ma il suo utilizzo è radicato a tal punto da essere un materiale insostituibile. Ciò è testimoniato anche dal fatto che, se il legno è citato nei più famosi documenti letterari giapponesi, il bambù trova una diffusione ancora più capillare nella letteratura giapponese e nel folklore locale. Ogni giapponese ha familiarità con il racconto di 竹取物語 *taketori monogatari*, “storia di un tagliabambù”, ed è in grado di recitarne a memoria il verso iniziale: 今は昔、竹取の翁といふ者ありけり *ima wa mukashi, taketori no okina toiu mono arikeri*, “molto tempo fa c’era un tagliabambù di nome Okina”. Il protagonista, un raccoglitore di bambù povero e ormai anziano, trova all’interno di un culmo di bambù una bellissima principessa in miniatura, かぐや姫 *Kaguyahime*; la principessa si trasforma subito in una neonata grande un pollice, e l’uomo decide assieme alla moglie di allevarla come se fosse figlia sua. Da quel momento ogni volta che l’uomo taglia del bambù vi trova all’interno delle pepite d’oro. La bambina cresce diventando una donna di eccezionale bellezza, il che attira pretendenti da ogni regione del Giappone, senza che la giovane accetti nessuno di loro come sposo. In un secondo momento, Kaguyahime rivelerà ai genitori adottivi di essere in realtà una principessa del regno della luna e dovrà suo malgrado farvi ritorno. Un’altra storia molto amata in Giappone è presente nel Kojiki, “La fortuna del mare e la fortuna della montagna”, in cui uno dei personaggi, tale Shihotsuchi, lancia un pettine di bambù sul terreno e da questo scaturisce un boschetto di bambù; tagliandone i culmi, egli costruisce un cesto. In molti altri racconti il bambù è presente in modo più realistico come elemento quotidiano: un palo per far asciugare i vestiti, una recinzione, un cestino, uno zaino, o sottoforma di germogli di bambù.<sup>3</sup>

<sup>3</sup> Nancy Moore Bess, *Bamboo in Japan*, Kodansha International, Tokyo, 2001, p. 17.

Per il popolo giapponese il bambù è un materiale che trasmette una sensazione di freschezza, ed è perciò estremamente piacevole. Come abbiamo visto in precedenza, nel corso dei secoli è diventato incarnazione di valori molto positivi, e nella lingua giapponese dire 竹を割ったよ  
うな *take wo watta yō na*, “come un bambù spaccato”, equivale a definire qualcosa ‘aperto e semplice’, ‘schietto’<sup>4</sup>. Un’ulteriore prova dell’intima connessione con questo vegetale è la quantità di 漢字 *kanji*, ideogrammi, che sono formati con il radicale di bambù 竹 e che indicano oggetti di uso quotidiano. Di seguito ne elenchiamo alcuni<sup>5</sup>:

竿 <i>sao</i> palo, pertica	笠 <i>kasa</i> copicapo di paglia conico	策 <i>zaru</i> colino	箸 <i>hashi</i> bacchette per mangiare	笞 <i>muchi</i> frusta	範 <i>han</i> esempio, trama
筆 <i>fude</i> pennello	筋 <i>suji</i> nervo, linea	筒 <i>tsutsu</i> tubo, cilindro	笊 <i>osa</i> pettine del telaio	簡 <i>fuda</i> articolazione, nodo	篋 <i>hera</i> spatola
管 <i>kuda</i> tubo	箱 <i>hako</i> scatola	籍 <i>seki</i> stato di famiglia	筋 <i>kinku</i> muscolo	箔 <i>haku</i> lamina, foglia	第 <i>dai</i> contatore per numeri ordinali

Fino alla Seconda guerra mondiale, infatti, moltissimi strumenti erano creati a partire dal bambù. Risorsa estremamente rinnovabile grazie al fabbisogno minimo d’acqua e alla velocità di crescita, questa pianta può vantare una notevole resistenza meccanica grazie ai diaframmi orizzontali che dividono i culmi in sezioni chiamate internodi<sup>6</sup>.

Uno dei suoi impieghi più antichi è l’uso come recipiente per liquidi (ad es. acqua o sakè), utilizzando segmenti di culmi: questo è un packaging altamente intuitivo e naturale<sup>7</sup>, caratterizzato da una lavorazione minima. Un uso altrettanto antico è testimoniato dalla presenza del bambù non solo nei piatti della cucina giapponese, sia come ingrediente (il 竹の子 *takenoko*, germoglio di bambù edibile) sia come elemento decorativo sottoforma di foglie, ma anche nello spazio fisico dove i piatti vengono preparati. In cucina troviamo infatti utensili come lo 策 *zaru*, il colino, in varie forme e dimensioni, sia per scolare sia per disporvi all’interno frutta di stagione o altri alimenti, oggi forse meno frequente nelle case più moderne ma ancora elemento imprescindibile nei negozi di *soba*, pasta di grano saraceno; i 菜箸 *saibashi*, bacchette lunghe per cucinare; una piccola scatola di legno usata come

<sup>4</sup> Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional...*, cit., p. 54.

<sup>5</sup> Un elenco più completo può essere visualizzato alla pagina 竹冠 *Take-kanmuri*, in <http://kanjitisiki.com/busyu/6kaku/02.html> (19/03/2014).

<sup>6</sup> Tiziana Firrone, *Il bambù*, ARACNE editrice, Roma, 2008, pp. 5-7. (consultabile all’indirizzo <http://www.aracneeditrice.it/pdf/2325.pdf>)

<sup>7</sup> Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional...*, cit., p. 54.

contenitore per il 弁当 *bentō*, pranzo al sacco, in alternativa ad un contenitore di legno; 巻き簾 *makisu*, la stuoia di listarelle di bambù usata per la preparazione dei cibi, in particolare modo del *sushi*; cesti di grandezza e intreccio diversificati a seconda dell'uso, ad esempio larghi e bassi per le verdure o con un coperchio per la conservazione del riso avanzato dal giorno prima<sup>8</sup>; 団扇 *uchiwa*, i ventagli usati sia per difendersi dal caldo sia per raffreddare il riso o alimentare una fiamma, tuttora utilizzato anche nelle cucine più moderne.



5. *Sushi*, serie *Uchiwa-e*, Utagawa Hiroshige, 1797-1858 ca.



6. *Venditore di cesti*, fine 1800 ca.

Gli utilizzi del bambù sono innumerevoli anche in altri ambiti: dagli utensili per il 茶道 *sadō*, la cerimonia del tè, agli 草履 *zōri*, i sandali; dal copricapo a forma di cono usato dai contadini alle palizzate; dallo 尺八 *shakuhachi*, flauto diritto con cinque fori nella parte frontale e uno in quella posteriore, allo ししおどし *shishi-odoshi*, lett. 'spaventa-cervi', elemento caratteristico dei giardini giapponesi tradizionali<sup>9</sup>. Tuttavia, l'uso più comune che ancora oggi gode di molta prosperità riguarda la produzione di cesti. Nel capitolo precedente abbiamo visto come sia il materiale preferito per rinforzare la chiusura dei barili di legno (v. p. 29 fig.1).

La vastità di utilizzo di questo materiale è facilmente spiegabile se si considera che il bambù è il perfetto connubio di resistenza e flessibilità. L'esempio per eccellenza è il 茶筌 *chasen*, il frullino per il tè usato durante il 茶道 *sadō*. Esso è fatto a mano a partire da un unico pezzo di bambù, la cui parte superiore viene sfilacciata per creare strisce sottili divise in due raggere, una esterna ripiegata verso l'interno e una interna riunita al centro. È



7. 茶筌 *Chasen*

<sup>8</sup> Nancy Moore Bess, *Bamboo in ...*, cit., p. 65.

<sup>9</sup> Si tratta di una piccola fontana costituita da un segmento di bambù fissato a metà della sua lunghezza su un supporto: un rivolo d'acqua riempie pian piano il tubo di bambù, fino a che esso, per il peso del liquido, si piega svuotandosi, e ritornando nella posizione originaria sbatte contro una pietra facendo un caratteristico 'clack'; il ciclo poi si ripete. Lo *shishi-odoshi* deve questo nome al suo scopo originario, ovvero spaventare cervi e orsi che si avvicinavano troppo alle aree suburbane.

un prodotto estremamente complesso, che richiede abilità e pazienza anche da parte di un artigiano esperto. Questo utensile permette di mescolare la polvere di tè verde con l'acqua senza rovinare la superficie della tazza; inoltre, non avendo un proprio odore particolare, non altera il gusto della bevanda finita, né ne assorbe il profumo, rimanendo neutro. È difficile immaginare un altro materiale naturale che, al pari del bambù, possa essere tagliato in strisce sottilissime senza che questo ne comprometta la resistenza<sup>10</sup>. È questo il motivo dell'uso capillare di strisce di bambù per creare *chasen*, cesti, colini, e così via.

Tuttavia, come tutti i materiali vegetali, anche il bambù è suscettibile ad attacchi di funghi, insetti e umidità. Il processo di preparazione è di importanza vitale per evitarne il rapido deterioramento, rendendolo adatto all'artigianato tramite procedure specializzate pensate appositamente per il prodotto finale. Ad esempio, si avranno processi diversi per preparare il bambù per un *chasen* rispetto a un rastrello<sup>11</sup>. Anche la lavorazione del bambù in sé è quindi considerabile un'arte.

La lavorazione più antica, meno trattata e più naturale, come abbiamo visto, è quella che ricava da un internodo un recipiente per liquidi. Questo, seppur caratterizzato da un intervento minimo, è considerato un packaging molto pregiato per la semplice bellezza del prodotto finale: le linee allungate del bambù, il colore vivo della corteccia o la levigatezza del culmo scortecciato, i leggeri ingrossamenti alle estremità dell'internodo. Data la sua popolarità, possiamo ammirarne numerosi esempi con chiusure diverse di volta in volta.

L'uso classico per il trasporto di liquidi è testimoniato dal recipiente per sakè di un bel verde brillante (fig. 8) che caratterizza molti dei contenitori creati a partire da questo materiale, ma l'amore per questa forma si esprime in moltissimi altri casi, per la conservazione e la commercializzazione dei prodotti più vari. Uno dei packaging più rappresentativi è 今年竹 *Kotoshi-dake* (fig. 9), "bambù di quest'anno", contenente dolci: la freschezza di ogni elemento utilizzato colpisce piacevolmente l'occhio dell'osservatore, dal verde vivace della superficie esterna, all'etichetta che recita il nome del prodotto in caratteri di una raffinata semplicità, al coperchio di 竹皮 *takekawa*, guaina di bambù. Quest'ultima è diversa dalla corteccia, in quanto nasce e cresce a scaglie attorno ai 竹の子 *takenoko*, germogli di bambù, per poi cadere naturalmente<sup>12</sup>. Altri esempi dati da affascinanti packaging mostrano come l'inventiva dell'artigiano riesca a declinare nei modi più vari anche una forma di partenza apparentemente molto semplice.

---

<sup>10</sup> Nancy Moore Bess, *Bamboo in ...*, cit., p. 80.

<sup>11</sup> Per un ulteriore approfondimento sul processo di preparazione del bambù, si veda Nancy Moore Bess, *Bamboo in ...*, cit., cap. 2, "Processing and preparation".

<sup>12</sup> Come vedremo meglio più avanti, questa guaina di bambù si presta bene per il confezionamento di alimenti, in quanto ha proprietà antisettiche.



8. Recipiente per sakè



9. 今年竹 *Kotoshi-dake*



10. やげん堀 *Yagen-bori*



11. 彩の香 *Aya no ka*



12. 御香煎 *Gokōsen*



13. 梅が香 *Ume ga ka*

やげん堀 *Yagen-bori* (fig. 10) è un contenitore per erbe medicinali che prende il nome dal quartiere di speziali di 江戸 Edo, vecchio nome di Tōkyō, un tempo molto florido. È dotato di un grosso tappo di legno nella parte superiore e di un turacciolo di legno sul davanti che viene rimosso per lasciare fuoriuscire il contenuto poco alla volta. La semplice etichetta bianca, con caratteri vergati in modo energico e vivace, aggiunge dinamicità per la sua posizione obliqua. Anche il recipiente 御香煎 *Gokōsen* (fig. 12) ha un piccolo tappo di legno per dosare il contenuto, un tipo di tè verde in polvere di Kyōto particolarmente amato e utilizzato nel quartiere di Gion<sup>13</sup>; l'etichetta, che copre quasi completamente la superficie del tubo di bambù, è di carta morbida, su cui sono illustrate le virtù del tè. Il contenitore per dolci 彩の香 *Aya no ka* (fig. 11) proveniente da Kyōto si distingue per la sua raffinatezza, chiuso da un velo quasi impalpabile di 和紙 *washi*, carta giapponese, e vivacizzato da un'etichetta rossa;

<sup>13</sup> Gion 祇園 è un quartiere di Kyōto famoso per la numerosa presenza di geishe, per le abitazioni tradizionali in legno, le case da tè e gli intrattenimenti tradizionali in genere.

inoltre, poiché una delle due estremità resta aperta, può essere in seguito riutilizzato ad esempio come vaso da fiori. Di destinazione diversa da tutti i precedenti, 梅が香 *Ume ga ka* (fig. 13) contiene invece sostanze per suffumigi sigillate da un tappo di legno e un'etichetta colorata. In base al contenuto, quindi, viene elaborato il tipo di chiusura più efficace.

Molti di questi packaging, purtroppo, non sono più comunemente utilizzati, ad eccezione del contenitore per erbe medicinali (fig. 10) che continua a essere presente in commercio. Tuttavia, in anni più recenti non è raro che si adottino forme in linea con la tradizione, quindi di aspetto familiare, cambiando però il materiale: è il caso del packaging per 黒七味 *Kuroshichimi* (fig. 14), venduto presso un negozio di spezie di Kyōto, il cui contenitore è simile a quello di やげん堀 *Yagen-bori* (fig. 10) e 御香煎 *Gokōsen* (fig. 12), ma realizzato in legno. Questa scelta è probabilmente dovuta a comodità di produzione, senza voler rinunciare all'apparenza tradizionale che incoraggia il consumatore ad aver fiducia nel prodotto.



14. 黒七味 *Kuroshichimi*



15. 鱧寿司 *Hamo-sushi*

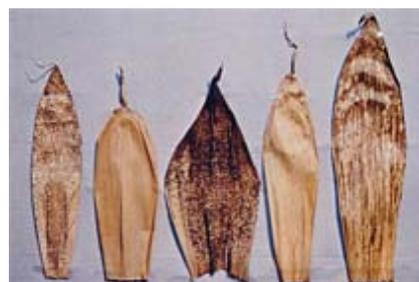


16. 柿羊羹 *Kaki-yōkan*

Tornando al packaging giapponese tradizionale, questa forma tubolare di base annovera diverse variazioni. Spesso, infatti, l'internodo viene tagliato longitudinalmente per accomodare il contenuto: il packaging per 鱧寿司 *Hamo-sushi* (fig. 15), sushi di grongu, una ghiottoneria di Kyōto, viene poi ulteriormente avvolto da guaine di bambù e da una corda di guaina di bambù, sia per assicurarne la chiusura sia per praticità di trasporto. L'insieme, una volta aperto, risulta fresco e invitante, e il pesce si inserisce armonicamente nella forma allungata dell'internodo, accompagnato da alcune foglie di bambù che come abbiamo visto in precedenza sono tipiche decorazioni per piatti di pesce e carne, sia per un fattore estetico, sia

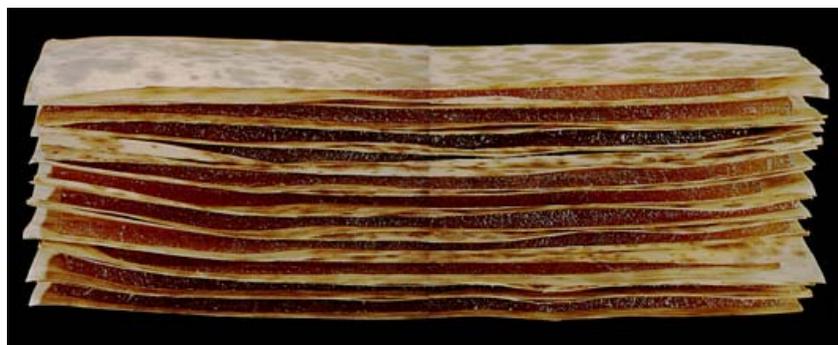
per le loro proprietà antibatteriche. Un altro prodotto che spesso si accompagna a contenitori tubolari in bambù è lo *yōkan*, un dolce di consistenza simile a marmellata gelatinosa, come nel caso del 柿羊羹 *Kaki-yōkan* (fig. 16): sia il contenitore sia il piccolo utensile a forma di coltello sono di bambù scortecciati, sulla cui tonalità chiara lo *yōkan* di 柿 *kaki*, cachi, spicca a contrasto. La piacevolezza del contenitore sta anche nel lieve sentore di bambù che sprigiona. Si dice che l'idea per questa confezione abbia avuto origine più di cento anni fa nella città di 大垣 Ōgaki, nel centro del Giappone, ed è tutt'ora una rinomata prelibatezza della prefettura di Gifu.

Un altro elemento importante nei packaging di bambù, già citato, è la 竹皮 *takekawa* o 竹の皮 *take no kawa*, la guaina di bambù. Essa è una foglia di bambù particolare che, invece di nascere dal ramo, cresce con il germoglio di bambù, avviluppandolo in modo da formare delle scaglie protettive. Esse si staccano naturalmente dal bambù quando hanno terminato la



17. Varietà di 竹皮 *takekawa*

loro funzione protettiva<sup>14</sup>. Rispetto alle foglie normali del bambù, queste guaine sono facilmente riconoscibili grazie alla base dritta e regolare e al colore chiaro; la loro superficie è spesso coperta di macchie o striature più scure. È questa la parte del bambù che viene utilizzata per creare 草履 *zōri* e 笠 *kasa*, i sandali e i cappelli conici giapponesi tradizionali.



18. のし梅 *Noshi-ume*

L'applicazione più immediata della *takekawa* è a diretto contatto con gli alimenti in virtù delle sue proprietà antibatteriche, ma il fascino del suo utilizzo può stupire. Un piccolo capolavoro, come lo definisce Oka<sup>15</sup>, è il packaging per のし梅 *Noshi-ume* (fig. 18), un rinomato dolce gelatinoso a base di prugne che viene confezionato tra guaine di bambù. Ogni striscia di *noshi-ume* è racchiusa in una singola guaina ripiegata; le guaine ripiene di gelatina

<sup>14</sup> 竹皮の雑学 *Takekawa no zatsugaku*, in copia cache della pagina <http://www2.nkansai.ne.jp/com/msc/sub5.htm> (27/02/2013, visualizzato grazie all'archivio online Wayback Machine Internet Archive).

<sup>15</sup> Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional...*, cit., p. 186.

vengono poi impilate le une sulle altre, creando una composizione singolare e piacevole. Tuttavia, il packaging più semplice e comune è costituito dalla guaina di bambù ripiegata su se stessa e fermata da una corda fatta dello stesso materiale, legata morbidamente, come nel caso di やきもち *Yakimochi* (fig. 19), *mochi* grigliato, la cui confezione è arricchita da una etichetta semplice con caratteri decisi, o per i だんご *dango* (fig. 20), polpette di riso dolci cotte al vapore, la cui etichetta vivace contribuisce a rafforzare l'impressione di un prodotto senza affettazione, quindi popolare e adatto a tutti.



19. やきもち *Yakimochi*



20. だんご *Dango*

Come la pianta da cui ha origine, anche la guaina di bambù è un elemento versatile e resistente. Questo ci permette di vederla utilizzata in diversi modi, ad esempio intrecciata (fig. 21) a formare un packaging inusuale e vagamente tropicale originario del sud del Giappone per gli 火の山せんべい *Hi no yama senbei*, cracker di riso, la cui tonalità, simile a quella della guaina di bambù, si avvicina molto a quella dell'imballo, creando al contempo una differenza di pattern tra contenitore e contenuto. L'insieme risulta fresco e appetitoso.



21. 火の山せんべい *Hi no yama senbei*



22. 星祭 *Hoshimatsuri*

La guaina di bambù è di per sé leggera e morbida, il che la rende adatta per un contenuto di peso ridotto; per questo viene usata soprattutto in combinazione con il bambù stesso al fine di aumentarne capacità e resistenza. Gli *yōkan* denominati 星祭 *Hoshimatsuri* (fig. 22), “festa delle stelle”, sono un ottimo esempio di packaging composto di diversi elementi che derivano tutti dalla stessa pianta: i dolci sono contenuti in internodi di bambù ricoperti uno a uno da guaina di bambù, legati poi con corda di bambù e assicurati a un anello, anch’esso dello stesso materiale, per garantire un facile trasporto. Come vedremo nella sezione dedicata alla paglia, questa tipologia di trasporto era molto frequente in Giappone per alimenti di piccole dimensioni che venivano legati insieme a cascata per facilitarne il trasporto<sup>16</sup>.



23. 山里柿 *Yamazato-gaki*

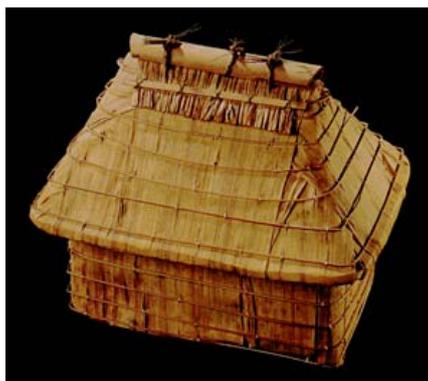


24. 濱焼桜鯛 *Hamayaki-sakuradai*

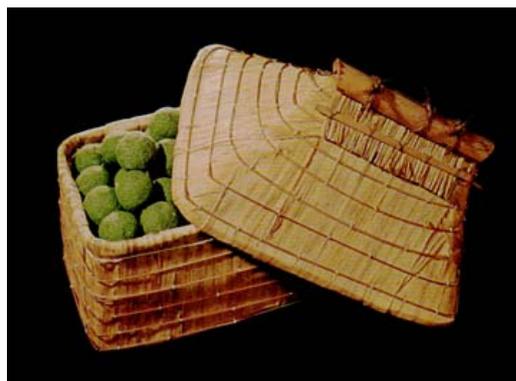
In caso di packaging più complessi, le guaine di bambù sono applicate sopra strutture di strisce di bambù, in modo da creare un imballaggio più resistente: questa soluzione permette di essere più liberi e creativi nella scelta del design e, al tempo stesso, assicura una buona areazione per il contenuto, di solito un prodotto alimentare. Il coperchio della confezione di 山里柿 *Yamazato-gaki* (fig. 23), cachi seccati, si ispira alla forma di un ventaglio; la struttura di bambù e la guaina che la ricopre sono tenute insieme da sottili ramoscelli di vite secca, legati in modo da formare un motivo concentrico che richiama la forma tondeggiante del ventaglio. Altrettanto rifinito è il packaging per 濱焼桜鯛 *Hamayaki-sakuradai* (fig. 24), pagro grigliato, pesce molto consumato in Giappone: la confezione si ispira al cappello pieghevole di falasco un tempo indossato da contadini e viaggiatori. Questa versione è stata realizzata con strisce e guaine di bambù, e legata poi con una corda di paglia. Essa assicura una buona ventilazione all’orata intera contenuta all’interno, inoltre è di facile trasporto ed è adatta alla conservazione per un breve lasso di tempo. Si dice che anche i signori feudali

<sup>16</sup> Si veda il capitolo 1.4, p. 59.

usassero mandare allo *shōgun*<sup>17</sup> un'orata confezionata in questo modo, insieme ad altri regali, quando andavano a presentargli i loro omaggi nella capitale, per cui questo imballaggio può vantare un'origine antica. Un ultimo esempio del connubio bambù-guaina è la confezione per gli 真盛豆 *Shinsei-mame* (fig. 25) che ricorda una casa il cui tetto viene tolto per rivelare le ghiottonerie contenute, ovvero dolcetti con un cuore di fagiolo di soia nera tostato. La sua forma si ispira alle case definite patrimonio dell'UNESCO in stile architettonico 合掌造り *gasshō-zukuri*, abitazioni modeste con tetto di paglia spiovente costruito senza l'ausilio di chiodi, comuni nelle zone fredde caratterizzate da abbondanti nevicate del centro-nord del Giappone: l'inclinazione del tetto, infatti, serviva per evitare che la neve si accumulasse sopra la casa rischiando di determinarne il crollo<sup>18</sup>. In realtà questo packaging proviene da Kyōto ed è quindi probabile che l'artefice si sia ispirato alle case denominate 寄せ棟造り *yosemune-zukuri*, molto comuni in quell'area, che sono pressoché simili alle controparti più a nord ma, rispetto a quest'ultime, presentano un tetto ricoperto di paglia sui quattro lati invece che solamente due.



25. 真盛豆 *Shinsei-mame*



26. 真盛豆 *Shinsei-mame*

Come accennato in precedenza, la produzione di cesti utilizzando strisce di bambù è forse quella che ancor oggi gode di più prosperità, e vi sono casi in cui l'abbinamento pieno-vuoto si realizza con il contrasto tra l'intreccio a maglie larghe e la copertura piena della guaina di bambù, come per l'imballo delle 茶飴 *Cha-ame* (fig. 27), caramelle al gusto di tè verde. A chiudere il raffinato cestino è un coperchio ricoperto di guaina di bambù fermata con ramoscelli di vite secca in cerchi concentrici, che



27. 茶飴 *Cha-ame*

<sup>17</sup> *Shōgun* 将軍, “generale”, era la carica massima nell'esercito giapponese e il titolo dato ai dittatori militari che dal 1192 al 1868 governarono il Giappone in vece dell'imperatore.

<sup>18</sup> È ancora possibile vedere queste case nei due villaggi storici di 白川郷 *Shirakawa-gō* e 五箇山 *Gokayama*, riconosciuti dall'UNESCO come Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Per approfondimenti, si veda 建築学 *Kenchikugaku*, in <http://www.gokayama.jp/monogatari/kenchiku.html> (30/03/2014)

adempie sia alla funzione di aumentare la resistenza del coperchio sia ad una funzione decorativa. Il riferimento al tè non si limita al nome dei dolci, ma traspare anche dai dettagli: il cestino ricorda quello utilizzato per la raccolta delle foglie di tè e il coperchio, vagamente conico, può essere visto come un omaggio al *笠 kasa*, il cappello indossato dai raccoglitori di tè e in generale dai contadini.

Gli esempi di cesti usati come packaging sono innumerevoli. Gli artigiani che si occupano di questa delicata arte spiegano che il periodo di apprendistato per acquisire le basi e le abilità necessarie dura decenni<sup>19</sup>, e sia la preparazione sia la lavorazione richiedono tempi lunghi. Il materiale di partenza viene scelto tra le piante situate nella zona più interna dei boschetti di bambù, poiché sono quelle che, non esposte alle sferzate del vento, crescono diritte<sup>20</sup>. I culmi vengono tagliati in autunno e lasciati ad asciugare almeno un anno<sup>21</sup>; vengono quindi spaccati a metà e poi ulteriormente divisi e piallati per ottenere la larghezza adatta all'intreccio che l'artigiano ha intenzione di realizzare<sup>22</sup>. Per la creazione dei cesti viene utilizzata solamente la corteccia, quindi la polpa interna della pianta viene rimossa<sup>23</sup>. Talvolta viene utilizzato un bambù già invecchiato di colore bruno: questo bambù, ricavato dal soffitto di vecchie case di campagna sprovviste di camini, nel corso degli anni viene colorato dal fumo e dalla fuliggine, caratteristica che lo rende particolarmente ricco e setoso alla vista<sup>24</sup>. L'artigiano del bambù, allo stesso modo dell'esperto del legno, sa scegliere di volta in volta quale tipo di bambù sia il più adatto al prodotto finito: il Giappone, infatti, annovera una cinquantina di specie di bambù riconducibili a tre generi, *Bambusa*, *Arundinaria*, and *Phyllostachys*<sup>25</sup>; non è intento di questa tesi presentare le differenze botaniche tra di queste, ma piuttosto far riflettere sull'abilità e la conoscenza del maestro di bambù e sulle scelte ragionate che egli opera.

---

<sup>19</sup> “Masters of Bamboo: Japanese Baskets and Sculpture in the Cotsen Collection”, Ufficio stampa Asian Art Museum, San Francisco, in <http://www.asianart.com/exhibitions/bamboo/intro.html> (13/04/2014).

<sup>20</sup> Frederic de Garis *et al.*, *We Japanese*, Fujiya Hotel Ltd, Miyanoshita, 1964, p. 126.

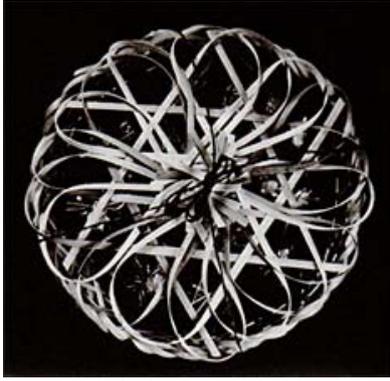
<sup>21</sup> *Ibidem*. Secondo la testimonianza di un altro artigiano, si devono lasciar asciugare per due anni. *cfr. Diane Durston, Old Kyoto: A Guide to Traditional Shops, Restaurants and Inns*, Kodansha International, 2005, p. 126.

<sup>22</sup> Diane Durston, *Old Kyoto: A Guide to Traditional Shops, Restaurants and Inns*, Kodansha International, 2005, p. 126.

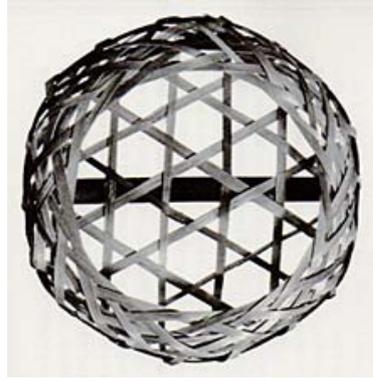
<sup>23</sup> Frederic de Garis, Sakai Atsuharu, *We Japanese...*, cit., p. 126.

<sup>24</sup> *Ibidem*.

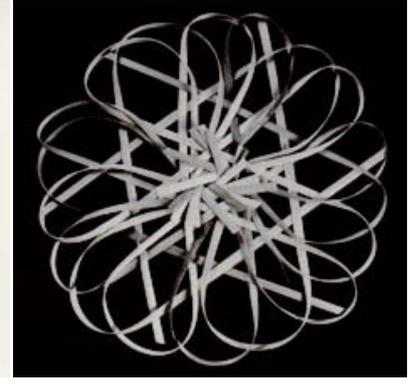
<sup>25</sup> Basil Hall Chamberlain, *Things Japanese: Being Notes on Various Subjects Connected with Japan*, Stone Bridge Press, Berkeley, 2007, p. 62.



28. したたり *Shitatari* con  
coperchio



29. したたり *Shitatari*: cesto e coperchio

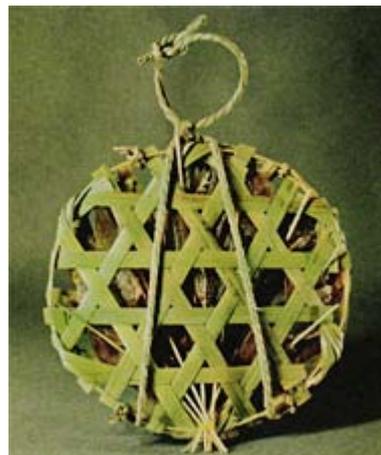


Un'applicazione molto raffinata è la confezione per dolci estivi di Kyōto (figg. 28-29) pensata per essere messa in frigorifero assieme ai dolci contenuti, che necessitano di essere refrigerati per una conservazione ottimale; il coperchio, particolarmente elegante, è caratterizzato da intrecci curvi e rettilinei che rendono dinamico l'insieme. Anche questo è un esempio di packaging che può successivamente essere riutilizzato in casa, come molti dei successivi.

I cesti con struttura a maglie larghe, molto areata, sono di solito usati per confezionare alimenti di dimensioni abbastanza grandi da non rischiare la fuoriuscita. La bellezza di questo genere di packaging sta nell'intravedere il contenuto, il quale spesso, essendo di colore differente, crea contrasto con i toni chiaro-verdastri del bambù, enfatizzando di rimando l'intreccio.



30. 羊羹 鵜の玉子 *Yōkan U-no-tamago*

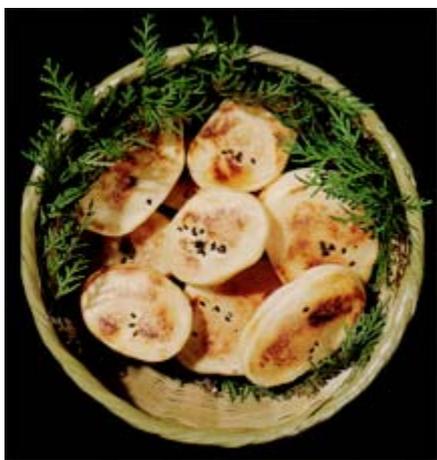


31. 干魚 *Hoshi-uo*

Questa lavorazione del bambù lascia ampie possibilità per quanto riguarda le forme realizzabili, e anche in questo caso non di rado l'artigiano prende spunto da elementi della vita quotidiana, come abbiamo visto nelle scorse pagine. Un bellissimo esempio è la riproduzione in miniatura della gabbia per uccelli (fig. 30) in cui i pescatori di cormorani del

fiume di Nagara, nella prefettura di Gifu, trasportano i loro volatili: questa è il packaging per gli 羊羹 鶯の玉子 *Yōkan U-no-tamago*, dolci a forma di uovo chiamati “uova di cormorano”. Il cesto, i tre piedi di supporto, caratteristica peculiare, e le legature che li fermano sono tutti fatti di bambù; l’unico altro materiale usato sono corde di fibre naturali. Di intreccio simile ma a strisce più larghe è la confezione 干魚 *Hoshi-uo* (fig. 31), “pesce essiccato”, composta da due cestini piatti di bambù legati insieme da una robusta cordicella di paglia, le cui estremità si uniscono su un lato a formare un manico. L’insieme è volutamente informale e semplice, e il colore vivace del bambù contrasta con le tonalità più scure del pesce.

Un intreccio a strisce fitte, invece, viene utilizzato per l’imballo di 家喜芋 *Yaki-imo* (fig. 32), *manjū* a forma di patate arrosto il cui nome gioca sull’assonanza tra 焼き *yaki*, “arrostate”, e 家喜 *yaki* di “gioia di casa”. I dolci sono adagiati su un letto di rametti di cedro, il cui colore contrasta con i toni uniformi della confezione e crea uno stacco netto tra contenitore e contenuto. Come le patate arrostate a fette preparate nella cucina giapponese, anche questa versione dolciaria è decorata con semi di sesamo nero. Le patate arrosto sono uno snack economico e comune in Giappone nel periodo invernale, ma qui vengono elevate a uno status più raffinato grazie al fascino del contenitore. La confezione viene venduta da un negozio di Kyōto, coperta da una stoffa che funge da coperchio: sia quest’ultimo sia il cestino sono pensati per essere riutilizzati dopo l’acquisto. A intreccio ancora più stretto e dinamico è il cestino che accomoda lo ザボン漬 *Zabon-zuke* (fig. 33), sorta di pompelmo candito. Questo è un bellissimo esempio di packaging in cui la spazialità di pochi elementi basta a creare un gioco piacevole alla vista che intriga l’osservatore: le fette di pompelmo, tagliate a rondelle, colmano il cestino non lasciando nemmeno intravedere il fondo, dando un’impressione di bontà, genuinità, copiosità e anche benessere, senza risultare tuttavia eccessivo, poiché l’insieme mantiene un carattere decisamente delicato. Anche la trama del cesto sembra muoversi seguendo la circolarità che caratterizza ogni elemento di questo packaging.



32. 家喜芋 *Yaki-imo*



33. ザボン漬 *Zabon-zuke*

Un piccolo packaging che rientra nell'uso del bambù per costruire cesti è quello per le “sette erbe di primavera” (fig. 34), in giapponese 春の七草 *Haru no nanakusa*, che sia per il suo aspetto sia per il nome ha una connotazione vagamente nostalgica. Il nome, infatti, si riferisce alle sette erbe<sup>26</sup> che venivano mangiate durante la prima metà dell'anno, che allora cominciava appunto con la stagione primaverile; esistono altre sette erbe che rappresentano la controparte autunnale con, si crede, un effetto altrettanto benefico per la salute. Attualmente rimane l'usanza di comprare queste erbe in cestini all'interno dei quali sono disposte dentro riso cotto chiamato 七草粥 *nanakusa-gayu*, simile a riso in bianco, per mangiarle la mattina del 7 gennaio<sup>27</sup>. Il punto focale di questo packaging è l'armonioso manico realizzato con due strisce di bambù. Un aspetto interessante dei cesti, infatti, è rappresentato dalle possibilità di realizzare i manici in modi molto vari, di cui possiamo visionare di seguito alcuni esempi (figg. 35-36). A testimonianza ulteriore della flessibilità delle composizioni di strisce di bambù, si veda anche l'imballaggio per 山ごぼう漬 *Yamagobō-zuke* (fig. 35), fitolacca marinata in salsa di soia, la cui forma affusolata è causa e ispirazione della sagoma inusuale di questo cesto. Il manico riprende il tema generale allungandosi quasi impalpabile verso l'esterno, a contrasto con il motivo molto deciso del corpo centrale.



34. 春の七草 *Haru no nanakusa*



35. 山ごぼう漬 *Yamagobō-zuke*

<sup>26</sup> Ovvero 芹 *seri*, prezzemolo giapponese; 薺 *nazuna*, borsa di pastore; 御形 *gokyō*, *Gnaphalium* affine; 繁縷 *hakobera*, centocchio comune; 仏の座 *hotoke no za*, *Lamium amplexicaule*; 菘 *suzuna*, rapa, e 蘿蔔 *suzushiro*, ravanello.

<sup>27</sup> Il 7 gennaio è il 人日 *Jinjitsu*, “giorno dell'uomo”, una delle 五節句 *gosekku*, cinque feste stagionali di origine cinese. Tradizionalmente veniva festeggiato il settimo giorno del primo mese lunare, ma dal 1987, con il processo di modernizzazione del Giappone, venne anticipato al 7 gennaio per effetto dell'adozione del calendario gregoriano.



36. Altri esempi di manici.

In ognuno di questi cesti il manico, elemento irrinunciabile per garantire un facile trasporto, diventa una rifinitura di stile che aggiunge carattere all'intero imballo.



37. ささらあめ *Sasara-ame*

A conclusione di questa breve esposizione di packaging realizzati in bambù, l'esemplare che riassume il fascino e l'estrema utilità di questa pianta è la composizione per ささらあめ *Sasara-ame* (fig. 37), lett. 'caramelle-frusta'<sup>28</sup>, sottili strisce di bambù levigate alle cui estremità spiccano colorate caramelle prodotte nella città di 仙台 Sendai. A rafforzare la somiglianza con un bouquet di fiori, sono inseriti in un contenitore che funge da vaso decorato con cordicelle benaugurali nei colori rosso e bianco, una sorta di *mizuhiki* informale.

Dato l'uso così straordinariamente capillare di questo materiale nella cultura giapponese, sembra appropriato concludere questa sezione

citando la riflessione di uno yamatologo del XIX secolo:

Così vasto è il ruolo del bambù nell'economia domestica giapponese che la domanda è piuttosto, a che cosa non serve? [...] Sarà sufficiente dimostrare che la vita giapponese senza bambù è difficile da immaginare quasi quanto un pasticcino senza burro, un paesaggio senza luce, o un inglese senza lamentele.<sup>29</sup>

<sup>28</sup> *Sasara* 箆 significa infatti 'frusta, frullino', e indica diversi strumenti che hanno in comune la caratteristica di essere formati da strisce sottili di bambù legate insieme a una estremità, lasciando l'altra libera e aperta a raggiera.

<sup>29</sup> Basil Hall Chamberlain, *Things Japanese...*, cit., p. 61-62.

### 1.3 Bambù nano (笹 *sasa*)

Prima di cominciare a parlare di笹 *sasa* è necessario precisare che, nonostante si sia deciso di trattare questo materiale in una sezione a parte, dal punto di vista botanico non è differente dal bambù: appartiene anzi alla stessa famiglia delle Bambusae e ne condivide le caratteristiche. Questo poiché il bambù presente sul suolo giapponese si può suddividere in due grandi categorie: 竹 *take*, le piante di dimensioni maggiori, i cui germogli (竹の子 *takenoko*) sono edibili; e 笹 *sasa*, piante che non superano i due metri di altezza e formano un denso tappeto di vegetazione sul terreno. I germogli di queste ultime, al contrario di quelli di *take*, non sono edibili e non perdono le guaine da cui vengono protetti durante la crescita; questa sottocategoria di bambù viene perciò apprezzata soprattutto per le foglie, che trovano grande applicazione nel packaging tradizionale<sup>1</sup>. Le foglie di *sasa*, di colore verde acceso in primavera ed estate, con l'arrivo delle temperature più fredde acquistano una caratteristica bordatura bianca<sup>2</sup>.



1. *Sasa to sanma*, Fujie Shirobe, data sconosciuta.



2. Foglie di *sasa* in tardo autunno.

La caratteristica principale che ha determinato il grande utilizzo di foglie di *sasa* a uso alimentare è dovuto al fatto che hanno un'alta percentuale di pectina: ciò conferisce loro proprietà antisettiche e di conseguenza favorisce la miglior conservazione del cibo. Inoltre, il suo consumo ha diversi effetti benefici, come l'incremento dell'immunità ai virus e l'abbassamento del colesterolo cattivo<sup>3</sup>. In modo simile all'imballaggio estremamente intuitivo degli internodi di bambù usati per il trasporto di liquidi, anche questa tipologia di packaging ha una qualità istintiva che deriva non dalla ricerca dell'abilità manuale, quanto piuttosto dalla cristallizzazione della saggezza di ogni giorno che sfrutta i materiali a portata

<sup>1</sup> Louis Frederic, *Japan Encyclopedia*, Cambridge, Harvard University Press, 2002, p. 68.

<sup>2</sup> Basil Hall Chamberlain, *Things Japanese...*, cit., p. 63.

<sup>3</sup> 日本の伝統パッケージを見る *Nihon no dentō pakkēji wo miru*, in <http://www.kamisuki.jp/page009.html> (23/12/2011)

di mano. Per un giapponese, quindi, un imballaggio con foglie di *sasa* avrà un sapore familiare e nostalgico, come se fosse appena stato comprato nel piccolo negozio di dolci del quartiere: essi lo apprezzano prima di tutto a livello tattile, per la levigatezza e i leggeri motivi rettilinei, ma anche per il vago profumo dolciastro che viene trasferito al dolce .

Possiamo suddividere le confezioni fatte con *sasa* in due gruppi: quelle che utilizzano solamente la foglia in senso stretto, e quelle che invece ne utilizzano anche il gambo.



3. ささあめ *Sasa-ame*



4. 笹ゆべし *Sasa-yubeshi*

Questo pezzo di ささあめ *Sasa-ame* (fig. 3) color cristallo, caramella fatta con fagioli dolci, viene avvolto da una foglia di 熊笹 *kumazasa*, una varietà di *sasa*, ripiegata solamente una volta: questo packaging, tanto semplice quanto rustico, non sarà certo molto diverso dal metodo di confezionamento che utilizzavano i giapponesi in tempi più remoti. Lo si può considerare dunque il modello base da cui si sono sviluppati esempi più ricercati dal punto di vista manuale ed estetico. Le stesse considerazioni valgono anche per l'imballo di 笹ゆべし *Sasa-yubeshi* (fig. 4), gnocco dolce aromatizzato al bergamotto e cotto al vapore, che viene avvolto da una foglia ripiegata due volte.

La potenzialità dell'uso combinato di foglia e gambo sta nel poter legare insieme più dolci, creando una vera e propria composizione. Ne sono un esempio i 道喜ちまき *Dōki-chimaki* (fig. 5), *mochi* con ripieno di marmellata di *azuki*, che vantano il nome del loro creatore grazie a un episodio storico interessante. Questo tipo di dolce, infatti, veniva originariamente avvolto con 茅 *chigaya*, falasco bianco, una varietà di canna, ed era perciò conosciuto come 茅巻き *chimaki*, lett. 'avvolto da falasco bianco'. Leggenda vuole che un negoziante di nome 川端道喜 *Kawabata Dōki* incartasse per primo questo dolce in foglie di *sasa* per presentarlo come dono all'imperatore Gokashiwabara 後柏原天皇 (1464-1526): da quel momento l'utilizzo di

queste foglie divenne predominante, e questo particolare tipo di *chimaki* mantiene ancora oggi il nome del pioniere che ne ideò l'incarto<sup>4</sup>. I *mochi* sono singolarmente avvolti da una o più foglie ripiegate su se stesse dando al dolce una forma vagamente conica. I singoli *chimaki* sono percorsi a serpentina da una corda colorata, unita alla sommità per formare un gruppo di dolci, e lasciati liberi di svolazzare nella parte finale come decorazione. I *mochi* all'interno possono essere di due gusti differenti, e vengono differenziati usando per l'uno la pagina superiore della foglia, per l'altro quella inferiore. Si dice che anche 千利休 Sen no Rikyū, maestro della cerimonia del tè del XVI secolo, rimase colpito dalla bellezza dei *Dōki-chimaki*<sup>5</sup>. Questo packaging è tuttora diffuso, soprattutto come dolce tradizionale della Festa dei Bambini, festeggiata il 5 maggio. Purtroppo in tempi recenti, anche a causa del riscaldamento globale, la qualità di queste piante è andata diminuendo e il costo per foglia è aumentato; nonostante questo, molti produttori di *chimaki* continuano a preferire questo metodo tradizionale di imballo per lo straordinario profumo che si sprigiona all'apertura del dolce<sup>6</sup>. Si può osservare che questa combinazione visiva, tattile e olfattiva è una dei maggiori pregi di questo packaging e del packaging giapponese tradizionale in generale, esperienza che raramente riesce a trovare una valida controparte con i materiali più moderni oggi comunemente utilizzati per l'imballaggio.



5. 道喜ちまき *Dōki-chimaki*



6. ちまき *Chimaki*



7. ちまき *Chimaki*

<sup>4</sup> Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit., p.192.

<sup>5</sup> *Ibidem*.

<sup>6</sup> 「道喜粽（どうきちまき）」を買ってみました *Dōki-chimaki wo kattemimashita*, in [http://kyoto-wagasi.com/review/kawabata\\_doki\\_timaki\\_001.html](http://kyoto-wagasi.com/review/kawabata_doki_timaki_001.html) (21/04/2014)



8. ちまき *Chimaki*

Ci sono molti altri esempi di confezionamento di *chimaki* (figg. 6-8) più semplici rispetto all'elaboratezza dei *Dōki-chimaki* (cfr. p. 47 fig. 5). Il punto focale rimane comunque l'utilizzo di una foglia di *sasa* piegata assecondando la forma del contenuto; avremo, ad esempio, dei piccoli packaging triangolari (fig. 6), rettangolari (fig. 7) o a caramella (fig. 8), legati insieme da falasco bianco o altre varietà di canna. Confezioni come queste sono retaggio di un metodo di imballare i cibi sviluppatosi nelle aree rurali per garantirne la conservazione e allo stesso tempo renderli maneggevoli e facilmente trasportabili; possono essere viste ancora oggi in negozi di dolci o bancarelle.



9. ちまき *Chimaki*



10. お麩まんじゅう *Ofu-manjū*

Altri packaging invece sfruttano anche il gambo della foglia (figg. 9-10), risultando più slanciati e marcando l'aspetto naturale e semplice della confezione. L'imballaggio per lo お麩まんじゅう *Ofu-manjū* (fig. 10), dolce simile al *manjū* fatto di amido di grano con ripieno di marmellata di *azuki*, è creato a partire da una singola foglia di *kumazasa*: il risultato è estremamente elegante, e non sorprende scoprire che è frutto dell'inventiva dei fattorini che

portavano scorte di cibo e altri oggetti al palazzo imperiale di Kyōto<sup>7</sup>. Un tempo questi packaging erano ovviamente più diffusi e utilizzati per molte tipologie di cibi; oggi sono usati quasi esclusivamente per avvolgere dolci.



11. おけさもなか *Okesa-monaka*

La confezione di おけさもなか *Okesa-monaka* (fig. 11) è visibilmente un'eccezione: in questo caso le foglie di *sasa* non sono usate come involucro a diretto contatto con il cibo, ma come copertura sopra un'ossatura di listelli di bambù. È un uso insolito se si pensa che in un packaging di questo genere viene solitamente utilizzata la guaina di bambù (cfr. pp. 38-39 figg. 23-26). Le foglie che formano il coperchio sono fermate da sottili ramoscelli di vite quasi tono su tono, sopra cui spicca l'etichetta triangolare bianca con il nome e la raffigurazione del prodotto rappresentato come un cappello indossato da una donna. Il dolce contenuto all'interno è un 最中 *monaka*, una sorta di wafer di riso contenente sciroppo di amido, la cui forma si ispira al copricapo circolare chiamato 笠 *kasa*. Il nome "Okesa" è un riferimento all'omonima canzone popolare originaria della prefettura di 新潟県 Niigata, da dove proviene questo packaging: la canzone ha ispirato una danza tradizionale che viene eseguita durante lo お盆 *Obon*, festa buddista per commemorare i morti: ai danzatori di questa canzone, che durante l'esibizione indossano un *kasa*, si ispira la posizione delle mani con cui è ritratta la donna<sup>8</sup>. La corda scura di fibre naturali assolve il compito di facilitare il trasporto, dando al contempo un tocco rustico all'insieme.

<sup>7</sup> Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit., p.193. Molteplici imperatori del Giappone risiedettero nel palazzo imperiale di Kyoto, dal 794 al 1868 circa.

<sup>8</sup> 佐渡おけさ *Sado-okesa*, in <https://www.youtube.com/watch?v=M50gQBI7B8k> (27/04/2014)

## 1.4 Paglia (藁 *wara*)

Se si pensa che il Giappone, fin da tempi immemorabili, ha prosperato grazie alla produzione di riso, è facile intuire l'abbondanza della paglia che ne è un sottoprodotto. Nell'arcipelago questo materiale è disponibile in grande quantità e presenta diverse caratteristiche che lo rendono interessante per il packaging: innanzitutto, la paglia è resistente e facile da maneggiare, il che la rende ideale per avvolgere prodotti fragili; in secondo luogo, i suoi steli cavi a sezione tubolare svolgono una funzione “a cuscino”<sup>1</sup> che protegge il loro contenuto; la paglia inoltre non ha bisogno di essere trattata ma può essere utilizzata così come la si raccoglie; riesce a mantenere una temperatura stabile all'interno proteggendo il suo contenuto dagli sbalzi di temperatura che possono avvenire all'esterno; infine, il suo peso trascurabile non appesantisce la confezione nel suo insieme e la rende ideale per il trasporto. Queste sono le caratteristiche chiave che hanno decretato il successo di questa pianta per l'uso finalizzato all'imballaggio e al trasporto.



1. Contadino con impermeabile, Kusakabe Kinbei, 1885.



2. 藁手袋 *Wara-tebukuro*

Come si è visto per il bambù, anche la paglia è un elemento che è sempre stato presente nella quotidianità giapponese. In tempi più remoti venivano infatti utilizzati i cappelli di paglia, sulle spalle i 蓑 *mino*, impermeabili di paglia (fig. 1), alle mani i 藁手袋 *wara-tebukuro*, guanti di paglia (fig. 2), ai piedi 脛巾 *habaki*, stivali di paglia, 草履 *zōri*, infradito di paglia, o 草鞋 *waraji*, sandali di paglia. In cucina si usavano oggetti come lo 櫃入れ *hitsuire*, cestino di paglia con coperchio dove si conservava il riso appena cotto affinché rimanesse caldo; il 束子 *tawashi*, bruschino di paglia; il 鍋敷き *nabeshiki*, poggiapentole. All'esterno della casa

<sup>1</sup> Miyazaki Kiyoshi, “Nihon no dentō pakkēji. Tsuto no ishō”, in *Hō-sō-kai. Pakkingu magikku*, Tokyo, INAXo, 1996, p. 18.

c'erano i tetti di paglia intrecciati, detti 屋根組み縄 *yane-kuminawa*, e all'interno ancora oggi si usano 畳 *tatami*<sup>2</sup> e 蓆 *mushiro*, stuoie di paglia<sup>3</sup>.

È interessante analizzare la parola giapponese 苞 *tsuto*, indicante un contenitore di paglia che accomoda al suo interno del cibo. L'ideogramma che lo rappresenta è composto dal radicale di 草 *kusa* 'erba' e da 包み *tsutsumi*, 'pacco, confezione': questo perché da sempre i giapponesi hanno utilizzato materiali semplici come paglia, foglie, guaina di bambù (raggruppabili sotto la definizione di 'erba' secondo la concezione giapponese) come contenitori di fortuna. Ciononostante, l'esempio più rappresentativo del packaging fatto con la paglia e del packaging tradizionale giapponese in generale, scelto da Oka Hideyuki come copertina del suo libro sul tema<sup>4</sup> in lingua occidentale, è proprio 卵の苞 *Tamago no tsuto* (fig. 3), 'contenitore per uova'. Questo imballaggio è uno dei simboli del packaging tradizionale, sia per la sua efficace semplicità, sia per il fatto che si è sviluppato naturalmente dall'esperienza del contadino: la bellezza rustica del risultato si accompagna alla sua larga utilità. Possono esservi delle minime differenze regionali, come leggere variazioni nell'intreccio della paglia o il posizionamento dell'uovo che può essere verticale piuttosto che orizzontale, ma rimane sempre un capolavoro capace di trasmettere la freschezza delle uova di giornata. Esso è pensato per permettere di togliere un uovo alla volta senza disfare l'intero contenitore; molto spesso è dotato di un manico intrecciato per favorirne il trasporto. Esistono contenitori simili anche per trasportare altri tipi di cibo compatto, ad esempio il *mochi*<sup>5</sup>.



3. 卵の苞 *Tamago no tsuto*



4. 卷鰯 *Maki-buri*

<sup>2</sup> Il *tatami* è una stuoia di paglia di riso ricoperta di paglia di giunco, bordata con una striscia di tessuto. La misura standard è di circa 1,80 m di lunghezza per 90 cm di larghezza: questa è la misura base per calcolare la grandezza dei locali.

<sup>3</sup> Miyazaki Kiyoshi, "Nihon no dentō pakkēji...", cit., p. 19.

<sup>4</sup> Si veda Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit.

<sup>5</sup> Si veda Aa. Vv., *Tsutsumu*, Istituto Giapponese di Cultura, Roma, 1984, fig. 185.

Uno degli utilizzi con cui viene sfruttata al meglio la funzione a cuscinetto dei giunchi è arrotolare la paglia attorno al contenuto da conservare, formando un vero e proprio involucro. Un packaging molto rappresentativo è 卷鰯 *Maki-buri* (fig. 4), lett. ‘seriola arrotolata’, un altro esempio di cristallizzazione dell’ingegno sviluppatosi giorno dopo giorno. All’interno vi è una 寒鰯 *kanburi*, seriola, lasciata dieci giorni a marinare in acqua salata e successivamente fatta essiccare alla brezza marina: questa è una modalità di conservazione prettamente giapponese. Il pesce secco è avvolto da due strati di paglia, uno in verticale nello stesso senso della seriola, e un secondo di corda di paglia intrecciata che gira attorno all’imballo. Alla bellezza dell’incarto contribuisce un dettaglio non secondario: l’inizio e la fine della corda che lo avvolge orizzontalmente non sono lasciati liberi ma vengono ricoperti dalla corda stessa, legata più stretta alle estremità e più morbida nel centro. In questo modo, dalle piccole fessure riesce a esserci un passaggio minimo d’aria che garantisce la conservazione del prodotto per più di sei mesi. All’apertura della confezione, qualora non si intenda consumare il pesce in una volta sola, si può slegare solo una parte della corda e poi riavvolgerla in modo da mantenere il resto della seriola dentro l’imballo<sup>6</sup>. Grazie a queste caratteristiche, è un packaging che Oka stesso definisce 機能美の好例 *kinōbi no kōrei*, “un buon esempio di bellezza funzionale”<sup>7</sup>.

Gli esempi successivi confermano la praticità del sistema della paglia ‘a involucro’.



5. 高野豆腐 *Kōya-dōfu*



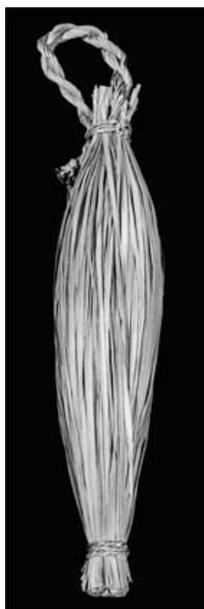
6. 高野豆腐 *Kōya-dōfu*

Il packaging per 高野豆腐 *Kōya-dōfu* (figg. 5-6) è formato da poche canne di paglia piegate in una forma curiosamente simile ad un addobbo natalizio: all’interno si intravedono cubetti

<sup>6</sup> Si veda Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit., p. 95.

<sup>7</sup> *Ibidem.*

di *tōfu*<sup>8</sup> disidratato. Il 高野豆腐 *Kōya-dōfu* viene preparato tagliando il *tōfu* a fette e lasciandolo all'aperto affinché si ghiacci con il freddo invernale; viene poi essiccato. Questo è un metodo di conservazione tradizionale giapponese che mantiene intatte le sostanze nutritive. Il nome deriva dal fatto che questo alimento a lunga conservazione era originariamente prodotto presso il famoso ritiro buddhista del 高野山 Monte Kōya, a sud della città di Ōsaka, nella prefettura di 和歌山県 Wakayama. La comodità di questa confezione sta nella possibilità di appenderla in un luogo comodo fino al momento dell'utilizzo, senza che sia d'ingombro.



7. 苞 *Tsuto*

La confezione a involucro di paglia veniva dunque usata per molti alimenti, dal pesce secco alle verdure marinate, anche in forme puramente funzionali senza etichette o altri abbellimenti (fig. 7). Ma esiste uno *tsuto* che agisce attivamente sul contenuto, modificandone il valore con un processo naturale: è il caso del 藁納豆 *Wara-nattō*, l'involucro di paglia che contiene 納豆 *nattō*, fagioli di soia bolliti e fermentati. Il procedimento è molto semplice: la soia viene fatta bollire a lungo, asciugata, e avvolta in giunchi di paglia piegati a metà, nello stesso modo con cui vengono confezionati altri alimenti. La paglia, mantenendo stabile la temperatura, attiva un batterio chiamato *Bacillus Natto* che, lasciato agire per un paio di giorni, fa fermentare la soia rendendola 糸引き納豆 *itohiki-nattō*, ovvero *nattō* filamentoso<sup>9</sup>. Il processo di proliferazione naturale del batterio è legato alle caratteristiche intrinseche della paglia quali stabilizzazione della

temperatura, cavità degli steli e ventilazione resa possibile dalle seppur minime fessure tra i giunchi. In questo caso, quindi, il packaging è condizione necessaria e sufficiente per la riuscita del prodotto.



8. 藁納豆 *Wara-nattō*

<sup>8</sup> Il 豆腐 *tōfu* è caglio di formaggio di soia.

<sup>9</sup> Miyazaki Kiyoshi, "Nihon no dentō pakkēji...", cit., p. 18.



9. 寒餅つと *Kanmochi-tsuto*



10. 献上野菜つと *Kenjō-yasai-tsuto*

Sia 寒餅つと *Kanmochi-tsuto* (fig. 9) sia 献上野菜つと *Kenjō-yasai-tsuto* (fig. 10) sono due esempi di *tsuto* più complessi di quelli visti finora. Anche il *mochi* invernale disidratato (寒餅 *kanmochi*) può essere conservato in contenitori di paglia (fig. 9) per un periodo considerevole: questo materiale garantisce ventilazione sufficiente per non farlo andare a male e conservarne il sapore<sup>10</sup>. In particolare, confezioni come questa sono tipiche di zone a nord del Giappone come 岩手県 Iwate e 秋田県 Akita, dove vengono appese sui cornicioni delle case durante l'inverno. La composizione risponde alla necessità di un contenitore arioso lasciando diradati



11. 米俵 *Kome-dawara*

i giunchi di paglia, mentre l'intreccio si fa più fitto per il fondo. Al contrario, un'esigenza contraria determina l'accortezza nel creare *Kenjō-yasai-tsuto* (fig. 10), 'contenitore per le offerte di verdura', in modo che vi entri all'interno una quantità minima di aria se non addirittura nulla: esso è una replica di quello che usavano un tempo i fittavoli di Kyōto per recapitare i prodotti freschi di raccolta ai proprietari terrieri. Proprio per il fatto che veniva offerto ai superiori insieme alle verdure contenute all'interno, questo packaging è particolarmente elaborato, riflettendo uno stile rurale più raffinato: la forma rotonda e capace evidenzia la generosità dell'offerta, una grossa treccia di paglia

orna la confezione e vi è un sottile manico per il trasporto. In modo simile anche 米俵 *Kome-dawara* (fig. 11), lett. 'sacco di paglia per il riso', è un'invenzione nata dalla necessità, e racchiude in sé tutte le qualità positive della paglia: flessibilità del materiale, praticità di stoccaggio e trasporto, possibilità di controllare la merce, riutilizzo come combustibile; in parole povere, la massima funzionalità<sup>11</sup>.

<sup>10</sup> Si veda Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit., p. 221.

<sup>11</sup> Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Japanese...*, cit., p. 187.



12. 白虎、朱雀、紫雲 *Byakkō, Suzaku, Shiun*



13. Barracuda

Un'altra tipologia di confezionamento e conservazione è quella che applica al contesto del packaging le tecniche per creare stuoie di bambù o paglia (in giapponese 簾 *sudare*) che vengono utilizzate come tende avvolgibili su porte e finestre per difendersi dal caldo<sup>12</sup> e dai moscerini: questa modalità ha avuto una diffusione talmente vasta che viene indicata con il termine 簾巻き *sumaki*, lett. 'avvolto nel *sudare*', le cui varianti comprendono stuoie di altri arbusti come miscanto o zizania<sup>13</sup>. Le canne delle stuoie sono legate insieme con del filo, e le estremità possono essere tagliate in modo più o meno regolare (figg. 12-13), a seconda del tono della confezione. L'imballo per gli *yōkan* di Ōsaka denominati 白虎、朱雀、紫雲 *Byakkō, Suzaku, Shiun* (fig. 12, da destra a sinistra alla giapponese) è un esempio vibrante e fresco: sul colore naturale dei giunchi spiccano le vivaci etichette fermate da spesse corde intrecciate di tonalità più scura e neutra. I dolci contenuti all'interno vanno solitamente consumati freschi o a temperatura ambiente, e i diversi gusti sono indicati dalle etichette che hanno riferimenti interessanti. Le prime due, infatti, portano i nomi di due delle quattro divinità che nella mitologia giapponese governano le quattro direzioni, 白虎 *Byakkō*, 'la tigre bianca', che governa l'Ovest ed è legato all'autunno e al metallo, e 朱雀 *Suzaku*, 'l'uccello vermiglio', protettore del Sud e legato all'estate e al fuoco. Dalle simbologie di queste divinità potrebbero dipendere i colori delle rispettive etichette. Infine, 紫雲 *Shiun* sono le nuvole color porpora sulle quali il Buddha Amida arriva al letto di morte di un fedele e ne accoglie lo spirito; è considerato un buon auspicio. L'imballaggio per il barracuda marinato (fig. 13), proveniente dal nord dello Shikoku, è invece molto più rustico rispetto a quello dello *yōkan*, ma basa anch'esso il suo impatto sull'etichetta stampata che raffigura con linee spesse e decise la testa di un barracuda e il nome del prodotto.

<sup>12</sup> Si veda Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit., p. 211.

<sup>13</sup> *Ibidem*.



14. 保命酒 *Hōmeishu*



15. 保命酒 *Hōmeishu*

Il confezionamento 簀巻き *sumaki* viene tradizionalmente utilizzato anche per le confezioni di 保命酒 *Hōmeishu* (fig. 14), la più antica bevanda alcolica giapponese a scopo medicinale, preparata con essenze di erbe cinesi e giapponesi. Questo liquore viene venduto in bottiglie di ceramica di Bizen<sup>14</sup> ricoperte da paglia: nel primo esempio (fig. 14) la bottiglia è stata inserita in una scatola rettangolare e poi ulteriormente ricoperta da tre stuoie separate combinate insieme e legate da doppia corda di paglia, dando all'imballo un effetto rustico, inusuale e gradevole. Il secondo packaging (fig.15) è invece più semplice: la stuoia aderisce direttamente alla bottiglia.

La paglia di riso è spesso associata al sakè per un duplice motivo: da un lato per associazione, dato che il sakè è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del riso; dall'altro, in quanto essa fornisce un'ottima protezione contro gli urti quando viene usata per rivestire bottiglie e barili. Un bellissimo ma ormai raro esempio è la confezione いなほ (fig. 16), ovvero 'spiga di riso', per il sakè 一人娘 *Hitori-musume*: la bottiglia è infatti avvolta da spighe la cui cima non viene tagliata ma, anzi, forma una spumeggiante corolla attorno al collo della bottiglia. Per evitarne l'ingiallimento prematuro, si impiegano spighe coltivate in una risaia lasciata a riposo e raccolte verso la fine di giugno, non ancora mature<sup>15</sup>. Questa composizione di spighe, fermate da un filo nella parte centrale come delle stuoie e lasciate poi libere di aprirsi in alto, dà un'impressione molto fresca e naturale: è particolarmente significativa per questo tipo di sakè di varietà 純米酒 *junmaishu*, sakè preparato senza l'aggiunta di alcol o zucchero, che è il metodo tradizionale di preparazione di questo liquore;

<sup>14</sup> Le ceramiche prodotte nella regione di Bizen (da cui prendono il nome) sono molto amate per il loro aspetto rustico e il caratteristico colore rossastro. Per un approfondimento, si veda paragrafo 1.5.

<sup>15</sup> 日本の伝統パッケージを見る *Nihon no dentō pakkēji wo miru*, in <http://www.kamisuki.jp/page009.html> (23/12/2011)

è solo dopo la Seconda guerra mondiale, infatti, che si cominciò ad aggiungere alcol distillato e altre sostanze durante la fermentazione<sup>16</sup>.



16. 一人娘 いなほ *Hitori-musume inaho*



17. 澤之鶴の「薦被り」 *Sawa-no-tsuru no Komokaburi*

Il sakè all'ingrosso viene tradizionalmente venduto in grosse botti di legno rivestite di stuoia di paglia a trama fitta e ruvida (detta 薦 *komo*<sup>17</sup>), legate saldamente da corde: questo contenitore viene chiamato 薦被り *komokaburi* (fig. 17), lett. 'ricoperto da *komo*'. La dimensione standard può contenere 4 斗 *to*, circa 72 litri, ma si possono avere anche contenitori più piccoli, come nel caso del *komokaburi* realizzato dalla ditta 澤之鶴 *Sawa-no-tsuru* (fig. 17), pensato come confezione regalo. Il grafema che occupa tutta la parte frontale del barile è una stilizzazione dell'ideogramma di riso, 米 *kome*, pianta da cui si ricava il sakè; questo simbolo è diventato il marchio riportato su ogni bottiglia della ditta da più di trecento anni<sup>18</sup>, un segno grafico deciso e importante che diventa un mezzo di riconoscimento e allo stesso tempo la caratteristica principale di questo barile. Il *komokaburi* è uno degli esempi di packaging tradizionale ancora molto diffuso su tutto il territorio giapponese: barili come questi sono visibili in quasi tutti i complessi di templi (fig. 18). Questi



18. Barili di sakè presso il Santuario Heian, Kyōto

<sup>16</sup> 純米酒 *Junmaishu*, in <http://www.sake-samurai.com/sake/jyunmai/> (01/05/2014)

<sup>17</sup> Una volta il 薦 *komo* veniva tessuto con giunchi di zizania, genere di piante erbacee acquatiche autunnali, tra cui troviamo anche il cosiddetto 'riso selvatico'. Ora viene intessuto quasi sempre con paglia.

<sup>18</sup> Sito ufficiale Sawanotsuru Co., Ltd., in <http://www.sawanotsuru.co.jp/> (02/05/2014)

sono esemplari da esposizione chiamati 飾り樽 *kazaridaru* (‘barili decorativi’) donati ai santuari shintoisti da produttori di sakè: non contengono realmente liquore, ma non per questo sono meno pregni di significato. La relazione tra santuari e produttori di sakè è sempre stata simbiotica, in quanto questa bevanda alcolica veniva offerta ai fedeli in modo da farli sentire più vicini alla divinità e in comunione con essa<sup>19</sup>. Ad ogni modo, di norma il sakè non viene conservato in barili di legno poiché nel lungo periodo assorbirebbe eccessivamente l’aroma del legno<sup>20</sup>, perciò questa confezione è usata per regali o cerimonie in cui il liquore verrà consumato alcuni giorni dopo il confezionamento.

Come abbiamo visto in altri esempi, il packaging giapponese tradizionale non si limita ad associare uno specifico contenitore a uno specifico contenuto, ma varia sul tema, riutilizzando tecniche sviluppate in altri aspetti della vita quotidiana, o accostando contenuti e imballi non convenzionalmente associati. Una bottiglia di sakè, ad esempio, al posto di essere ricoperta di paglia (*cfr.* p. 56 fig. 15) può invece essere accomodata in un cestino rustico e arioso (fig. 19), ispirato a quello che usavano un tempo i boscaioli per trasportare le coti. Le etichette sono molto semplici, con disegni e scritte a tratto grosso, nero su bianco; le scritte utilizzano un mix di ideogrammi e katakana che ha un effetto enfatico e, allo stesso tempo, dà una parvenza più antica e autoritaria al prodotto<sup>21</sup>.



19. 自然郷 *Shizengō*



20. 千歳くるみ *Chitose-kurumi*

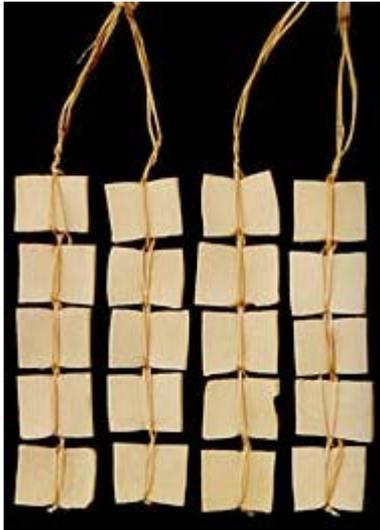
<sup>19</sup> Alice Gordenker, “Sake barrels at shrines”, *The Japan Times Online*, 06/10/2007, in <http://www.japan-times.co.jp/news/2007/10/16/reference/sake-barrels-at-shrines/> (02/05/2014)

<sup>20</sup> *Ibidem*.

<sup>21</sup> In un testo come quello riportato sull’etichetta verrebbe di norma utilizzato lo *hiragana*, non il *katakana*, che viene usato per traslitterare foneticamente le parole straniere in giapponese; quindi l’uso di quest’ultimo alfabeto sillabico piuttosto dello *hiragana* risulta enfatico. Inoltre, l’uso di ideogrammi e *katakana* insieme rievoca testi antichi scritti nel periodo di acquisizione della scrittura dalla Cina e dell’adattamento di quest’ultima alla lingua giapponese.

Il cestino per 千歳くるみ *Chitose-kurumi* (fig. 20), “noci dei mille anni”, noci caramellate, è simile al precedente ma più strutturato e ispirato al てこ, piccolo cestino portato a mano un tempo usato dagli agricoltori per raccogliere verdure e risoni<sup>22</sup>: in questo caso sia il contenitore sia il contenuto sono prodotti tipici della prefettura di 石川県 Ishikawa, dove vengono venduti come specialità tipica.

Una seconda categoria di packaging, completamente differente da quelle prese in esame finora, utilizza la paglia in modo più spartano come una vera e propria corda: in questo modo si creano dei grappoli di cibo che possono essere trasportati e in un secondo momento appesi in cucina o in dispensa. Un utilizzo del genere, ovviamente, prevede che il prodotto da confezionare sia abbastanza compatto da non sfaldarsi a causa della natura minima ed essenziale dell’imballo; di conseguenza, molti dei cibi per cui questa modalità viene utilizzata sono cibi secchi o disidratati.



21. 高野豆腐 *Kōya-dōfu*



22. 切干し大根 *Kiriboshi-daikon*

Un altro packaging per 高野豆腐 *Kōya-dōfu* (fig. 21; cfr. p. 52 figg. 5-6) è appunto formato da giunchi di paglia morbidamente legati attorno a rettangoli di *tōfu* disidratato. Qualcuno potrebbe obiettare che, per la sua semplicità, questo non può essere considerato un esempio di packaging; tuttavia, seguendo la linea di pensiero di Oka dai cui libri è presa questa fotografia, viene invece spontaneo chiedersi se questo non sia l’epitome dell’imballaggio nato dalla pura necessità, un’origine umile che non compromette tuttavia la grande attrattiva che può sprigionare anche un confezionamento così minimalista. La vera forza di questa ghirlanda consiste proprio nella non straordinarietà di *tōfu* e paglia, che danno vita alla bellezza funzionale dell’imballaggio finale. Un’osservazione simile è valida anche per 切干し大根 *Kiriboshi-daikon* (fig. 22), rondelle seccate di *daikon*, rafano bianco, utilizzati nella

<sup>22</sup> Riso grezzo risultante dalla trebbiatura e dall’essiccamento, ancora avvolto nelle glumette.

preparazione di ortaggi in salamoia. Si presti attenzione al fatto che nella cultura giapponese si evitano accuratamente di raggruppare oggetti in vendita in numero di quattro, poiché questo numero, in giapponese 四, ha due letture: *yon* e *shi*, quest'ultima molto simile alla lettura di 死 *shi*, morte. Nel caso del *Kōya-dōfu* (fig. 21), infatti, sono raggruppate cinque fette di *tōfu*.



23. つるし魚 *Tsurushi-uo*



24. 車海老 *Kuruma-ebi*

Un packaging della stessa tipologia del precedente è quello usato per preservare legati insieme pesci o piccoli crostacei. Sia per つるし魚 *Tsurushi-uo* (fig. 23), lett. ‘pesci appesi’, sia per 車海老 *Kuruma-ebi* (fig. 24), ‘mazzancolle’, viene utilizzato un piccolo nodo per assicurare il pesce nell’imballaggio: date le dimensioni piccole e allungate di questi prodotti ittici una chiusura più blanda (*cfr.* p. 59 figg. 21-22) non sarebbe efficace, poiché il contenuto rischierebbe di sfilarsi e cadere.

## 1.5 Ceramica (土 *tsuchi*)

Si hanno testimonianze di produzione di ceramiche in Giappone a partire dal periodo Jōmon<sup>1</sup>, seppure siano frutto di una lavorazione abbastanza rozza, senza tracce di smalto o colorazione: figurine di argilla, sarcofagi, utensili e vasi sono alcuni tra gli oggetti che sono stati rinvenuti nelle tombe di quel periodo. Spesso le uniche decorazioni di questa fase sono rappresentate da linee incise con un pettine o un bastoncino, oppure tramite la pressione di stuoie di paglia o corde sull’argilla ancora fresca<sup>2</sup>. Originariamente veniva utilizzato un tornio, in giapponese 轆轤 *rokuro*, attivato a mano con corde o bastoncini (手轆轤 *terokuro*, ‘tornio a mano’); solo in un secondo momento, alla fine del XVI secolo, i ceramisti coreani introdus-

<sup>1</sup> Dal 10000 a.C. circa fino al 300 a.C.

<sup>2</sup> Basil Hall Chamberlain, *Things Japanese ...*, cit., p. 35.

sero in Giappone il tornio azionato con i piedi (蹴轆轤 *kerokuro*, ‘tornio a spinta’)<sup>3</sup>. I primissimi smalti sulle ceramiche furono probabilmente fortuiti, grazie alle ceneri dei forni: in Giappone, così come in altri paesi asiatici, i forni per ceramiche lavorano a temperature tra i 1200 e i 1400°C che consentono la fusione della cenere di legna; questa, risucchiata e trasportata dai prodotti di combustione, si depositava sul fondo dei vasi lungo il suo percorso aereo, fondendo e formando una pellicola vetrosa<sup>4</sup>. I primi smalti intenzionali furono di tipo celadon<sup>5</sup> (青磁 *seiji* in giapponese) a imitazione di modelli cinesi e coreani<sup>6</sup>.



1. Ciotola con smalto celadon

Oggi la ceramica giapponese è molto famosa e ricercata in tutto il mondo, e il suo utilizzo è orientato soprattutto a uso alimentare e decorativo, ma originariamente i giapponesi erano soliti mangiare in recipienti di legno: l'ideogramma per ciotola, infatti, veniva allora scritto 椀 *wan*, con il radicale di albero 木 ad indicare il materiale di origine. Sembra che, dopo le sue spedizioni in Corea nel XVI secolo, 豊臣秀吉 Toyotomi Hideyoshi abbia riportato in Giappone delle tazze da tè coreane di ceramica, di fattura modesta, ma che ebbero uno straordinario impatto su 千利休 Sen no Rikyū, famoso maestro della cerimonia del tè, che volle usarle per bere lo 薄茶 *usucha*, un tipo di tè *maccha* leggero<sup>7</sup>. Da qui sarebbe cominciata la fascinazione dei giapponesi per la ceramica e l'inizio dell'uso capillare di questo materiale per le stoviglie e gli utensili della cerimonia del tè.

Le ceramiche in Giappone vengono generalmente chiamate 焼き物 *yakimono* o 瀬戸物 *setomono*, dal nome di uno dei più importanti centri di produzione, 瀬戸 Seto, vicino a 名古屋 Nagoya; ve ne sono tuttavia molte varietà che solitamente prendono il nome dal luogo dove vengono prodotte, dato che a una particolare regione corrisponde una lavorazione più o meno omogenea. I due tipi di ceramiche che ritroveremo negli esempi di packaging delle prossime pagine sono 備前焼 *Bizen-yaki*, ceramica di Bizen (v. p. 62 fig. 2), originaria dell'omonima regione, e 清水焼 *Kiyomizu-yaki*, ceramica di Kiyomizu (v. p. 62 fig. 3), detta anche 京焼 *Kyō-yaki*, lett. ‘ceramica della capitale’, prodotta a Kyōtō.

<sup>3</sup> Louis Frederic, *Japan Encyclopedia* ..., cit., p. 103.

<sup>4</sup> Nino Caruso, *Dizionario illustrato dei materiali e delle tecniche ceramiche*, Hoepli, Milano, 2006, p. 19.

<sup>5</sup> Smalto di origine cinese poi adottato in Giappone e qui largamente utilizzato. Il colore di questo smalto, somigliante alla giada, varia dal verde pallido al blu-grigio.

<sup>6</sup> Louis Frederic, *Japan Encyclopedia* ..., cit., p. 103.

<sup>7</sup> Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional...*, cit., p. 117. Il 抹茶 *maccha* è un tè verde in polvere pregiato.



2. 備前焼 Ceramica Bizen



3. 清水焼 Ceramica Kiyomizu

備前焼 *Bizen-yaki*, o ceramica Bizen, prende il nome dalla regione di 備前 Bizen (attuale prefettura di 岡山県 Okayama), dove già dal XII secolo si producevano giare e mortai per cucina, ma è dal XIII secolo che la produzione comincia ad acquisire il colorito rosso-arancio caldo caratteristica dei prodotti di questi forni<sup>8</sup>. Durante il secolo successivo le ceramiche Bizen vennero esportate in varie regioni del Giappone occidentale, contribuendo ad accrescerne la fama e rendendo Bizen uno dei centri ceramici più eminenti del periodo<sup>9</sup>. I forni antichi a legna a forma di tunnel, lunghi fino a 30 metri e alti 2, sono tuttora in uso e la procedura continua a essere la stessa: sono necessari 8-10 giorni per la cottura e anche trenta per il raffreddamento. Ciò fa emergere una varietà di colori tenui scaturiti dai minerali della creta stessa. Vengono inoltre utilizzati accorgimenti per creare alcuni effetti definiti 窯変 *yōhen*, ‘effetti da forno’: piccoli pezzi di argilla cotta applicati sul vaso generano una macchia di colore più chiaro in quel punto; gettare sale sopra il vasellame crea una spruzzata di grigio-bianco; della paglia annodata determina una forma incisa sulla superficie; ovviamente, anche le ceneri risultano in un’invetriatura particolare<sup>10</sup>; anche la stessa posizione all’interno del forno influenza la resa finale data dalle fiamme (fig. 2). Le ceramiche che ne risultano hanno una superficie materica irregolare e interessante al tatto. Inizialmente la produzione si concentrò soprattutto su oggetti quotidiani come vasi, pentolame, piatti e bottiglie per sakè<sup>11</sup>, ma la vera fortuna di questi forni fu decretata dall’apprezzamento dei loro prodotti da parte dei maestri della cerimonia del tè, che portò a incentivare le creazioni in questa direzione. I professionisti del tè, infatti, apprezzano le decorazioni prodotte durante il lungo periodo di cottura ad alte temperature, e si dice che fu 古田織部 Furuta Oribe, discepolo di Sen no

<sup>8</sup> Gordon Campbell, *The Grove Encyclopedia of Decorative Arts*, Oxford University Press, New York, 2006, vol. 1, p. 114.

<sup>9</sup> *Ibidem*.

<sup>10</sup> David e Michiko Young, “Spontaneità delle azioni, spontaneità degli effetti”, in *Spontaneity in Japanese Art and Culture*, Coastal Tides Press, Parksville, 2012. (consultato online all’indirizzo <http://www.cultor.org/Orient/F/S3.html>)

<sup>11</sup> Louis Frederic, *Japan Encyclopedia* ..., cit., p. 78.

Rikyū, a cominciare a richiedere ceramiche Bizen per gli oggetti necessari durante la cerimonia del tè<sup>12</sup>. Storicamente, la prima menzione scritta di questi vasellami appare nel diario di 津田送達 Tsuda Sōtatsu, maestro della cerimonia del tè contemporaneo a Sen no Rikyū.

清水焼 *Kiyomizu-yaki*, ceramica Kiyomizu, prodotta a Kyōtō a partire dal XVI secolo, ritornò poi in voga dal XVII secolo grazie alle creazioni del noto ceramista 野々村仁清 Nonomura Ninsei<sup>13</sup>. Essa non prende il nome dalla zona di produzione ma dal 清水寺 *Kiyomizu-dera*, davanti ai cui cancelli veniva cotta nei forni: infatti veniva inizialmente venduta ai fedeli in visita al tempio. In un secondo momento guadagnò anche l'appellativo di 京焼 *Kyō-yaki*, lett. 'ceramica della capitale'<sup>14</sup>. Anche questa tipologia di ceramiche è stata particolarmente apprezzata dai cultori della cerimonia del tè grazie al suo aspetto raffinato e pulito. Lo stile tradizionale consiste in decorazioni blu su porcellana bianca (fig. 3) di influenza cinese, chiamato 染付け *sometsuke*; esistono altre tipologie di decorazioni che puntano sull'uso del colore con disegni a tema stagionale, ad esempio foglie d'acero multicolori create in autunno.

Nonostante la risonanza che hanno queste tipologie di *yakimono* facilmente riconoscibili da un occhio esperto, quando si parla di ceramica associata al packaging tradizionale bisogna considerare due punti di vista. Da un lato, la mentalità giapponese al proposito, che può essere riassunta dalla frase ものは器 *mono wa utsuwa*, ovvero "ciò che importa è il contenitore": il contenuto infatti non è un bene di lusso (abbiamo esempi di *nattō*, *tsukemono*, e altri alimenti ordinari), ma è riposto comunque in uno splendido vasellame. È quindi 器 *utsuwa*, ovvero 'il contenitore', il vero oggetto di valore che nobilita a sua volta anche il contenuto più ordinario. Dall'altro lato, nel contesto del packaging tradizionale non ci si preoccupa tanto di categorizzare lo *yakimono* che si ha di fronte (sia esso ceramica Bizen, Kiyomizu, o altro) quanto di apprezzare genuinamente il fascino del vasellame che si ha di fronte per ciò che è. È necessario quindi porsi di fronte agli esempi che prenderemo in esame nelle pagine successive cercando di non legarsi eccessivamente all'etichetta di produzione che essi possono avere.

Il contenuto di questi packaging è prevalentemente di tipo alimentare. Il vantaggio di usare la ceramica come imballo permette di potervi conservare anche prodotti che altri materiali non potrebbero preservare altrettanto bene e a lungo, ad esempio legno e paglia. Anche questa tipologia di confezionamento ha la possibilità di venire riutilizzata, caratteristica che accomuna quasi tutti i packaging tradizionali: in questo caso, contenitori che hanno ormai adempiuto al loro scopo possono diventare decorazioni per la casa, piccole stoviglie per la tavola, vasi per fiori, e così via.

---

<sup>12</sup> Nino Caruso, *Decorazione ceramica*, Hoepli, Milano, 1984, p. 415.

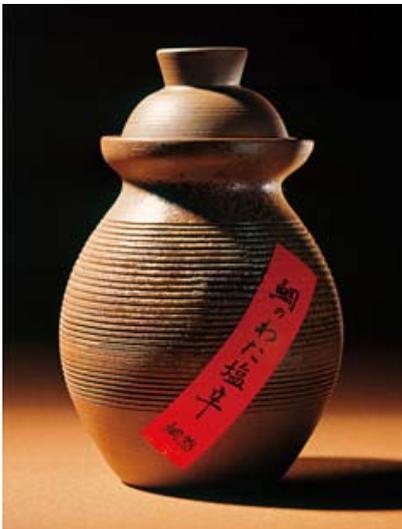
<sup>13</sup> Louis Frederic, *Japan Encyclopedia* ..., cit., p. 533.

<sup>14</sup> La città di Kyōtō fu capitale del Giappone dal 794 al 1854, ma ancora oggi l'ideogramma 京 *kyō*, 'capitale', continua ad essere associato alla città.

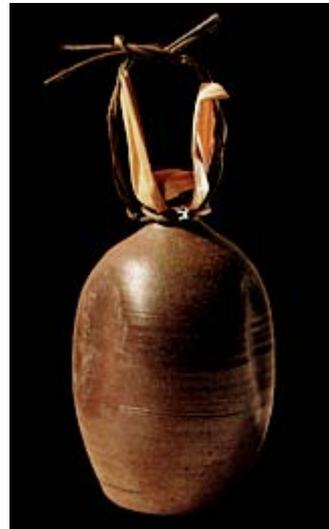


4. 土岐川羊羹 *Tōkigawa-yōkan*

L'esempio per eccellenza della possibile seconda vita di un packaging è rappresentato da 土岐川羊羹 *Tōkigawa-yōkan* (fig. 4). Da sempre i dolci *yōkan* vengono venduti in contenitori usa-e-getta, anche in tempi in cui non c'era la plastica e in cui si utilizzava guaina di bambù o 金属箔 *kinzokuhaku*<sup>15</sup>; questo packaging quindi rappresenta un'eccezione: il contenitore di ceramica a forma di tozza bottiglia di sakè si divide a metà per formare due piccoli piattini che possono essere usati come stoviglie per impiattare condimenti o anche come posacenere.



5. 鯛のわた塩辛 *Tai no wata Shiokara*



6. 十六味地黄保命酒 *Torokumijiō-hōmeishu*

Un primo gruppo di packaging è costituito da ceramiche accumulate da un aspetto alquanto grezzo. 鯛のわた塩辛 *Tai no wata Shiokara* (fig. 5), interiora di pagro<sup>16</sup> in salamoia, sono una specialità gastronomica servita di solito con il sakè, e proprio alla forma di una bottiglia per sakè si ispira questo contenitore rotondo e solido, con linee decorative parallele molto

<sup>15</sup> Una carta speciale formata da uno strato di 和紙 *washi*, carta di riso, e uno di carta stagnola.

<sup>16</sup> Pesce simile all'orata.

semplici che ricordano le decorazioni primitive fatte con pettini o bastoncini di legno. Il coperchio, infatti, è creato su imitazione di un 盃 *sakazuki*, coppetta da sakè, perciò questo packaging può essere riutilizzato per servire il liquore di riso in tavola. Le linee morbide e il colore caldo sono piacevoli alla vista e la lavorazione volutamente non rifinita lo rende interessante al tatto, caratteristiche simili a quelle del contenitore per 十六味地黄保命酒 *Torokumijiō-hōmeishu* (fig. 6), liquore medicinale. Questo esempio di ceramica Bizen risulta molto spontaneo e robusto: le due rientranze per l'impugnatura lo rendono più maneggevole, il coperchio di guaina di bambù imita l'elmo di un samurai con le tipiche decorazioni a corna, e il manico è creato con i flessibili rami del 桂 *katsura*<sup>17</sup>. Ogni minimo dettaglio di questo packaging contribuisce a rafforzare l'impressione di forza, vigore e grossolanità che di conseguenza viene associato anche al tonico naturale contenuto all'interno.



7. 弥二郎からし *Yajirō-karashi*

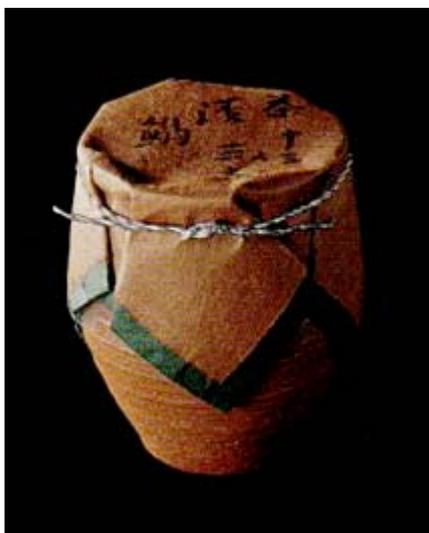


8. きざみ奈良漬 *Kizami-Nara-zuke*

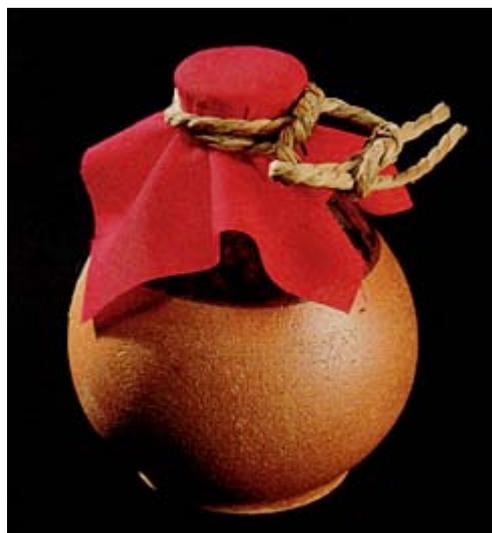
L'aspetto primitivo è anche il segreto del fascino del packaging in terracotta per 弥二郎からし *Yajirō-karashi* (fig. 7). Questo contenitore per spezie è decorato su tutto il corpo centrale da un'etichetta nera con raffigurata una processione di portoghesi del XVI secolo: questo ci ricorda che le spezie furono tra le novità introdotte in Giappone da questi primi visitatori occidentali. Sul coperchio un'etichetta rosso vivo riporta il nome del prodotto, e la corda di paglia ben si armonizza con il sapore rustico dell'intero imballaggio. Anche la confezione per きざみ奈良漬 *Kizami-Nara-zuke* (fig. 8) è grezza e primitiva, senza per questo risultare meno piacevole: il contenitore è una replica in miniatura delle giare per l'acqua usate un tempo; la corda che mantiene saldo il quadrato di carta che funge da coperchio può essere legato direttamente alla giara tramite un foro nella parte superiore della terracotta e dare vita a un secondo utilizzo come vaso appeso. Non è raro trovare packaging in ceramica che, come

<sup>17</sup> Albero di Giuda giapponese (*Cercidiphyllum japonicum*).

quest'ultimo, adottino soluzioni alternative per la chiusura di vasi o bottiglie e che quindi diano vita a un mix di materiali diversi. L'estrema versatilità della ceramica fa sì che possa combinarsi bene con legno, stoffa e guaina di bambù oltre che con la carta, come abbiamo già visto (fig. 8).



9. 茶漬鰯 *Chazuke-iwashi*



10. 猿壺 *Saru-tsubo*

Un altro esempio di chiusura con 和紙 *washi*, carta giapponese, lo ritroviamo in 茶漬鰯 *Chazuke-iwashi* (fig. 9), ovvero 茶漬 *chazuke*, piatto di riso bollito e tè verde con sardine (in giapponese 鰯 *iwashi*). La carta è stata appositamente tinta in una tonalità che si avvicinasse a quella del contenitore principale in terracotta, ma al tempo stesso i due pezzi vengono nettamente divisi da uno spesso bordo nero, delineando dove finisce l'uno e continua l'altro. Una semplice e sottile corda di carta bianca tiene il coperchio aderente al vaso. Un altro elemento che forse ancora di più della carta si avvolge e adatta alla ceramica è la stoffa, come nel caso di 猿壺 *Saru-tsubo* (fig. 10), lett. 'giara della scimmia', contenente liquore medicinale. La solidità e la ruvidezza della terracotta contrastano piacevolmente con la morbidezza della stoffa, il cui colore ravviva il contenitore e attira l'attenzione sulla spessa corda annodata a formare un manico.

Si può apprezzare l'accostamento ceramica-legno nella confezione 八兵衛さん *Hachibei-san* (fig. 11) che contiene 佃煮 *tsukudani*, alimenti bolliti in salsa di soia. Il contenitore è una tazza di terracotta, riutilizzabile in un secondo momento, che viene infatti venduta in coppia con una teiera. Il coperchio è un solido quadrato di legno smussato lavorato con

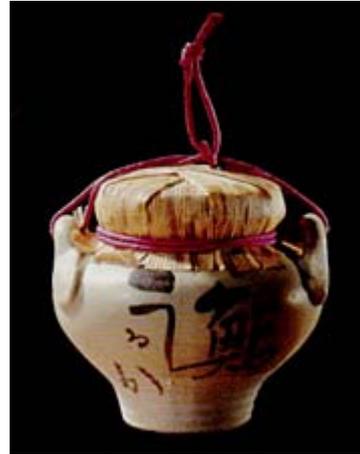


11. 八兵衛さん *Hachibei-san*

taglio *masame*, con un pomello di ramo di vite e un ulteriore tocco di colore nella forma di un nastrino viola. Il taglio *masame* a linee parallele risulta un abbinamento particolarmente felice accostato alla piccola ciotola circolare, e i colori tenui di legno e ceramica danno un'impressione di calore e aria di casa.



12. あまさけ Amasake

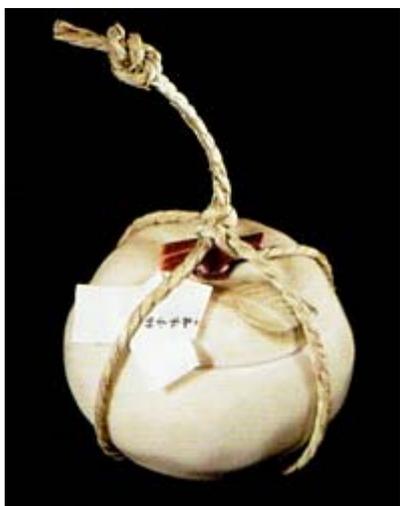


13. 鮎うるか Ayu-uruka

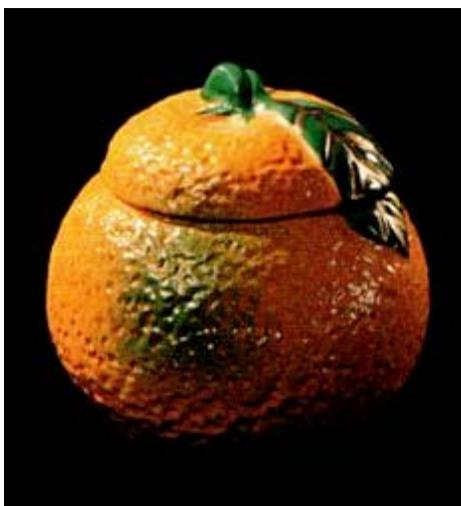
Un altro accostamento che spesso compare nel packaging tradizionale giapponese è quello di ceramica e guaina di bambù. La chiusura della guaina di bambù come coperchio del contenitore può essere semplice, adagiata sulla bocca del contenitore come nel caso del packaging per あまさけ Amasake (fig. 12), contenente sakè dolce, oppure più complessa intrecciando diverse guaine per creare un coperchio maggiormente coprente, come per 鮎うるか Ayu-uruka (fig. 13). Si noti come, nonostante si usi lo stesso materiale per il coperchio, il risultato finale sia molto diverso: da un lato, un contenitore prettamente utilitaristico (fig. 12) che con la sua superficie grezza e l'utilizzo di guaina di bambù, corda grossa e manico di vite ha il fascino delle ceramiche popolari; dall'altro, un vasetto contenente interiora di trota in salamoia (fig. 13), la cui superficie più liscia, il nome del prodotto dipinto a mano, e l'intreccio di guaina di bambù del coperchio, nonché la vivace corda di carta legata attorno alla bocca del contenitore passando per i due manici, danno all'insieme un aspetto raffinato anche se semplice.

Le potenzialità della ceramica sono ovviamente molteplici. Si può dire che un artigiano esperto non abbia limiti, in quanto questo materiale permette di forgiare il prodotto dando vita alle forme e agli stili più diversi, ed è per questo che troviamo vere e proprie sculture anche tra gli esempi di packaging tradizionale. Non saranno rare, ad esempio, le ceramiche direttamente legate alla merce per cui il contenitore viene appositamente creato: così, il vasetto in cui verrà commercializzato lo 柚子味噌 Yuzu-miso, miso di bergamotto giapponese, prende le sembianze proprio del bergamotto giapponese con cui viene preparato questo

prodotto (figg. 14-15). L'uno (fig. 14) è la confezione di un negozio di Tōkyō con un deciso sapore retrò, l'altro (fig. 15) è un esempio di ceramica Kiyomizu di Kyōto.

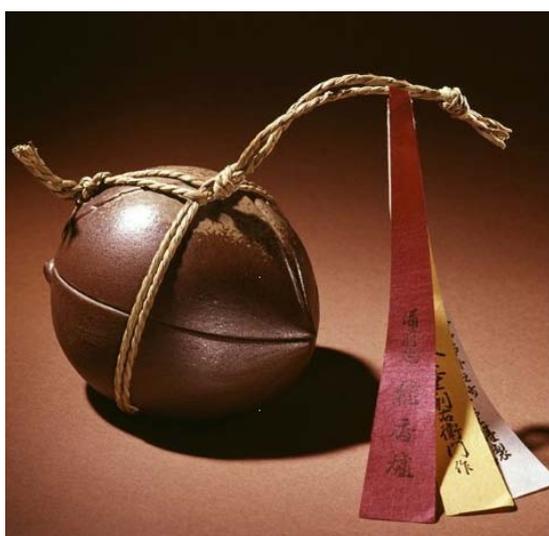


14. 柚子味噌 *Yuzu-miso*



15. 柚子味噌 *Yuzu-miso*

Altre ceramiche, invece, si ispirano a elementi più astratti di cui la ricca mitologia giapponese offre un vasto repertorio. Il design a forma di pesca di 桃香爐 *Momo-kōro* (fig. 16), lett. ‘incensiere-pesca’, contenente きび団子 *kibi-dango*<sup>18</sup>, attinge alla storia popolare di 桃太郎 Momotarō, il bambino nato da una pesca. Una corda lega insieme le parti rimovibili del contenitore e reca tre etichette colorate: il nome del negozio, il nome del designer, e il nome del luogo di produzione della ceramica, ovvero il famoso laboratorio Bizen di Okayama: la scelta di questo particolare packaging per un prodotto di Okayama è decisamente appropriata poiché si dice che le avventure di Momotarō abbiano avuto luogo proprio in questa regione.



16. 桃香爐 *Momo-kōro*



17. 岡山獅子 *Okayama-shishi*

<sup>18</sup> Gnocchetti dolci di miglio.

Contiene *kibi-dango* anche il packaging denominato 岡山獅子 *Okayama-shishi* (fig. 17), lett. ‘leone di Okayama’, un’altra ceramica Bizen prodotta nella stessa zona di *Momo-kōro* (fig. 16). 獅子 *shishi* è il leone mitico, una figura immaginaria importata in Giappone, mai vista in natura nell’arcipelago nipponico: non rappresenta quindi un animale esistente ma ha un puro valore simbolico<sup>19</sup>. Vi sono diverse leggende sull’origine di questa figura e sulla sua introduzione in Giappone<sup>20</sup>, ma è certo che già in tempi remoti una rappresentazione simile al leone detta 狛犬 *komainu*, lett. ‘cane della Corea’, veniva posta all’ingresso del palazzo dell’Imperatore e dei templi shintoisti in funzione di guardiano. Con l’introduzione del Buddhismo, a questo simbolo scintoista si sovrappose il 唐獅子 *kara-shishi*, lett. ‘leone della Cina’, figura leonina di elaborazione cinese la cui rappresentazione venne definita ispirandosi alla razza canina dei cocker, particolare a cui sono dovuti i riccioli caratteristici delle raffigurazioni degli *shishi*; da questo momento la figura del leone guardiano venne associata anche al culto buddhista<sup>21</sup>. Divenne un’usanza comune affidare gli ingressi di edifici politici e di culto alla protezione di questo animale mitico, scisso in due declinazioni: a sinistra, il maschio *komainu*, raffigurato con un corno e la bocca aperta; a destra, la femmina *kara-shishi*, senza corno, con la bocca chiusa e un cucciolo tra le zampe. Il Buddhismo aggiunge un ulteriore significato a entrambi: l’uno, con la bocca aperta, pronuncia la prima vocale del sanscrito ‘a’, l’altro, con la bocca chiusa, l’ultima, ‘um’; su questi suoni si concentra l’intera dottrina del Buddhismo, perciò i due leoni significano rispettivamente l’inizio e la fine di tutte le cose<sup>22</sup>. Ad ogni modo, nell’arte giapponese spesso queste due figure diventano interscambiabili o prendono l’uno gli attributi dell’altro. In questo packaging, la raffigurazione con corno e bocca aperta si ispira probabilmente al *komainu*.

Un altro soggetto comunemente trasposto in ceramica è il 狸 *tanuki*, cane procione onnipresente nelle storie popolari. Il folclore nipponico lo dipinge come una creatura dotata di poteri magici, in particolare l’abilità di cambiare forma. Il *tanuki* ha subito un’interessante trasformazione nel corso dei secoli: secondo la tradizione più antica è una creatura dispettosa che organizza scherzi a danno di viandanti, ovvero una versione più innocua dell’imbrogliona 狐 *kitsune*, la volpe del folclore; dal tardo periodo Edo<sup>23</sup> comincia tuttavia ad acquisire attributi ben delineati, come la pancia prominente, lo scroto gigante<sup>24</sup>, e la bottiglia di sakè; è

<sup>19</sup> Katherine M. Ball, *Animal Motifs in...*, cit., p. 55.

<sup>20</sup> Per approfondire l’origine del *komainu*, si veda Katherine M. Ball, *Animal Motifs in...*, cit., p. 59.

<sup>21</sup> *Ibidem*.

<sup>22</sup> *Ibidem*.

<sup>23</sup> XVIII-XIX secolo.

<sup>24</sup> Contrariamente a quanto si possa pensare, l’esagerato scroto del *tanuki* non ha significato sessuale o di virilità. Esso deriva infatti dall’usanza dei lavoratori di metallo di avvolgere l’oro in pelle di *tanuki* prima di martellarlo per ridurlo in lamine. Si dice che la pelle di *tanuki* sia talmente resistente che un singolo pezzo d’oro avvolto in essa possa essere martellato fino a diventare lungo quanto otto tatami. Poiché in giapponese la parola per ‘palla

dal XX secolo che diventa la creatura bonacciona con un cappello di paglia e un *pagherò* su cui ha segnato i debiti<sup>25</sup> che oggi possiamo vedere fuori dagli esercizi commerciali e in molti giardini giapponesi, non più una figura malevola ma un simbolo rassicurante di prosperità e salute<sup>26</sup>. La sagoma di 狸徳利 *Tanuki-tokkuri* (fig. 18), ‘bottiglia a forma di *tanuki*’, una ceramica Bizen, incorpora molte caratteristiche della raffigurazione del XX secolo (addome prominente, cappello di paglia in testa, fiasco di sakè nella mano destra, libretto dei debiti nella sinistra) ma mancano i genitali, particolare vistoso. Questo packaging, infatti, è stato creato ispirandosi a una storia popolare che narra di come un cucciolo di *tanuki* abbia preso le sembianze di una fanciulla umana per andare a prendere lo *hōmeishu*, liquore medicinale, per darlo al padre *tanuki* malato: gli esempi di 親孝行 *oyakōkō*, pietà filiale nei confronti dei genitori, sono molto apprezzati nell’immaginario giapponese. Per questo motivo, la figura di riferimento è un *tanuki* femmina. La particolarità di questa confezione per *hōmeishu* sta nella possibilità di togliere il cappello e rimuovere il tappo di sughero sottostante, facendo fuoriuscire il liquore.



18. 狸徳利 *Tanuki-tokkuri*



19. 大黒さん *Daikoku-san*

Come per *Tanuki-tokkuri* (fig. 18), spesso le bottiglie per sakè in ceramica sono caratterizzate da soluzioni interessanti per versarne il contenuto: è anche il caso di 大黒さん *Daikoku-san* (fig. 19), recipiente con le sembianze di Daikoku<sup>27</sup>, raffigurato in linea con la sua iconografia: un uomo gioioso e pingue con lunghi lobi portafortuna, che indossa pantaloni voluminosi e un cappello floscio, in equilibrio su due balle di riso<sup>28</sup>. Egli tiene nella mano destra il martello di legno della fortuna, la cui parte sferica funge da tappo. Questo contenitore viene da 島根県

---

d’oro’ (金の玉 *kin no tama*) e quella per ‘testicoli’ (金玉 *kintama*) sono molto simili, lo scroto esagerato del *tanuki* è diventato un buon auspicio ed è stato associato all’aumento di denaro.

<sup>25</sup> Secondo la tradizione, infatti, il *tanuki* può creare illusioni e trasformare oggetti inanimati in oro e argento. Il libretto dei debiti è quindi la materializzazione dei suoi soldi finti.

<sup>26</sup> Tanuki in Japanese Artwork, in <http://www.onmarkproductions.com/html/tanuki.shtml> (15/05/2014)

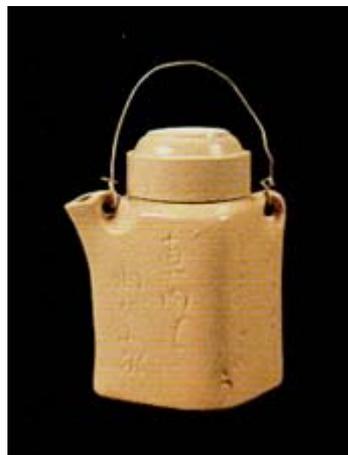
<sup>27</sup> Uno dei 七福神 *shichifukujin*, sette divinità della fortuna, Daikoku è il dio della salute e della prosperità.

<sup>28</sup> Michael Ashkenazi, *Handbook of Japanese Mythology*, ABC-CLIO, Santa Barbara, 2003, p. 132.

Shimane, dove il culto di Daikoku è molto diffuso, e la sua figura gioiosa sembra incoraggiare a berne il contenuto.



20. 土瓶 *Dobin*



21. 茶容器 *Cha-yōki*

Abbiamo visto diversi esempi di contenitori per sakè e liquori, sia semplici (v. p. 67 fig. 12) sia più complessi (v. p. 70 figg. 18-19); in generale, i recipienti di ceramica per liquidi sono molto diffusi. Un'altra bevanda largamente consumata in Giappone è il tè verde: è quindi naturale che il packaging tradizionale prenda spunto da quest'ambito della vita quotidiana. La forma delle teiere giapponesi è ormai conosciuta anche in Occidente: una delle molteplici versioni è questa 土瓶 *Dobin* (fig. 20), 'teiera di terracotta', un esempio di ceramica Kiyomizu. È una replica in miniatura della classica teiera giapponese con manico di vite o bambù che può essere usata sul fuoco. Essa contiene delle verdure in salamoia di alta qualità, che di consueto vengono consumate con il 茶漬 *chazuke*<sup>29</sup>: per questo motivo la forma del packaging è coerente con il contenuto oltre che esteticamente piacevole. Un modo più spartano e comodo per i viaggiatori di portare con sé il tè verde caldo è l'utilizzo di recipienti quali il 茶容器 *cha-yōki* (fig. 21), ovvero 'contenitore per il tè'. Questo packaging risulta molto accattivante sia per il coperchio a forma di tazza in cui si può bere il contenuto, sia per la tozza bocca da cui versare il tè, sia perché, direttamente sulla superficie grezza, vi sono incise delle frasi accattivanti, ad esempio il fatto che è possibile portarlo con sé anche in treno. Nei decenni scorsi questi contenitori venivano venduti nelle stazioni ferroviarie insieme al 弁当 *bentō*, pranzo al sacco ordinatamente disposto in un contenitore, ma di recente questi recipienti in ceramica sono diventati rari, sostituiti quasi completamente da bottigliette di plastica.

La combinazione imprescindibile per il giapponese in viaggio si compone tradizionalmente di tè e *bentō*: questi ultimi possono vantare una serie infinita di variazioni, sia di composizione

<sup>29</sup> Piatto di riso bollito e tè verde a cui vengono aggiunti vari ingredienti.

culinaria sia di tipologie di contenitore, dalle scatole di legno (v. p. 8 fig. 6) ai cestini di bambù, e anche la ceramica offre testimonianze di packaging interessanti. Questi pranzi da asporto possono essere preparati in casa o essere convenientemente comprati presso supermercati e 弁当屋 *bentō-ya*, negozi di *bentō*. Oltre alla pausa pranzo a lavoro e a scuola, sono occasioni di consumo anche gite, pause durante gli spettacoli di teatro e ritrovi comunitari, come quando si va a fare un picnic per lo 花見 *hanami*. Correlato all'abitudine di portare con sé del cibo d'asporto è il fenomeno dei cosiddetti 駅弁 *ekiben*, i *bentō* delle stazioni ferroviarie, comprati dai viaggiatori prima di salire in treno; nonostante al giorno d'oggi siano sempre più comuni i contenitori usa-e-getta, rimane ancora viva una fascia di prodotti che, grazie al materiale durevole del contenitore, possono diventare un souvenir ed essere protagonisti di un riutilizzo una volta che il viaggiatore è tornato a casa<sup>30</sup>. Gli esempi analizzati qui di seguito sono tutti *ekiben*.



22. やきはま井 *Yakihama-don*



23. やきはま井 *Yakihama-don*

Di particolare fascino è la forma di やきはま井 *Yakihama-don* (figg. 22-23), il cui nome è una contrazione di *yakihamaguri-don*, ovvero riso con fasolaro<sup>31</sup> grigliato, ovvero una descrizione del pranzo contenuto all'interno. Il contenitore in ceramica, dipinto a mano sulla superficie esterna per aumentarne il realismo, ha la forma di una grossa conchiglia; è avvolto da una rete simile a quella usata dai pescatori di molluschi sulle spiagge della zona di 千葉 Chiba, dove viene venduto questo *bentō*: l'associazione con il luogo d'acquisto è immediata e questo lo rende un tipico esempio di contenitore-souvenir che potrebbe essere conservato o esposto in casa. L'intento principale del venditore è trasmettere al potenziale acquirente la

<sup>30</sup> A proposito di *bentō*, si veda Beatrice Zarroli, *Il Giappone avvolge...*, cit., pp. 61-68; e *Bentō*, in [http://h2g2.com/edited\\_entry/A1084655](http://h2g2.com/edited_entry/A1084655) (22/05/2014)

<sup>31</sup> Mollusco d'acqua salata.

freschezza e la bontà del pasto contenuto all'interno, e ogni dettaglio contribuisce a rafforzare l'impressione genuina data dal packaging nel suo complesso.

Nel 東北 Tōhoku, area a nord del Giappone, è fiorente la produzione di こけし *kokeshi*, bambole di legno fatte a mano composte da una testa tondeggiante e un corpo cilindrico, senza arti; sono oggetti caratterizzati da forme semplici e decorazioni dipinte a mano o intagliate direttamente nel legno. Nella stazione di 山形県 Yamagata è possibile comprare un *bentō* in ceramica ispirato a questi bellissimi souvenir, dal nome allusivo di 花笠こけし *Hanagasa-kokeshi* (fig. 24), *kokeshi* con 花笠 *hanagasa*<sup>32</sup>. La testa rotonda della *kokeshi*, qui cava all'interno, diventa una ciotola che contiene cibo, e il cappello funge da coperchio. A tratti leggeri è dipinto un viso simile a quello dell'oggetto preso a ispirazione, con occhi bonariamente socchiusi e ciocche di capelli neri sui lati. È interessante notare come la lavorazione della ceramica di questo recipiente, più ruvida nella parte sottostante, sia riuscita a emulare l'effetto del legno, rendendo ancora più immediata l'associazione con la bambola originale. È originario di Yamagata anche un altro packaging ispirato alle *kokeshi*, ovvero こけし徳利 *Kokeshi-tokkuri* (fig. 25), bottiglia per sakè a forma di *kokeshi*. Le fattezze semplici che caratterizzano le *kokeshi* sono riprodotte in blu solo sul lato frontale e sulla sommità della testa, per delineare un cappello. Come si è visto in altri packaging destinati alle bevande, la parte superiore della testa diventa una tazzina da cui bere: un recipiente funzionale e completo.



24. 花笠こけし *Hanagasa-kokeshi*



25. こけし徳利 *Kokeshi-tokkuri*

Un altro *ekiben* in ceramica è ispirato a un piatto della tradizione culinaria nipponica, il 釜飯 *kamameshi*: riso con salsa di soia, verdure e carne in una pentola di ferro, chiamata 釜 *kama*, che viene messa a cuocere su un fornello direttamente in tavola. Questa pentola può essere

<sup>32</sup> Cappello conico decorato con fiori, usato nelle danze tradizionali dell'omonimo festival di Yamagata, 山形花笠まつり *Yamagata Hanagasa Matsuri*. Curiosamente, sul cappello della *kokeshi* non sono dipinti i fiori caratteristici del cappello *hanagasa* originale.

considerata un precursore della moderna risottiera elettrica, ormai immancabile in ogni cucina giapponese. Il packaging di 峠の釜めし *Tōge no kamameshi* (fig. 26), ‘kamameshi del valico’, è una replica in miniatura della pentola *kama* realizzata in ceramica. Come tutti gli *ekiben* destinati a diventare un souvenir, è ben visibile il luogo di provenienza: sul lato è infatti inciso 横川駅 Yokokawa-eki, stazione di 横川 Yokokawa, e sul coperchio il nome della stazione e del negozio che lo vende. È chiuso da un coperchio piatto con due barre sopraelevate, che nella pentola originale sono più enfatizzate per facilitarne la presa; la sporgenza presente a circa metà altezza serve per appoggiare la pentola originale sul fornello portatile per poterne cuocere il contenuto. Questo *ekiben* familiare e casalingo, come il *bentō* contenuto all’interno, è molto piacevole alla vista e al tatto, e non potrebbe esserci una presentazione migliore per un negozio che punta a vendere il proprio *bentō* quale un prodotto di qualità che viene preparato dalla metà del 1900<sup>33</sup>.



26. 峠の釜めし *Tōge no kamameshi*



27. だるま弁当 *Daruma-bentō*

Di tutt’altro effetto è invece il だるま弁当 *Daruma-bentō* (fig. 27) che, come coperchio, presenta il viso contrito di un 達磨 *daruma*, nome giapponese di Bodhidharma, monaco indiano buddhista del V-VI secolo, fondatore del Buddismo Chan da cui deriva il Buddismo Zen. Si dice che egli avesse trascorso nove anni in meditazione 座禅 *zazen*, ovvero seduto a gambe incrociate: la leggenda vuole che per questo perse l’uso degli arti. La scelta di un soggetto così particolare per un *ekiben* è ironica e in certo modo coerente con il pensiero zen, laddove l’umorismo è una via per comprendere il messaggio profondo celato in un racconto paradossale<sup>34</sup>. L’espressione severa del Bodhidharma dovrebbe rappresentare la determinazione del praticante zen durante la meditazione *zazen*, ma è difficile prendere sul

<sup>33</sup> Si veda 峠の釜めし 誕生秘話 *Tōge no kamameshi: tanjō-hiwa*, in <http://www.oginoya.co.jp/tougenokamameshi/index.html> (22/05/2014)

<sup>34</sup> Per un approfondimento sulla funzione dell’umorismo nel Buddismo Zen, si veda Conrad Hyers, “Humor in Zen: Comic Midwifery”, in *Philosophy East and West*, vol. 39, n. 3, 1989, pp. 267-277 (reperibile all’indirizzo <http://www.jstor.org/stable/1399448>)

serio una raffigurazione simile quando questa viene associata a una confezione per il pranzo. La popolarità della figura del *daruma* esplose in Giappone nel periodo Edo<sup>35</sup> come protettore dei bambini dalle epidemie del vaiolo e in generale come simbolo di buona fortuna; arricchitosi nei secoli di diverse sfaccettature sia positive sia negative<sup>36</sup>, nell'immaginario giapponese moderno è diventata una bambola tondeggianti, senza arti, con occhi sporgenti e grosse sopracciglia, totalmente coperta da un vestito rosso<sup>37</sup>. Questa bambola ha valore benaugurale ed è usanza comprarne una con gli occhi lasciati bianchi all'inizio dell'anno: nel momento in cui si esprime un desiderio si disegna un occhio, e quando il desiderio è esaudito si disegna anche il secondo.

Gli *ekiben* analizzati in queste pagine sono tutt'ora prodotti a mano e venduti nelle rispettive stazioni: è quindi una piccola area dove l'artigianato e lo spirito del packaging tradizionale sono ancora fiorenti, in cui contenitore e contenuto sono apprezzati per il loro legame con il passato, ovvero con la cultura nipponica, legame che è sinonimo di genuinità e qualità.

---

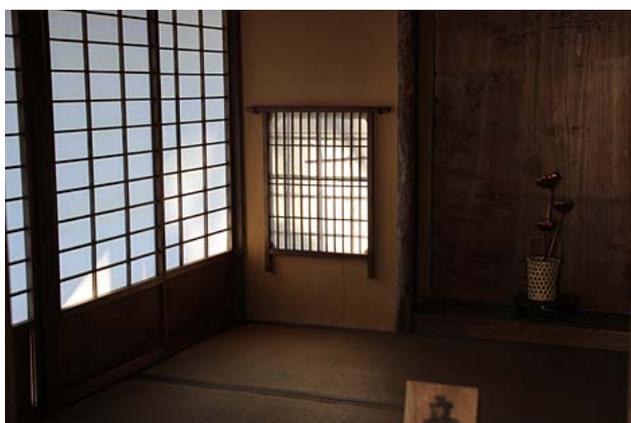
<sup>35</sup> 1603-1867.

<sup>36</sup> Si veda Bernard Faure, "From Bodhidharma to Daruma: The Hidden Life of a Zen Patriarch", in *Japan Review*, n. 23, 2011, pp. 45-71 (reperibile all'indirizzo <http://www.jstor.org/stable/41304923>)

<sup>37</sup> Questo vestito integrale deriva dal mantello rosso che Bodhidharma indossa sempre nelle raffigurazioni giapponesi.

## 1.6 Carta (紙 *kami*)

La carta è in assoluto l'elemento più usato nel packaging giapponese moderno per la sua facilità di lavorazione, di piegatura e di decorazione<sup>1</sup>, ma è entrata a far parte della quotidianità nipponica molti secoli prima che venisse conosciuta in Europa. Il Nihonshoki<sup>2</sup> testimonia come la tecnica cinese di produzione della carta fu introdotta in Giappone dal monaco 曇徴 Donchō nel 610 d.C.; fu poi perfezionata per volontà del principe reggente 聖徳太子 Shōtoku Taishi<sup>3</sup> che, giudicando la carta cinese troppo sottile, incoraggiò l'uso dell'albero 楮 *kōzo*, gelso della carta, e della canapa, allora già utilizzato per la produzione tessile<sup>4</sup>. La carta giapponese, 和紙 *washi*, divenne ben presto un materiale diffuso a livello capillare nel quotidiano, sia in ambito religioso che in ambito profano.



1. Stanza tradizionale con *shōji*



2. Lanterne di carta

Oltre a libri, lettere, buste e carta per 書道 *shodō*, l'arte della calligrafia, la carta veniva usata anche per borse, ombrelli, lanterne e per elementi architettonici quali 障子 *shōji*, porte scorrevoli di legno e carta traslucida che lascia filtrare la luce, e 襖 *fusuma*, porte di carta scorrevoli poste tra stanza e stanza. Lo stesso materiale veniva usato anche per creare vestiti: impermeabili anti-pioggia, creati con carta oliata in modo da renderli resistenti all'acqua; kimono<sup>5</sup> di carta, chiamati 紙衣 *kamiko*, e anche kimono di corda di carta arrotolata, 紙布 *shifu*, in uso tra le fasce più povere della popolazione. Gli innumerevoli utilizzi della carta comprendevano inoltre i fuochi d'artificio, i cerotti e la carta igienica<sup>6</sup>. La carta più pregiata è

<sup>1</sup> Joy Hendry, *Wrapping Culture...*, cit., p. 40.

<sup>2</sup> In giapponese 日本書紀, “Annali del Giappone”, scritto nel 720 d.C.

<sup>3</sup> 572–622 d.C.

<sup>4</sup> History of Washi, in [http://www.hiromipaper.com/hpi\\_about\\_washi.htm](http://www.hiromipaper.com/hpi_about_washi.htm) (26/05/2014)

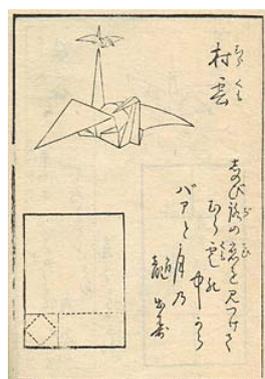
<sup>5</sup> Il 着物 *kimono* è il tipico abito tradizionale giapponese costituito da una veste lunga fino ai piedi che si chiude sul davanti, con la parte destra sopra la sinistra, per mezzo di una cintura larga, detta 帯 *obi*, legata dietro la schiena.

<sup>6</sup> Timothy Barrett, *Japanese Papermaking. Traditions, Tools, and Techniques*, Weatherhill, New York e Tokyo, 1983, p. 7.

il *washi* bianco, strettamente legato alla sfera religiosa poiché viene utilizzato nei rituali shintoisti. Ad esempio, uno spazio sacro, sia esso un santuario (fig. 3) o un albero, è delimitato da una corda di paglia, 注連縄 *shimenawa*, decorata con festoni di carta chiamati 紙垂 *shide*, a rappresentanza di una barriera spirituale. Nei riti di purificazione shintoista viene usato il 御幣 *gohei*, un bastone sulla cui sommità sono attaccati festoni di carta: questo pezzo di legno viene agitato sui partecipanti per allontanare gli spiriti maligni. 額田巖 Nukada Iwao avanza l'idea che l'importanza della carta nell'attività religiosa nipponica sia da ricollegare all'omofonia tra le parole 紙 *kami* 'carta' e 神 *kami* 'divinità'. Quel che è certo è che lo shintoismo associa il bianco alla purezza, e di conseguenza anche il *washi* di questo colore è percepito come un incarto privilegiato: la carta bianca separa dalle impurità reali e spirituali del mondo esterno ciò che avvolge, purificandolo; in modo analogo, il *washi* libera anche il cuore di chi compie il gesto dell'impacchettatura, di modo che i sentimenti negativi non vengano trasmessi al destinatario. Inoltre, la natura stessa della carta fa sì che, una volta piegata, il segno rimanga in modo quasi indelebile, perciò si ha la prova inequivocabile dell'utilizzo di un nuovo pezzo di *washi*<sup>7</sup>.



3. Santuario delimitato da *shimenawa* e *shide*



4. Pagina di *Hiden Senbazuru Oriката* 秘伝千羽鶴折形, primo libro sugli *origami*, 1797

Un ulteriore motivo per la diffusione di questo materiale è rappresentato dalla pratica degli 折り紙 *origami*, l'arte di formare figure piegando la carta. Le forme realizzabili sono virtualmente infinite<sup>8</sup>: i bambini imparano a fare *origami* già all'asilo, e quadrati di carta di colori e grandezze diverse sono disponibili in molti negozi, specializzati o meno. In particolare, la creazione di 千羽鶴 *senbazuru*, grappolo di mille *origami* a forma di gru, è un aspetto che si ricollega alla ritualità shintoista, poiché si crede che completando con dedizione questa composizione di carta si ottenga un aiuto divino per accelerare la guarigione di una persona malata.

<sup>7</sup> Joy Hendry, "The sacred power of wrapping" ..., cit., p. 291.

<sup>8</sup> Si va dalle forme più tradizionali (ad esempio gru, rana, fiore) alle forme di nuova generazione inventate dagli appassionati (una ragazza che porge una lettera d'amore, un personaggio dei videogiochi, ecc.)

In Occidente spesso ci si riferisce impropriamente alla carta giapponese come ‘carta di riso’ ma in realtà la pianta del riso non viene utilizzata per la creazione del *washi*: nel 90% dei casi infatti il *washi* viene realizzato dalla fibra bianca sottostante la corteccia del gelso della carta<sup>9</sup>. È probabile che il nome ‘carta di riso’ sia stato associato alla carta giapponese poiché veniva utilizzata per confezionare pacchetti di riso.

La creazione della carta era in origine un passatempo invernale dei contadini. Essi piantavano alberi di *kōzo* nei propri campi e la caduta delle foglie, verso novembre-dicembre, segnalava il momento della raccolta dei rami per la preparazione del *washi*. Il procedimento richiede diversi passaggi: in un primo momento i rami tagliati vengono lasciati dentro una apposita cassa piena di vapore acqueo per alcune ore, in modo da facilitare il processo di separazione della corteccia. Quest’ultima viene quindi rimossa a mano, e ne viene raschiata via la fibra bianca più interna che servirà per la produzione della carta. Le fibre risultanti vengono schiarite tramite tecniche chiamate 川晒し *kawa-zarashi*, ‘candeggio nel fiume’, o 雪晒し *yuki-zarashi*, ‘candeggio nella neve’<sup>10</sup>. Dopo averle bollite per ammorbidirle, vengono eliminate le impurità; le fibre vengono poi battute per sminuzzarle ulteriormente, il che risulterà in una migliore distribuzione dei filamenti durante la formazione del foglio. Eventuali colorazioni sono ottenute esclusivamente con coloranti naturali. La maestria di chi produce carta entra in gioco nel momento in cui si procede alla preparazione del foglio vero e proprio: le fibre vengono messe in un catino con acqua e 粘液 *neri*, una mucillagine derivata dalla radice di トロロアイ *tororoai*, che rende l’acqua viscosa e assicura la dispersione omogenea delle fibre in sospensione nel liquido. L’artigiano, tenendo i due manici di uno stampo rettangolare al cui interno raccoglie acqua e fibre insieme, con un movimento continuo a forma di 8 chiamato 流し漉き *nagashi-zuki*, ‘metodo a sciabordio per fare la carta’, fa sì che le fibre si dispongano sul fondo di un tappetino di bambù posizionato all’interno dello stampo. Grazie ai movimenti rapidi l’acqua pian piano cola via, e sul tappetino rimane un fondo fibroso e omogeneo: i fogli così ottenuti vengono impilati e pressati, e infine posti su tavole di legno per essere asciugati al sole e all’aria. In ognuno di questi passaggi è fondamentale l’acqua, che deve essere fredda e senza eccesso di minerali. Anche il clima rigido determina la riuscita di un *washi* migliore



5. 流し漉き *Nagashi-zuki*

<sup>9</sup> Timothy Barrett, *Japanese Papermaking...*, cit., p. 22.

<sup>10</sup> Il processo tradizionale infatti non prevede l’uso di sostanze chimiche.

rispetto a quello prodotto durante l'estate<sup>11</sup>. Oltre al *kōzo*, le altre due piante più comunemente utilizzate per la produzione di carta sono 三椏 *mitsumata* (*Edgeworthia chrysantha*) e 雁皮 *ganpi* (*Daphne sikokiana*). Negli ultimi decenni diverse problematiche, come i bassi profitti, il costo della corteccia, l'importazione di materiale di bassa qualità e l'utilizzo di agenti chimici, hanno abbassato la qualità generale del *washi* in Giappone. Anche il numero di famiglie che si occupano della produzione di carta è sceso drasticamente dalla seconda metà del Novecento in poi<sup>12</sup>. D'altra parte, molti degli usi tradizionali del *washi* sono oggi soppiantati da materiali più economici prodotti in fabbrica.

Si tenga presente che, nonostante il *washi* sia a tutti gli effetti un prodotto dell'uomo, esso viene considerato dai giapponesi alla pari di un materiale naturale: la morbidezza e il calore che trasmette vengono equiparati alle sensazioni piacevoli date dal contatto con legno, bambù e paglia<sup>13</sup>.

La carta, dicono, è invenzione cinese. Io posso dire soltanto che la carta occidentale altro non mi trasmette che l'impulso a usarla; se, invece, mi chino a osservare una carta cinese, o giapponese, a poco a poco mi sento invaso dalla quiete e dal tepore. La bianchezza stessa è diversa. Se la carta occidentale sembra respingere la luce, quella cinese, o giapponese, la beve lentamente, e la sua morbida superficie è simile al manto della prima neve. È una carta cedevole al tatto, e che si lascia piegare senza rumore. È placida, delicata, leggermente umida. Somiglia alle foglie degli alberi.<sup>14</sup>

La carta è quindi apprezzata per le sue qualità intrinseche che vengono ricondotte ad altri elementi presenti in natura.

L'etichetta giapponese prevede regole molto precise riguardo allo scambio di doni. Esiste una divisione netta tra regali per occasioni felici e per occasioni tristi, da cui derivano regole diverse di incarto; inoltre rimane ancora in voga lo 折形 *origata*<sup>15</sup>, soprattutto per le occasioni più



6. 祝儀袋 *Shūgi-bukuro*

<sup>11</sup> Per una descrizione più dettagliata dei singoli passaggi, si veda Timothy Barrett, *Japanese Papermaking ...*, cit., pp. 22-71.

<sup>12</sup> Timothy Barrett, *Japanese Papermaking...*, cit., p. 17.

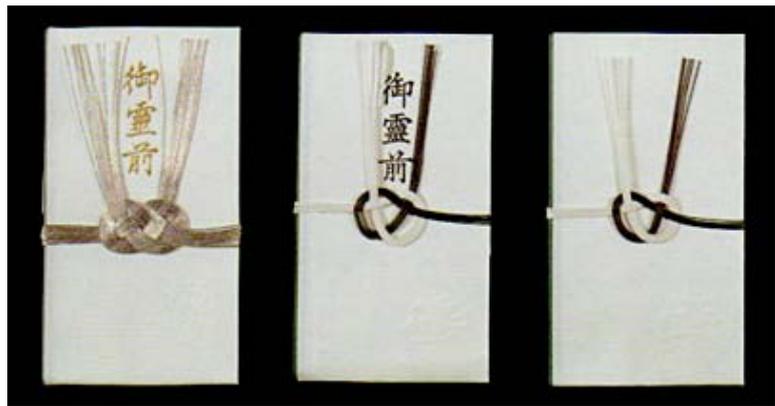
<sup>13</sup> Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional...*, cit., p. 134.

<sup>14</sup> Tanizaki Junichirō, *Libro d'ombra*, Bompiani, Milano, 1995, p. 23.

<sup>15</sup> Si veda la descrizione di *origata* nell'*Introduzione*, p. 10.

formali. Alcuni esempi di 祝儀袋 *shūgi-bukuro* (v. p. 79 fig. 6), buste per l'offerta di denaro in occasione di un matrimonio, sono caratterizzati da briosi *mizuhiki* con forme che spaziano da quelle ricercate (a sinistra una tartaruga<sup>16</sup>, al centro un fiore) alle più semplici (a destra). Le due tonalità scelte per i *mizuhiki* sono oro e argento, una coppia di colori tipicamente usata per i matrimoni; un'altra variante in queste occasioni è l'uso di bianco e rosso. Tutti e tre gli involucri cartacei sono ornati da un *noshi*<sup>17</sup> e dall'ideogramma 壽 *kotobuki*, cristallizzato nell'uso formale, equivalente al *kanji* più comunemente usato 寿 *kotobuki*, 'congratulations'. Possono essere presenti altri elementi fausti come fiori o rametti di pino. Le banconote date in dono, prima di essere inserite all'interno delle buste, sono avvolte in un foglio di carta bianca piegato in modo prestabilito; nonostante questo doppio packaging che isola notevolmente il contenuto dall'esterno, è considerato scortese offrire direttamente la busta agli sposi. Per questo motivo essa viene avvolta in un quadrato di seta chiamato 袱紗 *fukusa*, che serve a evitare di sgualeciare la carta e al contempo funge da vassoio al momento della consegna del regalo<sup>18</sup>.

Lo stesso ragionamento viene applicato anche al 不祝儀袋 *bushūgi-bukuro* (fig. 7), busta per donare denaro in occasioni tristi come i funerali. Questa tipologia è più sobria: un semplice *mizuhiki* grigio o bianco e nero viene abbinato alla scritta 御霊前 *goreizen*, 'onorati



7. 不祝儀袋 *Bushūgi-bukuro*

spiriti dei defunti', o a una semplice busta bianca con un fiore di loto in rilievo. Il *noshi* viene usato solo in occasioni festive, quindi qui è assente.

Si noti che, se vengono usati due fili di colori diversi per *mizuhiki*, l'estremità colorata dovrà partire dal lato destro (fig. 8). Vi sono molti modi di legare questi cordoncini, ognuno dei quali corrisponde a un significato preciso. Il numero di fili utilizzati per il *mizuhiki* è codificato: per le celebrazioni sono previsti numeri dispari (5, 7 o 9 fili), per le condoglianze i numeri pari (2, 4 o 6 fili), mentre per i matrimoni si usano due mazzi di 5 fili per arrivare al numero di 10. Si presta particolare attenzione anche a come viene chiusa la busta sul lato posteriore: per offerte funebri il lato superiore va ripiegato sopra il lato inferiore, come a segnalare un movimento di rammarico e condoglianze dall'alto verso il basso; al contrario, in

<sup>16</sup> A proposito della tartaruga in relazione al matrimonio, si veda il capitolo 1.1, pp. 26-7.

<sup>17</sup> Si veda capitolo 1.1, nota 19, p. 21.

<sup>18</sup> Per un approfondimento sul *fukusa*, si veda il capitolo 1.7, p. 102.



#### 8. Alcuni intrecci per *mizuhiki*

caso di matrimoni e occasioni felici il lato inferiore verrà ripiegato sopra quello superiore, come un 万歳 *banzai*, un 'evviva!' esclamato alzandosi dal basso verso l'alto<sup>19</sup>.



9. 結納目録 *Yuinō-mokuroku*

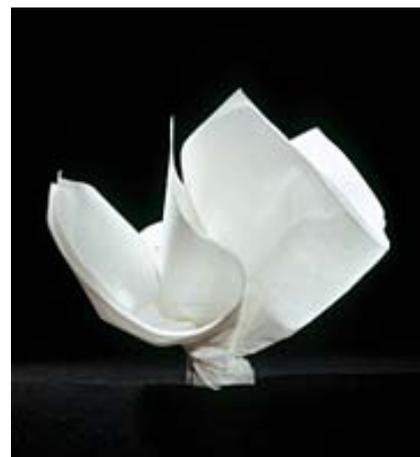
Lo scambio di doni in occasioni particolari quali funerali o matrimoni diventa quindi un rito estremamente codificato. Un altro esempio sono i doni di fidanzamento scambiati tra due famiglie, in giapponese 結納目録 *Yuinō-mokuroku* (fig. 9), lett. 'lista di doni di fidanzamento'. La semplice busta bianca, seconda da destra, contrassegnata da 目録 *mokuroku*, 'lista', contiene l'elenco di tutti i regali offerti dalle due parti, mentre gli involucri bianchi che lasciano intravedere il contenuto avvolgono doni codificati: da destra a sinistra, 長熨斗 *naganoshi*, variante del *noshi* con all'interno 鮑 *awabi*<sup>20</sup> disidratato, simbolo di longevità; dopo la lista dei doni scambiati, il terzo da sopra, con la scritta 柳樽 *yanagidaru* 'barile di salice', contiene un'offerta in denaro destinata al sakè; sotto, 金包 *kinpō*, una busta con altro denaro; a lato 勝男節 *katsuobushi*<sup>21</sup>, pezzi di tonno essiccato, solitamente un pezzo

<sup>19</sup> Si veda 不祝儀袋 表書き、マナー *Bushūgi-bukuro omotegaki, manā*, in [http://www.best-manner.com/manner/sougi/bushugi\\_fukuro.html](http://www.best-manner.com/manner/sougi/bushugi_fukuro.html); e 御祝儀袋 マナー *Goshūgi-bukuro manā*, in [http://www.best-manner.com/manner/wedding/syugi\\_fukuro.html](http://www.best-manner.com/manner/wedding/syugi_fukuro.html) (06/06/2014).

<sup>20</sup> Orecchia marina.

<sup>21</sup> Il nome è scritto in maniera diversa dall'uso comune utilizzando gli ideogrammi di 男 *otoko* 'uomo' e 勝 *kachi* 'vittoria, successo'.

di tonno maschio e uno femmina; 寿留女 *surume*, sfilacci di calamaro essiccato, e a fianco 子生婦 *konbu*, alga marina<sup>22</sup>; 友白髪 *tomoshiraga* ‘amici capelli bianchi’, fili di lino bianchi legati in due matasse che simboleggiano la speranza che i coniugi invecchino insieme; e infine 末廣 *suehiro*, un ventaglio pieghevole, che per il suo movimento ad apertura è simbolo di gioia e prosperità<sup>23</sup>. Si noti che, oltre al significato del dono, acquista estrema importanza l’eleganza dei singoli involucri: viene usata carta *washi*, bianca all’esterno e rossa all’interno, piegata



10. おひねり *Ohineri*

in modi diversificati a seconda che il contenuto sia completamente celato, fuoriesca da un lato dell’incarto o da entrambi. Anche in occasioni meno formali, l’etichetta giapponese prevede che una donazione in denaro non venga mai consegnata senza che prima sia stata incartata in qualche modo. Un esempio minimalista quanto efficace è おひねり *ohineri* (fig. 10), lett. ‘torsione’, dove le monete da lasciare come mancia in un hotel sono state posizionate al centro di un quadrato di semplice carta bianca, piegato all’insù in modo da ricordare un fiore<sup>24</sup>. Esso è esemplificativo di quanto un involucro possa essere improvvisato, primitivo e allo stesso tempo funzionale. Piccole buste di carta decorate nei modi più vari rimangono ancora oggi il packaging più diffuso per offrire denaro in dono.



11. だら焼 *Dorayaki*

Vi sono molti esempi di packaging tradizionale in cui la parte cartacea funge da copertura addizionale sopra una struttura di materiale diverso, creando così un doppio packaging. Una confezione di だら焼 *dorayaki*<sup>25</sup> (fig. 11), incartata con guaina di bambù, è ulteriormente avvolta da *washi* rosso acceso, su cui spiccano in nero il sigillo del negozio e il nome del prodotto. La facilità di tintura della carta e la possibilità di personalizzarla non hanno eguali, soprattutto se paragonata alla guaina di bambù; inoltre l’accostamento del tono neutrale del bambù con il colore sgargiante dell’etichetta è molto accattivante. Questa tipologia di utilizzo a rivestimento, in combinazione con altri contenitori, virtualmente non conosce limiti: la carta arricchisce, copre e

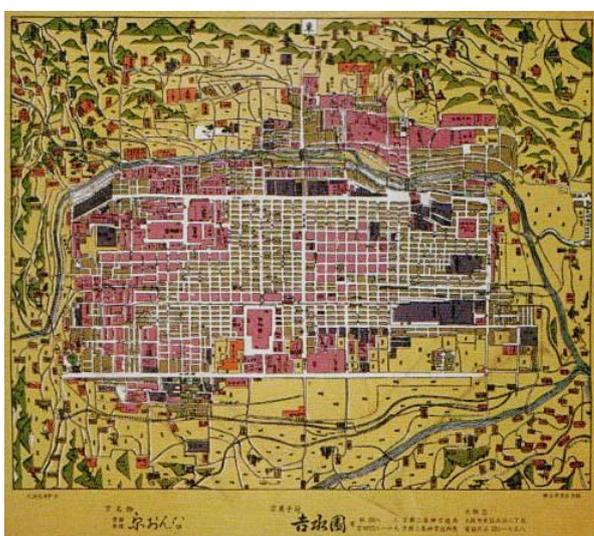
<sup>22</sup> Entrambi questi doni sono rinominati con ideogrammi che rispettano la lettura della parola originale usata in giapponese, ma che ne cambiano il significato: 寿留女 *surume* implica l’augurio che la moglie risieda a lungo nella casa del marito e che quindi il matrimonio sia duraturo, 子生婦 *konbu* che la coppia abbia figli.

<sup>23</sup> Si veda 結納の目録と受書 *Yuinō no mokuroku to ukesho*, in [http://www.jp-guide.net/manner/ya/yuinou-mokuroku\\_ukesho.html](http://www.jp-guide.net/manner/ya/yuinou-mokuroku_ukesho.html) (09/06/2014).

<sup>24</sup> Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit., p. 223.

<sup>25</sup> Dolce composto da due piccoli pancake con marmellata di *azuki* all’interno.

scopre, non dovendo scendere a patti con problematiche quali sostenere il peso del contenuto o mantenerlo all'interno dell'involucro, funzioni ai quali adempie l'imballo più interno. Un altro bellissimo esempio è la riproduzione di un'antica mappa della città di Kyōto che avvolge la scatola in legno di 京おんな *Kyō-onna* (fig. 12), 'donna di Kyōto': il nome di questi dolcetti evoca l'immagine di una figura femminile in kimono e acconciatura tradizionale, epitome di eleganza e raffinatezza. L'incarto esterno è sempre pensato e realizzato in base al contenuto: un esempio significativo è 一保堂包装紙 *Ippodō-hōsōshi* (fig. 13), incarto esterno del negozio di tè Ippodō. Su un sottilissimo foglio *washi* è stampata la seconda pagina di 茶経 *Chakyō* "Canone del tè", la prima monografia sull'argomento, da Lu Yu scritta attorno al 760 d.C.<sup>26</sup>; questo bellissimo rivestimento è utilizzato ancora oggi per incartare ogni prodotto che esce dalla porta del negozio, conferendo tono e autorità ad ognuno.



12. 京おんな *Kyō-onna*



13. 一保堂包装紙 *Ippodō-hōsōshi*

Tuttavia, la carta non serve solamente come copertura esterna: vi sono innumerevoli esempi in cui proprio questo materiale è il protagonista principale. Poco d'impatto ma sicuramente efficace e ancora presente ai giorni nostri è l'utilizzo della carta dedicato a 蕎麦 *soba*, vermicelli di grano saraceno, e 素麺 *sōmen*, vermicelli di farina bianca. Una delle modalità di vendita più diffuse, infatti, consiste nel dividere i vermicelli in mazzetti corrispondenti alla porzione di una persona, legandoli con sottili strisce di carta (v. p. 84 fig. 14); l'alternativa più ricercata è avvolgere interamente il fascio di pasta con *washi* decorato (v. p. 84 fig. 15). La semplicità di queste due confezioni, unita all'eleganza della calligrafia, trasmette immediatamente un messaggio di genuinità e alta qualità. Al giorno d'oggi *soba* e *sōmen* vengono venduti perlopiù dentro confezioni di plastica, soprattutto nei supermercati, ma

<sup>26</sup> Matsumura Akira, *Degitaru Daijisen*, Tōkyō, Shōgakukan, 1995.

anche in questo caso i vermicelli all'interno sono raggruppati da fascette di carta reminiscenti di vecchi packaging tradizionali.



14. 蕎麦 *Soba*



15. 素麺 *Sōmen*

Le possibilità di variare lo spessore della carta, la tintura e le decorazioni rendono questo materiale estremamente versatile. L'incarto per 大ぬさ *Ōnusa* (figg. 16-17), incenso di alta qualità, ne è l'esemplificazione: il piccolo e rotondo contenitore di ceramica è avvolto in un primo delicato *washi* (fig. 16) su cui sono stampati due uccelli, simbolo del negozio, e poi incartato in altri cinque fogli di dimensioni e spessore via via maggiori, di colori differenti (fig. 17). Oka Hideyuki paragona questo raffinato packaging alla vestizione delle donne aristocratiche in periodo Heian<sup>27</sup>, che indossavano vesti progressivamente più ampie e di colori diversi creando un elegante effetto cromatico<sup>28</sup>.



16. 大ぬさ *Ōnusa*



17. 大ぬさ *Ōnusa*

<sup>27</sup> 794-1185 d.C.

<sup>28</sup> Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit., p. 222. Si veda inoltre il capitolo 1.7, p. 98.

I packaging cartacei, proprio per la loro versatilità, spesso giocano sulla contrapposizione di colori per differenziare il contenuto. Gli involucri per 四君子 *Shikunshi* (fig. 18), termine giapponese che raggruppa orchidea, bambù, crisantemo e susino<sup>29</sup>, contano sei variazioni, e ognuno contiene ingredienti in polvere per una tazza di 汁粉 *shiruko* istantaneo, ovvero zuppa di fagioli rossi dolci con pezzetti di *mochi*. Le buste sono formate da un singolo foglio di *washi* piegato in stile *origami*, con un'etichetta bianca a contrasto infilata nella piega. I colori non sono stampati sulla carta ma ottenuti tramite tintura, secondo il metodo tradizionale di preparazione del *washi*<sup>30</sup>. Sono invece stampate le illustrazioni degli involucri di 文楽人形かしら集 *Bunraku-ningyō-kashira-shū* (fig. 19), ovvero 'raccolta di teste di bambole *Bunraku*': tuttavia non sono volti di bambola a essere raffigurati, ma oggetti di scena del 文楽 *Bunraku*, teatro giapponese dei burattini. Colorate lanterne, coppette da sakè, monete d'oro, tamburi e altri oggetti comunemente usati durante le rappresentazioni spiccano su sfondo bianco, accompagnati da calligrafie del nome del prodotto e una breve spiegazione del nome di ognuno. All'interno sono contenuti dei *senbei*.



18. 四君子 *Shikunshi*



19. 文楽人形かしら集  
*Bunraku-ningyō-kashira-shū*

Ispirato direttamente dalle teste dei burattini del *Bunraku* è invece il packaging di 文楽人形焼 *Bunraku-ningyō-yaki* (v. p. 86 fig. 20), dove le illustrazioni di questo elemento classico della cultura giapponese sono stilizzate e moderne, in linea con il motto del negozio: “Gusto

<sup>29</sup> L'orchidea è contraddistinta da un profumo leggero e raffinato; il bambù non perde le foglie e resta dritto e verde anche in inverno; il crisantemo fiorisce a fine autunno e il susino è il primo albero a fiorire a fine inverno. Queste quattro piante sono considerate simboli di virtù e ognuna di esse rappresenta una stagione: l'orchidea la primavera, il bambù l'estate, il crisantemo l'autunno e il susino l'inverno.

<sup>30</sup> Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit., p. 196.

moderno derivato da una lunga tradizione”<sup>31</sup>. Ogni dettaglio riflette il mondo teatrale da cui prende ispirazione: oltre ai visi delle bambole, il carattere usato per il nome del prodotto è lo stesso che si usa per i poster pubblicitari degli spettacoli, e lo sfondo a quadretti suggerisce la presenza di *shōji* scorrevoli di legno e carta come sulla scena. Il design è originale ed essenziale, e ben si associa alla piegatura sobria della busta, tenuta chiusa da un semplice cordino di stoffa. Di sobrietà simile è l’imballo per たんきりあめ *Tankiriame* (fig. 21), caramelle per la tosse, chiuse in un semplice sacchettino cremisi chiuso da un filo tono su tono, decorato con un motivo in oro: colori sgargianti come questi sono usati in occasioni festive, e questo packaging viene venduto presso un tempio.



20. 文楽人形焼 *Bunraku-ningyō-yaki*



21. たんきりあめ *Tankiriame*

In contrasto all’uso piatto del *washi* come busta o sacchetto, altri packaging di carta si adattano a un contenuto più voluminoso assumendo forme tridimensionali.



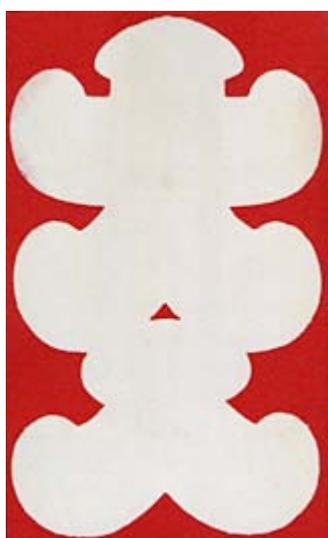
22. 鬼づら *Onizura*



23. 太鼓 *Taiko*

<sup>31</sup> Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit., p. 203.

L'incarto per il dolce 鬼づら *Onizura* (fig. 22), lett. 'faccia di demone', è un esempio di confezione che fin da subito impone la sua presenza per colori e uso della calligrafia. La tintura rossa di base è ravvivata da aree gialle in corrispondenza dei tre caratteri del nome del prodotto, tracciati con un pennello mediamente secco in modo da lasciar filtrare il colore dello sfondo anche attraverso la pennellata nera. L'involucro cartaceo è tenuto in posizione da una corda di paglia. Questo packaging così rustico, che contrasta fortemente con altri esempi più raffinati (cfr. pp. 84-86 figg. 16-21), rievoca l'area rurale di cui è originario e, grazie alla vitalità che sprigiona, può essere considerato un piccolo capolavoro. Di impostazione simile sono anche i due involti per 太鼓 *Taiko* (fig. 23), confezionato nello stesso negozio del precedente. Anche in questo caso gli elementi predominanti sono colori forti e calligrafia di stile teatrale, indice di grande personalità ed energia.



24. 大入袋 *Ōiri-bukuro*



25. 白外良 *Shiro-uirō*

Come si è potuto notare nei packaging precedenti, la calligrafia è un elemento di grande rilievo nelle confezioni in carta. Stili e colori possono essere innumerevoli: 大入袋 *Ōiri-bukuro* (fig. 24), una piccola busta per regalare denaro in occasioni, riprende la tipica scrittura massiccia e tondeggiante usata nei poster teatrali, a cui si rifà anche la parola 大入 *ōiri*, originariamente usata nel mondo del teatro per indicare il tutto esaurito. Era tradizione usare piccole buste con questa scritta per dare una moneta extra a tutti gli impiegati coinvolti il giorno del tutto esaurito, sia che si trattasse di teatro sia in un esercizio commerciale; ormai questa usanza è pressoché caduta in disuso, ma questo packaging ne riporta in auge il design nostalgico per incartare un premio di produzione agli impiegati. Anche per quanto riguarda la confezione di 白外良 *Shiro-uirō* (fig. 25), pasta di riso dolce di forma rettangolare, è ancora una volta la tipologia di scrittura scelta che diventa il punto di forza: il contenuto è avvolto da semplice carta bianca, di colore simile al prodotto incartato, e il fronte è coperto interamente

dai tre ideogrammi del nome. Il tratto, così deciso e nitido, risulta ancor più affascinante per il contrasto estremo tra i due colori.

La caratteristica principale di questo materiale è la versatilità della carta stessa. Effetti diversi possono essere realizzati in fase di produzione con l'inserimento di pagliuzze o tramite tecniche di colorazione naturale derivate da elementi vegetali, in giapponese 草木染め *kusaki-zome*, dove vengono utilizzati ad esempio fiori di ciliegio, fiori di Akebia, assenzio selvatico, indigofera giapponese, eccetera. La tipologia di *washi* più presente tra i packaging analizzati in questa sezione è カス紙 *kasu-shi* (fig. 26) caratterizzato da piccole macchie dovute all'aggiunta di pezzetti di corteccia nera o polvere. Con la stessa lavorazione possono essere ottenuti anche fogli con macchie argentee o dorate, di maggior pregio. I fogli di tipo 雲

Alcune tipologie di *washi*.



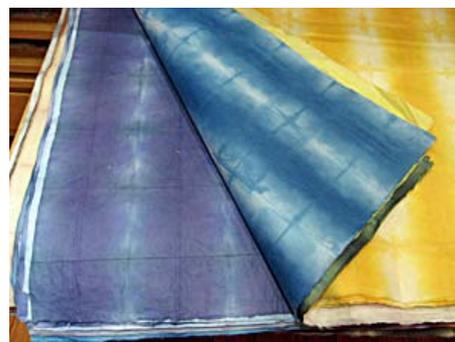
26. カス紙 *Kasu-shi*



27. 雲竜紙 *Unryū-shi*



30. 強制紙 *Kyōsei-shi*



29. 板締紙 *Itajime-shi*



28. 典具帖紙 *Tengujō-shi*

竜紙 *unryū-shi* (fig. 27), invece, aggiungono alla cellulosa della carta lunghe fibre che suggeriscono motivi simili a nuvole. Il procedimento per ottenere 強制紙 *kyōsei-shi* (fig. 30) viene invece realizzato dopo la formazione del foglio: entrambi i lati vengono spalmati di colla di konjac<sup>32</sup> e lasciati asciugare; la carta viene poi stropicciata, fatta bollire nella calce e fatta asciugare per una seconda volta, per poi venir lavata nel fiume e lasciata nuovamente asciugare; il ciclo viene ripetuto finché non si ottiene l'effetto desiderato. Un'altra lavorazione effettuata a foglio finito è 板締紙 *itajime-shi* (fig. 29) che ha come risultato finale un pattern geometrico più o meno nitido, creato grazie alla tintura a pennello su foglio piegato. Infine, uno degli *washi* più pregiati è 典具帖紙 *tengujō-shi* (fig. 30), quasi impalpabile, destinato a usi particolari come ad esempio l'incarto di gioielli<sup>33</sup>.



31. 餅 *Tagane*



32. 鹿膠 *Shika-nikawa*

I packaging per 餅 *Tagane* (fig. 31) e 鹿膠 *Shika-nikawa* (fig. 32) sono due eleganti esempi di confezioni che utilizzano *washi* di tipo *kasu-shi*. Il primo, *Tagane* (fig. 31), prende il nome dai dolci offerti alle divinità shintoiste fin da tempi remoti e contiene *senbei*; è chiuso da un cordino di seta che rende il contenitore molto raffinato. Più rustico è invece *Shika-nikawa* (fig. 32), ‘colla di cervo’, caratterizzato da un *kasu-shi* creato con una concentrazione di corteccia elevata. Sia il nome del prodotto sia il sigillo nel negozio sono impressi sul davanti. Esso non contiene dolci ma appunto colla di cervo secca, un prodotto naturale ormai quasi totalmente sostituito dalla colla chimica. In entrambi i casi la carta è stata piegata in modo da formare un pacchetto largo alla base e chiuso alla sommità: questo tipo di confezione è spesso utilizzata per dolci o prodotti alimentari.

<sup>32</sup> In giapponese 蒟蒻 *konnyaku*, un tubero.

<sup>33</sup> Si veda 和紙の種類 *Washi no shurui*, in <http://www.origamikaikan.com/info/kobo/wasi.html> (04/07/2014).

Un altro sacchettino per dolci, denominato 茶乙女 *Cha-otome* (figg. 33-34), è un esempio di quanto possa essere grazioso un packaging cartaceo grazie all'utilizzo di decorazioni e colori. Proveniente da 静岡県 Shizuoka, il nome significa 'ragazza che raccoglie il tè', bevanda di cui la regione è una famosa produttrice. La stessa confezione imita la figura di una donna al lavoro: sulla carta sono stampati a mano motivi tradizionali tipici dei kimono, e la piegatura ricrea la forma del kimono stesso, con una V più scura sul davanti a indicare l'incrocio dei due lembi della stoffa e gli accenti bianchi sui lati (fig. 34) a suggerire la forma delle maniche; sulla parte superiore dell'involucro, un pezzo di carta tondo forma una miniatura del classico cappello conico indossato dalle raccoglitrici di tè. Il fascino dell'insieme è innegabile.



33. 茶乙女 *Cha-otome*



34. 茶乙女 *Cha-otome*, di lato

Il *washi* può essere inoltre utilizzato per la creazione di packaging più complessi che danno vita a contenitori di maggior capienza e robustezza. 不老泉 *Furōsen* (fig. 35), 'fontana della giovinezza', è costituito da scatoline di *kasu-shi* con pagliuzze dorate e argentee, in tre variazioni corrispondenti a tre immagini particolarmente care ai giapponesi, ricorrenti nella poesia e nell'arte: la neve (a sinistra), adagiata su rami di pino; i fiori di ciliegio (al centro), sospesi sopra un corso d'acqua; e la luna (a destra), sulla cui superficie i giapponesi vedono un coniglio che prepara il *mochi*<sup>34</sup>. La confezione rigida in cartone contiene al suo interno un sacchettino di 蠟紙 *rōgami*, carta oleata, necessaria per isolare al meglio il contenuto: si tratta

<sup>34</sup> Esiste una fiaba popolare a proposito dello 月の兎 *tsuki no usagi*, 'coniglio della luna', che spiega la relazione di questa figura con la superficie lunare. Un giorno un coniglio, una scimmia e una volpe si imbararono in un mendicante che li supplicò di dargli del cibo, ed essi si adoperarono prontamente per portargli qualcosa da mangiare: la scimmia si arrampicò su un albero per raccogliergli i frutti; la volpe andò in un cimitero vicino e prese alcune offerte per i defunti; ma il coniglio non riuscì a trovare nulla. Così, il coniglio raccolse dei rami per accendere il fuoco e con estremo altruismo si gettò nel fuoco per offrire la propria carne al mendicante; tuttavia, non si bruciò: l'uomo, che in realtà era un dio venuto a mettere alla prova la generosità dei tre animali, lo trasportò sulla luna in modo che tutti potessero vedere le sue virtù.

di 葛湯 *kuzuyu*, preparato in polvere composto da zucchero e farina di maranta<sup>35</sup>, a cui viene aggiunta acqua calda per preparare una bevanda dolce e gelatinosa. Le diverse illustrazioni indicano le varianti di gusto del contenuto; da sinistra a destra: semplice, *azuki* dolce e *maccha*<sup>36</sup>. Per mantenere il design semplice vengono ripetuti solo tre colori per tutte e tre le illustrazioni, ovvero il rosa, il blu e il verde scuro.

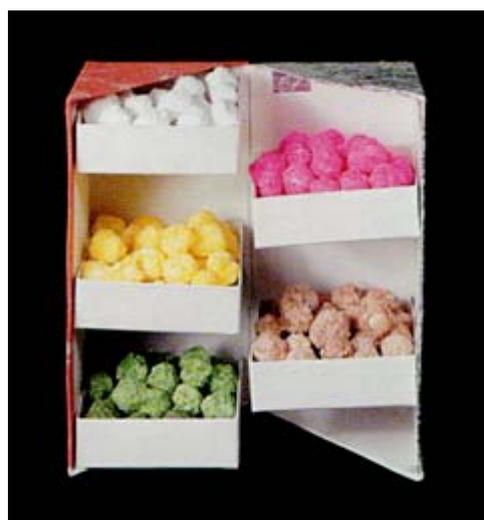


35. 不老泉 *Furōsen*

Come nel caso dei sacchetti di carta, anche le scatole si presentano in una varietà di forme e colori. 二人静 *Futari-shizuka* (fig. 36), traducibile come ‘due (amanti) sereni’, sono dolci *wasanbon* bianchi e rosa chiusi due a due a caramella in un sottile quadrato di *washi*. La forma rotonda della scatola di cartone riprende la sfericità del dolcetto; sul coperchio vi è una delicata illustrazione di due amanti che siedono insieme in tranquillità, come suggerisce il nome del prodotto.



36. 二人静 *Futari-shizuka*



37. 五色豆 *Goshiki-mame*

<sup>35</sup> Una radice, 葛 *kuzu* in giapponese; da qui prende il nome la bevanda: 葛 *kuzu* + 湯 *yu*, ‘acqua calda’. La maranta è un rimedio naturale contro raffreddore e stanchezza, quindi il *kuzuyu* è molto popolare nel periodo invernale.

<sup>36</sup> Tè verde in polvere, usato specialmente per la cerimonia del tè.

Ancora più accattivante è la forma della scatola per 五色豆 *Goshiki-mame* (v. p. 91 fig. 37): il parallelepipedo di cartone si apre diagonalmente per il lungo, rivelando cinque ripiani in cui sono disposti i fagioli rivestiti di zucchero in cinque colori, divisi per tonalità. Il contenitore è ricoperto all'esterno da *washi* colorato, mentre l'interno è lasciato neutro per far risaltare i toni allegri dei confetti. Confezioni come queste, particolarmente raffinate, sono spesso date in regalo.

Il packaging per 菁々 *Seisei* (fig. 38) utilizza una tipologia di carta diversa da quelle viste finora: creata incollando un foglio di alluminio sul retro di un foglio di carta, in giapponese viene comunemente chiamata 銀紙 *gingami*, 'carta argentea'; è particolarmente apprezzata nella creazione di origami per la facilità di mantenimento della piegatura. La semplicità della confezione è estrema: in contrasto con le linee parallele della scatola e con la sobrietà del nome del negozio nella parte sottostante, in alto il nome del prodotto è vergato a mano con pennellate eccentriche: 菁々 *seisei* significa letteralmente 'lussureggiante' e ciò contribuisce ad accentuare l'immagine di freschezza dello *yōkan* contenuto all'interno, dolce che viene solitamente consumato appena tolto dal frigorifero. La raffinatezza della confezione sottintende l'alta qualità del prodotto.

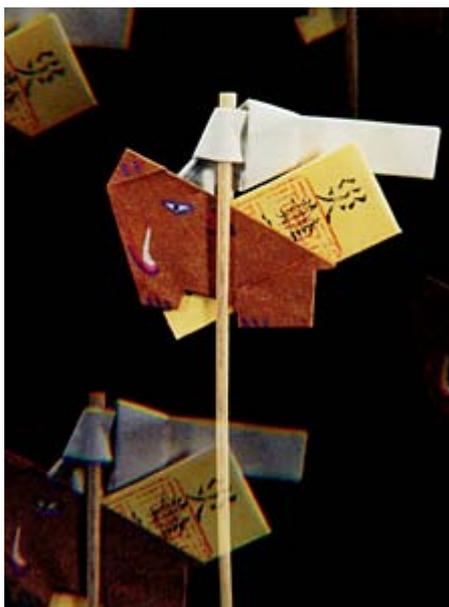


38. 菁々 *Seisei*

Il packaging tradizionale giapponese, tuttavia, non si limita a prendere il prestito dall'arte degli origami solo il tipo di carta, ma le tecniche di piegatura lì utilizzate sono alla base di numerosi packaging. A metà strada tra origami e ritualità si colloca 御守 猪串 *Omamori Igushi* (fig. 39), lett. 'amuleti a spiedino di cinghiale'. Essi vengono venduti presso il 護王神社 *Goō jinja*, Santuario di Goō presso Kyōto, famoso per il culto del cinghiale<sup>37</sup>. Il fedele acquista una coppia di questi portafortuna: su uno di essi egli scrive il proprio nome e il desiderio per cui richiede l'assistenza della divinità, e lo infila poi nel terreno sacro accanto a una statua di pietra raffigurante un cinghiale, in modo che lo spirito dell'animale favorisca l'avverarsi della preghiera; il secondo viene riportato a casa e appoggiato sull'altare domestico shintoista. Sono una variante del più classico 絵馬 *ema*, tavoletta votiva in vendita nei santuari shintoisti su cui il fedele scrive il proprio nome e un desiderio; l'*ema* viene poi

<sup>37</sup> Al Santuario di Goō sono conservati i resti di Wake no Kiyomaro e di sua sorella Hiromushihime, i due protettori del potere imperiale in epoca Nara (710-784 d.C.). Wake no Kiyomaro fu esiliato a Kagoshima da Yuge no Dōkyō poiché aveva impedito che quest'ultimo si impossessasse illegittimamente del potere. Secondo la leggenda, viaggiando verso Kagoshima Kiyomaro si ferì a una gamba, ma trecento cinghiali apparvero misteriosamente dalle montagne circostanti e lo scortarono sano e salvo fino a un tempio vicino. Al suo arrivo anche la ferita alla gamba era guarita, perciò egli è ricordato come divinità che propizia le guarigioni di gambe e lombi, e i cinghiali come messaggeri degli dei e portatori di buona fortuna. Si veda il sito internet del Santuario di Goō, <http://www.gooujinja.or.jp/> (16/07/2014).

appeso in un'area apposita all'interno del santuario<sup>38</sup>. Le peculiarità dell'amuleto *Igushi* sono l'uso del bastoncino di legno e di diverse tipologie di carta: una più scura, ruvida, piegata ad hoc e su cui sono ricreate le fattezze del cinghiale; una più chiara su cui sono impressi nome del santuario e una breve descrizione delle proprietà dell'amuleto; infine, un *washi* bianco neutro, destinato al fedele per scrivervi sopra, è annodato attorno al bastoncino. L'incastro perfetto dei tre elementi sullo spiedino di legno stupisce l'osservatore e riesce particolarmente grazioso.



39. 御守 亥串 *Omamori Igushi*



40. 加賀らくがん *Kaga-rakugan*

Un esempio tridimensionale e più attinente alla tecnica origami è la confezione a forma di fiore per 加賀らくがん *Kaga-rakugan* (fig. 40), ovvero *rakugan* di 加賀 Kaga, città della prefettura di Ishikawa. Il contenitore si apre come un fiore che sboccia, rivelando i dolcetti *rakugan* all'interno, confezionati singolarmente in quadrati di carta morbida e sottile; la creazione di queste e altre scatole a partire da un singolo foglio quadrato è uno dei risvolti pratici degli origami, oltre che una dimostrazione della flessibilità della carta e un brillante esempio di packaging. Il motivo decorativo è un tipico pattern giapponese, largamente utilizzato sia su *washi* sia su stoffa. Questo tipo di carta è chiamato 千代紙 *chiyogami*, lett. 'carta di mille generazioni', ed è caratterizzato da decorazioni stampate a colori vivaci, siano esse pattern astratti, animali, fiori o elementi presi dalla vita quotidiana; sia il nome quanto le decorazioni hanno connotazioni di buon auspicio. Secondo la tradizione il *chiyogami* viene stampato tramite una tecnica chiamata 木版 *mokuhan*, ovvero incisione su legno: a ogni colore corrisponde un diverso pezzo di legno intagliato in modo da lasciare impresso sul

<sup>38</sup> In un secondo momento tutti gli *ema* verranno bruciati all'aperto lasciando che il fumo salga verso il cielo, come rappresentazione simbolica del desiderio del fedele che si innalza dal mondo e raggiunge la divinità.

foglio solo le forme della tonalità corrispondente<sup>39</sup>. Di questo tipo di *washi* si hanno notizie già nel periodo feudale come un piccolo lusso a disposizione dei nobili, ma è nel XVII-XVIII secolo che acquista maggiore popolarità: gli usi principali comprendevano diversi tipi di prodotti artigianali, come vestiti per bambole, origami e confezioni regalo. È interessante confrontare le due varietà principali di *chiyogami*: da un lato 京千代紙 *Kyō-chiyogami* (fig. 41), creato a Kyōto, è caratterizzato da pattern eleganti, retaggio dei motivi decorativi usati dall'aristocrazia, e da colori attenuati, laddove attenuato è sinonimo di buongusto; dall'altro 江戸千代紙 *Edo-chiyogami* (fig. 42), prodotto a Edo, è più sgargiante e irriverente sia nella scelta dei colori sia nella grandezza del pattern sia nei temi, che prendono spunto ad esempio da attori e opere del teatro 歌舞伎 *kabuki*<sup>40</sup> o da elementi ben noti dell'ambiente cittadino, con una spontaneità esemplificativa della vita sociale della nuova capitale, differente dalla produzione più tradizionale di Kyōto<sup>41</sup>.

Un altro esempio di applicazione di *chiyogami* al packaging sono le due scatole per 江戸菓子

Due tipologie di *chiyogami*.



<sup>39</sup> La stessa tecnica di incisione su legno veniva usata in periodo Edo (1603-1867) anche per creare le immagini 浮世絵 *ukiyo-e*, di cui uno dei più noti esponenti è Katsushika Hokusai.

<sup>40</sup> Forma teatrale giapponese tra le più rappresentative, è sorta nel XVII secolo come arte popolare che incorpora in sé il dramma, la musica e la danza; è caratterizzata da gestualità e movimenti stilizzati, accompagnati da costumi e fondali di scena scenografici. Adesso come allora richiama un grande pubblico.

<sup>41</sup> 和紙 加工法別 *Washi kakohōbetsu*, in [http://iroha-japan.net/iroha/C05\\_paper/11\\_process.html](http://iroha-japan.net/iroha/C05_paper/11_process.html) (22/07/2014).

*Edo-kashi* (figg. 43-44), ‘dolci di Edo’, dove la carta decorata viene usata per rivestire il coperchio superiore di scatole ispirate a oggetti della vita quotidiana: un paio di 駒下駄 *komageta* (fig. 43), sandali tradizionali giapponesi bassi simili a infradito, con una suola in legno rialzata, con due campanellini all’attaccatura delle due fascette; e due racchette 羽子板 *hagoita* (fig. 44) usate per il gioco tradizionale 羽子突き *hanetsuki*, simile al volano.

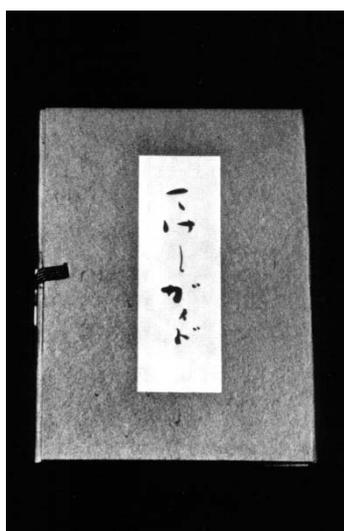


43. 江戸菓子 *Edo-kashi*

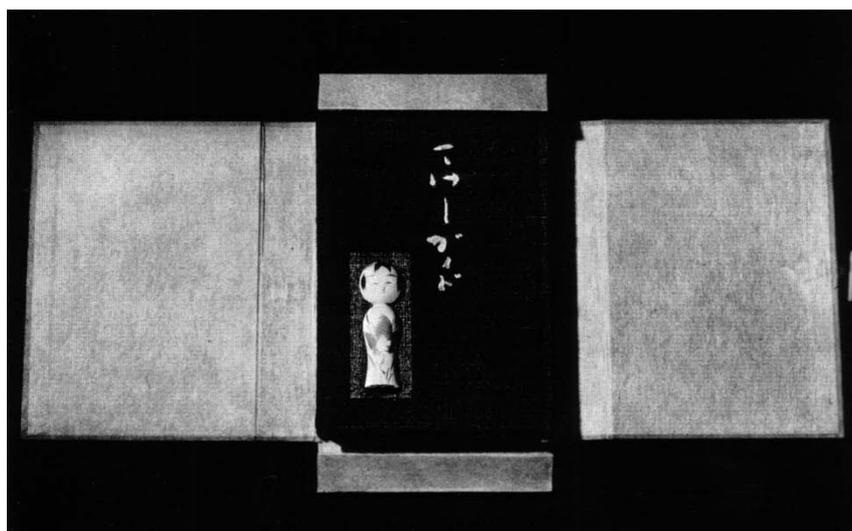


44. 江戸菓子 *Edo-kashi*

Infine, merita una menzione anche il prodotto che per eccellenza viene associato alla produzione della carta: il libro. Manoscritti e volumi stampati sono sempre stati altamente considerati in Giappone, e le edizioni particolarmente pregiate venivano vendute all’interno di scatole o custodie create appositamente, come nel caso del libro こけしガイド *Kokeshi Gaido* (figg. 45-46), una guida sulla bambole *kokeshi*.



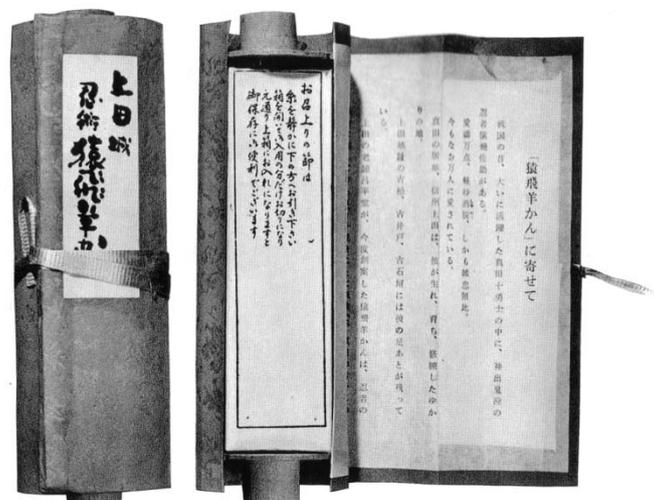
45. こけしガイド *Kokeshi Gaido*



46. こけしガイド *Kokeshi Gaido*

Sia il libro sia la custodia sono interamente di carta; la chiusura è composta da un segmento di osso legato da un laccio di seta, che viene infilato nel laccio stesso per assicurare all’interno il

libro. Dato il contenuto del volume, sulla copertina<sup>42</sup> è stata aggiunta proprio una piccola *kokeshi* a mo' di bassorilievo. Mentre il libro sulle bambole *kokeshi* ha la rilegatura sul lato destro, storicamente più recente, un altro affascinante packaging rielabora i rotoli che venivano utilizzati in tempi più antichi per i manoscritti, i cosiddetti 卷子本 *kansubon* o 巻物 *makimono*. Esso reca la scritta 上田城 忍術猿飛羊かん *Ueda-shiro Ninjutsu Sarutobi Yōkan* (fig. 47), ovvero 'yōkan di Sarutobi delle arti *ninja*, castello di Ueda'. La confezione si ispira a una figura popolare ancora oggi ricordata in Giappone, un *ninja*<sup>43</sup> di nome 猿飛佐助 Sarutobi Sasuke, particolarmente abile nelle arti *ninja*<sup>44</sup>, che si dice abbia trascritto le tecniche segrete apprese durante la sua vita in un rotolo simile a questo. Proprio come un *makimono*, all'apertura si può leggere sulla parte destra un breve riassunto della vita di Sarutobi Sasuke, di come egli ottenne il soprannome 'Sarutobi', in giapponese 'scimmia che salta', in virtù della sua capacità straordinaria di passare da un ramo di un albero all'altro come una scimmia, e di come affiancò una grande personalità storica del periodo mettendosi al suo servizio e girando il Giappone. La somiglianza con un *makimono* si ferma qui: lo parte interna è cava e ospita uno *yōkan*, coperto da un foglio scritto a mano con le indicazioni per la consumazione. Il packaging è particolarmente raffinato grazie all'etichetta vergata a mano in caratteri irregolari e alla spessa carta vecchio stile tutta decorata.



47. 忍術猿飛羊かん *Ninjutsu Sarutobi Yōkan*

<sup>42</sup> Si tenga presente che i libri giapponesi si leggono da destra a sinistra, al contrario di quelli occidentali, quindi la copertina ha la rilegatura a destra.

<sup>43</sup> I 忍者 *ninja*, lett. 'coloro che conoscono le tecniche segrete', erano il corrispettivo degli agenti segreti nel Giappone feudale.

<sup>44</sup> 忍術 *Ninjutsu*, o arti *ninja* (lett. 'tecniche segrete'), consistevano in abili tecniche di occultamento e furtività, credute quasi magiche a livello popolare.

## 1.7 Stoffa (布 *nuno*)

Nei suoi libri Oka non tratta direttamente il packaging in stoffa ma ne porta alcuni esempi<sup>1</sup>; la sua scelta è forse da attribuirsi al fatto che nella cultura giapponese questo materiale è sempre stato presente in vari ambiti, perciò una specificazione ulteriore sull'argomento poteva essere quasi superflua. Il tessuto è usato in alcuni casi per impacchettare, come vedremo più avanti, in altri per foderare un contenitore e proteggere il contenuto. Esso viene spesso utilizzato come copertura protettiva per stoviglie e rotoli di particolare valore: non è raro che la stoffa scelta sia la seta, di cui il Giappone è un importante produttore, e la qualità di questo tessuto spesso riflette il valore di ciò che vi viene avvolto. Dalla seta si produce il broccato che dà un ulteriore valore aggiunto all'oggetto in virtù del suo aspetto prezioso; per questo viene usato in varie occasioni: applicato sulle estremità di strumenti musicali come il 琴 *koto* (fig. 1), confezionato in sacchetti per お守り *omamori* (fig. 2), piccoli talismani portafortuna, ecc.



1. 琴 *Koto*



2. お守り *Omamori*

È pertinente citare un altro elemento in stoffa che crea un interessante parallelo con l'utilizzo di carta e legno per dividere gli spazi: il 暖簾 *noren* (fig. 3) si presenta come una tenda in stoffa divisa in larghe strisce. Lo si vede appeso sopra l'entrata di negozi, bar e ristoranti, più raramente di case; nel caso di esercizi commerciali, solitamente esso reca scritto il nome del locale. L'aspetto più funzionale del *noren* sembra essere il tenere lontani insetti e polvere nei mesi più caldi, ma data la ridotta lunghezza di molti di essi, non sufficiente a coprire tutta l'entrata, e il suo utilizzo anche nei mesi freddi, si deduce che la sua funzione



3. 暖簾 *Noren*

<sup>1</sup> Si veda Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit. e *TSUTSUMU. Traditional ...*, cit.

non sia limitata a questo; anzi, il nome deriverebbe dalla consuetudine di appendere tende dentro le porte in inverno nata in seno al Buddhismo Zen: i caratteri del nome infatti suggeriscono una funzione anti-freddo<sup>2</sup>. Oggigiorno ha più che altro un valore simbolico-decorativo: nel linguaggio comune è diventato sinonimo di reputazione e buon nome, in linea con l'importanza di una buona presentazione che è punto focale del packaging.



4. Foschia mattutina sul fiume Sumida, Utagawa Kuniyoshi, 1840 ca.



5. Imperatrice Jito, Utagawa Kuniyoshi, 1842 ca., particolare

Prendendo in considerazione il vestiario tradizionale, il 着物 *kimono* è costituito da più strati che vengono sovrapposti con un ordine preordinato, dal più leggero al più pesante, dal più semplice al più decorato, tenuti fermi da fascette nascoste; infine, lo strato più esterno è chiuso da un larga striscia di stoffa finemente decorata, lo 帯 *obi*, legato in forme voluminose sulla schiena (fig. 4). Come argomenta Hendry<sup>3</sup>, le numerose vesti del *kimono* sono letteralmente avvolte attorno al corpo, come se fossero esse stesse il packaging della persona: l'obiettivo dei vari strati e colori è creare un effetto esteticamente piacevole per l'osservatore, in maniera simile a come il *mizuhiki* valorizza un dono; in un libro sull'etichetta i due aspetti vengono infatti accumulati nella stessa sezione<sup>4</sup>. In periodo Heian<sup>5</sup> vi era un esempio ancora più estremo di ciò che Hendry definisce “incartare il corpo”: le donne di corte indossavano il 十二単 *jūnihitoe* (fig. 5), una serie di vesti femminili indossate una sopra l'altra scelte appositamente per creare una piacevole combinazione di colori e motivi sul collo e sulle maniche; l'effetto finale era decisamente voluminoso e altrettanto sfarzoso, e al contempo

<sup>2</sup>Noren è infatti composto dagli ideogrammi 暖 ‘calore’ e 簾 ‘avvolgibile di bambù’. Si veda Joy Hendry, *Wrapping Culture...*, cit., pp. 48-50.

<sup>3</sup>Joy Hendry, *Wrapping Culture...*, cit., p. 73.

<sup>4</sup>Joy Hendry, *Wrapping Culture...*, cit., p. 74.

<sup>5</sup>794-1185 d.C.

esprimeva il grado sociale della donna. L'idea di avviluppare un oggetto in più strati diversificati per forma e colore, o accostando diverse tonalità creando un effetto arcobaleno è una delle possibilità spesso esplorate dal packaging tradizionale, come vedremo più avanti.

Il packaging in stoffa per antonomasia è il 風呂敷 *furoshiki*, un pezzo di tessuto quadrato e di dimensioni variabili, usato per trasportare oggetti di tutte le forme avvolgendoli al suo interno e legando gli angoli in modo da formare un'impugnatura (fig. 6). L'etimologia del nome<sup>6</sup> si ricollega all'obbligo di usare i bagni pubblici come misura anti-incendio contro le vasche da bagno domestiche azionate a legna, nel XVII secolo<sup>7</sup>: in origine esso era un incrocio tra un tappetino per bagno e un cesto per vestiti, in quanto veniva utilizzato dalla popolazione giapponese per avvolgere i vestiti puliti quando andavano ai bagni pubblici, dove lo stendevano sul pavimento per indossare un kimono bianco leggero per accedere alle vasche; i vestiti con cui erano arrivati venivano ripiegati e avvolti nel *furoshiki*. Dopo il bagno, lo si utilizzava nuovamente per cambiarsi e contenere il kimono bianco bagnato da riportare a casa<sup>8</sup>. In realtà, già dal periodo Kamakura<sup>9</sup> i giapponesi utilizzavano pezzi di stoffa chiamati 平包み *hira-tsutsumi* per trasportare effetti personali e merce in vendita<sup>10</sup>, ma fu dal periodo Edo<sup>11</sup> e in concomitanza con la frequentazione sistematica dei bagni pubblici che il *furoshiki* divenne un caposaldo della quotidianità nipponica. La pratica di stampare su questo quadrato di stoffa i 紋 *mon*, stemmi di famiglia, sembra derivi proprio dalla necessità di non fare confusione ai bagni pubblici<sup>12</sup>; da qui il passo alla pubblicità fu breve: ben presto comparvero *furoshiki* che esibivano nome di esercizi commerciali (fig. 7), di solito su stoffa color indaco scuro<sup>13</sup>: essi venivano avvolti attorno alla merce e svolgevano un ruolo pubblicitario analogo alle borse dei negozi odierni.



6. Donna con in mano un *furoshiki*, XVIII-XIX sec.



7. Stampa su *furoshiki* del 1914

<sup>6</sup> 風呂 *furo* significa 'bagno' e 敷 *shiki* 'aperto, steso'.

<sup>7</sup> Si veda Elizabeth Kiritani, *Vanishing Japan: Traditions, Crafts & Culture*, Tuttle Publishing, Rutland, Tōkyō, 1995, p. 174.

<sup>8</sup> Ekiguchi Kunio, *Gift Wrapping ...*, cit., p. 113.

<sup>9</sup> 1185-1333 d.C.

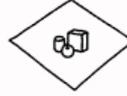
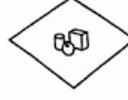
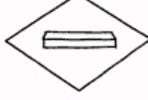
<sup>10</sup> Elizabeth Kiritani, *Vanishing Japan...*, cit., p. 174.

<sup>11</sup> 1603-1867 d.C.

<sup>12</sup> Joy Hendry, *Wrapping Culture...*, cit., p. 34.

<sup>13</sup> Ekiguchi Kunio, *Gift Wrapping...*, cit., p. 113.

8. Esempi di utilizzo del *furoshiki*

    <p>お使い包み <i>Otsukai-tsutsumi</i> Involto base</p>	    <p>四つ結び <i>Yotsu-musubi</i> A quattro nodi</p>	    <p>スイカ包み <i>Suika-tsutsumi</i> Involto-anguria</p>	    <p>肩掛け袋 <i>Katakake-fukuro</i> Borsa da spalla</p>	    <p>円筒包み <i>Entō-tsutsumi</i> Involto a cilindro</p>
    <p>平包み <i>Hira-tsutsumi</i> Involto piatto</p>	    <p>手提げ袋 <i>Tesage-bukuro</i> Involto a cestino</p>	    <p>交差包み <i>Kōsa-tsutsumi</i> Involto a incrocio</p>	    <p>二つ包み <i>Futatsu-tsutsumi</i> A due nodi</p>	    <p>本包み <i>Hon-tsutsumi</i> Involto per libri</p>
    <p>隠し包み <i>Kakushi-tsutsumi</i> Nodo nascosto</p>	    <p>瓶包み (1) <i>Bin-tsutsumi 1</i> Involto per bottiglia (1)</p>	    <p>瓶包み (2) <i>Bin-tsutsumi 2</i> Involto per bottiglia (2)</p>	    <p>竿包み <i>Sao-tsutsumi</i> Rivestimento protettivo</p>	

La caratteristica principale del *furoshiki* è la sua estrema versatilità. Al contrario di borse e scatole, esso non ha una forma definita, quindi in questo senso non ha nessuna limitazione: con i dovuti accorgimenti può adattarsi anche a oggetti con sagome irregolari, e la morbidezza della stoffa permette un minimo allungamento del tessuto in modo da accomodare meglio il contenuto. Inoltre, il *furoshiki* mantiene l'oggetto fermo al suo interno e ne facilita il trasporto. Può essere facilmente lavato e riutilizzato, o piegato e riposto in poco spazio quando non serve. Le dimensioni più frequenti sono 55 cm, 70 cm, 75 cm e 90 cm di lato, ma si arriva fino a 240 cm<sup>14</sup>, grande abbastanza per avvolgere un 布団 *futon*<sup>15</sup>. Il *furoshiki* conta innumerevoli varietà anche dal punto di vista estetico, dalla tinta unita a motivi tradizionali o disegni fantasia; a rimanere costante è la sua doppia funzione: da un lato contenere l'oggetto da trasportare, dall'altro celarlo a eventuali occhi indiscreti.



9. Vari esempi di *furoshiki*



10. 風呂敷 *Furoshiki*

<sup>14</sup> *Ibid.*

<sup>15</sup> Letto tradizionale giapponese composto da materassino morbido, coperte e cuscino; al mattino viene ripiegato e messo nell'armadio a muro in modo che le stanze possano essere usate per altri scopi.

Originariamente qualsiasi tipo di stoffa veniva utilizzata per il *furoshiki*, ma con il tempo si cominciò a preferire tessuti morbidi e resistenti che potessero essere legati con facilità, come il cotone e la seta. In cotone è anche il *furoshiki* in due colori (v. p. 101 fig. 10) decorato con l'ideogramma 寿 *kotobuki*, dal doppio significato di 'congratulazioni' e 'lunga vita'; è avvolto attorno a una confezione di かつお節 *katsuobushi*, scaglie di tonno disidratato, largamente utilizzato nella cucina giapponese.

Tuttavia, il *furoshiki* non è l'unico elemento di packaging in stoffa presente in Giappone: anche le diverse tipologie di tessuto prodotte a livello locale possono rappresentare interessanti esempi di involucri che esulano dal classico quadrato di panno. È il caso di はたおりむすめ *Hataori-musume* (fig. 11), lett. 'ragazza tessitrice'. Il nome è un omaggio alla giovane inventrice di questa peculiare stoffa in cotone chiamata 久留米絣 *kurume-kasuri* basato sulla tintura tessile, che è diventata un prodotto tipico della cittadina di 久留米 Kurume, nel nord del 九州 Kyūshū<sup>16</sup>. Il tessuto, tagliato a zigzag senza ulteriori rifiniture per valorizzare l'aspetto artigianale della trama e tenuto fermo da una corda grezza, nasconde una confezione di *yōkan*: il negozio di dolci che produce questa confezione ha pensato di associare al proprio prodotto l'attrattiva del *kurume-kasuri*, creando un packaging che ben si presta a essere riportato a casa come お土産 *omiyage* dal turista in visita.



11. はたおりむすめ  
*Hataori-musume*



12. 袱紗 *Fukusa*

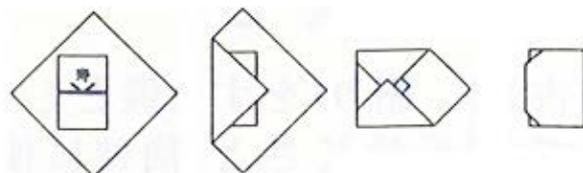
Il 袱紗 *fukusa*, già minimamente trattato nella sezione sulla carta<sup>17</sup>, condivide alcune caratteristiche con il *furoshiki* quali il materiale, la forma quadrata e la funzione di protezione e trasporto del contenuto; tuttavia, esso si differenzia dall'uso ordinario del *furoshiki* per numerosi aspetti. Innanzitutto, è un elemento molto raffinato, non di uso quotidiano, poiché viene usato per incartare la busta cerimoniale che contiene il denaro da dare in

dono in occasioni formali come matrimoni, funerali, nascite, ecc. La peculiarità del *fukusa* consiste nel fatto che la busta viene conservata al suo interno solo fino al momento della

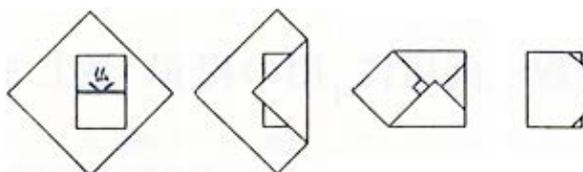
<sup>16</sup> Si veda 久留米絣のはじまり *Kurume-kasuri no hajimari*, in <http://kurumegasuri.com/history> (05/08/2014).

<sup>17</sup> Si veda capitolo 1.6, p. 80.

consegna del regalo: il donatore, in piedi davanti al ricevente, apre il *fukusa* tenendolo come un vassoio sotto la busta, fa le congratulazioni o le condoglianze del caso, e infine consegna solo la busta, riportando a casa il *fukusa*. Esso si discosta quindi dal classico packaging che diventa tutt'uno con il contenuto, anzi, si avvicina all'uso del *furoshiki* come involucro estemporaneo in quanto viene rimosso al momento della consegna. Il *fukusa* è parte integrante dell'etichetta giapponese, perciò rientra in regole simili a quelle già accennate per i regali formali<sup>18</sup>: vi sono diverse piegature a seconda che l'occasione d'uso sia un lutto o meno (figg. 13-14). Anche i colori del *fukusa* cambiano in base al contesto in cui verrà usato, con l'unica eccezione del viola che è sentito come appropriato in ogni circostanza<sup>19</sup>.



13. Piegatura del *fukusa* in occasioni liete



14. Piegatura del *fukusa* in occasioni di lutto

Il *fukusa* viene anche utilizzato durante il 茶道 *sadō*, la cerimonia del tè. Il maestro del tè lo porta piegato a triangolo, infilato nello 帯 *obi* del kimono, e viene utilizzato con movimenti codificati per maneggiare e pulire alcuni utensili principali; tuttavia quest'uso esula dal contesto del packaging.

La stoffa è inoltre uno dei materiali preferiti per confezionare i 匂い袋 *Nioi-bukuro*, sacchetti di tessuto con all'interno essenze profumate come sandalo, cannella, chiodi di garofano, ecc, da mettere nell'armadio o portare con sé. Il tessuto può essere broccato, solitamente accompagnato da un cordoncino di seta intrecciata (fig. 15) o 小袖 *kosode* (v. p 104 fig. 16), una lavorazione particolare della seta a colori che ricorda un



15. 匂い袋 *Nioi-bukuro*

<sup>18</sup> Si veda la distinzione tra 祝儀袋 *shūgi-bukuro* e 不祝儀袋 *fushūgi-bukuro*, cap. 1.6, pp. 79-80.

<sup>19</sup> Si veda 袱紗とは *Fukusa to wa*, in [http://www.best-manner.com/manner/sougi/fukusa\\_sougi.html](http://www.best-manner.com/manner/sougi/fukusa_sougi.html) (13/08/2014)

tessuto trapuntato. Il secondo esempio (fig. 16) è particolarmente interessante perché combina cinque sacchetti in tonalità diverse: la scelta consapevole dei vari colori può essere interpretata da un lato come un tributo al graduale passaggio delle stagioni, con il gradiente che da freddo (in allusione ai mesi invernali) passa a toni più caldi e autunnali fino ad arrivare a un colore estivo più sgargiante e infine ad un verde chiaro primaverile; dall'altro ricorda l'amore dei giapponesi per le composizioni di colore che può essere ricollegata al *jūnihitoe* delle donne di periodo Heian. Questi sacchetti profumati sono caratterizzati da un doppio packaging: il primo, singolo, di stoffa; il secondo di carta bicolore: blu decorato all'esterno, bianco con decorazioni più leggere all'interno, sopra cui sono adagiati a contrasto i *kosode-ka*.



16. 小袖香 *Kosode-ka*

## 1.8 Altre tipologie di packaging tradizionale

Vi sono poi alcuni packaging che esulano dalla categorizzazione fatta finora e, anche per questo motivo, sono esemplari rari su cui è interessante soffermarsi.



1. 真盛豆 *Shinsei-mame*



2. いか徳利 *Ika-tokkuri*

Un primo gruppo è costituito da involucri che si esauriscono con il loro contenuto: è il caso di 真盛豆 *Shinsei-mame* (fig. 1) e いか徳利 *Ika-tokkuri* (fig. 2), che sono creati con materiale commestibile. Gli *shinsei-mame* (fig. 1) sono fagioli dolci glassati, una specialità di Kyōto, e

il packaging è fatto della stessa pastella con cui si ricoprono i fagioli. L'ingegnosità di questo contenitore consiste nel rompere a metà la grossa palla esterna di glassa e scoprire all'interno gli *shinsei-mame* veri e propri, potendo tuttavia mangiare l'intera confezione: questo è uno dei packaging più singolari e curiosi in assoluto. Da un'idea simile nasce *Ika-tokkuri* (fig. 2), ovvero una bottiglia per sakè creata con seppia essiccata modellata grazie al calore della cenere. Come le *tokkuri* viste in precedenza (cfr. p. 70 fig. 18; p. 73 fig. 25), anche questa ha un tappo che funge da bicchierino per bere. Sembra che questa confezione sia nata nel 1949 come soluzione per una pesca di seppie particolarmente abbondante<sup>1</sup>. In Giappone l'associazione tra sakè e seppia essiccata è particolarmente forte: quest'ultima infatti costituisce uno degli 摘み *tsumami*, 'snack', preferiti da spizzicare insieme agli alcolici. Questo packaging che combina sia il sakè sia la seppia essiccata è particolarmente interessante poiché, dopo aver bevuto l'alcol nel bicchierino, si può mangiare quest'ultimo e anche la bottiglia con grande soddisfazione.

Ancora più semplice ma non per questo meno creativo è il packaging per ショウガ *Shōga* (fig. 3), un mazzetto di zenzero fresco opportunamente confezionato sfruttando le diverse lunghezze dello stelo. La pianta è tagliata corta nella parte centrale, con un paio di steli esterni lasciati lunghi per poterli legare alla sommità in modo da formare un manico; i singoli elementi sono legati insieme da un semplice spago. Una sobria targhetta porta il nome dello 芝大神宮 *Shiba Daijingū*, Santuario di Shiba, che si trova a Tōkyō. Si dice che confezioni di zenzero fresco come queste siano state vendute presso il santuario per oltre mille anni<sup>2</sup>, e la spontaneità della composizione suffraga questa ipotetica reputazione: sembra infatti il tipo d'idea nata sul momento in base a ciò che si aveva a disposizione; è significativo che sia stata mantenuta inalterata nella sua semplicità, in quanto colpisce il compratore per il suo aspetto genuino e fresco. In Giappone lo zenzero è usato sia in cucina sia come medicinale fin dall'antichità, e da altrettanto tempo si crede che aiuti ad allontanare il maligno.



3. ショウガ  
*Shōga*

Un ultimo, peculiare esempio di packaging prende spunto da un gioco tradizionale chiamato 貝合わせ *Kai-awase* (fig. 4) che consiste nell'accoppiare insieme due conchiglie. All'interno di ogni coppia di conchiglie bivalve è dipinta su fondo generalmente oro la stessa illustrazione, che può essere ispirata a elementi naturali o opere letterarie, come in questo caso a scene del

<sup>1</sup> Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional...*, cit., p. 189.

<sup>2</sup> Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit., p. 191.

源氏物語 *Genji Monogatari*<sup>3</sup>. All'inizio del gioco le conchiglie vengono divise in due gruppi; quelle di un gruppo vengono disposte in fila ordinata con le illustrazioni coperte, e i giocatori pescano una conchiglia alla volta dall'altro gruppo e cercano di riunire le giuste coppie. Si hanno riferimenti a questo gioco fin dal periodo Heian<sup>4</sup>, al giorno d'oggi tuttavia le conchiglie sono usate soprattutto come doni di nozze, in quanto l'unicità della coppia è stata vista come un simbolo del legame coniugale, o come contenitori d'occasione per piccoli dolci, come in un'occasione testimoniata da Oka<sup>5</sup>.



4. 貝合わせ *Kai-awase*

---

<sup>3</sup> Il 源氏物語 *Genji Monogatari* (Storia di Genji), è un romanzo dell'XI secolo, scritto dalla dama di corte Murasaki Shikibu. È unanimemente considerato un capolavoro della letteratura giapponese.

<sup>4</sup> 794-1185 d.C.

<sup>5</sup> Si veda Aa. Vv., *Tsutsumu*, Istituto Giapponese di Cultura, Roma, 1984, fig. 128.

## CAPITOLO 2

### Packaging locali e stagionali

---

#### 2.1 Varianti locali

Prendendo in considerazione l'artigianato giapponese, le diverse zone geografiche corrispondono a determinati prodotti che o non sono presenti altrove, o altrove acquisiscono caratteristiche diverse e facilmente identificabili, creando un senso di appartenenza<sup>1</sup>. In modo analogo, nel packaging tradizionale è possibile notare caratteristiche comuni in base all'area di provenienza: si possono quindi individuare degli stili che sono riconducibili a determinate città o aree, e che procederemo ad analizzare singolarmente.

#### Kyōto

Fondata nel 794, 京都 Kyōto è stata capitale del Giappone fino al 1868 e ha quindi rappresentato il centro economico, politico e culturale dell'isola per più di un millennio. È stata la culla di varie arti: qui sono nati il teatro 能 Nō<sup>2</sup>, la progettazione di giardini tradizionali, la cerimonia del tè e lo 生け花 *ikebana*, l'arte di disporre i fiori, per fare solo alcuni esempi. La ricca vita di corte creò i presupposti per la scrittura di alcuni tra i primi capolavori della letteratura giapponese<sup>3</sup>, per la creazione di tre distintivi generi culinari a uso della nobiltà del tempo<sup>4</sup> e per la costruzione di diversi palazzi imperiali e giardini. Successivamente, il clima di benessere generato dall'abbondanza di raccolti durante periodo Edo<sup>5</sup> permise un'ulteriore espansione dell'artigianato locale: dalla creazione di ceramiche alle tecniche tessili, dagli oggetti in bambù agli altari buddhisti, ogni prodotto ha uno stile

---

<sup>1</sup> Si prenda come riferimento la mappa 伝統的工芸品 *Dentōteki kōgeihin*, in <http://kougeihin.jp/crafts/introduction/prefectures.shtml> (15/08/2014)

<sup>2</sup> Uno tra gli antichi generi teatrali giapponesi, rappresentato da attori che danzano con movimenti estremamente stilizzati seguendo la melodia di una canzone. I protagonisti principali portano una maschera.

<sup>3</sup> Si pensi al già citato 源氏物語 *Genji Monogatari* (Storia di Genji) di Murasaki Shikibu, a 枕草子 *Makura no sōshi* (Note del guanciale) di Sei Shōnagon, e alle poesie di Matsuo Bashō.

<sup>4</sup> Si veda Ian M. Röpke, *Historical Dictionary of Ōsaka and Kyōto*, Scarecrow Press, Lanham, 1999, pp. 162-3.

<sup>5</sup> 1603-1867

immediatamente riconoscibile<sup>6</sup>. Dopo lo spostamento della capitale, Kyōto mantenne la sua immagine di città storica e di centro artistico e culturale; ebbe inoltre la fortuna di essere risparmiata dai bombardamenti durante la Seconda guerra mondiale ed è perciò ancora caratterizzata da un numero altissimo di templi e santuari, oltre che da bellissimi giardini e pittoresche case in legno. Pur essendosi ovviamente modernizzata sotto alcuni aspetti, Kyōto continua a rappresentare la città dove le immagini tradizionali del vecchio Giappone vivono ancor oggi: 芸者 *geisha*<sup>7</sup> che camminano per le strade del centro indossando kimono e 下駄 *geta*, boschetti di bambù dietro gli edifici, piacevoli fioriture di ciliegio in primavera e tonalità cangianti arancio-rosse delle foglie di acero in autunno. Nel tentativo di preservare il più possibile la coerenza estetica della vecchia capitale, nel 2007 la città ha istituito un'ordinanza per limitare l'altezza degli edifici e proibire i cartelloni pubblicitari sui tetti<sup>8</sup>.

Grazie all'aura di tradizione di cui Kyōto è sempre stata circondata, i packaging del luogo hanno uno stile sofisticato ed elegante, con molti richiami alla storia della città. Alcuni esempi già trattati nei capitoli precedenti comprendono contenitori ricavati da internodi di bambù, con un aspetto particolarmente fresco e naturale, la semplice etichetta bianca resa raffinata dalla calligrafia (v. p. 35 fig. 15); di impatto simile è anche il bambù verde brillante con guaina di bambù e etichetta, una combinazione che rievoca la stagione estiva di massima crescita della pianta e un insieme armonico che, nelle parole di Oka, fa intuire la dignità del negozio che lo ha ideato<sup>9</sup> (v. p. 34 fig. 9); un contenitore in paglia ricrea lo *tsuto* che usavano un tempo i fittavoli di Kyōto per recapitare i prodotti freschi di raccolta ai proprietari terrieri, caratterizzato da uno stile elaborato proprio perché costituiva un'offerta ai superiori (v. p. 54 fig. 10).

L'effetto d'insieme del contenitore per i dolci 京おんな *Kyō-onna* (fig. 1), ovvero 'donne di Kyōto', rappresenta un picco di sofisticatezza del packaging tradizionale della vecchia capitale: la forma smussata della scatola è arricchita all'interno da divisori arcuati che enfatizzano la disposizione del contenuto, che con la sua varietà di colori evoca le tonalità dei kimono indossati dalle donne della città. I caratteri sul coperchio sono riprodotti con la scrittura di 井上八千代 Inoue Yachiyo, famosa nel mondo della danza classica locale, e la corda è di seta intrecciata. L'intero packaging suggerisce l'eleganza delle donne di Kyōto.

---

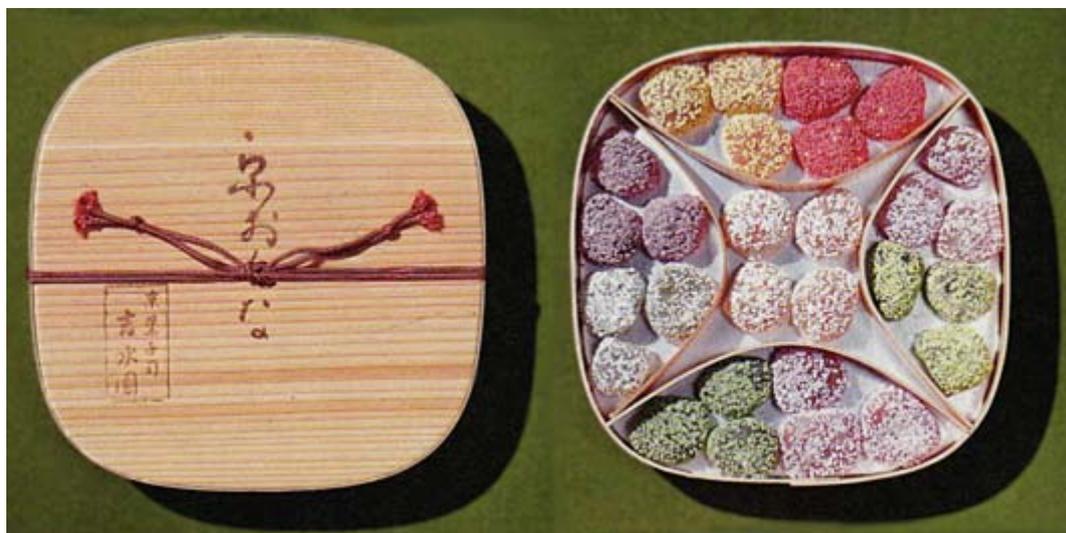
<sup>6</sup> Per un approfondimento sugli oggetti di artigianato tipici di questa zona si veda 伝統的工芸品紹介 地域別一覧 *Dentōteki kōgeihin: chiiki-betsu ichiran*, in <http://kougeihin.jp/crafts/introduction/prefectures.shtml> (17/08/2014).

<sup>7</sup> Figura tradizionale di intrattenitrice, versata nella danza tradizionale, nella musica e nella conversazione; indossa abiti, acconciature e trucco tradizionali.

<sup>8</sup> William D. Hoover, *Historical Dictionary of Postwar Japan*, Scarecrow Press, Lanham, 2011, pp. 156-7.

<sup>9</sup> Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional...*, cit., p. 185.

Come tocco finale, la scatola di legno è avvolta in una riproduzione di mappa antica della città (v. p. 83 fig. 12), come a completare lo scenario entro cui queste figure femminili si muovono.



1. 京おんな *Kyō-onna*



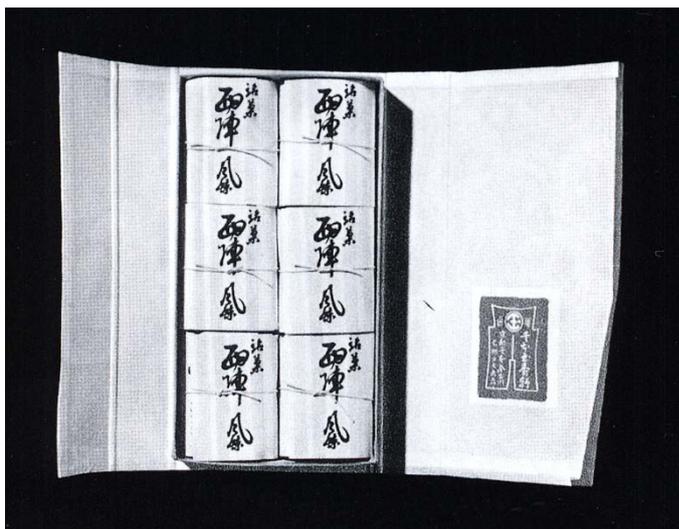
2. 夕月 *Yūzuki*



3. 夕月 *Yūzuki*

Un'altra confezione di pasticceria offre un esempio eccellente di package design tipico di Kyōto: 夕月 *Yūzuki* (figg. 2-3), lett. 'luna della sera', è un dolce a forma di mezza luna, avvolto da sottile *washi* decorato all'interno che, all'apertura, funge da vassoio. L'immagine della luna di sera è tipicamente autunnale, così come lo sono le tonalità moderate scelte per le fascette esterne, decorate con poesie di 吉井勇 *Yoshii Isamu*<sup>10</sup>. L'effetto lirico creato dal nome riverbera nella composizione dell'involucro. La variazione di colori è uno dei leitmotiv delle confezioni della vecchia capitale, come dimostrano altri packaging cartacei (v. p. 85 fig. 18).

<sup>10</sup> Poeta giapponese del XIX secolo.



4. 西陣風味 *Nishijin-fūmi*



5. 西陣風味 *Nishijin-fūmi*

西陣風味 *Nishijin-fūmi* (figg. 4-5), lett. ‘sapore di Nishijin<sup>11</sup>’, ha diversi elementi caratteristici dello stile di Kyōto: la trama morbida della carta, i colori tenui della tintura fatta a mano secondo il metodo tradizionale, e l’eleganza della calligrafia. È creato unicamente con *washi*, dal contenitore esterno che imita i vecchi libri giapponesi alla cordicella che chiude l’incarto dei singoli dolci. Anche in questo caso la semplicità e la raffinatezza sono i tratti distintivi del packaging, caratteristiche che si ritrovano anche nel contenitore per お千代宝

*Ochobo* (fig. 6), piccoli dolcetti *wasanbon* rossi e bianchi (‘*ochobo*’ significa proprio ‘piccolo’), destinati a occasioni felici come fidanzamenti o matrimoni. Il legno di cedro giapponese è stato piegato per formare una scatola cilindrica, sopra la quale sono stati impressi a fuoco motivi ispirati dalla natura come fiori e rivoli d’acqua. Il coperchio è tenuto fermo da tre quadrati di carta color indaco scuro. Nonostante l’apparente semplicità, la lavorazione del legno particolarmente raffinata determina il salto di qualità da un contenitore inespressivo all’eleganza di questo esempio.



6. お千代宝 *Ochobo*

Le caratteristiche elencate finora possono essere individuate anche nella confezione per 古都 *Koto* (fig. 7): lo stesso nome significa ‘vecchia capitale’, l’epiteto per eccellenza di Kyōto, ed è scritto sull’involucro cartaceo più esterno insieme ad altri ideogrammi, in uno stile senza affettazione e molto naturale che ricorda il cartello scritto a mano di un negozio. Questo

<sup>11</sup> Un quartiere di Kyōto.

packaging è ideato a strati: rimosso il primo *washi*, si scopre una scatola di legno di cedro con taglio *masame*, che evidenzia la lunghezza della forma rettangolare, sul cui coperchio è inciso a fuoco il nome del negozio; all'interno si presenta un altro foglio di carta quadrato con bordature verde chiaro, di cui si vedono solo due angoli; infine, una velina impalpabile di *washi* racchiude il dolce di zucchero pressato sulla cui superficie sono riprodotte vedute famose della città. Esso è quindi un fantastico esempio dello stile di Kyōto: raffinatezza, attenzione ai dettagli, colori tenui, armonia tra i vari elementi e materiali, nonché un tocco di orgoglio per il fascino della città derivato dalla sua ricca storia.



7. 京都 Koto

## Tōkyō

L'odierna capitale del Giappone era in origine un villaggio di pescatori conosciuto come 江戸 Edo, che fu drasticamente ingrandito dall'amministrazione Tokugawa nel XVIII secolo fino a diventare una città con 1,3 milioni di abitanti<sup>12</sup>. Il centro abitato era diviso in 山の手 Yamanote, la parte alta della città, e 下町 Shitamachi, la parte bassa; nella prima risiedeva la classe samuraica, nella seconda le figure di ceto inferiore come artigiani, pescatori, attori e mercanti. Il governo militare, infatti, imponeva rigide stratificazioni sociali e regole di comportamento ferree che spaziavano dall'abbigliamento alle abitazioni. Lo spostamento del potere politico a Edo coincise con una serie di rapidi cambiamenti, tra i quali una via preferenziale di commercio con Kyōto, l'arrivo di popolazione da altre province e, soprattutto, l'ascesa della classe mercantile che cominciò a porsi in attrito con la classe militare dominante<sup>13</sup>. Con il conseguente arricchimento della città anche i gusti della popolazione diventarono più pretenziosi; risale a questo periodo lo sviluppo di intrattenimenti popolari quali il teatro 歌舞伎 *kabuki* e il quartiere di piacere di 吉原 Yoshiwara, l'unico in cui il

<sup>12</sup> William D. Hoover, *Historical Dictionary of Postwar Japan...*, cit., p. 313.

<sup>13</sup> Per un approfondimento si veda Stephen Mansfield, *Tōkyō: a cultural history*, Oxford University Press, Oxford, New York, 2009.

governo autorizzava la prostituzione. Questi luoghi sprigionavano una tale aura di fascino che le donne di Yoshiwara<sup>14</sup> e gli attori del *kabuki* divennero le icone della nuova cultura edonistica del tempo: ispirazione per poeti, artisti e scrittori, spesso furono i soggetti delle stampe 浮世絵 *ukiyo-e*<sup>15</sup> che fiorirono in quel periodo. Con la restaurazione del potere dell'imperatore e il cambiamento di capitale nel 1868 Edo venne rinominata 東京 Tōkyō, ovvero 'capitale dell'est'. Edo, e di conseguenza Tōkyō, è stata caratterizzata da cicli di espansione, distruzione e ricrescita determinati da varie catastrofi. Gli incendi erano così frequenti nel periodo Edo che vennero rinominati 'i fiori di Edo'; inoltre, la città sperimentò due forti terremoti<sup>16</sup> con pesanti ripercussioni, nonché un bombardamento a tappeto durante le fasi finali della Seconda guerra mondiale che distrusse un quarto dei suoi edifici. A differenza di Kyōto sopravvivono solo poche aree storiche che conservino l'atmosfera del passato: la metropoli si è rinnovata e modernizzata. A Tōkyō è sempre rimasta costante la forte tendenza verso il nuovo: oggi sottoforma di tecnologia, nel XX secolo con la forte occidentalizzazione del paesaggio urbano, nel periodo Edo<sup>17</sup> con cambiamenti repentini di gusti e preferenze in base alle voci che giravano in città<sup>18</sup>.

Un primo gruppo di packaging tradizionali prodotti nella capitale puntano a ricreare lo charme di Edo, la vecchia Tōkyō. Alcuni esempi già analizzati sono l'insieme di scatole sovrapposte e lasciate grezze, screziate con colori acquarello vivaci e tenute insieme da una sottile corda di paglia annodata in modo estroso (v. p. 17 fig. 8); la riproduzione della scatola per monete d'oro realizzata in legno di paulonia, decorata da vigorose pennellate che tracciano il nome del prodotto a contrasto con i timbri rosso pallido (v. p. 22 fig. 24); il contenitore di erbe medicinali che prende il nome dal quartiere di speziali di Edo, con un grosso tappo di legno sulla parte superiore (v. p. 34 fig. 10) e il contenitore di sostanze per suffumigi che sfrutta lo stesso semplice design del bambù (v. p. 34 fig. 13), entrambi meno ricercati degli altri due contenitori provenienti da Kyōto (cfr. p. 34 figg. 11-12) ma più briosi grazie alla calligrafia eccentrica dell'uno e decorazioni di carta dell'altro.

---

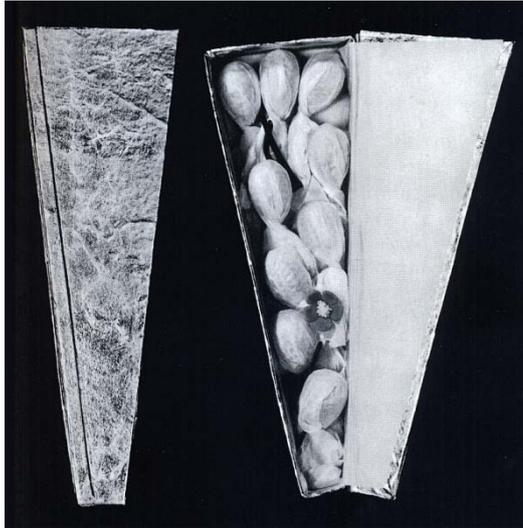
<sup>14</sup> Si intendono qui varie figure femminili, incluse le prostitute di strada, le 花魁 *oiran*, prostitute più colte e raffinate, e le 芸者 *geisha* che intrattenevano gli ospiti senza avere con loro rapporti sessuali.

<sup>15</sup> Uno tra i generi più in voga nel periodo Edo per la sua componente popolare, veniva creato tramite pittura o incisione su legno. I temi rappresentati comprendono appunto attori di teatro, quartieri di piacere, costumi sociali e paesaggi naturali. Alcuni noti esponenti sono 葛飾北斎 Katsushika Hokusai e 安藤広重 Ando Hiroshige.

<sup>16</sup> Il Grande terremoto dell'Ansei colpì la città nel 1855, il Grande terremoto del Kantō nel 1923.

<sup>17</sup> 1603-1868.

<sup>18</sup> Stephen Mansfield, *Tōkyō: a cultural history*, Oxford University Press, Oxford, New York, 2009, p. xviii.



8. 扇 *Ōgi*



9. 甘納豆 *Amanattō*

Vi sono poi confezioni che richiamano più esplicitamente la storia della città, ad esempio 扇 *Ōgi* (fig. 8), una scatola per dolci a forma di ventaglio chiuso creata con carta *gingami*. Il ventaglio è un accessorio fondamentale per la danza e il teatro tradizionali giapponesi: è quindi un omaggio ai giorni di fermento teatrale di Edo. Il fascino d'altri tempi è proprio anche del contenitore per 甘納豆 *Amanattō* (fig. 9) in legno nudo e taglio *masame* a enfatizzarne la rotondità, decorato da corde in seta nei colori rosso e bianco riservati alle congratulazioni. Il nome del prodotto è dipinto con un colore abbastanza leggero da scurire appena le venature del legno, una scelta particolarmente delicata: più rifinito di altri packaging in stile Edo, in questo caso la verticalità del contenitore unita ai colori vivaci delle corde risulta briosa e ricorda la ricca vita culturale dell'epoca passata, quando contenitori come questo erano spesso usati.



10. 久方味噌 *Hisakata-miso*



11. 羊羹 *Yōkan*

Come in un altro packaging già citato (v. p. 17 fig. 8), in 久方味噌 *Hisakata-miso* (v. p. 113 fig. 10) si può notare l'uso della corda di paglia legata stretta per tenere fermo il coperchio, diversamente da soluzioni più morbide adottate nelle confezioni di Kyōto (cfr. p. 110 fig. 6). La composizione briosa è propria dello stile di Edo: la forma irregolare del contenitore che si restringe alla base, le rifiniture di bambù intrecciato attorno ai bordi, il legno lasciato volutamente grezzo; tutti questi dettagli si discostano dallo stile più raffinato ed elegante della vecchia capitale, e al contempo si impongono in modo fermo e deciso come il packaging stesso, solido e corporeo quanto la vita dei quartieri del tempo. Infine, lo *yōkan* (v. p. 113 fig. 11) di un noto negozio che si trova nel quartiere di 浅草 Asakusa<sup>19</sup> fino a qualche decennio fa era caratterizzato da un'interessante etichetta sulla parte inferiore<sup>20</sup>: essa ricorda il formato utilizzato per i cartelli appesi fuori dai negozi nei decenni scorsi, caratterizzati da uno stemma nella parte superiore, una scritta principale al centro con altre in carattere minore ai lati, e un bordo smussato e lavorato a chiuderne la sagoma<sup>21</sup>.

## Ōsaka

Nel Giappone feudale, 大阪 Ōsaka si è distinta dalle altre grandi città per il suo ruolo chiave come porto e centro di scambi commerciali: nell'VIII secolo vi era una sola altra città nel Kyūshū con un porto internazionale, e i commerci di Ōsaka con Cina e Corea sono ampiamente documentati<sup>22</sup>. L'importanza della città andò scemando nel periodo di chiusura verso l'estero a partire dall'XI secolo; tuttavia, dal XV secolo si riprese nuovamente grazie alla rinascita economica della città limitrofa di Sakai che poteva avvantaggiarsi del porto di Ōsaka e delle tratte marittime già collaudate per evitare piraterie: fu in questo periodo che la città adottò per la prima volta il suo nome attuale<sup>23</sup>. A metà del XVI secolo cominciò anche lo scambio commerciale con i portoghesi, che determinò l'importazione dei fucili in Giappone per la prima volta; anche nei secoli successivi, nonostante lo spostamento di potere politico a Edo, a Ōsaka venne permesso di mantenere un ruolo esclusivo nell'importazione e distribuzione di merci interne e estere alle altre città<sup>24</sup>. Il ruolo vitale nello smistamento di derrate alimentari è anche valso alla città il soprannome di “cucina della nazione”. Essa non ebbe mai un ruolo politico di rilievo, ma fu sempre di spirito spiccatamente mercantile, e

---

<sup>19</sup> Quartiere che ospita uno dei più famosi templi buddhisti della città, il 浅草寺 Sensō-ji. Asakusa coincide con la zona dove, in periodo Edo, sorgevano molti teatri; ancora oggi si può avere un assaggio dell'atmosfera di quel periodo.

<sup>20</sup> Di recente il negozio ha cambiato la propria etichetta adottando un formato più essenziale e moderno, con il nome del negozio scritto al centro in *hiragana*.

<sup>21</sup> Questo tipo di cartelli si possono notare in vari *ukiyo-e* del periodo, ad es. *Edo miyage: Suruganokuni, Ue* (Souvenir di Edo: Suruganokuni, parte prima) di Utagawa Hiroshige e *Edo meisho zue: Suruga-chō* (Immagini famose di Edo: Suruga-chō) di Hasegawa Settan.

<sup>22</sup> Ian M. Röpke, *Historical Dictionary of Ōsaka and Kyōto*, Scarecrow Press, Lanham, 1999, p. 11.

<sup>23</sup> Ian M. Röpke, *Historical Dictionary of...*, cit., p. 12.

<sup>24</sup> Ian M. Röpke, *Historical Dictionary of...*, cit., p. 14-15.

grazie alle opere di costruzione portate avanti durante il governo Tokugawa e alle risorse economiche dei mercanti e delle gilde locali ebbe modo di crescere ulteriormente<sup>25</sup>. La ricchezza della città e la relativa libertà di cui godeva lontano dal potere centrale crearono le circostanze ideali per una cultura di massa propria. La popolarità del teatro *bunraku* e *kabuki* crebbe qui come altrove soprattutto nel XVII secolo: i drammaturghi si focalizzavano sulla classe mercantile e sulla vita urbana del periodo<sup>26</sup>. Il contatto con l'estero e in particolare con l'Occidente aprì la strada a libri e idee e rese la città relativamente più aperta rispetto al resto dell'isola, in particolar modo riguardo al sapere scientifico.

Nei packaging originari di Ōsaka si possono riconoscere dettagli di grande vitalità e alcuni elementi moderni. Uno di questi, già analizzato in precedenza, associava una stuoia di paglia nel suo colore naturale a quadrati di *washi* in tonalità brillanti, con grande vivacità e freschezza (v. p. 55 fig. 12); un altro, inventato proprio in un ristorante della città, combina ramoscelli di vite e sezioni di bambù per assicurare la chiusura del coperchio, in un contrasto di colori estremamente piacevole e fresco (v. p. 24 fig. 29). Questo e altri esempi sono forse la prova di come il retaggio mercantile di Ōsaka rimanga pronto a manifestarsi sotto vari aspetti, pronto a coinvolgere l'osservatore e potenziale acquirente.



12. 桃紅李白 *Tōkō-rihaku*

La confezione per 桃紅李白 *Tōkō-rihaku* (fig. 12) contiene dolci *rakugan* quadrati, bianchi e rosa; la stessa forma così come il colore vengono ripresi dalla grafica dell'involucro cartaceo più esterno. La sottile cordicella metallica chiude il pacchetto sezionando ulteriormente le quattro zone speculari. Rimossa la carta, i dolci sono posizionati in una scatola quadrata di legno di cedro, scurito per aumentare il contrasto con le tonalità chiare dei *rakugan*. Tutti gli

<sup>25</sup> Ian M. Röpke, *Historical Dictionary of...*, cit., p. 16.

<sup>26</sup> Uno dei più noti è Chikamatsu Monzaemon, che crea questo nuovo genere teatrale.

elementi sono tendenzialmente tradizionali, ma sia sul contenitore di legno sia sull'involucro esterno spicca il nome del prodotto con una calligrafia decisamente moderna.

Il dolce やぐらおこし *Yagura-okoshi* (fig. 13) è contenuto in una robusta scatola di legno con spigoli movimentati da curve e chiodi; sul lato è disegnata una costruzione ispirata agli accampamenti dei signori feudali, incorniciata dal nome del prodotto, i cui caratteri ricordano la grafia dei cartelli del teatro *kabuki*. Il coperchio è decorato con carta tinta a mano sulla quale è impresso un 紋 *mon*, stemma di famiglia. L'impressione d'insieme è particolarmente vigorosa; anche il modo in cui la corda di paglia è intrecciata comunica energia e vitalità, tipiche dell'atmosfera dell'Ōsaka mercantile.



13. やぐらおこし *Yagura-okoshi*

## Altri esempi

Vi sono inoltre delle aree che più di altre possono essere raggruppate dal punto di vista del packaging, in quanto nelle loro produzioni è identificabile la volontà di trasmettere un messaggio in molti casi simile, oltre che nell'esecuzione della confezione stessa che presenta diversi punti in comune.

Prendendo in esempio lo 四国 *Shikoku*, entrambe le confezioni in carta già trattate in un capitolo precedente (v. p. 86 figg. 22-23) vengono dalla stessa zona e sono molto simili: l'uso di una carta grossa e robusta, le scritte a pennello spesso che ricoprono la quasi totalità della superficie frontale, la voluta spontaneità nel design e nella scelta di colori vivaci riflettono il carattere prevalentemente agricolo e popolare della zona. La differenza è lampante se si paragonano ai raffinati packaging creati a Kyōto; ma in questa piccola isola anche i templi non sono pensati per gli aristocratici, ma sono tutti edifici semplici costruiti per la gente comune<sup>27</sup>.

La prefettura di 山形県 *Yamagata*, in modo analogo, offre numerosi esempi di contenitori costruiti con materiali perlopiù grezzi che esaltano la freschezza e l'integrità del prodotto, caratteristiche nate spontaneamente grazie all'ampia produzione agricola del luogo. Originaria di questa zona è ad esempio la riproduzione di barca da fiume con i dolci al cedro disposti

<sup>27</sup> Varie persone state in Shikoku riportano di essere stati colpiti dalla semplicità dei templi di quella zona in confronto ad altre zone del Giappone. Si veda ad es.: Julie Duchaine *et. al.*, *Frommer's 500 Extraordinary Islands*, John Wiley & Sons, Hoboken, 2010, p. 390; *Shikoku Pilgrimage: Japan's 88 Temple Adventure*, in <http://www.plumdeluxe.com/shikoku-pilgrimage> (18/08/2014).

come merce trasportata, in cui il legno di paulonia è trattato per far emergere maggiormente le venature naturali (v. p. 17 fig. 9); o l'esempio di packaging per eccellenza, il *tamago-tsuto*, dove la paglia contrasta con il colore candido delle uova e ne esalta la freschezza (v. p. 51 fig. 3). Un prodotto artigianale tipico della regione del Tōhoku a nord del Giappone, di cui la prefettura di Yamagata fa parte, è la bambola *kokeshi*, a cui sono ispirati un contenitore per il *bentō* e una bottiglia per il sakè (v. p. 73 figg. 24-25). Una specialità di 鶴岡 Tsuruoka (fig. 14), città a nord della prefettura di Yamagata, ha un carattere simile agli altri packaging della zona: dalla paglia di riso non trattata tenuta ferma da spago di canapa, al pezzo di stoffa che stringe la parte superiore, all'etichetta lasciata volante e leggermente spiegazzata, ogni elemento ispira la tradizione agricola della zona.



14. Specialità di Tsuruoka



15. どなん Donan



16. パパイア漬 Papaia-zuke

Infine, i due packaging (figg. 15-16) che arrivano dalla prefettura più a sud del Giappone, 沖縄 Okinawa, si discostano dal resto in modo netto. Okinawa è un conglomerato di isole con spiagge bianche e clima subtropicale che alimenta una densa foresta pluviale, diverso dalle temperature relativamente più miti delle altre isole giapponesi. Qui una delle risorse più utilizzate per creare involucri sono le foglie tondeggianti di *Livistona Chinensis*, un tipo di palma sempreverde che nel dialetto locale di Okinawa viene chiamata クバ *kuba*. Le foglie di *livistona* possono raggiungere fino a 2 metri di diametro, una grandezza che le rende molto versatili per avvolgere in modo più o meno estemporaneo merce da trasportare o da vendere;

inoltre, sono utilizzate per creare cappelli a cono, ventagli, cestini, supporti per *mochi*, sottopentole e molto altro.

In particolare, la confezione per *どなん Donan* (v. p. 117 fig. 15) contiene una bottiglia di liquore tipico di Okinawa e, contrariamente a quanto si potrebbe pensare, non è prodotto in fabbrica ma da artigiani del posto<sup>28</sup>. Le foglie vengono raccolte, lavate e seccate finché non cambiano tonalità, da verde a color paglia; solo dopo questo trattamento vengono tagliate le parti in eccesso e vengono avvolte attorno alla bottiglia, tenute momentaneamente ferme da un elastico di gomma. I singoli filamenti della foglia vengono intrecciati sul fondo e ripiegati sulla parte centrale della bottiglia, in modo da ricoprire il fondo; vengono poi applicate strisce di foglia per assicurare l'involucro. A questo punto possono essere tagliati gli elastici di gomma e vengono aggiunte le etichette stampate a mano. Per facilitare la presa della bottiglia, viene applicata una sottile ma robusta corda legata in due punti, uno vicino al fondo della bottiglia e l'altro a metà del restringimento del collo, e viene poi passata ad arco sopra il tappo: così facendo si evita che la corda sia troppo morbida e la bottiglia scivoli via. Infine, attorno al tappo e alla corda viene legata accuratamente una striscia di foglia in modo da formare un cappuccio con due segmenti che escono dai lati<sup>29</sup> (fig. 17); la loro forma ricorda l'acconciatura delle donne di Okinawa quando ballano le danze tradizionali del luogo. A utilizzare un procedimento analogo è



17. Dettaglio del cappuccio

anche la confezione di *パパイヤ漬 Papaia-zuke* (v. p. 117 fig. 16), una papaya candita avvolta da una foglia di palma la cui forma che ricorda un pesce. Si notino i colori accesi delle etichette di entrambi gli involucri: nell'immaginario dei giapponesi più al nord, Okinawa è percepita come esotica sia per il clima e la differenza di fauna, sia per i prodotti agricoli (come ad. es. la papaya, assente nelle zone centro-settentrionali), sia per una cultura propria sviluppatasi grazie alla popolazione eterogenea<sup>30</sup>; “esotico” è l'aggettivo che i giapponesi userebbero per definire questi due involucri di foglie di palma. Entrambi sono ottimi esempi di packaging che sfruttano al meglio il carattere del luogo d'origine.

<sup>28</sup> 与那国島のクバ巻泡盛ボトルができるまで *Yonaguni-jima no kubamaki Awamori-botoru ga dekiru made*, in [http://portal.nifty.com/kiji/140326163667\\_1.htm](http://portal.nifty.com/kiji/140326163667_1.htm) (20/08/2014)

<sup>29</sup> *Ibid.*

<sup>30</sup> Per un approfondimento sull'annessione di Okinawa al Giappone e sui costumi propri della zona, si veda John Lie, *Multicultural Japan*, Harvard University Press, Cambridge, 2001.

## 2.2 Packaging stagionali

Il cambiamento delle stagioni da sempre rappresenta un cardine centrale nella vita giapponese: l'onnipresenza di questi temi nella produzione artistica dell'arcipelago aiuta a capirne la portata. L'economia di sussistenza si è sempre basata sulla coltivazione del riso e di conseguenza sulla ciclicità naturale, ma l'origine di questa sensibilità va rintracciata non tanto in una predisposizione intrinseca del popolo giapponese, quanto nell'aristocrazia di corte dell'VIII secolo: è in questo ambiente elitario che per la prima volta andarono definendosi una serie di eleganti rappresentazioni della natura in base alle stagioni. Shirane definisce queste immagini come la costruzione intellettuale di una 'natura secondaria'<sup>1</sup>, in quanto slegata da una natura primaria caratteristica del mondo rurale e sua surrogata. Le rappresentazioni stagionali vennero codificate nelle antologie di poesie 和歌 *waka*<sup>2</sup>, che all'epoca erano una forma di comunicazione sociale tra gli aristocratici. In questo modo, flora e fauna acquistarono significati ulteriori: ad esempio, le piogge estive o il periodo dei monsoni autunnali vennero associati ad uno stato d'animo di melanconia e tedio, e la rugiada autunnale alle lacrime<sup>3</sup>. Queste associazioni tra natura e sentimenti umani furono in parte frutto di elaborazioni indigene, in parte influenzate da temi simili presenti nella poesia cinese. Nei secoli successivi queste immagini codificate vennero ampliate, integrando al loro interno anche rappresentazioni naturali derivate dalla vita rurale e creando un complesso organico di riferimenti; è poi nel periodo Edo<sup>4</sup> che, grazie alla poesia 俳諧 *haikai*<sup>5</sup> in voga al tempo, si diffusero negli strati sociali più vari della popolazione, arricchendosi di riferimenti più quotidiani e relativamente meno lirici<sup>6</sup>, e diventando parte integrante della cultura popolare.

La cosiddetta 'cultura delle quattro stagioni' nasce come riflesso del clima giapponese di quel tempo e come rovesciamento dello stesso<sup>7</sup>. Ad esempio, in estate la zona della capitale era contraddistinta da una massa di aria calda che determinava un periodo di forte umidità, temperature molto alte e elevate precipitazioni: per contrasto le immagini poetiche riferite all'estate si focalizzavano sulla frescura notturna, e in ogni ambito quotidiano, dal cibo alle residenze estive, si cercava di ricreare sensazioni di freschezza che dessero tregua al calore e

---

<sup>1</sup> Haruo Shirane, *Japan and the Culture of the Four Seasons: Nature, Literature, and the Arts*, Columbia University Press, New York, 2013, p. 9.

<sup>2</sup> Versi tradizionali giapponesi di trentuno sillabe, ritmati su parole di 5 e 7 sillabe.

<sup>3</sup> Haruo Shirane, *Japan and the Culture of the Four Seasons ...*, cit., p. 18.

<sup>4</sup> 1603-1867.

<sup>5</sup> Forma di poesia comica da cui è derivato il moderno e più famoso *haiku*. Si veda Haruo Shirane, *Japan and the Culture of the Four Seasons ...*, cit., p. 215.

<sup>6</sup> Ad esempio insetti molesti, pesci e cibo, fiori meno nobili, ecc. Si veda Haruo Shirane, *Japan and the Culture of the Four Seasons ...*, cit., pp. 175-6.

<sup>7</sup> Haruo Shirane, *Japan and the Culture of the Four Seasons ...*, cit., p. 9.

all'umidità caratteristici dell'estate. Le immagini stagionali, nonostante alcune leggere variazioni nel corso dei secoli per accomodare i cambiamenti climatici, sono sempre rimaste un punto di riferimento per tutti i tipi di manifestazioni, da quelle letterarie, come poesie e cronache di guerra, alle coltivate, come giardini 生け花 *ikebana*; da quelle materiali, come *kimono* e paraventi, alle performative, come teatro e festival; e persino gastronomiche, incluse la cerimonia del tè e la cucina. L'aspetto stagionale è presente anche nella casa tradizionale giapponese, in particolar modo nel 床の間 *tokonoma* (fig. 1), una nicchia leggermente rialzata che ospita un rotolo verticale appeso alla parete, 掛け軸 *kakejiku*, e una composizione floreale: entrambi contengono elementi che fanno riferimento alla stagione in corso.

Questa sensibilità estetica, retaggio del passato, è applicata tutt'ora in molti ambiti: per quanto riguarda la cucina, sia al ristorante sia a casa gli ingredienti sono scelti in base alla stagione, così come le decorazioni e il modo di impiattare, e la stessa scelta delle stoviglie; ci si ispira a motivi naturali per preparare i dolci 生菓子 *namagashi*<sup>8</sup> (fig. 2); sulle prime pagine dei quotidiani sono pubblicati 俳句 *haiku*<sup>9</sup> ispirati alla stagione; la formula di apertura delle lettere prevede un commento relativo al tempo dell'anno in cui si scrive<sup>10</sup>; e così via.



1. Tokonoma



2. Namagashi autunnali

Allo stesso modo, anche il packaging è influenzato da questa sensibilità. Come già accennato in precedenza<sup>11</sup>, in Giappone vi sono due momenti principali in cui si fanno regali: da fine giugno a inizio luglio (中元 *chūgen*) e a fine anno (歳暮 *seibo*). L'incarto dei doni pensati per

<sup>8</sup> Un tipo di 和菓子 *wagashi*; è soffice e può contenere gelatina di frutta o pasta di *azuki*.

<sup>9</sup> Poesia di diciassette sillabe in tre versi di 5, 7 e 5 sillabe.

<sup>10</sup> Yuriko Saito, "Japanese Aesthetics of Packaging", in *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, v. 57, n. 2, 1999, p. 257.

<sup>11</sup> Si veda *Introduzione*, p. 8.

queste occasioni riflette il periodo dell'anno corrispondente: in estate si sceglieranno decorazioni e fantasie fresche e leggere, laddove verranno preferite tonalità calde per l'inverno. L'attenzione alla corrispondenza tra packaging e stagione, tuttavia, non si limita a queste occasioni ma viene esercitata tutto l'anno<sup>12</sup>.

Grazie ai materiali e alle tecniche di stampa a disposizione oggi, nel packaging contemporaneo giapponese è diventato più facile variare il design delle confezioni per adattarlo facilmente al periodo dell'anno in cui arriverà sugli scaffali, e questo aspetto viene largamente sfruttato. Questo è particolarmente vero per i prodotti dolciari, le cui confezioni cambiano drasticamente: ogni stagione ha una propria iconografia, per cui cambieranno sia i simboli della stagione sia i colori delle confezioni. Ad esempio, in primavera si avranno confezioni ispirate ai fiori di ciliegio, con tonalità tenui e rosate, mentre in autunno fanno capolino ovunque foglie di acero arrossate e colori caldi come marrone, arancione, giallo<sup>13</sup>. Il packaging contemporaneo segue quindi delle correnti stagionali, che si traducono in confezioni sgargianti.



3. Esempio di packaging estivo contemporaneo



4. Esempio di packaging estivo tradizionale

Il packaging tradizionale segue anch'esso delle correnti stagionali ma, a differenza delle confezioni odierne, ha uno stile più compassato e naturale, legato alla scelta e alla lavorazione del materiale; vi sono anche qui casi in cui sono utilizzate immagini, in special modo sopra i contenitori di carta dove spesso sono riprodotte illustrazioni ispirate a episodi letterari o di cultura popolare (v. p. 91 fig. 35).

<sup>12</sup> Ekiguchi Kunio, *Gift Wrapping...*, cit., p. 7.

<sup>13</sup> A proposito delle correnti di stagione nel packaging contemporaneo si veda Beatrice Zarroli, *Il Giappone avvolge. Analisi del packaging giapponese contemporaneo*, Ca' Foscari, a.a. 2007-2008, p. 42-43.

Si possono individuare delle costanti riconducibili al momento dell'anno per cui il packaging preso in esame è stato creato, e si procederà ad analizzare queste caratteristiche nelle sottosezioni seguenti.

## *Nenjūgyōji* 年中行事

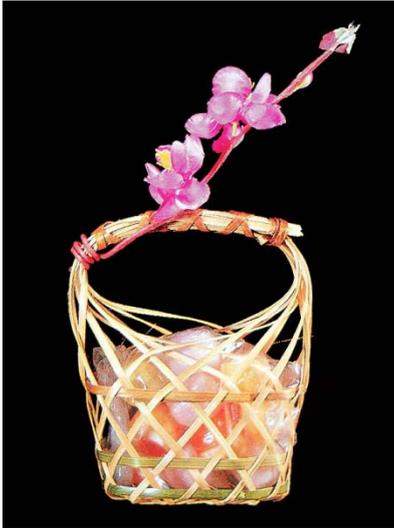
Oltre che dalle quattro stagioni, la vita in Giappone è scandita anche dai cosiddetti 年中行事 *nenjūgyōji*, ovvero gli avvenimenti più importanti nel corso dell'anno, che comprendono riti buddhisti e shintoisti, feste nazionali e ricorrenze di antica tradizione. Alcuni tra i più importanti sono: お正月 *Oshogatsu*, il capodanno; 成人の日 *Seijin no hi*, seconda domenica di gennaio in cui si celebrano ragazzi e ragazze che raggiungono la maggiore età; ひな祭り *Hinamatsuri*, la festa delle bambole, il 3 marzo; 子供の日 *Kodomo no hi*, la festa dei bambini, il 5 maggio; 中元 *Chūgen*, tra giugno e luglio; 七夕 *Tanabata*, il 7 luglio, ispirata a una leggenda cinese che narra di due amanti che non possono incontrarsi; お盆 *Obon*, festa buddhista per commemorare l'anima degli antenati, in luglio o agosto; 七五三 *Shichi-go-san*, il 15 novembre, in cui vengono festeggiati i bambini di 3 e 5 anni e le bambine di 3 e 7 anni; 歳暮 *Seibo*, a dicembre; sono compresi inoltre equinozi e solstizi. Per alcuni di questi eventi vi sono vari esempi di packaging tradizionali a tema.

La festa delle bambine, ひな祭り *Hinamatsuri*, cade poco prima dell'inizio della primavera. In occasione di questo evento i nonni materni regalano alla prima nipote femmina un set di bambole che rappresentano le varie figure della corte imperiale di periodo Heian<sup>14</sup>: imperatore, imperatrice, musicisti, attendenti e così via; ogni anno in quest'occasione questa bambole vengono accuratamente esposte in casa, adagiate sopra un piedistallo coperto da un tappeto rosso. Sembra che questa usanza abbia avuto origine dal fatto che i familiari pregassero affinché le malattie o le disgrazie destinate alla bambina venissero invece trasmesse alle bambole, preservando la salute della figlia. Originariamente questa festa era conosciuta con il nome 桃の節句 *momo no sekku*, 'festa dei peschi', per la fioritura degli alberi di pesco; ancora oggi in quest'occasione vengono usati fiori di pesco come decorazione. Sono tipici di questa festa gli 菱餅 *hishi-mochi*, *mochi* a forma di rombo composto da tre strati colorati, nell'ordine rosa, bianco e verde, e lo 白酒 *shirozake*, sakè bianco dolce.

Negli esempi di packaging successivi (figg. 5-9) vediamo diversi contenitori per dolci tradizionali (figg. 5, 8) o sakè (figg. 6-7): sono tutti ornati da fiori di pesco, sottoforma di decorazione o di illustrazione. I colori sono tenui: principalmente bianco e rosa, legno e bambù al naturale.

---

<sup>14</sup> 794-1185.



5. ひな祭り *Hinamatsuri*



6. ひな祭り *Hinamatsuri*



7. ひな祭り *Hinamatsuri*



8. ひな祭り *Hinamatsuri*



9. ひな祭り *Hinamatsuri*



10. ひな祭り *Hinamatsuri*

Il sacchettino di carta crespa contenente dolci (fig. 9) è decorato con illustrazioni di bambole in abiti di periodo Heian ispirate ai set che decorano la casa; sia le tonalità sia le decorazioni

sono simili agli esempi precedenti. Al contrario, il contenitore per caramelle in carta ripiegata (fig. 10) è pensato per imitare il vassoio sopraelevato che si usa in occasioni celebrative, come nel giorno della Festa delle bambine. Il motivo decorativo copia un pattern molto usato nel settore tessile. La briosità di questo packaging, ideato da un negozio di Ōsaka, è tipica della città.

I *ちまき chimaki*, *mochi* avvolti in foglie di *sasa* (v. pp. 47-48 figg. 5-9), sono tipici della festa dei bambini, in giapponese *子供の日 Kodomo no hi*. Non presentano decorazioni particolari, ma le foglie di colore verde brillante suggerisce il periodo estivo durante il quale cade questa ricorrenza.

Un'altra festività molto sentita che cade durante il periodo estivo è il *七夕 Tanabata*. Essa nasce da un'antica leggenda cinese in cui si racconta la storia di due stelle. Il pastore *彦星 Hikoboshi*, ovvero la stella Altair, e la tessitrice *織姫 Orihime*, ovvero la stella Vega, si amano ma sono separati dalla via Lattea; possono incontrarsi solo una volta all'anno, il 7 luglio secondo il calendario lunare, quando il cielo è sereno. Per propiziare il bel tempo, si appendevano a rametti di *sasa* foglietti con il nome delle due stelle. La festa ha avuto origine presso la corte nell'epoca Nara<sup>15</sup> e si è diffusa tra il popolo nell'epoca Edo<sup>16</sup>. Adesso questa festa è diffusa su tutto il territorio e ai rami di *sasa* si appendono anche i *短冊 tanzaku*, strisce di carta colorata su cui si scrivono i propri desideri. Questa ricorrenza deriva dalla festa chiamata *乞巧奠 Kikkōden*, in occasione della quale le donne pregavano per migliorare la propria abilità nei lavori femminili, come il cucito e la tessitura.



11. 乞巧奠 Kikkōden



12. 乞巧奠 Kikkōden

La confezione per dolci messa in vendita in questo periodo riprende proprio il nome *Kikkōden* (figg. 11-12): la base in legno, costruita artigianalmente con una sovrapposizione tra un piano

<sup>15</sup> 710-784.

<sup>16</sup> 1603-1867.

quadrato e un poligono rialzato, è ideata in modo da incastrarsi con il coperchio in cartone che riprende la forma quadrata della base. Il bordo poligonale è alto solo qualche centimetro, molto meno del coperchio, lasciando i dolci all'interno subito visibili nel momento dell'apertura: ciò comunica ariosità e freschezza, in linea con il periodo estivo. Il colore predominante è il bianco della carta, rallegrato da quadratini colorati e dalla striscia rosa con il nome del prodotto, la cui forma ricorda i *tanzaku*. Sotto la striscia rosa vi è un ulteriore foglietto con i dettagli del prodotto e una decorazione ispirata ai rametti di *sasa*.

Il 15 novembre si celebra un rito di passaggio chiamato 七五三 *Shichi-go-san*. Il nome significa letteralmente '7-5-3': si festeggiano infatti i bambini di 3 e 5 anni e le bambine di 5 e 7 anni, portandoli a un santuario shintoista per pregare affinché crescano in salute. I protagonisti di questa festa sono i bambini, perciò il dolce ufficiale sono caramelle chiamate 千歳飴 *Chitose-ame* (fig. 13), lett. 'caramelle dei mille anni': sono dolci sottili e tubolari, nei due colori rosso e bianco tipici delle occasioni festive; la forma allungata è simbolo di lunga vita e crescita. I sacchetti di carta *washi* che le contengono sono decorati con immagini di tartarughe e gru, che nella cultura giapponese sono associate alla longevità. Queste confezioni sono diffuse in tutto il Giappone ancora oggi, ma si trovano solamente in questo periodo dell'anno.



13. 千歳飴 *Chitose-ame*

## Primavera

La stagione primaverile in Giappone è caratterizzata da un evento principale: la fioritura dei ciliegi. L'agenzia meteorologica nazionale ne annuncia di settimana in settimana il progresso e, nel momento di massima fioritura, vi è l'usanza di fare 花見 *hanami*, ovvero organizzare un picnic con la famiglia, gli amici o i colleghi sotto i ciliegi in fiore. La primavera è associata al risveglio della natura, alla fioritura del ciliegio, del susino e del glicine, al cadere dei petali di ciliegio, e alle temperature più miti. Nel periodo Heian<sup>17</sup>, quando si definiscono la maggior parte delle usanze e associazioni poetiche riferite alle diverse stagioni, l'inizio della primavera coincideva con il Capodanno, un momento importante celebrato da moltissime poesie; era anche il momento della raccolta di 若菜 *wakana*, 'nuove erbe'. A quel tempo, secondo il calendario lunare, la primavera iniziava il primo giorno del primo mese e finiva alla fine del

<sup>17</sup> 794-1185.

terzo mese, equivalente al periodo odierno dal 4 febbraio al 4 maggio<sup>18</sup>. Data la grande quantità di opere letterarie e artistiche che si soffermano su immagini primaverili e in particolare sulla fioritura dei ciliegi e sulla caduta dei suoi petali, se ne deduce che la primavera era una delle stagioni poetiche preferite dei giapponesi, insieme all'autunno. Estate e inverno diventano quasi due stagioni di transizione tra questi due capisaldi, artisticamente celebrati in ogni occasione<sup>19</sup>.

Un esempio di packaging primaverile già analizzato in precedenza è 京のよすが *Kyō no yosuga* (v. p. 19 fig. 17). La confezione è neutra per lasciare in evidenza i dolci, che riprendono i temi della primavera: vi sono *dango* nei tre colori primaverili rosa-bianco-verde, *wagashi* che imitano fiori di ciliegio, ciuffi d'erba verde e germogli; in generale, sono tutti dolci dai colori allegri ma pacati, come a rappresentare un tiepido risveglio primaverile della natura che aspetta l'estate per esplodere in tutto il suo colorato potenziale. Un altro packaging associato a questa stagione è 春の七草 *Haru no nanakusa* (v. p. 43 fig. 34), il cui nome si riferisce alle sette erbe che venivano mangiate all'inizio dell'anno, che allora coincideva appunto con la stagione primaverile. A riprendere invece più espressamente il motivo della fioritura è una delle tre confezioni a tema stagionale del set 不老泉 *Furōsen* (v. p. 91 fig. 35), illustrato con una cascata di fiori di ciliegio sopra un fiume.



14. 和菓子 *Wagashi*



15. 桜餅 *Sakura-mochi*

La pianta che più caratterizza questa stagione è il ciliegio, in giapponese 桜 *sakura*. I colori predominanti, in modo simile alle confezioni dedicate alla festa *Hinamatsuri*, sono il bianco e il rosa, ovvero i colori della pianta. Una decorazione alla maniera tradizionale potrebbe consistere in un semplice rametto di albero di ciliegio avvolto da carta bianca (fig. 14) sulla sommità di una scatola di *wagashi* di stagione. Il packaging primaverile più rappresentativo è senza dubbio la foglia di ciliegio che abbraccia il 桜餅 *Sakura-mochi* (fig. 15): nonostante la

<sup>18</sup> Haruo Shirane, *Japan and the Culture of the Four Seasons* ..., cit., p. 32.

<sup>19</sup> Nelle antologie *waka* il numero di poesie dedicate a primavera e autunno sono quasi il doppio di quelle dedicate a estate e inverno. Si veda Haruo Shirane, *Japan and the Culture of the Four Seasons* ..., cit., pp. 30-32.

sua semplicità, nella mente di ogni giapponese questa presentazione basta ad evocare la primavera.

## Estate

L'arrivo dell'estate in Giappone coincide con un picco di umidità e alte temperature, dopo un primo periodo caratterizzato da piogge intense e prolungate. Nelle antologie *waka* i simboli dell'estate sono il cuculo, le lunghe piogge estive, e fiori come il loto, l'ortensia e il mandarino<sup>20</sup>. Con il tempo l'associazione con il cuculo è andata assottigliandosi, e hanno assunto connotazioni estive il verde dell'internodo di bambù e la guaina di bambù, che in questa stagione scopre il germoglio di bambù ormai maturo; le cicale e il suono del 風鈴 *fūrin*, campanella che tintinna al vento, appesa solitamente all'esterno; sono percepiti come estivi anche oggetti che diano sollievo contro il caldo quali il ventaglio, lo 浴衣 *yukata*, il kimono di cotone estivo, e così via.



16. 柏餅 *Kashiwa-mochi*



17. *Yōkan* dentro sezione di bambù

Il *mochi* può essere considerato come un dolce versatile in quanto può essere adattato alla stagione in corso grazie ad alcuni accorgimenti: il gusto, il ripieno e, non meno importante, la presentazione. Nell'immaginario giapponese il 柏餅 *kashiwa-mochi* (fig. 16), *mochi* avvolto in una foglia di quercia, simboleggia l'inizio dell'estate. Come già accennato, un altro materiale associato alla stagione calda è l'internodo verde brillante del bambù fresco. Per il packaging tradizionale la sezione di bambù chiusa da una foglia della stessa pianta è il contenitore ideale per lo *yōkan* (fig. 17), uno dei dolci estivi preferiti dai giapponesi per la sua consistenza fresca e compatta: in questa stagione sono soliti mangiare una varietà di *yōkan* chiamata 水羊羹 *mizu-yōkan*, preparata con più acqua e che risulta quindi più leggera e adatta alla stagione calda e afosa. L'internodo di bambù, sia per il colore sia per la sua superficie liscia che richiama quella della gelatina, enfatizza la genuinità del dolce, e rende l'intero packaging un momento di freschezza a tutto tondo.

<sup>20</sup> Haruo Shirane, *Japan and the Culture of the Four Seasons ...*, cit., p. 38.

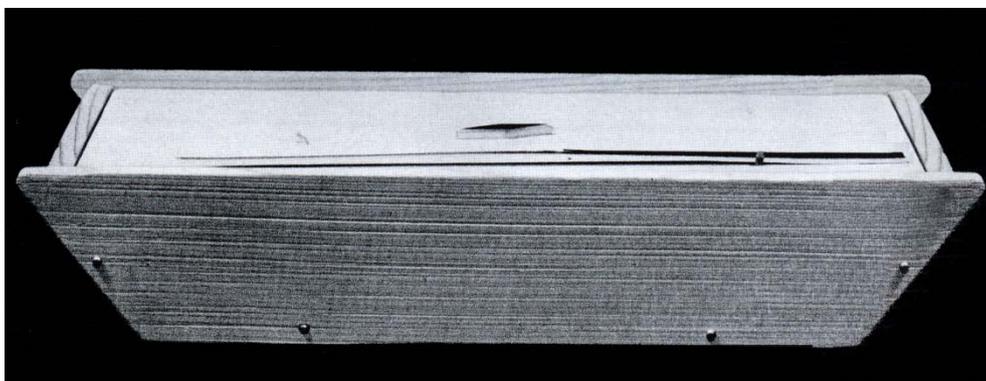


18. 笹の露 *Sasa no tsuyu*



19. のぼりあゆ *Nobori-ayu*

Nel caso in cui lo *yōkan* non sia venduto singolarmente, il contenitore in bambù viene combinato con un altro packaging come nel caso di 笹の露 *Sasa no tsuyu* (fig. 18): il cestino in bambù a forma di barca suggerisce attività estive e allo stesso tempo crea una piacevole suggestione di leggerezza e ariosità, adatta alla stagione. Una semplice etichetta bianca attaccata al coperchio porta il nome del prodotto e del negozio in cui è venduto; sopra vi è anche un 円相 *ensō*, un cerchio disegnato con un solo tratto di pennello effettuato come pratica spirituale nel Buddhismo Zen. Le trote sono un altro simbolo dell'estate, e la confezione di のぼりあゆ *Nobori-ayu* (fig. 19), lett. 'pesci che risalgono (la corrente)', contiene dolci a forma di questo pesce, che compie una migrazione simile a quella del salmone risalendo la corrente dal mare alle sorgenti dei fiumi. La confezione è molto creativa: composta da una stuoia di paglia e da sottili blocchi di legno per darle la forma a scatola, ricorda sia una cesta da pescatore, sia le stuoie di listelli di bambù o paglia usati in estate per riparare gli ambienti domestici dal caldo e dal sole. Anche la paglia è un materiale associato al periodo estivo; ogni elemento del packaging perciò rafforza il legame con questa stagione.



20. お茶漬けうなぎ *Ochazuke-unagi*

Sin dal periodo Edo si è diffusa l'usanza di mangiare l'anguilla bollita con il riso in estate per riprendere le energie e riuscire ad affrontare al meglio le calde giornate estive. L'alto contenuto di proteine e la digeribilità di questo pesce, infatti, riescono a stimolare l'appetito anche nelle afose giornate d'estate: questo piatto viene consumato durante tutto il periodo ma in particolar modo il 土用の丑の日 *Doyō no ushi no hi*, il giorno più caldo dell'estate, che cade alla fine di luglio. La confezione in legno di cedro per お茶漬けうなぎ *Ochazuke-unagi* (fig. 20) è un esempio dello stile raffinato di Kyōto ed è tipicamente stagionale: la forma ricorda una barca da fiume, e le bacchette incluse nella confezione ricordano un paio di remi. Quattro chiodi simmetrici bloccano in posizione le varie parti in legno.



21. 京氷室 *Kyō-himuro*



22. 京氷室 *Kyō-himuro*

Il packaging per 京氷室 *Kyō-himuro* (figg. 21-22) è simile a quello ispirato al *Tanabata* (cfr. p. 124 figg. 11-12). La base è quadrata, su cui è stata inserita una fascia di legno circolare; il coperchio è una semplice tavola rotonda che copre perfettamente la parte sottostante, mentre l'etichetta azzurra riprende la forma quadrata della base creando un'alternanza tra le due sagome geometriche. Sono stati praticati dei fori nella base per farvi passare delle corde e tenere fermo il coperchio. 氷室 *himuro* significa 'ghiacciaia': il nome, così come i colori freddi dell'etichetta, le scritte grandi ed enfatizzate, la chiusura non ermetica della confezione e le foglie ancora verdi degli aceri vogliono convogliare un senso di freschezza e sollievo dalla calura.

## Autunno

L'autunno, oltre alla primavera, è l'altra stagione a cui sono legate moltissime immagini poetiche: è la stagione a cui, forse più dell'estate, vengono ricollegate manifestazioni naturali che includono una varietà cangiante di colori. Il momento più caratteristico è quello del 紅葉

*momiji*, ovvero l'arrossarsi degli aceri; seguono la caduta delle foglie degli alberi, gli 秋の七草 *aki no nanakusa*, ovvero i sette fiori dell'autunno<sup>21</sup>, e la mietitura dei 五穀 *gokoku*, i cinque cereali<sup>22</sup>; in particolare, il crisantemo, parte degli *aki no nanakusa*, è diventato il fiore dell'autunno per eccellenza, simbolo di raffinatezza e longevità. L'associazione tra luna e autunno era così sentita nelle antologie *waka* che, nonostante la luna sia ovviamente visibile in ogni stagione, è diventata simbolo esclusivo di questo periodo<sup>23</sup>. Proprio per questo si è creata l'usanza tipicamente autunnale dello 月見 *tsukimi*, ovvero il godersi il chiaro di luna. In questo periodo si possono vedere decorazioni a tema, come *furoshiki* o 手ぬぐい *tenugui*, asciugamano di cotone leggero usato in vari modi, che richiamano le fasi lunari (fig. 23). Ispirata a quest'immagine è anche la confezione 夕月 *Yūzuki* (v. p. 109 figg. 2-3), lett. 'luna della sera': il dolce stesso è a forma di mezza luna, avvolto da sottile *washi* decorato con fili di 薄 *susuki*, uno dei sette fiori dell'autunno<sup>24</sup>; le fascette colorate hanno tonalità calde che ricordano le sfumature delle foglie in questa stagione. Riprende il tema della luna anche il set 不老泉 *Furōsen* (v. p. 91 fig. 35): su una delle tre scatole vi è un'illustrazione ispirata alla leggenda del coniglio sulla luna.



23. 手ぬぐい *Tenugui*



24. 大徳寺饅頭 *Daitokuji-manjū*



25. 山籠 *Yama-kago*

<sup>21</sup> Ovvero 萩 *hagi*, lespedeza; 雄花 *obana*, piuma delle pampas; 葛 *kuzu*, kudzu; 撫子 *nadeshiko*, garofano selvatico; 女郎花 *ominaeshi*, patrinia scabiosifolia; 藤袴 *fujibakama*, eupatorio; 桔梗 *kikyō*, campanula.

<sup>22</sup> Riso, frumento, panico, miglio e legumi.

<sup>23</sup> Haruo Shirane, *Japan and the Culture of the Four Seasons ...*, cit., p. 41.

<sup>24</sup> *Susuki* è il nome odierno della pianta ornamentale conosciuta nel Giappone antico come 雄花 *obana*. V. nota 20 di questa pagina.

Allo stesso modo i colori scelti per il packaging di 大徳寺饅頭 *Daitokuji-manjū* (fig. 24) sono sobri e caldi, con il carattere di 菊 *kiku*, crisantemo, ripetuto in più punti dell’etichetta di carta sovrastante; sono abbozzati dei disegni del fiore sia sul foglio dorato sulla sinistra sia attorno all’ideogramma 菊 centrale, che risulta così inscritto in un cerchio tratteggiato che allude ai piccoli petali esterni del crisantemo stesso. Vi sono invece altri packaging autunnali in cui, invece di soffermarsi su colori e illustrazioni, si punta sui dettagli: il contenitore 山籠 *Yama-kago* (fig. 25), ‘cesto da montagna’, è la replica in miniatura del cesto di bambù usato dai contadini per raccogliere frutta e noci in autunno; se i cesti di bambù sono spesso utilizzati anche in estate per la loro ariosità, questo è contraddistinto da una miniatura di rastrello come quello usato per ammucciare le foglie cadute dagli alberi.

## Inverno

La stagione invernale in periodo Heian <sup>25</sup> era caratterizzata da un clima particolarmente rigido e freddo; per questo nelle antologie *waka* vi sono meno associazioni poetiche per questa stagione rispetto alle altre. Associate all’inverno sono soprattutto immagini che rappresentano virtù quali la perseveranza, l’integrità morale e la rinascita; in primis la triade 松竹梅 *shō-chiku-bai*, pino-bambù-susino, chiamati anche “i tre amici dell’inverno” per la loro resistenza alle basse temperature<sup>26</sup>. Questo non significa che le immagini stagionali di questo periodo non siano amate: in una famosa poesia *waka* la neve che cade lenta in inverno viene accostata al cadere dei petali di ciliegio in primavera<sup>27</sup>, creando così un parallelismo tra la nevicata e uno dei simboli giapponesi più cari. La neve e il pino ricorrono spesso insieme nelle rappresentazioni invernali, come nel packaging 不老泉 *Furōsen* (v. p. 91 fig. 35).

Oltre al fiore di susino, l’inverno è associato anche al fiore di camelia: un dolce tipico di questo periodo è infatti lo 椿餅 *Tsubaki-mochi* (fig. 26), *mochi* posto tra due foglie di camelia. Sono entrati nell’iconografia invernale anche i mandarini (fig. 27), con-



26. 椿餅 *Tsubaki-mochi*



27. Mandarini avvolti nella paglia

<sup>25</sup> 794-1185.

<sup>26</sup> Si veda il capitolo 1.2, p. 29.

<sup>27</sup> Haruo Shirane, *Japan and the Culture of the Four Seasons ...*, cit., p. 45.

siderati un frutto tipico di questa stagione da mangiare mentre ci si lascia avvolgere dal tepore del 火燵 *kotatsu*<sup>28</sup>, e i cachi.

Anche in questo periodo dell'anno è molto popolare lo *yōkan*. 大納言 *Dainagon* (fig. 28) è appunto un packaging contenente *yōkan*. È un'edizione limitata, venduta solamente da dicembre a marzo. È interessante notare come sia stato usato un mezzo internodo di bambù accuratamente scartavetrato per renderlo chiaro e liscio, e togliere il verde brillante solitamente associato con l'estate e le alte temperature. È stata rimossa una sottile striscia di bambù nella parte curva dove si poggia la confezione, in modo da mantenerlo stabile nel momento in cui si consuma il dolce. I colori dell'etichetta sono sottotono, diversi dalle tonalità chiare utilizzate nei packaging primaverili o relativi allo *Hinamatsuri*.



28. 大納言 *Dainagon*



29. みそ漬 *Miso-zuke*

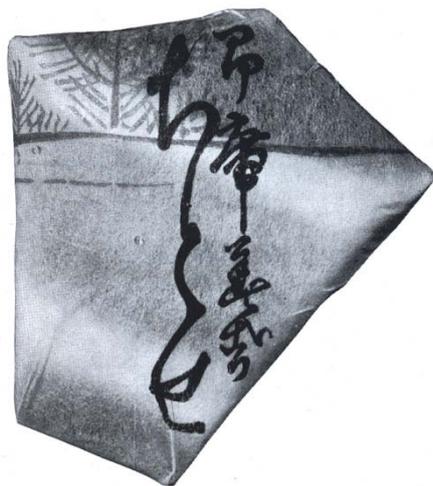


30. 津軽っ子 *Tsugarukko*

Un'altra tipologia di packaging dedicati a questa stagione si riferiscono a oggetti o scene invernali. La confezione per *みそ漬 Miso-zuke* (fig. 29), verdure conservate nel riso, è la replica di una racchetta da neve usata in tempi più addietro in Giappone. Viene dalla prefettura di 新潟県 Niigata, regione a nord, caratterizzata a lunghi inverni e grosse nevicate. È quindi un simbolo più che appropriato per la stagione. È realizzato con bambù, corda di

<sup>28</sup> Il *kotatsu* è un tradizionale impianto di riscaldamento giapponese composto da un tavolino basso quadrato dornito di un fornellino elettrico (originariamente a brace), ricoperto da una trapunta. Ci si siede con la parte inferiore del corpo sotto la trapunta in modo che stia al caldo. Ancora oggi il *kotatsu* è molto popolare e presente in quasi tutte le case giapponesi.

paglia e carta tinta per ricreare un motivo tradizionale solitamente usato per la stoffa. Di ispirazione simile è 津軽っ子 *Tsugarukko* (fig. 30): il nome significa ‘abitante di 津軽 Tsugaru’, città della prefettura di 青森県 Aomori, sempre a nord del Giappone. Si tratta di un contenitore in ceramica per sakè: è rappresentato un bambino in abiti pesanti, adatti al clima invernale, con il tipico scialle di paglia usato per proteggersi dalla pioggia e dalla neve<sup>29</sup>. Il contrasto tra paglia e ceramica risveglia un senso di calore e sicurezza.



31. 千歳 *Chitose*

Infine, il semplice incarto per 千歳 *Chitose* (fig. 31), ‘mille anni’, utilizza un delicato *washi* semi-trasparente che lascia intravedere la colorazione abbrustolita del 懐中汁粉 *kaichū-jiruko*<sup>30</sup> all’interno, un dolce consumato solitamente in inverno. L’unica indicazione stagionale sono gli eleganti rami di pino dipinti a mano nei toni del marrone-dorato.

---

<sup>29</sup> Si veda il capitolo 1.4, p. 50.

<sup>30</sup> Dolce composto da un wafer bianco con all’interno polvere di marmellata di fagioli *azuki* disidratata. Viene immerso in acqua bollente per improvvisare una zuppetta.



## CAPITOLO 3

### La tradizione nella modernità

---

Vi è dunque qualcosa del packaging giapponese tradizionale che rimane nel packaging realizzato e commercializzato ancora oggi, sia esso sottoforma di design, senso dei valori o cura nella realizzazione?

Oggi non è impossibile trovare involucri come quelli visti negli scorsi capitoli. Un esempio è la confezione per un sapone per il viso in vendita in un negozio di Kyōto (fig. 1). Una parte dei contenitori analizzati finora sono tuttora prodotti e messi in vendita, come ad esempio 祇園ちご餅 *Gion chigo mochi* (v. p. 20 figg. 18-19), ちまき *Chimaki* (v. p. 48 fig. 8), 一人娘 いなほ *Hitori-musume inaho* (v. p. 57 fig. 16), やきはま井 *Yakihama-don* (v. p. 72 figg. 22-23), 一保堂包装紙 *Ippodō-hōsōshi* (v. p. 83 fig. 13); vi sono forse alcune minime variazioni rispetto al design originale che, inserite in un quadro generale, sono trascurabili. Tuttavia, paragonando i numeri dei contenitori sopravvissuti alla più ampia porzione di involucri che sono caduti in disuso, uno fra tutti lo 卵の苞 *Tamago no tsuto* (v. p. 51 fig. 3) che è forse l'esempio più rappresentativo in assoluto del packaging tradizionale giapponese, ci si accorge che essi sono l'ultimo baluardo di una tipologia di package design che difficilmente potrà essere completamente ripristinata.



1. Sapone per il viso:  
confezione in guaina  
di bambù

Le ragioni di questa evoluzione sono diverse. Da un lato vi è una vera e propria rivoluzione del processo produttivo odierno che utilizza prevalentemente materiali sintetici: ciò si traduce in una diminuzione dei costi, in confezioni più asettiche e sterilizzate che permettono a loro volta la conservazione del prodotto più a lungo, e una maggior resistenza degli imballaggi agli urti rendendo più facile e sicuro il trasporto a distanza; dall'altro, contribuisce a questa situazione la minor diffusione rispetto al passato delle abilità artigianali, profondamente connesse con gli involucri tradizionali.

Un esempio non molto distante dalla realtà odierna di altri materiali tradizionalmente usati, di cui si è già accennato in precedenza<sup>1</sup>, è quello della lavorazione della carta: la mole di lavoro richiesta per la sua produzione comporta lunghe ore di impegno al freddo e in solitudine, tanto che, in una determinata zona dove la produzione di carta era particolarmente fiorente prima della Seconda guerra mondiale, vi era il detto che fosse “meglio dormire su un letto di spine piuttosto che sposare un cartai”<sup>2</sup>. Oltre a questa pressione negativa da parte dei coetanei, molti cartai hanno lavorato duramente per poter permettere ai propri figli di entrare nel rigido e competitivo sistema educativo, per accedere a buone scuole e assicurar loro un posto di lavoro al di fuori del campo della produzione cartacea, meno faticoso e più retribuito. Questo poiché il pubblico generale non sempre è in grado di capire la differenza tra il *washi* prodotto secondo il metodo tradizionale e quello ottenuto con metodi chimici a costi minori, per cui non sempre è disposto a pagarne il prezzo quando è messo di fronte a un’alternativa<sup>3</sup>; di conseguenza, diminuisce la domanda e anche i profitti dei cartai ne soffrono, determinando presupposti economici per cui sempre meno famiglie sono disposte a entrare o rimanere in questo campo.

L’altro elemento che si inserisce in questo quadro è la grandissima diffusione del moderno design industriale in Giappone a partire dagli anni ‘80, periodo in cui la nazione divenne sinonimo di prodotti di alta qualità e all’avanguardia per quanto riguarda la tecnologia. Grazie all’esportazione all’estero di auto e elettronica, l’economia decollò e il consumismo interno alimentò l’industria manifatturiera, alzando lo standard di vita e la domanda per articoli prodotti in massa e quindi economici. Tuttavia, il contrappasso per tutto questo fu proprio il declino degli artigiani, i quali stentavano a tenere il passo nel confronto con la produzione seriale a causa dei loro metodi più lunghi e laboriosi. La situazione peggiorò con la recessione degli anni ‘90 e tuttora, anche se il Giappone diventa più conscio dei problemi ambientali, l’artigianato fatica a tenere il passo con alternative più economiche<sup>4</sup>.

Nessuno può negare che il moderno sistema di produzione di massa, grazie al quale viene prodotto un gran numero di prodotti di forma e qualità uniforme utilizzando le più avanzate tecnologie, ha reso la nostra vita più confortevole e facile. Ciononostante, non dovremmo fermarci a riflettere e chiederci se non abbiamo sofferto una perdita incalcolabile in cambio di così tanta praticità ed enfasi sul valore materiale?<sup>5</sup>

---

<sup>1</sup> Si veda il capitolo 1.6, p. 79.

<sup>2</sup> Timothy Barrett, *Japanese Papermaking...*, cit., p. 17.

<sup>3</sup> Timothy Barrett, *Japanese Papermaking...*, cit., p. 18.

<sup>4</sup> Yamada Mio, “Old ways to break the mold of mass production”, The Japan Times Online, 18/12/2013, in <http://www.japantimes.co.jp/life/2013/12/18/style/old-ways-to-break-the-mold-of-mass-production/> (15/09/2014)

<sup>5</sup> Oka Hideyuki, *How to Wrap...*, cit., p. 11.

In risposta alla provocatoria domanda di Oka Hideyuki posta nel 1975, ho voluto delineare tre risposte diverse, seppur complementari, riscontrate nel packaging contemporaneo. Esse possono da un lato dimostrare come l'influenza degli involucri tradizionali sia tuttora presente, dall'altro auspicare, se non un ritorno completo al packaging tradizionale, almeno un'ispirazione genuina e positiva che riporti in primo piano gli stessi valori che contraddistinguono i contenitori analizzati nei capitoli precedenti.

### 3.1 Materiali sintetici ed emulazione

L'imitazione è un fenomeno ricorrente nel package design giapponese. Come nei testi letterari vi sono rimandi più o meno espliciti a testi precedenti per creare un legame con un'opera autorevole e già affermata e creare continuità, così nel campo del package design si cerca di riallacciarsi a modelli passati e quindi già noti per risvegliare nell'utente un senso di familiarità. Nel packaging contemporaneo giapponese questo tentativo spesso si concretizza nell'utilizzo di materiali sintetici per ricreare forme del packaging tradizionale.

Vi è un primo gruppo di involucri che rappresenta l'evoluzione più vicina al packaging tradizionale in chiave moderna: essi sono creati con materiali naturali, o un misto di naturali e sintetici, per conservare quanto più possibile lo spirito originale della confezione, ma presentano un ulteriore stato protettivo in materiali sintetici (plastica trasparente, cellophane, ecc) per cercare di isolare meglio il contenuto e renderlo più asettico. Si tratta quindi di una evoluzione che dipende fortemente da questioni di igiene: il prodotto, imballato due volte, in questo modo comunica al consumatore un maggiore senso di sicurezza.



1. 柿の葉すし *Kaki no ha sushi*



2. 柿の葉すし *Kaki no ha sushi*

柿の葉すし *Kaki no ha sushi* (figg. 1-2), sushi avvolto dentro una foglia di caco, è un esempio di packaging sostenibile in stile tradizionale, completo di etichetta in carta; l'unico elemento non naturale né riciclabile è la vaschetta in plastica trasparente in cui il *sushi* viene

allineato al momento dell'acquisto. Questo alimento viene solitamente mangiato come cibo d'asporto ed è consigliabile consumarlo entro un giorno dal confezionamento in modo che il pesce rimanga fresco, per cui non vi è necessità di isolare ulteriormente la confezione con altri strati.

Allo stesso modo il dolce 笹すずろ *Sasa-suzuro* (fig. 3) è avvolto da una foglia di *sasa* piegata nella forma triangolare tipica del packaging tradizionale (v. p. 47-48 figg. 6, 10), ma si è scelto di isolarlo ulteriormente con un contenitore di plastica rigida su cui è stata apposta un'etichetta con il nome del prodotto contornato da disegni di bambù nano. I ちまき *chimaki* (fig. 4), avvolti in foglia di *sasa* come quelli già analizzati nel primo capitolo<sup>1</sup>, sono qui ricoperti da una guaina di cellophane che non nasconde la freschezza e la naturalità del prodotto all'interno, senza togliere né aggiungere nulla al design



3. 笹すずろ *Sasa-suzuro*



4. ちまき *Chimaki*



5. 藁納豆 *Wara-nattō*

tradizionale. Al contrario, il packaging di plastica per 藁納豆 *Wara-nattō* (fig. 5) è stato decorato in maniera più invasiva: la busta trasparente è coperta per metà da una sezione a fondo giallo sopra la quale si vedono diverse scenette riguardanti la vendita dello stesso prodotto in tempi più antichi, mentre la parte superiore è decorata da scritte e disegni con il nome del prodotto su fondo rosso; il tutto altera la semplicità del design originale. Questi primi quattro esempi hanno in comune l'inalterabilità dell'involucro più interno. Esso non può essere sostituito con altri materiali perché ciò comprometterebbe il risultato finale: da un lato le foglie di bambù nano danno al contenuto un aroma particolare, che non può essere ricreato diversamente; dall'altro, la paglia, come già visto in precedenza<sup>2</sup>, è indispensabile per il processo di fermentazione della soia senza il quale non si avrebbe il *nattō*. È probabile che

<sup>1</sup> Si veda capitolo 1.3, p. 48.

<sup>2</sup> A proposito della sinergia tra paglia e *nattō* si veda il capitolo 1.4, p. 53.

la scelta di aggiungere un ulteriore involucro sintetico nasce proprio dall'impossibilità di cambiare lo strato più interno; il vantaggio è che l'aroma del contenuto non va disperso.



6. 詩塚納豆 *Shizuka-nattō*



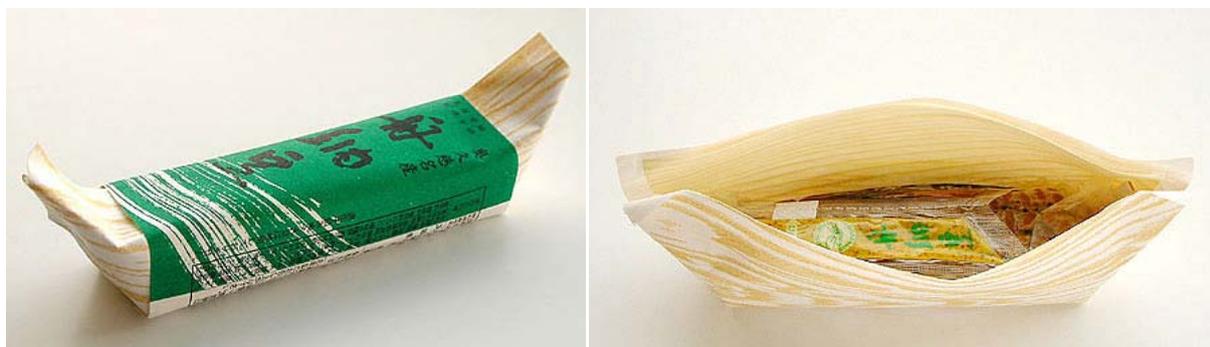
7. 詩塚納豆 *Shizuka-nattō*

La confezione per 詩塚納豆 *Shizuka-nattō* (figg. 6-7) si presenta, in modo simile alle precedenti, avvolta da una sottile pellicola trasparente: vi è stampata sopra in bianco, a contrasto con la tonalità del legno, la scritta calligrafica per 詩塚 *shizuka*, nome del prodotto che deriva da una famosa pietra con iscritta una poesia che si trova nel luogo d'origine del packaging. La bellezza della confezione risiede nel materiale avvolto direttamente a contatto con i fagioli fermentati, piegato a triangolo così da coprire ogni lato del contenuto: è un foglio sottilissimo di legno, in giapponese 経木 *kyōgi*; di solito viene utilizzato per avvolgere cibi. L'ispirazione viene dalla foglia di bambù nano: questo è uno dei modi per ripiegarla attorno a un dolcetto (cfr. p. 137 fig. 3); inoltre, come la foglia di *sasa* conferisce un aroma aggiuntivo al contenuto, anche il legno qui ha lo stesso effetto sul *nattō*. Queste interazioni così delicate tra contenuto e contenitore sono un esempio delle insostituibili qualità dei materiali naturali. Si noti come il *nattō*, coloso per definizione, abbia creato un motivo a pois sul lato del legno con cui era a contatto, sovrapponendosi alla naturale venatura del legno: il risultato è esteticamente molto piacevole.

Un secondo tipo di involucri che si inseriscono in una tendenza a emulare il materiale naturale sono quelli creati con una parte naturale e una sintetica. A differenza del primo gruppo, tuttavia, essi non hanno soltanto una copertura plastica all'esterno, senza cambiare la composizione dell'involucro a contatto con il contenuto; in questo caso, il materiale sintetico va a sostituire parti di packaging che, nel design tradizionale, erano costituite anch'esse da materiali naturali.

Un primo esempio è 舟納豆 *Funa-nattō* (fig. 8), 'nattō a barca', la cui confezione si ispira appunto alla forma dell'imbarcazione allungata e ricurva ai lati che si usava per trasportare persone da una sponda all'altra dei fiumi. Si noti che lo strato più esterno non è vero foglio di

legno, ma una riproduzione; tuttavia l'interno, a contatto con il *nattō*, è naturale: è stato usato legno di pino in modo che il suo aroma esalti al meglio il profumo dei fagioli fermentati.



8. 舟納豆 *Funa-nattō*

Il contenitore in legno di cedro per 小鯛笹漬 *Kodai-sasazuke* (fig. 9) si ispira espressamente al tipico 樽 *taru*, barile giapponese: le varie parti si chiudono ermeticamente a contenere fettine di orata marinate con foglie di bambù nano, così come altri esempi analizzati in precedenza<sup>3</sup>. Nella genuinità dell'insieme, tuttavia, stridono sono le due strisce di gomma color verde acceso laddove, in un packaging tradizionale, avremmo avuto una corda composta da listarelle di bambù intrecciate tra loro. A confronto con la bilanciata armonia creata da legno e bambù nel packaging tradizionale, questo involucre risulta decisamente meno raffinato e disarmonico.



9. 小鯛笹漬 *Kodai-sasazuke*



10. なめらかぷりん *Nameraka-purin*

Un altro classico del package design tradizionale è il cestino di bambù. Questo elemento viene ripreso più e più volte, sia nella sua forma originaria sia in declinazioni moderne. La confezione di なめらかぷりん *Nameraka-purin* (fig. 10) è un esempio di come questi cestini

<sup>3</sup> Si vedano i vari esempi nel capitolo 1.1.

vengano riprodotti oggi nella stessa forma di allora. プリン *purin* è il nome giapponese del crème caramel; amatissimo in Giappone, è qui confezionato in una vasetto di plastica che rievoca le tonalità gialle e marroni del dolce contenuto all'interno, mantenendo al contempo le decorazioni al minimo in modo che non stonino con l'aspetto naturale del bambù. Il *purin*, che in Giappone viene generalmente consumato freddo da frigo, posto in un cestino così arioso si qualifica come il perfetto dessert rinfrescante per l'estate. La descrizione del prodotto lo definisce “un *purin* da adulto, quasi di lusso”<sup>4</sup>, e l'elegante cestino tradizionale contribuisce all'immagine di articolo di qualità.



11. スイカゼリー *Suika-zerī*



12. Cestino di bambù



13. Budino con contenitore di plastica

Molto simile al precedente è la confezione per すいかゼリー *Suika-zerī* (figg. 11-13), gelatine d'anguria. Vi è un interessante gioco di stampe e forme: il *furoshiki* non è di stoffa ma di carta semitrasparente e quasi impalpabile, con strisce di verde chiaro e scuro che ricordano la scorza dell'anguria, avvolto attorno a un cesto di bambù della stessa forma di una mezza anguria tagliata. All'interno del cestino vi sono quattro piccole confezioni in plastica rossa ricoperte da carta stampata come fossero una sezione del frutto, con semi e scorza, e le stesse venature sono presenti anche sulla parte di carta che viene ripiegata sul lato del

<sup>4</sup> なめらかぷりん *Nameraka purin*, in <http://item.rakuten.co.jp/arudeyotokushima/rt-oka-yo-321/> (07/08/2014)

contenitore. Possiamo notare come, anche in questo caso, il cestino di bambù prodotto artigianalmente sia un simbolo di freschezza e genuinità e venga quindi accostato a confezioni in plastica per aumentarne la naturalezza e il fascino. L'etichetta di carta recita 「夏の味」 “*Natsu no aji*”, ‘il sapore dell’estate’.



14. ふきみそ *Fukimiso*



15. Contenitore interno

Il packaging per ふきみそ *Fukimiso* (fig. 14), fagioli fermentati aromatizzati al farfaraccio<sup>5</sup>, presenta un curioso insieme di materiali naturali e non. La confezione esterna in plastica è chiaramente ispirata ai cestini di bambù a maglie larghe, sopra la quale vi è stampata una corda di canna come se essa servisse sul serio a tenere chiuso il cesto; il manico è invece reale, fatto di canna, e si inserisce nella stampa bidimensionale come una sua continuazione in tre dimensioni. La sorpresa maggiore di questa confezione che sembra per la maggior parte sintetica si ha togliendo coperchio e contenitore esterno in plastica. La ciotola interna a diretto contatto con il cibo (fig 15) non è anch'essa in plastica come si potrebbe pensare: sul fondo vi è impressa la scritta 天然葦 100% *Tennen ashi 100%*, ovvero ‘100% canna naturale’; è un contenitore quindi completamente naturale e lavorato in modo che sia sicuro per il forno a microonde e impermeabile all’acqua e all’olio. La canna, come il bambù, ha il pregio di crescere velocemente e, a fine ciclo vitale, può essere usato come concime per aiutare lo sviluppo della nuova pianta: questo lo rende un materiale molto interessante per l’incontro tra natura e tecnologia, oltre che una valida alternativa alla plastica.

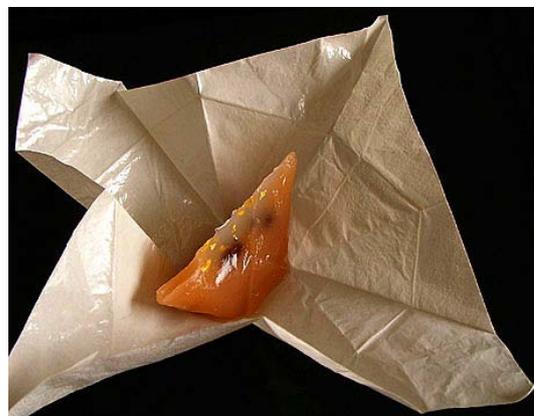
Vi è poi un terzo gruppo di packaging in cui, nonostante l’ispirazione venga da contenitori tipici della tradizione, i materiali sintetici hanno preso il sopravvento. Le ragioni principali sono quelle di cui si è già parlato: i costi inferiori permettono un incremento di produzione che si traduce in un maggior guadagno finale. A fronte di questo guadagno economico, ciò che viene perso è l’essenza del packaging tradizionale: la lavorazione del materiale naturale

<sup>5</sup> Pianta erbacea perenne, in giapponese 藨 *fuki*.

per enfatizzarne le caratteristiche intrinseche; la multisensorialità data dalla combinazione di tatto, vista e olfatto; e non di meno la possibilità di riutilizzo o riciclaggio del prodotto artigianale.



16. 水羊羹 *Mizu-yōkan*



17. 水羊羹 *Mizu-yōkan*



18. 小倉羹 *Ogura-kan*

La differenza tra i materiali è subito chiara se si confrontano questi due involucri per *yōkan*. 水羊羹 *Mizu-yōkan* (figg- 16-17) è un esempio di confezione formata da più strati di *washi* piegati con tecniche origami; lo strato più interno è foderato con uno strato di pellicola trasparente per impedire che il dolce, molto appiccicoso, si attacchi alla carta. L'unione di *washi* e pellicola dell'involucro più interno fa sì che l'involucro abbia un ottimo mantenimento della piega, come il 銀紙 *gingami* usato nella creazione di origami<sup>6</sup>. La piegatura della confezione aiuta a determinare la forma finale del dolce, così come per 小倉羹 *Ogura-kan* (fig. 18), *yōkan* fatto con 小倉餡 *ogura-an*, marmellata con fagioli interi all'interno. Quest'ultimo è tuttavia un contenitore di plastica, la cui superficie cerca di ricreare la grana del *washi* e ne ricorda la forma, ma il fascino di questa scelta è notevolmente ridotto rispetto alle sensazioni evocate dall'altro esempio e alla peculiarità della chiusura a origami. Il contenuto in questo caso non è soggetto a modifiche da parte del contenitore, come accade in

<sup>6</sup> A proposito del 銀紙 *gingami* si veda il capitolo 1.6, p. 92.

altri esempi tramite l'intervento dell'aroma delle foglie o del legno, quindi non risente del cambiamento di involucro.



19. Confezione in guaina di bambù



20. Confezione in materiale sintetico



21. Confezione in guaina di bambù: interno



22. Confezione in materiale sintetico: interno

Come già accennato in precedenza, la progressiva diminuzione di diffusione dei packaging tradizionali fa sì che oggi essi siano presenti soprattutto in un mercato di nicchia composto da articoli di lusso, così come questi *onigiri* triangolari farciti, confezionati in guaina di bambù (figg. 19, 21) chiusa da un laccetto dello stesso materiale. Si noterà che non è una confezione purista: si intravedono la pellicola trasparente su cui sono adagiate le polpette di riso e un divisorio verde a forma di ciuffi d'erba, molto usato nel confezionamento di sushi e *onigiri* d'asporto; si trova quindi un compromesso tra l'aspetto tradizionale e gli elementi più moderni. La semplice freschezza rustica del bambù rimane la stessa. Tuttavia è raro vedere questa confezione nei normali supermercati: sarà molto più facile trovarne una replica che ne ricrea l'aspetto esteriore con materiali sintetici (figg. 20, 22) e una forma squadrata che rende più facile impilare questi prodotti uno sopra l'altro. Un pattern simile a quello della guaina di bambù è stato stampato sui lati esterni della confezione, mentre all'interno è stato mantenuto il colore dell'alluminio, materiale che aiuta la buona conservazione dello sgombro, impacchettato nella plastica: l'insieme è funzionale ma decisamente meno elegante della controparte naturale. Vi è il tentativo di ricreare la freschezza e la naturalezza della guaina di bambù tramite l'emulazione della trama del

materiale naturale e una descrizione appetitosa del prodotto che spiega come sia stato pescato e grigliato fresco su una spiaggia, ma l'artificiosità del packaging nel suo insieme non riesce a trasmettere queste sensazioni così immediate nella confezione in vera guaina di bambù.

A proposito di *onigiri*, queste polpettine di riso di grande diffusione in Giappone sono una veloce ed economica soluzione per il pranzo d'asporto. Si ha una varietà molto ampia di ripieni, dal pesce alle verdure in salamoia, con o senza のり *nori*<sup>7</sup> attorno, e possono essere modellati in forme diverse<sup>8</sup>. Dato che è un alimento le cui origini risalgono al periodo Yayoi<sup>9</sup>, è certo che nei secoli precedenti gli *onigiri* venissero avvolti con involucri naturali, come foglie di albero o guaine di bambù, piegati per seguirne la sagoma. Tuttavia, questo alimento è un esempio per cui ci si è convertiti in maniera completa a involucri sintetici, siano essi semplice cellophane trasparente (fig. 23) o packaging più elaborati (fig. 24) che consentono di tenere divisa l'alga dal resto del riso in modo che essa non ne assorba l'umidità e diventi umida, perdendo la propria croccantezza. Gli *onigiri* in vendita al supermercato hanno quasi esclusivamente confezioni di questo tipo.



23. *Onigiri* avvolti in pellicola trasparente



24. Vari packaging di plastica per *onigiri*



25. Kit per *onigiri* in vendita al supermercato



26. *Onigiri* confezionato con il kit apposito

<sup>7</sup> Alga marina disidratata.

<sup>8</sup> Le più comuni sono il triangolo, rotondo, quadrato e *tawara*, ovvero la forma a barile dei contenitori per il riso usati un tempo; si hanno poi anche *onigiri* dalle forme più particolari come animali, personaggi dei cartoni animati, ecc.

<sup>9</sup> III sec. a.C. – III sec. d.C. In un sito archeologico si è infatti trovato il resto carbonizzato di quello che è stato definito “il primo *onigiri* in Giappone”. Si veda Inada Sanae, *Simply Onigiri*, Marshall Cavendish Cuisine, Singapore, 2012, p. 44.

Oltretutto, per mantenere croccante anche l'alga degli *onigiri* fatti in casa si vendono dei kit che contengono già il *nori* in un astuccio isolante di plastica (v. p. 145 figg. 25-26) completo di etichette che illustrano i vari passaggi per scartarlo. In questo modo, questi involucri possono essere avvolti attorno all'*onigiri* ricreando l'ingegnosa confezione utilizzata nei supermercati: la confezione dell'alga si apre a metà della sua lunghezza, il *nori* avvolge l'*onigiri* e così quest'ultimo è pronto per essere mangiato. Questo alimento, quindi, è un esempio per cui il packaging tradizionale a livello di grande distribuzione non esiste più.

Per quanto riguarda il bambù, si è già analizzato il suo impatto sul packaging stagionale in quanto evocatore di immagini riconducibili all'estate. Proprio per la freschezza che trasmette l'internodo di bambù verde acceso, quest'ultimo viene spesso ripreso dai packaging in materiali sintetici relativi a diversi prodotti.



27. Bevande Suntory



28. Bevanda Kirin

In particolare, un contenitore ispirato al bambù è stato proposto per la prima volta dall'azienda サントリー Suntory per la sua bevanda fredda al tè verde (fig. 27). Il packaging si propone come una versione moderna dei recipienti per bibite che originariamente si ricavano proprio dall'internodo di bambù<sup>10</sup>, strizzando l'occhio alla tradizione: ne vengono ricreate forme e colori, con particolare attenzione alle rientranze naturali del bambù. Il modello è diventato il marchio di riconoscimento di tutta la linea di tè Suntory, di grande popolarità in tutto l'arcipelago giapponese. Una scelta simile è stata portata avanti anche da キリン Kirin al momento del lancio della sua bibita 「笹とお茶」 *Sasa to ocha*, tè verde aromatizzato al bambù nano: la bottiglia ricorda due internodi di bambù uniti; in corrispondenza del nome del prodotto vi è come sfondo una foglia di bambù nano. Questi

<sup>10</sup> 「サントリー緑茶 伊右衛門 (いえもん)」新発売 “Suntory ryokucha Iemon” shinhatsubai, in <http://www.suntory.co.jp/news/2004/8647.html> (13/09/2014)

esempi, attingendo dal patrimonio del packaging tradizionale giapponese, ne riciclano con successo l'immagine: manca tuttavia la sensazione data dal contatto con la superficie irregolare del bambù e il suo aroma, che sono stati sacrificati per assicurare una maggior integrità del liquido all'interno, risultato difficile da ottenere con un vero internodo di bambù. Le problematiche date dal grande business a cui sono destinate queste bevande sono state risolte senza riuscire a mantenere le caratteristiche originali del packaging tradizionale.



29. Contenitore in bambù per *yōkan*



30. Contenitore in bambù:  
istruzioni per creare uno  
sfiato per l'aria



31. Bambù di plastica

Un campo in cui il bambù conserva ancora oggi una forte presenza è quello culinario. Nella presentazione di piatti tradizionali, in special modo nei ristoranti, le foglie vengono usate come decorazione mentre l'internodo può servire da piatto per *sushi*, *sashimi* o altre portate di contorno. Viene usato inoltre come stampo naturale per lo *yōkan*: tagliando un'estremità dell'internodo si inserisce la gelatina all'interno e, una volta solidificata, si chiude il contenitore con una foglia di *sasa* e una cordicella (fig. 29). Questo dolce, essendo molto appiccicoso, non riesce a staccarsi dal suo contenitore a meno che non venga creato uno sfiato

per l'aria: sono così inclusi nella confezione un foglietto di istruzioni e un piccolo punteruolo (v. p. 147 fig. 30) per bucare il fondo del bambù e riuscire a far scivolare dolcemente lo *yōkan* fuori dal suo packaging. Di recente è stata commercializzata una versione in plastica contenente lo stesso dolce (v. p. 147 fig. 31): l'inconveniente della poca sdruciolevolezza dello *yōkan* è stato risolto con un comodo stratagemma che crea lo sfiato d'aria attraverso l'azionamento di un pulsante posto alla base del bambù finto. La comodità e la velocità del gesto sono innegabili; risente tuttavia dell'ingegnosità e della mancanza di fascino della versione tradizionale, e non è altrettanto ecologico.



32. Scatole per il *bentō*: materiali sintetici a imitazione di quelli naturali

Vi sarebbero numerosi altri esempi in cui l'ispirazione ai packaging tradizionali si traduce in mera emulazione senza dividerne lo spirito originale. Ad esempio, per valorizzare prodotti economici usa-e-getta come i *bentō* in vendita al supermercato vengono utilizzate scatole in materiali sintetici come plastica o polistirolo, sui quali vengono stampate venature simili a quelle del legno (fig. 32), per avvicinarli all'aspetto di contenitori artigianali, ma senza che si riescano a trasmettere lo stesso calore e la stessa bellezza (cfr. p. 16 fig. 6).

Non è intenzione di questa tesi demonizzare i packaging in materiale sintetico che si ispirano a quelli tradizionali; vi è piuttosto la ferma volontà di riflettere su come gli esempi analizzati in questa sezione siano parte di una tendenza di “riproduzione pigra” di confezioni del passato, in quanto non viene tenuto in considerazione lo spirito originale delle confezioni tradizionali ma ci si limita a riproporne la sola immagine riprodotta per appagare il consumatore ricollegandosi a un passato autorevole: in questo senso è quindi una riproduzione insufficiente, poiché non rende giustizia alle sfaccettature che hanno caratterizzato la creazione del modello a cui si fa riferimento.

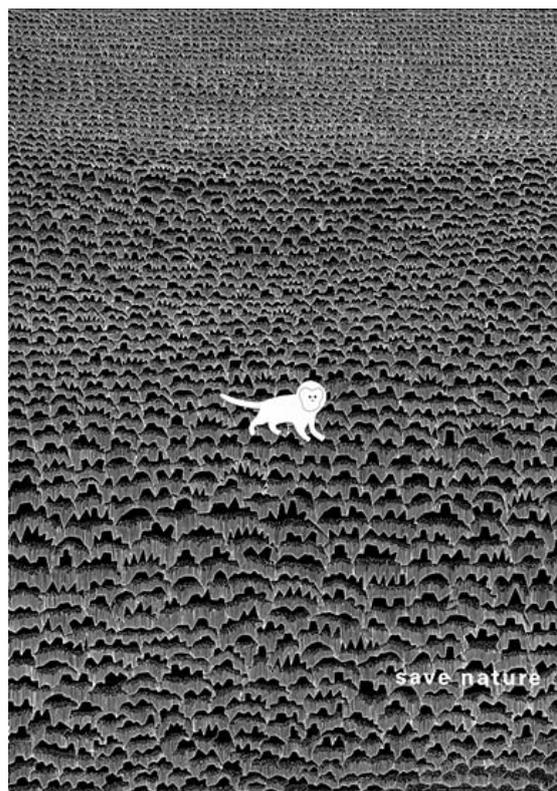
### 3.2 Nuove tendenze del packaging contemporaneo

In opposizione a quella che abbiamo definito una “riproduzione pigra”, vi è negli ultimi decenni una diversa tendenza che potremmo definire come “riproduzione attiva”. I recenti

eventi e progetti riguardanti il design giapponese, seppur provenienti da persone diverse e di diverse generazioni, sembrano convergere verso una visione comune che vada oltre la produzione di oggetti piacevoli solo a livello estetico: da un lato i designers si focalizzano sullo sperimentalismo e sulle nuove tecnologie, dall'altro non vogliono dimenticare il rapporto con il passato e perciò incoraggiano con entusiasmo la salvaguardia e la ripresa dell'artigianato locale<sup>1</sup>. Inserito all'interno di questo ambiente intellettuale che favorisce una continuità con il passato tutt'altro che sterile, anche il package design contemporaneo giapponese è stato investito da questo influsso positivo, ponendosi in relazione con il packaging tradizionale in modo nuovo e costruttivo. Sembra inoltre che molti designers suggeriscano proprio un ritorno a materiali naturali, come simbolico riacciamento alle forze della natura che sostengono l'intero ecosistema<sup>2</sup>.

Già dalla metà del XX secolo il Giappone si è configurato come un laboratorio di nuovi materiali e nuove tecnologie<sup>3</sup>, sempre più improntate al risparmio energetico e alla sostenibilità; dal punto di vista sociale questo si è tradotto in un forte impegno verso l'ecologia da parte di designers, architetti e creatori di materiali. Questa consapevolezza verso i problemi ambientali affonda le sue radici negli anni '90, periodo a cui risalgono le prime campagne di sensibilizzazione per la salvaguardia degli animali in via d'estinzione e per la tutela dell'ambiente finalizzate a migliorare il futuro del pianeta<sup>4</sup>. Un grande contributo alla causa è stato dato da 永井一正 Nagai Kazumasa, graphic designer che ha dedicato a questi temi decine di poster della sua serie *LIFE* (fig. 1).

Un'ulteriore spinta alla consapevolezza e all'impegno attivo in questo senso si è creata in seguito al disastro che ha colpito il 東北



1. Nagai Kazumasa, *Save nature*, 1993

<sup>1</sup> Rossella Menegazzo, Stefania Piotti, *WA: The Essence of Japanese Design*, Phaidon, New York, 2014, p. 11.

<sup>2</sup> *Ibid.*

<sup>3</sup> Alcuni esempi sono la fibra di vetro di Yanagi Sori (1954) e i materiali sintetici sviluppati da Kuramata Shirō (anni '70). Si veda Rossella Menegazzo, Stefania Piotti, *WA: The Essence of Japanese Design ...*, cit., p. 254.

<sup>4</sup> Rossella Menegazzo, Stefania Piotti, *WA: The Essence of Japanese Design ...*, cit., pp. 254-5.

Tōhoku nel marzo 2011<sup>5</sup>.

Nel 2012 si tiene a Tōkyō la mostra テマヒマ 〈東北の食と住〉 *TEMA HIMA: Tōhoku no shoku to jū* (TEMA HIMA: l'arte di vivere in Tōhoku), incentrata sul cibo e sul modo di vivere nella regione colpita duramente da terremoto e maremoto; l'esposizione è organizzata da due designers, 佐藤卓 Satō Taku e 深澤直人 Fukasawa Naoto<sup>6</sup>. Il titolo si ricollega a una parola giapponese composta dai due sostantivi 手間 *tema*, sforzo, e 暇 *hima*, tempo, quindi 'tempo ed energia spesi per qualcosa'. L'area del Tōhoku è rinomata per l'artigianato, e i suoi abitanti sono ancora in contatto con quel concetto di 'tempo' spesso ignorato nel mondo moderno alla rincorsa della perenne efficienza. La mostra illustra la vita di persone abituate a seguire i ritmi naturali di lavoro dettati dalle stagioni, divisi in tempi attivi e di attesa, sia per gli agricoltori sia per gli artigiani. TEMA HIMA vuole mostrare la vasta saggezza e la creatività ingenua di uno stile di vita che va scomparendo a causa di uno spirito più razionale che pone la convenienza come obiettivo primario, e vuole proporlo come un esempio da tener presente anche nel mondo del design.

Questo ritmo, creato da anni passati a vivere in armonia con la natura, è ecologico e non crea rotture. Per fare qualcosa attraverso il TEMA HIMA ci sono sempre dei preparativi. È un lavoro a cui non c'è mai fine né completamente. [...] Ho fatto sempre la stessa



21\_21 DESIGN SIGHT 企画展 2012年4月27日(金) - 8月26日(日)  
テマヒマ展(東北の食と住) 会場:21\_21 DESIGN SIGHT(東京ミッドタウン・ガーデン内)

2. Poster della mostra "TEMA HIMA"



3. Cachi sbucciati e lasciati seccare al sole



4. Costruzione di barili in legno di cedro

<sup>5</sup> 東日本大震災 *Higashi nihon daishinsai*, il Grande terremoto del Giappone Orientale, ha colpito il Giappone l'11 marzo 2011 con magnitudo 9.0, generando un maremoto che ha danneggiato molte infrastrutture e in particolare ha provocato danni a due delle centrali nucleari in funzione nella città di 福島 Fukushima, causando perdite di materiale radioattivo. Durante l'anno successivo la produzione di energia in Giappone è stata necessariamente diminuita per permettere di effettuare i controlli e la messa in sicurezza delle centrali in modo da prevenire il ripetersi di situazioni simili; l'accaduto ha dato nuova spinta alle proposte di fonti di energia alternative e più sicure per l'ambiente e per l'uomo.

<sup>6</sup> テマヒマ 〈東北の食と住〉 *TEMA HIMA: Tōhoku no shoku to jū*, in <http://www.2121designsight.jp/program/temahima/> (20/09/2014)

domanda alle persone che ho visitato in Tōhoku: “Perché non provi un metodo più semplice e più efficiente?”. La risposta era: “Non voglio farlo in modo forzato”. Per “forzato” si intende la rottura del ciclo naturale.<sup>7</sup>

L’esibizione offre quindi un’occasione di riflessione sui cambiamenti del mondo portati dall’industrializzazione di massa e dal progressivo distanziarsi dalla produzione artigianale, per suscitare più consapevolezza a proposito del rischio di perdere ‘la capacità di fare’.

Allo stesso tempo, due importanti figure stanno catalizzando l’attenzione sulla creatività legata al passato e tesa al futuro: lo stilista 三宅一生 Miyake Issei e il designer 原研哉 Hara Kenya. Il primo aveva sostenuto la necessità di un cambiamento di attitudine nel design giapponese nella lettera pubblicata sul quotidiano *The Asahi Shinbun* il 28 gennaio 2003:

Oggi, i giapponesi sono indifferenti alle idee originali e alle tecnologie, così come al processo di design che dà loro “forma”. Dovrebbero essere più consapevoli di come la nostra vita quotidiana sia valorizzata funzionalmente attraverso il design originale, e questo a sua volta ci nutre culturalmente e spiritualmente.<sup>8</sup>

Hara Kenya, dal 2002 direttore artistico presso 無印良品 Mujirushi Ryōhin o semplicemente MUJI, azienda di arredamento e abbigliamento che ha fatto dell’essenzialità e del non-brand la propria filosofia, scrive così nell’introduzione al suo libro “Designing Design”:

Sebbene l’occuparsi di forme, colori, materiali e consistenze sia uno degli aspetti più importanti del design, c’è qualcos’altro: la domanda non è come creare, ma come far sì che qualcuno percepisca qualcosa. Possiamo chiamare questo risveglio creativo dei sensi umani “il design delle sensazioni”.<sup>9</sup>

Hara mantiene questo approccio sensoriale in tutti i suoi lavori, i quali testimoniano in ugual misura la sua attenzione ai dettagli e alla consistenza, finalizzata a superare l’abisso tra tecnologia e sensorialità. In questo senso la sua linea di pensiero si pone in accordo con lo spirito del packaging tradizionale giapponese, che crea per l’utente un’esperienza che coinvolga più sensi attraverso la scelta del materiale, la cura delle rifiniture e la creazione di un confezionamento che rappresenti per il fruitore un piacere estetico.

Il packaging ideato da Hara per 岩船米 *Iwafune-kome* (v. p. 152 fig. 5), creato per promuovere il riso prodotto nell’omonima zona di Iwafune, vede l’utilizzo esclusivo di materiali naturali quali carta e inchiostro nero. La confezione allude alla forma di un *furoshiki*

---

<sup>7</sup> テマヒマ 〈東北の食と住〉 メッセージ *TEMA HIMA: Tōhoku no shoku to jū: messēji*, in <http://www.2121designsight.jp/program/temahima/message.html> (20/09/2014)

<sup>8</sup> Rossella Menegazzo, Stefania Piotti, *WA: The Essence of Japanese Design ...*, cit., p. 11.

<sup>9</sup> Kenya Hara, *Designing Design*, Lars Müller, Zurigo, 2007, p. 68.

annodato, ricreandone la chiusura sulla sommità con una striscia di carta robusta: l'uso che Hara fa della carta è semplice e disadorno, uniche decorazioni le scritte calligrafiche sopra un'etichetta bianca che si sviluppa in verticale ricordando il formato dei 掛け軸 *kakejiku*<sup>10</sup>. La parte superiore del packaging evoca la forma del tetto dei santuari shintoisti<sup>11</sup> in cui si incrociano due pilastri chiamati 千木 *chigi* (fig. 6).



5. Hara Kenya, 岩船米 *Iwafune-kome*, 1999



6. Santuario di Ise

L'essenzialità di questo packaging può essere ricondotta al concetto giapponese del 侘寂 *wabi-sabi*, che si basa sull'accettazione della transitorietà della vita e sulla bellezza delle imperfezioni in quanto parte del naturale ciclo di nascita, decadimento e morte. Il focus è sull'autenticità: ben vengano quindi le piccole crepe, il legno invecchiato e tutto ciò che rivela il passaggio del tempo. La scelta di Hara di usare il *washi* in una declinazione modesta e quasi rurale comunica la genuinità e la qualità del prodotto.

Anche la linea di packaging per MUJI ideata negli anni '80 da 田中一光 *Tanaka Ikkō* (fig. 7) si basa sulla qualità grezza del *washi*, sul contrasto tra le tonalità tenui della confezione e il bordeaux dell'etichetta, e un carattere tipografico sans serif. Questa linea è stata ideata utilizzando la carta per le sue potenzialità di riciclaggio, che la rendono un materiale sostenibile al 100%. In questi casi l'elemento nuovo e quello tradizionale convivono



7. Tanaka Ikkō, 無印良品 色鉛筆 *Mujirushi Ryōhin Iro-enpitsu*, anni '80

<sup>10</sup> Rotolo verticale di carta decorato con calligrafie o pitture.

<sup>11</sup> Rossella Menegazzo, Stefania Piotti, *WA: The Essence of Japanese Design ...*, cit., p. 177.

senza essere in conflitto, dimostrando come la tradizione possa essere qualcosa in cui trovare ispirazione e dal quale l'innovazione possa fluire<sup>12</sup>. Per questo stesso motivo, gli esempi di packaging in carta realizzati nell'ultimo decennio sono molti e vari.



8. Ishikawa Ryūta, しろくまのお米 *Shirokuma no okome*, 2013

La confezione per しろくまのお米 *Shirokuma no okome* (fig. 8), ‘riso dell’orso bianco’, ideata da 石川竜太 Ishikawa Ryūta, è caratterizzata da tonalità tenui simile ai packaging in carta precedenti (cfr. figg. 5, 7). Questa scelta di colori, assieme al materiale in sé e alla chiusura tramite una striscia di carta alla maniera tradizionale, trasmette naturalezza, calore e genuinità. La parte frontale del sacchetto gioca sull’ambiguità della forma del chicco di riso bianco, che di volta in volta diventa muso o corpo di un orso bianco dall’aspetto amichevole: l’immagine dell’orso riprende il significato del nome dell’azienda che produce il riso, per l’appunto 「白熊」 “*Shirokuma*”, ‘orso bianco’.

Un altro packaging che utilizza la carta è quello per ふなずし *Funazushi* (fig. 9), una pietanza a base di carassio<sup>13</sup> fermentato tipica della prefettura di 滋賀県 Shiga. L’involucro a contatto con il pesce è di plastica sottovuoto ma la confezione esterna è di carta: il pattern creato tramite sottili tagli regolari nella parte centrale ricorda sia la rete da pesca, sia il motivo formato dalle scaglie del pesce, sia una pila di carassi pescati. Il manico sulla sommità somiglia alla forma di una pinna: si crea quasi una continuità di forma tra il manico e il carassio sottovuoto, per cui l’osservatore deduce dagli elementi visibili la sagoma di un pesce:

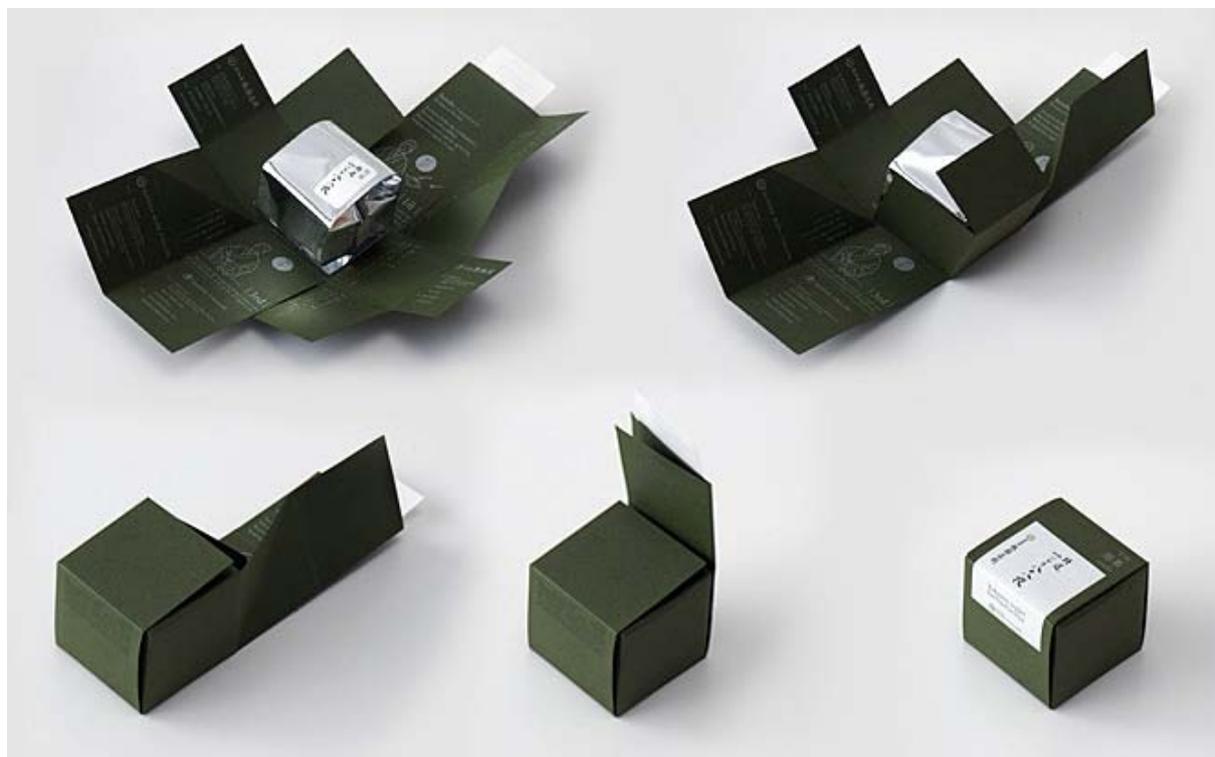


9. Hikawa Shūji, ふなずし *Funazushi*, 2012

<sup>12</sup> Rossella Menegazzo, Stefania Piotti, *WA: The Essence of Japanese Design ...*, cit., p. 176.

<sup>13</sup> Un pesce d’acqua dolce, in giapponese 鮒 *funa*.

dalla pinna rappresentata dal manico, al corpo intravisto tra le maglie della rete, fino all'ideale bocca del pesce nascosta dalla parte inferiore del packaging.



10. 祇園辻利 *Gion-tsujiri*

祇園辻利 *Gion-tsujiri* (fig. 10), confezione per tè verde sfuso, è un ulteriore esempio di packaging pensato con un occhio di riguardo per l'aspetto ecologico<sup>14</sup>. Le foglie di tè sono conservate in un pacchettino di alluminio sottovuoto, come è consuetudine fare da alcuni decenni per mantenere la fragranza inalterata. Il dettaglio interessante è la confezione esterna: è creata a partire da un singolo foglio di carta, tagliato in modo che si ripieghi avvolgendo il contenuto per formare un cubo; una semplice etichetta con i dettagli del prodotto chiude la confezione. I responsabili del progetto spiegano che l'ispirazione per questo packaging viene dal mondo degli *origami*<sup>15</sup>, ma si può notare la contaminazione di altre forme tradizionali di packaging, come l'utilizzo di foglie per avvolgere cibi. Per implementare una confezione che rispettasse l'ambiente si è prestata molta attenzione a scegliere un materiale che potesse essere smaltito facilmente, per cui si è optato per la carta; la scelta di altri materiali, come plastica o latta, avrebbe comportato un impatto diverso sull'ambiente.

<sup>14</sup> Si veda l'intervista ログからパッケージ、紙袋、Web まで。ブランド再構築がもたらした成果 *Rogo kara pakkēji, kamibukuro, web made. Burando-saikōchiku ga motakashita kekka*, in [http://www.aid-dcc.com/casestudies/gion\\_tsujiri/1](http://www.aid-dcc.com/casestudies/gion_tsujiri/1) (17/09/2014)

<sup>15</sup> *Ibid.*



11. Tanaka Yuki, ギフトバッグ「ゆ・わ・い」淡路結び  
*Gifuto-baggu "yu-wa-i" awaji-musubi, 2011*

田中行 Tanaka Yuki prende ispirazione dal *mizuhiki*, decorazione tradizionale delle buste giapponesi in occasioni formali. Egli lega insieme otto fili<sup>16</sup> per creare una confezione adatta alla decorazione e al trasporto di una bottiglia (fig. 11): l'insieme è talmente resistente che si può impugnare dai fili alla sommità senza temere che l'intera struttura ceda. Il nome del packaging combina due parole insieme: 結い *yui*, nodo, e 祝い *iwai*, celebrazione.

Gli esempi di packaging in carta sono molti e rappresentano forse la via più facile per creare un imballaggio raffinato e allo stesso tempo riciclabile; tuttavia vi sono anche designer che, in quell'ottica volta al futuro di cui si è accennato prima, si rivolgono alle nuove tecnologie. In particolare, Hara Kenya è stato fautore di molti progetti innovativi tramite cui ha spronato molti suoi connazionali a misurarsi con nuovi materiali e design che andassero al di là degli schemi familiari: oltre a proporre soluzioni ecosostenibili, le figure coinvolte si sono impegnate a creare per l'utente un'esperienza non solo estetica ma anche sensoriale.

Organizzata da Hara, la mostra HAPTIC del 2004 prende il nome dal sostantivo inglese che significa 'relativo o piacevole al tatto': la richiesta rivolta ai 22 partecipanti provenienti da campi di specializzazione diversi era di creare un oggetto motivato in primo luogo dall'obiettivo di "risvegliare i sensi"<sup>17</sup>. In questo modo Hara voleva dimostrare che la tecnologia, lungi dal dividerci dal mondo delle sensazioni, può essere sfruttata per tornarvi in contatto. L'esperimento voleva essere un'occasione per diventare consci della potenzialità di un design che non si focalizzi solo sui colori e sulle forme, ma anche su come l'oggetto viene percepito dall'utente: il risultato sono 22 brillanti opere che ci portano ad ampliare la visione stessa del design.

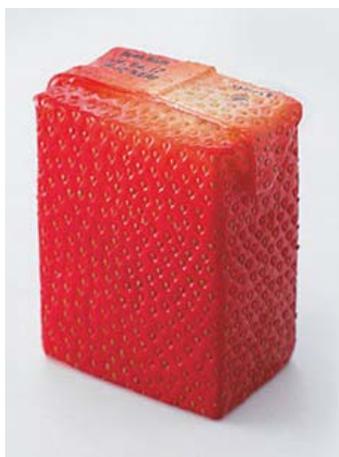
<sup>16</sup> A proposito del numero di fili per il *mizuhiki* a seconda delle diverse occasioni, si veda il capitolo 1.6, p. 80.

<sup>17</sup> 「HAPTIC」展 *HAPTIC*, in <http://www.ndc.co.jp/hara/works/2004/06/haptic.html> (20/09/2014)

Tra le opera presentate vi sono anche alcuni esempi di package design, come ジュースの皮 *Jūsu no kawa* (figg. 12-16) e キャベツの器 *Kyabetsu no utsuwa* (v. p. 158 figg. 17-18).



12. Fukasawa Naoto, ジュースの皮 キーウイ *Jūsu no kawa: Kiwi*, 2004



13. Fukasawa Naoto,  
ジュースの皮 いちご  
*Jūsu no kawa: Ichigo*,  
2004



14. Fukasawa Naoto,  
ジュースの皮 豆乳  
*Jūsu no kawa: Tōnyū*,  
2004



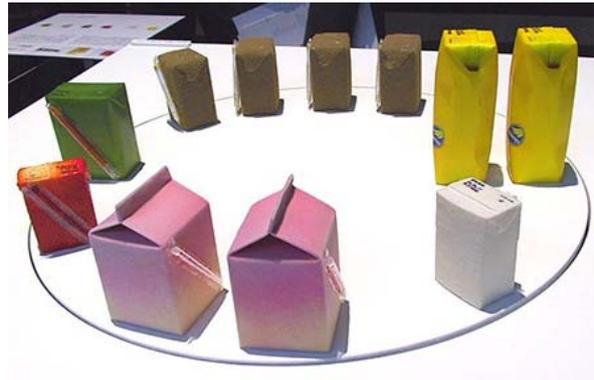
15. Fukasawa Naoto,  
ジュースの皮 バナナ  
*Jūsu no kawa: Banana*,  
2004

La serie di sei packaging proposta da 深澤直人 Fukasawa Naoto (figg. 12-15) è particolarmente interessante: le bevande sono confezionate in contenitori di materiale sintetico la cui superficie riproduce la texture dell'alimento da cui il succo deriva. Ad esempio, la confezione per il succo di kiwi imita la peluria del frutto corrispondente (fig. 12), e in modo analogo viene ricreata la buccia disseminata di semi di una fragola (fig. 13) e quella liscia di una banana (fig. 15), la buccia di una pesca e di una mela verde (fig. 16); ognuno di essi è completo di dettagli cromatici. Il jolly è rappresentato dal brick per il latte di soia (fig. 14) per il quale Fukasawa ha ricreato una superficie simile alla pellicola morbida e setosa del *tofu*<sup>18</sup>. Sono state usate forme diverse di Tetra Pak: ad esempio, nel caso della banana Fukasawa ha optato per un packaging particolare chiamato Tetra Prisma<sup>19</sup>, le cui scanalature ricordano la

<sup>18</sup> *Ibid.*

<sup>19</sup> Fukasawa Naoto, *Naoto Fukasawa*, Phaidon, New York, 2007, p. 137.

sagoma circolare del frutto (fig. 15), mentre ha scelto le familiari confezioni rettangolari per kiwi, fragola, soia e mela verde; la pesca è confezionata in un cartone molto simile a quello del latte (fig. 16). La somiglianza si percepisce sia dal punto di vista visivo sia da quello tattile: la linea di packaging è infatti chiamata *ジュースの皮 Jūsu no kawa*, ovvero ‘buccia del succo’, per sottolineare la corrispondenza tra le sensazioni date dagli involucri e quelle suscitate dal vero frutto. Si crea un paradosso tra nome e realtà nel momento in cui l’osservatore si accorge che è impossibile che sia stata usata vera buccia di frutti o alimenti, a causa della difficoltà di lavorazione; un secondo momento di spaesamento si ha dall’accostamento tra la perfetta imitazione della buccia naturale, ottenuta tramite tecniche di riproduzione di cibi in plastica<sup>20</sup> molto popolari in Giappone, e la forma geometrica dei contenitori che è familiare ma, accostata alla superficie simil-naturale, sembra al tempo stesso innaturale. È una realizzazione particolarmente intuitiva, che in questo senso si pone sullo stesso livello del packaging tradizionale: sia per la sfera sensoriale, data dalla vista e dal tatto, sia per l’attenzione ai dettagli, sia per il legame con la natura in quanto ‘materiale d’origine’, costituito in questo caso dall’alimento da cui si ricava il succo. Inoltre, il Tetra Pak è riciclabile. La differenza sostanziale con altre confezioni in materiale sintetico è la finalità: qui si cerca di ricreare una sensazione globale, in altri casi (*cf.* capitolo 3.1) si ricerca la mera riproduzione senza autenticità.



16. ジュースの皮 *Jūsu no kawa* esposti alla mostra HAPTIC

Un altro esempio sensoriale è il *キャベツの器 Kyabetsu no utsuwa* (p. 158 figg. 17-18), lett. ‘contenitore di cavolo’, proposto da 鈴木康広 Suzuki Yasuhiro. Tramite la tecnologia di stampaggio a iniezione<sup>21</sup> si è modellato un contenitore in paper clay<sup>22</sup> a imitazione di un cavolo. Il colore è ovviamente diverso, ma il bianco rappresenta la potenzialità di essere qualcos’altro, un ‘vuoto’ che permette adattabilità e versatilità: non a caso moltissimi dei design proposti per la mostra hanno la stessa tonalità candida. Le foglie di cappuccio sembrano vere: sono verosimili sia le singole nervature sia la consistenza dell’involucro nel

<sup>20</sup> In Giappone molti ristoranti si servono di negozi specializzati nella riproduzione in plastica per creare delle perfette repliche delle pietanze presenti nel menù; queste vengono esposte all’interno o all’esterno del negozio, in modo da mostrare ai consumatori i piatti disponibili e risultare più convincenti.

<sup>21</sup> Processo per cui un materiale sintetico viene fuso e iniettato all’interno di uno stampo chiuso, dove solidifica prendendone la forma.

<sup>22</sup> Ceramica a cui è stata inserita della cellulosa (carta o fibre vegetali come lino o cotone) nell’impasto prima della cottura. In questo modo si migliora la malleabilità dell’impasto e il prodotto finale risulta più resistente e leggero.

suo insieme. Le varie foglie possono essere conservate insieme, a imitazione della verdura che li ha ispirati (fig. 17), o possono essere divisi e usati singolarmente (fig. 18).



17. Suzuki Yasuhiro, キャベツの器  
*Kyabetsu no utsuwa*, 2004



18. Suzuki Yasuhiro, キャベツの器  
*Kyabetsu no utsuwa*, 2004

Questi packaging hanno avuto particolare risonanza proprio perché sono stati presentati da designers famosi a mostre internazionali. Sono esempi innovativi che dimostrano come la fossilizzazione nel riproporre un packaging tradizionale inalterato non possa essere una soluzione realistica nel mondo d'oggi, e di come occorra riconsiderare il package design dalle sue fondamenta: a partire dalle considerazioni ecologiche, ai materiali, che possono essere naturali e allo stato grezzo senza perdere di fascino e utilità, fino alla possibilità di creare prodotti più resistenti e sostenibili attraverso l'utilizzo di tecnologie innovative.

In un'intervista al Japan Times<sup>23</sup>, Hara parla del futuro del design in generale. Egli crede che per migliorarne la qualità si debba creare un valore attorno al prodotto: per fare questo, i designers giapponesi dovrebbero ispirarsi alle risorse che il Giappone ha da offrire, non solo materiali e minerali ma anche culturali ed estetiche. Hara specifica quattro parole chiave legate all'estetica tradizionale giapponese: 繊細 *sensai*, delicatezza; 緻密 *chimitsu*, meticolosità; 丁寧 *teinei*, premura o attenzione ai dettagli; e 簡潔 *kanketsu*, semplicità; queste stesse caratteristiche si ritrovano nei packaging tradizionali. Il designer afferma che ciò da cui trova ispirazione sono proprio le tradizioni e gli oggetti popolari, radicati nella cultura giapponese, che diventano una guida per metodi alternativi di vivere e produrre: la capacità di Hara sta nel riuscire a integrare il passato con il presente senza sfaldamenti. Citando come simbolo di un valore lo 旅館 *ryokan*, l'hotel tradizionale giapponese, Hara chiarisce il punto: rispetto agli hotel a cinque stelle importati dall'estero, lo *ryokan* è più costoso ed è apprezzato maggiormente proprio in virtù del ricercato servizio in stile tradizionale che vi viene offerto.

<sup>23</sup> Cameron Allan McKean, "Kenya Hara: the future of design", The Japan Times Online, 04/01/2014, in <http://www.japantimes.co.jp/life/2014/01/04/general/value-judgments/> (23/09/2014)

Ciò che Hara suggerisce è una sorta di revival in cui gli elementi creati nel passato vengano ripresi, reinterpretati: questa potrebbe essere una possibile soluzione per permettere al packaging tradizionale di evolversi senza perdere le proprie caratteristiche e al contempo senza diventare anacronistico, continuando a fungere da ispirazione per il futuro.

### 3.3 「もったいない」 “*Mottainai*”

In Giappone vi è sempre stata la predisposizione a riutilizzare tessuti e oggetti: un esempio è l'usanza di portare al tempio pezzi di stoffa inutilizzati perché vi vengano confezionati paramenti sacri o altri piccoli oggetti. La stessa tradizione è portata avanti ancora oggi, in particolar modo dal 民芸 *mingei*, il movimento di arte popolare: dai *noren* alle coperte, dai *furoshiki* ai vestiti, a tutti questi oggetti di stoffa viene data una seconda vita, una seconda occasione<sup>1</sup>. Questa inclinazione così ricorrente è esplicitata da un'espressione ben precisa: 「もったいない」 “*Mottainai*”, “È un peccato!”, il cui significato è abbastanza ampio: viene usata sia come rimpianto a posteriori, sia come monito per incoraggiare a non sprecare. La parola in sé ha origini buddhiste, ma allo stesso tempo è legata alla concezione shintoista per cui ogni oggetto ha un'anima<sup>2</sup>: di conseguenza, ogni cosa ha un valore intrinseco e non sfruttarne tutte le potenzialità equivale a non comprenderne a fondo l'utilità. Ne consegue che niente dovrebbe essere sprecato, e tutto può essere riutilizzato. È un'idea ecologica in senso puro, in armonia con la natura e i suoi ritmi, ricollegabile alle attività tradizionali: per fare un esempio, deriva da questa volontà di non sprecare nulla l'abitudine di confezionare piccoli *omiyage* utilizzando i pezzetti di stoffa avanzati dal confezionamento di kimono<sup>3</sup>, come sacchetti profumati o piccole bambole. La portata di questa inclinazione si è accentuata nei periodi di guerra e disastri naturali, quando le poche risorse a disposizione rendevano lo spreco un lusso che pochi potevano permettersi. Ancora oggi è *mottainai* non finire ciò che si ha nel piatto, in particolar modo se si tratta di riso, elemento base della dieta e della cultura giapponese. La filosofia del *mottainai* rimane tuttora anche nel quotidiano, sottoforma di alcune abitudini casalinghe, come riutilizzare più volte l'acqua calda della vasca<sup>4</sup> e magari utilizzarla ancora un'ultima volta per lavare il bucato o gli attrezzi da lavoro prima di buttarla definitivamente. Il concetto di *mottainai* si applica anche nel prendersi cura dei propri oggetti, che in questo modo dureranno più a lungo. La concezione shintoista porta al rispetto dello strumento da lavoro e questo induce una persona a ricavare il più possibile da ogni oggetto

---

<sup>1</sup> Rossella Menegazzo, Stefania Piotti, *WA: The Essence of Japanese Design ...*, cit., p. 217.

<sup>2</sup> Kawanishi Yuko, “Mottainai Grandma Reminds Japan, ‘Don't Waste’.”, in <http://www.npr.org/templates/story/story.php?storyId=14054262> (24/09/2014)

<sup>3</sup> Rossella Menegazzo, Stefania Piotti, *WA: The Essence of Japanese Design ...*, cit., p. 217.

<sup>4</sup> In Giappone ci si lava corpo e capelli in una zona adiacente alla vasca; si entra nell'acqua calda solo con il corpo pulito, per rilassarsi.

per non sprecarne la funzionalità, ma vi è anche una sorta di reverenza per l'oggetto in sé man mano che passa il tempo. Si crede che, se un 器物 *utsuwamono* o *kibutsu* (contenitore, attrezzo o strumento da lavoro) diventa centenario, esso acquisisca uno spirito proprio e diventi un oggetto animato conosciuto come 付喪神 *tsukumogami*<sup>5</sup>. Vengono tuttora celebrati rituali in onore di oggetti usati che hanno esaurito il loro ciclo vitale. Il più famoso è forse lo 針供養 *hari-kuyō*, il funerale degli aghi, celebrato l'8 febbraio, in cui le donne portano i loro aghi e spilli rovinati o piegati presso santuari shintoisti o templi buddhisti, e li inseriscono in una forma morbida e gelatinosa di *tōfu* (fig. 1): si dice sia per avvolgerli nella tenerezza come segno di gratitudine per gli anni di servizio. Un altro rituale è il 人形供養 *ningyō-kuyō*, il funerale delle bambole, per il quale si raccolgono vecchie bambole ben conservate i cui proprietari non vogliono semplicemente buttarle via: tramite una funzione simile a un funerale si ringraziano le bambole per i bei ricordi degli anni passati insieme (fig. 2) e si bruciano. L'idea del *mottainai* copre quindi diversi ambiti, da quello spirituale a quello più materiale, e comporta un utilizzo completo degli oggetti a disposizione.



1. 針供養 *Hari-kuyō*: aghi nel *tōfu*



2. 人形供養 *Ningyō-kuyō*

Quest'enfasi sulla cultura del riutilizzo ha legami con l'azione di avvolgere o incartare, in giapponese 包む *tsutsumu*: un ruolo importante è riservato proprio al tradizionale *furoshiki* usato come involucri temporaneo e funzionale, riutilizzato di volta in volta. Fino al secondo dopoguerra non era raro utilizzare il proprio *furoshiki* come valigia per trasportare vestiti e possedimenti, o per consegnare un oggetto a qualcuno: in questo caso non si lascia il regalo da parte per aprirlo in un secondo momento ma si rivela subito il contenuto in modo da poter mettere via l'involucro di stoffa. Questo permette al ricevente di non doversi preoccupare di offrire un regalo in cambio del *furoshiki* dato insieme all'oggetto commissionato o dato in dono, e il proprietario del *furoshiki* può riutilizzarlo nelle successive occasioni.

<sup>5</sup> Noriko T. Reider, *Animating Objects: Tsukumogami ki and the Medieval Illustration of Shingon Truth in Asian Folklore Studies*, vol. 64, 2005, p. 207.

Nonostante le campagne di sensibilizzazione e gli sforzi di alcuni gruppi, si può dire che nel Giappone odierno abbia preso piede un consumismo simile a quello presente nel resto del mondo: il cibo spesso viene venduto in confezioni usa-e-getta, i prodotti sono avvolti in più strati di plastica e cellophane, e i supermercati forniscono al cliente borse per la spesa di plastica che si accumulano e diventano a loro volta spazzatura da smaltire.

Proprio per suscitare più consapevolezza dei rischi creati a causa di questa situazione, in anni recenti la parola *mottainai* è stata spesso ripresa da movimenti ecologisti. Nel 2006 l'allora Ministro per l'ambiente 小池百合子 Koike Yuriko ha lanciato l'iniziativa 「もったいないふろしき」 “*Mottainai furoshiki*” per tentare di riportare in auge il *furoshiki* come soluzione alla crescente necessità di adottare misure sostenibili: il ministro ha presentato due *furoshiki* (figg. 3-4) decorati con stampe di opere del pittore di periodo Edo 伊藤若冲 Itō Jakuchū; entrambi sono creati da bottiglie di plastica riciclate e sono quindi allo stesso tempo frutto di un non-spreco, in quanto è stata data una seconda vita alla plastica, e realizzati per permettere di creare meno spreco in futuro.



3. *Mottainai furoshiki*: “Uccelli e peonie”



4. *Mottainai furoshiki*: “Insetti presso lo stagno”

Il *furoshiki* è un oggetto straordinario: diversamente dalle borse di plastica o dai sacchetti di carta può essere riutilizzato innumerevoli volte; inoltre, difficilmente si rompe, non occupa molto spazio quando lo si ripone dopo l'uso, e si può scegliere una fantasia in base ai nostri gusti, in accordo con la stagione in corso o pensando alla persona a cui verrà donato. [...] È un simbolo della cultura giapponese che pone l'accento sull'aver cura degli oggetti.<sup>6</sup>

Si noti che l'uso del *furoshiki* tra la popolazione giapponese è diminuito proprio in concomitanza con la diffusione dei sacchetti della spesa di plastica. Il ministro Koike, in linea

<sup>6</sup> 「もったいないふろしき」 “*Mottainai furoshiki*”, newsletter del 22 dicembre 2005, in <http://www.env.go.jp/recycle/info/furoshiki/index.html> (27/09/2014)

con la filosofia delle “3 R: ridurre, riutilizzare, riciclare”, ha auspicato il ritorno di un oggetto così caratteristico in virtù dei vantaggi ambientali che potrebbe apportare se diffuso nuovamente su ampia scala.



5. Esempio di utilizzo alternativo di *furoshiki* come copri-cuscino



6. *Furoshiki* legato a mo' di borsa attorno a due manici



7. *Furoshiki* con suggerimenti d'uso stampati direttamente sulla stoffa

Nell'ultimo decennio, prima e dopo questa iniziativa portata avanti dal governo 2006, vi sono state diverse pubblicazioni in Giappone e all'estero<sup>7</sup> che illustrano come sfruttare al meglio le potenzialità di questo quadrato di stoffa, dai modi più tradizionali (fig. 7) alle soluzioni originali: l'idea è iniziare un revival di questo oggetto così intrinsecamente giapponese non solo come packaging estemporaneo ma anche come articolo di design multiuso (fig. 5). Vi sono moltissimi siti internet dedicati alle tecniche di piegatura e annodamento, e solo nell'area metropolitana di Tōkyō vi sono molti negozi specializzati nella vendita di *furoshiki*; spesso vengono proposti altri accessori per ampliarne l'utilizzo, come ad esempio due manici di legno o bambù per legarvi attorno il quadrato di stoffa e farne una borsa (fig. 6), anche se questo sembra snaturare l'origine del *furoshiki* come packaging autosufficiente.

<sup>7</sup> Una veloce ricerca di libri sull'argomento in librerie online rivela decine di risultati su questo argomento, sia in lingua giapponese sia in inglese.

Nonostante queste alternative alle confezioni in plastica non abbiano ancora preso piede tra la maggioranza dei consumatori, c'è la speranza che iniziative come queste aiutino a far tornare in uso quello che è forse il packaging tradizionale per eccellenza.

Il *mottainai* trasposto in chiave ecologica non ha dato origine solo a un tentativo di revival del *furoshiki*, ma anche a un package design reinventato. Vi sono infatti alcuni esempi di packaging che, pur non essendo tradizionali in senso stretto, nascono dall'idea di servirsi di ciò che è a portata di mano e in questo modo si avvicinano all'essenza del packaging tradizionale.



8. Incarto di giornali: patate



9. Incarto di giornali: soba

Gli esempi più rustici sono creati con semplice carta di giornale (figg. 8-9). È un ottimo modo per riutilizzare ciò che si ha in casa, così come un tempo si riutilizzava la stoffa a disposizione in casa per farne un *furoshiki* in caso di necessità. L'incarto alla buona realizzato con le pagine di giornale si adatta perfettamente ai prodotti rurali, come nel caso di queste patate (fig. 8) coltivate in 北海道 Hokkaidō e vendute presso un ristorante della zona. Fino al secondo dopoguerra molti commercianti utilizzavano proprio fogli di giornale per avvolgere piccoli acquisti alimentari. L'involucro per 蕎麦 *soba* (fig. 9) nella sua semplicità risulta più raffinato: il giornale è stato orientato a 45° per creare movimento rispetto alla forma quadrata; sopra il pattern regolare creato dai caratteri a stampa spicca un'etichetta bianca scritta a mano; infine, una corda annodata in modo semplice completa l'insieme. Il tentativo, perfettamente riuscito, era di creare qualcosa di semplice ma piacevole tramite l'utilizzo di materiali umili, così come in diversi packaging naturali analizzati nei capitoli precedenti si utilizzano foglie e guaina di bambù per realizzare confezioni ingenue ma piene di fascino.



10. Scatola di uova



11. Budini in gusci d'uovo

Un altro esempio interessante è la confezione ideata per 卵プリン *Tamago purin* (figg. 10-11). Essa pone l'enfasi sul packaging originario in cui sono state acquistate le uova per il budino: sarebbe *mottainai* buttare un contenitore già pronto, perciò qui viene riutilizzato tutto, dalla scatola sagomata ai gusci delle uova. Il risultato è affascinante: l'introduzione di questo elemento inaspettato da un lato aumenta l'appetibilità e la freschezza del budino, sottolineandone la delicatezza; dall'altro avviluppa i gusci d'uovo svolgendo alla perfezione il ruolo di protezione e impedendone la rottura. La confezione, uguale a quella delle uova, crea suspense nel fruitore che non è sicuro di trovarvi all'interno un dolce fino al momento dell'effettiva apertura.

Il vetro non è annoverato tra i materiali usati solitamente nel packaging tradizionale, ma anch'esso permette un certo grado di personalizzazione e riutilizzo, in quanto può essere lavato, sterilizzato e destinato a un altro uso. Per confezionare i 金平糖 *konpeitō*, piccoli confetti colorati di forma globulosa fatti con lo zucchero, è stata utilizzata una bottiglietta di vetro (fig. 12) decorata con un quadrato di carta rossa fermato sopra il tappo con un elastico. L'etichetta, semplice e rétro, è caratterizzata da scritte in orizzontale da destra a sinistra, come si usava fare prima del 1940<sup>8</sup>. La parte più interessante di questo packaging è proprio la scelta del contenitore: solitamente i *konpeitō* vengono venduti in sacchetti di carta o piccole scatole, mentre questa confezione si ricollega a un precedente celebre. Questi dolci, infatti, sono stati



12. 金平糖 *Konpeitō*

<sup>8</sup> Si veda capitolo 1.1, p. 21 nota 17.

introdotti in Giappone per la prima volta dal missionario portoghese Luis Frois, che li offrì a Oda Nobunaga in una bottiglia di vetro<sup>9</sup>. Probabilmente sia la scelta del contenitore sia le scritte in orizzontale da destra a sinistra sono un omaggio a questo episodio: l'impressione che se ne ricava è di un prodotto rinomato con una lunga storia alle spalle.



13. 茶殻入燐寸 *Chagara-iri macchi*

Ulteriore esempio di un packaging in linea con il pensiero *mottainai* è la confezione per 茶殻入燐寸 *Chagara-iri macchi* (fig. 13), fiammiferi alle foglie di tè. Questo prodotto è nato da una collaborazione tra un'azienda produttrice di fiammiferi e una produttrice di bevande per ovviare al problema degli scarti di foglie di tè buttati via da quest'ultima. Questi fiammiferi sono ricoperti da foglie di tè verde in polvere perciò, quando li si accende, non fanno da zolfo: in questo modo aiutano a recuperare il tè che andrebbe altrimenti buttato e risultano più gradevoli dei normali fiammiferi. La scatola di cartone è decorata in maniera semplice con il nome del prodotto e con l'ideogramma di 茶 *cha*, tè verde, iscritto in un cerchio: ricorda i *noren* di stoffa appesi all'entrata dei negozi. Sul davanti della scatola, nella parte inferiore, vi è anche una decorazione che ricorda i recinti di bambù utilizzati un tempo.

Sono quindi rintracciabili in Giappone diversi esempi che, nonostante siano lontani dagli esempi artistici proposti dal packaging tradizionale, si qualificano come proposte interessanti che cercano di trovare una buona mediazione tra la produzione di massa e il packaging anacronistico. In queste confezioni si ritrovano delle sfumature affini a quelle degli involucri

<sup>9</sup> Questo episodio risale al 1569; al tempo Oda Nobunaga era uno degli uomini più potenti del Giappone, impegnato nell'opera di riunificazione del Paese. Si veda Morikazu Toda, "Interest in Form in Japan and the West", in Shoko Ishizaka *et al.*, *Science on Form: Proceedings of the First International Symposium for Science on Form*, pp. 1-8, KTK Scientific Publishers, Tōkyō, 1986. (reperibile all'indirizzo <http://www.scipress.org/e-library/sof/pdf/0001.pdf>)

tradizionali: l'utilizzo di materiali, se non naturali, a basso impatto ambientale; la tendenza a usare tecniche il più possibile artigianali, bypassando la produzione in serie; e la ricerca di una bellezza semplice e funzionale. Si va alla ricerca di un compromesso tra due idee apparentemente in contrasto: da un lato, la consapevolezza che non si dovrebbe indulgere nello spreco; dall'altra, la volontà di utilizzare ciò che il mondo moderno ha da offrire.

## CONCLUSIONI

---

Questo lavoro di tesi è scaturito da ciò che in giapponese potrebbe essere definito con il forestierismo カルチャー・ショック *culture shock*, shock culturale.

In quanto straniera, durante la mia permanenza in Giappone sono stata colpita in particolar modo da un aspetto che è talmente integrato nella vita nipponica da risultare invisibile a coloro che vi sono esposti ogni giorno: il packaging dei prodotti. Ogni oggetto in vendita è accuratamente confezionato, dalla frutta nei supermercati ai dolci dei negozi specializzati. Ciò che colpisce maggiormente l'osservatore non giapponese è la cura che li caratterizza: l'attenzione ai dettagli, l'utilizzo di colori e mascotte, la preferenza per *kanji*, *hiragana* e *katakana* mirata a suscitare determinate impressioni, la praticità di apertura e utilizzo dei contenitori, l'influenza di trend stagionali che uniformino colori e immagini in un dato periodo dell'anno, le forme più o meno particolari, e così via. È un mondo nuovo, da scoprire: si ha la netta impressione che le modalità di imballo e confezionamento giapponesi siano diverse da quelle a cui siamo abituati e questa sensazione, dopo la prima reazione di sorpresa, incuriosisce e crea interesse. Spesso la confezione non si limita al prodotto in sé ma comprende anche una serie di ulteriori incarti aggiunti al momento dell'acquisto: un primo rivestimento con la carta specifica del negozio, un fiocco o una decorazione in caso sia un regalo, e infine una borsa con il nome dell'esercizio commerciale in cui trasportare il prodotto. Non è raro che il negoziante fornisca al cliente un'ulteriore borsa, uguale a quella in cui è già stato accuratamente adagiato l'acquisto, da utilizzare per portare il regalo a destinazione in caso la prima si sporchi o si rovini nel tragitto. Nei giorni di pioggia molti negozi hanno premura di aggiungere anche un sacchetto di plastica trasparente sopra la borsa di carta, in modo che non si inzuppi. Il packaging contemporaneo giapponese comprende quindi un servizio a tutto tondo pensato per soddisfare appieno il consumatore.

Prima dell'epoca della produzione di massa il Giappone era caratterizzato da un tipo di packaging molto diverso da quello di oggi, con caratteristiche comuni che gli hanno valso l'etichetta di 'packaging tradizionale'. Se da un lato le modalità di confezionamento moderno sono molto accattivanti, il fascino dei packaging tradizionali è innegabile e senza tempo: la creatività, la cura, i materiali, le soluzioni ingegnose; tutti questi elementi contraddistinguono le confezioni tradizionali, che possono essere considerate come gli archetipi del package design giapponese odierno.

Durante il mio studio sul packaging tradizionale ho potuto osservare che esso può essere analizzato a due livelli. Il primo impatto è indubbiamente affascinante: la scelta del materiale, la lavorazione artigianale e l'alta qualità degli involucri che ne conseguono non possono che suscitare ammirazione. Procedendo nell'analisi dei principali materiali utilizzati ci si rende conto di come queste confezioni coniughino l'aspetto estetico con la funzionalità: nel corso dei secoli la popolazione giapponese ha imparato a conoscere il suo territorio e le caratteristiche delle materie prime che esso offre, e questa conoscenza viene applicata a ogni packaging tradizionale, scegliendo di volta in volta il materiale che risponde alla necessità del momento e la lavorazione che permette la resa migliore.

Tuttavia, se ci si ferma all'analisi della mera realizzazione fisica del contenitore si rischia di tralasciare un secondo livello, più profondo, senza la cui comprensione il packaging preso in analisi risulta per un certo verso criptico. Per questo motivo, per realizzare un'indagine completa durante la mia ricerca ho voluto soffermarmi sì sulle diverse tecniche usate, ma soprattutto sulle scelte e sulle motivazioni che hanno portato a questi risultati artigianali. Vi sono infatti un numero infinito di rimandi e sottintesi che risulterebbero automatici a qualcuno cresciuto in Giappone, ma che non sono altrettanto scontati per chi li osserva dal di fuori. Per riuscire a guardare con occhi consapevoli questi esempi di packaging si è cercato di adottare una visione giapponese, proponendo un contesto grazie al quale è possibile capire meglio ciò che abbiamo di fronte. Lo sguardo 'esterno' con cui questa ricerca è stata effettuata ha tuttavia permesso di mantenere una curiosità positiva che continuasse a ricercare le ragioni di ogni elemento; questa è una sfera di ricerca che forse per i giapponesi risulta fin troppo ovvia. Infatti, lo stesso Oka afferma in uno dei suoi libri di essersi stupito della ricezione all'estero di mostre e libri sull'argomento.

Proprio il fatto che questi packaging non sono complessi solo dal punto di vista della tecnica è stato invito implicito a cercare di svelarne i segreti: ciò che è emerso dall'analisi dei vari contenitori e involucri ha superato di gran lunga quella che era la mia aspettativa nel momento in cui ho iniziato a dedicarmi a questa tesi. La bellezza funzionale del packaging tradizionale è tale proprio in virtù del suo profondo legame con la cultura giapponese, intesa qui come insieme di usanze, tecniche artigianali e saggezza popolare nata dal conoscere ciò che il proprio territorio offre. Questi contenitori sono la chiave e lo spunto per comprendere meglio aspetti di una cultura che potrebbero non essere immediati: l'idea che è nata dallo studio sistematico delle diverse declinazioni dell'incartare è che ognuna di esse sia la punta dell'iceberg di un insieme di tradizioni, abitudini e credenze, la manifestazione tangibile di un ricchissimo bagaglio culturale. Per questo penso che il packaging giapponese possa essere considerato come un importante patrimonio culturale del Giappone, e spero i concetti che lo

caratterizzano, ovvero il senso estetico, la bellezza funzionale e la peculiare concezione della natura, diventino fonte di ispirazione per il packaging contemporaneo e non vengano semplicemente perduti perché dispendiosi e meno remunerativi.



## GLOSSARIO DEI TERMINI GIAPPONESI

---

<i>Anko</i> 餡子	Marmellata di <i>azuki</i> .
<i>Azuki</i> 小豆	Fagiolo rosso scuro di piccole dimensioni originario dell'Asia orientale, contraddistinto da una linea bianca vicino all'occhio.
<i>Ayu</i> 鮎	Un tipo di trota.
<i>Awabi</i> 鮑	Orecchia marina.
<i>Banzai!</i> 万歳	“Evviva!”
<i>Bentō</i> 弁当	Recipiente che contiene un pasto da asporto.
<i>Bizen-yaki</i> 備前焼	Ceramica di Bizen, originaria dell'omonima regione.
<i>Bunraku</i> 文楽	Teatro giapponese dei burattini.
<i>Chazuke</i> 茶漬	Piatto di riso bollito e tè verde a cui vengono aggiunti vari ingredienti.
<i>Chigaya</i> 茅	Imperata cilindrica, comunemente detta <i>Falasco bianco</i> .
<i>Chigo</i> 稚児	Bambini vestiti in abiti da cerimonia buddisti in occasione dell'annuale festa Gion di Kyōto.
<i>Chiyogami</i> 千代紙	Tipo di carta giapponese con motivi molto colorati.
<i>Chimaki</i> ちまき	Pasta di riso dolce avvolta in foglie di bambù nano.
<i>Chūgen</i> 中元	Momento a fine anno in cui si fanno regali alle persone verso cui ci si sente debitori.
<i>Dango</i> 団子	Polpette di riso dolci cotte al vapore.
<i>Daruma</i> 達磨	Bodhidharma, monaco indiano buddista fondatore del Buddismo Chan da cui deriva il Buddismo Zen. Nell'immaginario giapponese il <i>daruma</i> è una bambola rossa tondeggianti, senza arti, con occhi sporgenti e grosse sopracciglia; ha valore benaugurale.
<i>Dorayaki</i> どら焼	Dolce composto da due piccoli pancake con marmellata di <i>azuki</i> all'interno.
<i>Edo</i> 江戸	Vecchio nome dell'attuale capitale Tōkyō, in uso fino al 1868.
<i>Ekiben</i> 駅弁	<i>Bentō</i> veduti nelle stazioni.
<i>Funa</i> 鮒	Carassio.

<i>Fūrin</i> 風鈴	Campanella che tintinna al vento, appesa solitamente all'esterno.
<i>Furoshiki</i> 風呂敷	Panno quadrato per avvolgere oggetti vari.
<i>Fukusa</i> 袱紗	Quadrato di seta che si usa per avvolgere buste di denaro in occasioni formali o nella cerimonia del tè.
<i>Fusuma</i> 襖	Porta di carta scorrevole, tra stanza e stanza o di armadio a muro.
<i>Gasshō-zukuri</i> 合掌造り	Abitazioni modeste con tetto di paglia spiovente costruito senza l'ausilio di chiodi.
<i>Geisha</i> 芸者	Intrattenitrice versata nella danza tradizionale, nella musica e nell'arte della conversazione.
<i>Gingami</i> 銀紙	Lett. 'carta argentea', è creata incollando un foglio di alluminio sul retro di un foglio di carta.
<i>Habaki</i> 脛巾	Stivali di paglia.
<i>Haiku</i> 俳句	Poesia di diciassette sillabe in tre versi di 5, 7 e 5 sillabe.
<i>Hanami</i> 花見	Usanza giapponese di fare picnic sotto i ciliegi in fiore.
<i>Hinamatsuri</i> ひな祭り	Festa delle bambine; cade il 3 marzo.
<i>Hinoki</i> 檜	Cipresso.
<i>Hiragana</i> ひらがな	Uno dei due sistemi sillabici di scrittura giapponese.
<i>Hishi-mochi</i> 菱餅	<i>Mochi</i> a forma di rombo composto da tre strati colorati, rosa, bianco e verde.
<i>Hitsuire</i> 櫃入れ	Cestino di paglia con coperchio dove si conservava il riso appena cotto affinché rimanesse caldo.
<i>Hōmeishu</i> 保命酒	La più antica bevanda alcolica giapponese a scopo medicinale, preparata con essenze di erbe cinesi e giapponesi.
<i>Ikebana</i> 生け花	L'arte di disporre i fiori.
<i>Itame</i> 板目	Taglio del legno che enfatizza le venature rendendo.
<i>Itohiki-nattō</i> 糸引き納豆	<i>Nattō</i> filamentoso ottenuto facendo fermentare la soia nella paglia.
<i>Iwaidaru</i> 祝い樽	Barile per sakè usato nelle occasioni celebrative.
<i>Jūnihitoe</i> 十二単	Antico abito delle dame di corte giapponesi.
<i>Junmaishu</i> 純米酒	Sakè preparato senza l'aggiunta di alcol e zucchero.
<i>Kabuki</i> 歌舞伎	Forma teatrale giapponese che incorpora danza, musica e dramma, caratterizzata da movimenti stilizzati.
<i>Kai-awase</i> 貝合	Gioco tradizionale con conchiglie dipinte.

<i>Kaichū-jiruko</i> 懷中汁粉	Dolce composto da un wafer bianco con all'interno polvere di marmellata di fagioli <i>azuki</i> disidratata.
<i>Kamameshi</i> 釜飯	Riso con salsa di soia, verdure e carne in una pentola di ferro, chiamata 釜 <i>kama</i> .
<i>Kami</i> 紙	Carta.
<i>Kami</i> 神	Dèi shintoisti.
<i>Kanji</i> 漢字	Caratteri cinesi usati nel sistema di scrittura giapponese.
<i>Kansubon</i> 卷子本	Rotoli antichi che contengono all'interno manoscritti.
<i>Kara-shishi</i> 唐獅子	Figura leonina di elaborazione cinese, importata poi in Giappone.
<i>Kasa</i> 笠	Copricapo di paglia conico, indossato solitamente dai contadini.
<i>Kashiwa-mochi</i> 柏餅	<i>Mochi</i> avvolto da una foglia di quercia, tipicamente estivo.
<i>Katakana</i> カタカナ	Uno dei due sistemi sillabici di scrittura giapponese.
<i>Katsura</i> 桂	Albero di Giuda giapponese ( <i>Cercidiphyllum japonicum</i> ).
<i>Kazaridaru</i> 飾り樽	Barili decorativi donati ai santuari shintoisti da produttori di sakè.
<i>Kerokuro</i> 蹴轆轤	Tornio azionato con i piedi (lett. 'tornio a spinta').
<i>Ki</i> 木	Legno.
<i>Kibi-dango</i> きび団子	Gnocchetti dolci di miglio.
<i>Kiku</i> 菊	Crisantemo.
<i>Kimono</i> 着物	Tipico abito tradizionale giapponese, la cui variante più comune è una veste lunga fino ai piedi che si chiude sul davanti per mezzo di una cintura larga, detta 帯 <i>obi</i> , legata dietro la schiena.
<i>Kinzokuhaku</i> 金属箔	Una carta speciale formata da uno strato di <i>washi</i> e uno di carta stagnola.
<i>Kiyomizu-yaki</i> 清水焼	Ceramica di Kiyomizu, prodotta a Kyōtō.
<i>Kitsune</i> 狐	Figura del folklore giapponese con le sembianze di una volpe.
<i>Kodomo no hi</i> 子供の日	Festa dei bambini, festeggiata il 5 maggio.
<i>Koinobori</i> 鯉幟	Festoni di stoffa a forma di carpa.
<i>Kokeshi</i> こけし	Bambole di legno fatte a mano composte da testa tondeggiante e corpo cilindrico, senza arti.
<i>Komageta</i> 駒下駄	Sandali tradizionali giapponesi bassi simili a infradito, con una suola in legno rialzata.
<i>Komainu</i> 狛犬	Statua a forma di leone o cane, posta all'entrata di edifici.

<i>Kome</i> 米	Riso.
<i>Komo</i> 薦	Stuoia di paglia intrecciata a maglia molto fitta.
<i>Komokaburi</i> 薦被り	Barile di legno contenente sakè, ricoperto da <i>komo</i> e legato con corde di paglia.
<i>Konnyaku</i> 蒟蒻	Konjac, un tubero giapponese ( <i>Amorphophallus konjac</i> ).
<i>Konpeitō</i> 金平糖	Piccoli confetti colorati di forma globulosa fatti con lo zucchero.
<i>Kotatsu</i> 火燧	Tavolino basso con una fonte di riscaldamento nella parte sottostante, coperto da una trapunta che trattiene il calore.
<i>Kuba</i> クバ	Nome okinawaiano della <i>Livistona Chinensis</i> , una varietà di palma.
<i>Kumazasa</i> 熊笹	Varietà di bambù di piccole dimensioni ( <i>Sasa Veitchii</i> ).
<i>Kusaki-zome</i> 草木染め	Colorazione naturale tramite elementi vegetali.
<i>Kusunoki</i> 楠	Canfora.
<i>Kuzu</i> 葛	Maranta, una radice.
<i>Kuzuyu</i> 葛湯	Bevanda ottenuta con l'aggiunta di acqua calda a un mix di zucchero e farina di maranta.
<i>Kyōgi</i> 経木	Foglio di legno sottilissimo, usato di solito per avvolgere cibi.
<i>Maccha</i> 抹茶	Tè verde in polvere, usato specialmente per la cerimonia del tè.
<i>Magewappa</i> 曲げわっぱ	Contenitore curvo realizzato in legno sottile.
<i>Maki</i> 槓	Podocarpo.
<i>Makimono</i> 巻物	Rotoli antichi che contengono all'interno manoscritti.
<i>Manjū</i> 饅頭	Dolce tondeggiate di farina di riso cotto al vapore, spesso ripieno di marmellata di <i>azuki</i> .
<i>Masame</i> 柁目	Taglio del legno in modo che le venature risultino dritte e perlopiù parallele tra loro.
<i>Matsu</i> 松	Pino.
<i>Mino</i> 蓑	Impermeabile di paglia
<i>Miso</i> 味噌	Condimento ricco di proteine prodotto con fagioli di soia bolliti in acqua salata, pestati e fatti fermentare con uno speciale enzima ( <i>koji</i> ) per alcuni mesi. Viene usato per preparare molti piatti.
<i>Mizuhiki</i> 水引	Cordoncini augurali che avvolgono scatole di regali o lettere. Ci sono varie combinazioni di colori a seconda che sia un'occasione felice o triste. Anche il modo in cui sono legati corrisponde a significati precisi.

<i>Mizu-yōkan</i> 水羊羹	<i>Yōkan</i> preparato con più acqua, consumato nel periodo estivo.
<i>Mochi</i> 餅	Dolce tradizionale tondo preparato con riso glutinoso.
<i>Momiji</i> 紅葉	L'arrossarsi delle foglie di acero.
<i>Mon</i> 紋	Stemma di famiglia.
<i>Mōshizushi</i> 申し寿司	Sushi pressato dentro un contenitore.
<i>Mottainai</i> もったいない	Espressione traducibile con “è uno spreco” ma anche “non sprecare!”.
<i>Mushiro</i> 蓆	Stuoia di paglia.
<i>Nabeshiki</i> 鍋敷き	Poggiapentole.
<i>Namagashi</i> 生菓子	Un tipo di 和菓子 <i>wagashi</i> soffice
<i>Nattō</i> 納豆	Soia bollita e fatta fermentare.
<i>Ninja</i> 忍者	Il corrispettivo degli agenti segreti nel Giappone feudale.
<i>Ninjutsu</i> 忍術	Tecniche di occultamento e furtività, credute quasi magiche a livello popolare, conosciute e praticate dai <i>ninja</i> .
<i>Nō</i> 能	Uno tra gli antichi generi teatrali giapponesi, rappresentato da attori che danzano con movimenti estremamente stilizzati seguendo la melodia di una canzone.
<i>Noren</i> 暖簾	Piccola tenda posta all'ingresso di un negozio o ristorante.
<i>Noshi</i> 熨斗	Decorazione in carta con significato beneaugurale.
<i>Nuno</i> 布	Stoffa.
<i>Obon</i> お盆	Festa buddhista per commemorare l'anima degli antenati; cade in luglio o agosto.
<i>Ogura-an</i> 小倉餡	Marmellata con fagioli interi all'interno.
<i>Omiyage</i> お土産	Souvenir.
<i>Onigiri</i> おにぎり	Polpetta di riso cotto con ripieno a piacere, di forma triangolare, rotonda o cilindrica.
<i>Origami</i> 折り紙	Arte di formare delle figure piegando la carta.
<i>Origata</i> 折形	Regole che delineano i vari modi di incartare gli oggetti con la carta.
<i>Otoshidama</i> お年玉	Regalo augurale di Capodanno per bambini.
<i>Oyakōkō</i> 親孝行	Pietà filiale nei confronti dei genitori.
<i>Purin</i> プリン	Crème caramel.

<i>Rakugan</i> 落雁	Piccole caramelle colorate molto compatte, dal gusto marcatamente zuccherino, preparate con zucchero, sciroppo di amido e farine di vario tipo, e poi pressate per dare loro forma. Vengono spesso servite con il tè.
<i>Rokuro</i> 轆轤	Tornio per la creazione di ceramiche.
<i>Rōgami</i> 蠟紙	Carta oleata.
<i>Ryō</i> 両	Valuta in uso in Giappone fino al 1871, quando venne sostituita dallo yen.
<i>Ryokan</i> 旅館	Hotel tradizionale giapponese.
<i>Sadō</i> 茶道	Cerimonia del tè.
<i>Sakazuki</i> 盃	Coppetta da sakè.
<i>Sake</i> 酒	Bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del riso.
<i>Sakura</i> 桜	Ciliegio.
<i>Sakura-mochi</i> 桜餅	<i>Mochi</i> avvolto da una foglia di ciliegio, tipicamente primaverile.
<i>Sasa</i> 笹	Piante di bambù che non superano i due metri di altezza e formano un denso tappeto di vegetazione sul terreno.
<i>Seibo</i> 歳暮	Momento a fine anno in cui si fanno regali alle persone verso cui ci si sente debitori.
<i>Seiji</i> 青磁	Smalto celadon.
<i>Seijin no hi</i> 成人の日	Seconda domenica di gennaio in cui si celebrano ragazzi e ragazze che raggiungono la maggiore età.
<i>Senbei</i> 煎餅	Sorta di cracker di riso, possono essere dolci o salati.
<i>Shichi-go-san</i> 七五三	Festa per i bambini di 5 anni e le bambine di 3 e 7 anni; cade il 15 novembre.
<i>Shichimi tōgarashi</i> 七味唐辛子	Spezie miste giapponesi in polvere, a base di peperoncino.
<i>Shirozake</i> 白酒	Sakè bianco bevuto il giorno della Festa delle bambine.
<i>Shiruko</i> 汁粉	Zuppa di fagioli rossi dolci con pezzetti di <i>mochi</i> .
<i>Shodō</i> 書道	Arte della calligrafia.
<i>Shōgun</i> 將軍	La più alta carica militare in Giappone.
<i>Shōji</i> 障子	Porta scorrevole costituita da un'intelaiatura di legno rivestita di carta bianca traslucida.
<i>Soba</i> 蕎麦	Vermicelli di grano saraceno.

<i>Sōmen</i> 素麺	Vermicelli di farina bianca.
<i>Sudare</i> 簾	Avvolgibile di listelli di bambù o di paglia, spesso usato come tenda.
<i>Sugi</i> 杉	Cedro giapponese ( <i>Cryptomeria Japonica</i> ).
<i>Sumaki</i> 簀巻き	Tipo di packaging il cui contenuto è avvolto in una piccola stuoia simile al 簾 <i>sudare</i> .
<i>Take</i> 竹	Bambù.
<i>Takekawa</i> 竹皮	Guaina di bambù.
<i>Tanabata</i> 七夕	Festa in cui si scrivono i propri desideri su foglietti di carta e li si appende a rami di <i>sasa</i> ; cade il 7 luglio.
<i>Tanuki</i> 狸	Figura del folklore giapponese con le sembianze di un procione.
<i>Tanzaku</i> 短冊	Strisce di carta colorata appesi a rami di bambù, su cui si scrivono i propri desideri e auguri per il futuro.
<i>Tatami</i> 畳	Stuoia di paglia di riso ricoperta di paglia di giunco, bordata con una striscia di tessuto. La misura standard è di circa 1,80 m di lunghezza per 90 cm di larghezza: questa è la misura base per calcolare la grandezza dei locali.
<i>Tategaki</i> 縦書き	Scrivere in colonne verticali, da destra a sinistra.
<i>Tawashi</i> 束子	Bruschino di paglia.
<i>Tego</i> てご	Piccolo cestino portato a mano un tempo usato dagli agricoltori per raccogliere verdure e riso non ancora sbramato.
<i>Temiyage</i> 手土産	Dono portato quando ci si reca in visita a casa di qualcuno.
<i>Terokuro</i> 手轆轤	Tornio attivato a mano con corde o bastoncini (lett. ‘tornio a mano’).
<i>To</i> 斗	Unità di misura per liquidi, equivalente a circa 18 litri.
<i>Tokkuri</i> 徳利	Bottiglia per saké chiusa da un tappo che funge da bicchierino.
<i>Tokonoma</i> 床の間	Piccola nicchia ricavata nella parete delle case tradizionali giapponesi, grande circa 200x90 cm, leggermente rialzata. Gli elementi che la contraddistinguono sono un rotolo verticale appeso alla parete, 掛け軸 <i>kakejiku</i> , e una composizione floreale: entrambi contengono elementi che fanno riferimento alla stagione in corso.
<i>Tōfu</i> 豆腐	Caglio di fagioli di soia.
<i>Tsubaki-mochi</i> 椿餅	<i>Mochi</i> avvolto da una foglia di camelia, tipicamente invernale.
<i>Tsuchi</i> 土	Terra.
<i>Tsukemono</i> 漬物	Ortaggi in salamoia.

<i>Tsukudani</i> 佃煮	Alimenti (solitamente pesce) cotti in salsa di soia zuccherata e conservati.
<i>Tsumami</i> 摘み	Snack consumato insieme ad alcolici.
<i>Tsunodaru</i> 角樽	Barile per sakè con due manici a forma di corna.
<i>Tsurube</i> 釣瓶	Secchia da pozzo di forma tonda, con due manici rettangolari e dritti sul bordo.
<i>Tsuto</i> 苞	Contenitore di paglia legata.
<i>Tsutsumi</i> 包み	Incarto, involto.
<i>Ukiyo-e</i> 浮世絵	Genere di pittura molto in voga nel periodo Edo.
<i>Wabi-sabi</i> 侘寂	Concezione estetica giapponese che ricerca una bellezza sobria e apprezza le imperfezioni create dal passare del tempo.
<i>Wagashi</i> 和菓子	Piccolo dolce tipico.
<i>Wara</i> 藁	Paglia.
<i>Waraji</i> 草鞋	Sandali di paglia.
<i>Wara-tebukuro</i> 藁手袋	Guanti di paglia.
<i>Wasanbon</i> 和三盆	Dolci di zucchero pressato di alta qualità, preparati con zucchero di canna e sciroppo di amido.
<i>Washi</i> 和紙	Carta giapponese prodotta a mano da fibra di 楮 <i>kōzo</i> , gelso della carta.
<i>Yakimono</i> 焼物	Ceramica, vasellame cotto in forno.
<i>Yane-kuminawa</i> 屋根組み縄	Tetti di paglia intrecciati.
<i>Yosemune-zukuri</i> 寄せ棟造り	Case tipiche di Kyōto con tetto ricoperto di paglia sui quattro lati.
<i>Yokogaki</i> 横書き	Scrivere in righe orizzontali.
<i>Yōkan</i> 羊羹	Un dolce simile a marmellata gelatinosa, a base di <i>azuki</i> o altro.
<i>Yubeshi</i> 柚餅子	Gnocco dolce aromatizzato al bergamotto e cotto al vapore.
<i>Yukata</i> 浴衣	Kimono di cotone estivo.
<i>Zazen</i> 座禅	Pratica di meditazione buddhista eseguita da seduti.
<i>Zerī</i> ゼリー	Dolce di gelatina.
<i>Zōri</i> 草履	Infradito di paglia.

# INDICE DELLE ILLUSTRAZIONI

---

## INTRODUZIONE.

1. 卵つと *Tamago-tsuto* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
2. お麩まんじゅう *Ofu-manjū* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
3. 不老泉 *Furōsen* (tratta dal sito <http://d.hatena.ne.jp/TEAM-L/>)
4. 釣瓶鮓 *Tsurubezushi* (in Aa. Vv., *Tsutsumu*, Istituto Giapponese di Cultura, Roma, 1984)
5. Confezione in guaina di bambù (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
6. Confezione sintetica a imitazione di guaina di bambù (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
7. Apertura facilitata per *onigiri* con step numerati (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
8. Aperture facilitate per togliere la copertura in plastica (foto dell'autrice)
9. Cartine per buttare la gomma da masticare dopo l'utilizzo (foto dell'autrice)
10. Rimozione facilitata dell'etichetta (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
11. Apertura preforata per compattare la scatola (foto di Andrea Boari)
12. Rappresentazione di 包み *tsutsumi* come una madre con in grembo un bimbo (in Joy Hendry, *Wrapping Culture. Politeness, Presentation, and Power in Japan and Other Societies*, Oxford University Press, New York, 1993)
13. Dolci avvolti da guaina di bambù (tratta dal sito <http://ism.excite.co.jp>)
14. Budini dentro gusci d'uovo (tratta dal sito <http://www.ozmall.co.jp>)
15. Alcuni esempi di 折形 *origata* (tratta dal sito <http://kagamiru.exblog.jp>)
16. 草花包み *Kusabana-tsutsumi* (tratta dal sito <http://kagamiru.exblog.jp>)
17. Confezioni natalizie con packaging all'occidentale (tratta dal sito [www.loft.co.jp](http://www.loft.co.jp))
18. Confezione per *seibo* con packaging alla giapponese (tratta dal sito <http://www.ojyako.jp>)

## CAPITOLO 1. Caratteristiche e materiali.

### 1.1 Legno (木 *ki*)

1. Scatola per bigliettini da visita (Copyright Hakone Maruyama Inc., in <http://www.hakonemaruyama.co.jp/>)
2. 枡 *masu*, coppa di legno per sakè (Copyright Kenbishi Sake Brewing Co. Ltd, in <http://www.kenbishi.co.jp/>)

3. Struttura dei tessuti legnosi al microscopio elettronico a scansione (in Kohara Jirō, “*Nihonjin to ki no bunka*” *Honda Foundation Report no.40*, 31° convegno Honda Foundation, 1983)
4. Tagli del legno: *itame* e *masame* (Copyright 株式会社 step, Step S.p.a., in <http://www.rakuten.co.jp/moyougaehonpo/>)
5. Tagli del legno: *itame* e *masame* (tratta dal sito <http://k2-office.com>)
6. Esempio di utilizzo di taglio *masame* (tratta dal sito <http://www.kikkoman.co.jp>)
7. Esempio di utilizzo di taglio *itame* (tratta dal sito <http://www.shokunin.com>)
8. 厄除け豆 *Yakuyokemame* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
9. Dolci al cedro (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
10. Contenitori per pepe (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
11. Contenitore per pepe (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
12. 行法味噌 *Gyōhōmiso* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
13. Contenitore per spezie (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
14. 住乃江味噌 *Suminoe-miso* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
15. Scatola a forma di lanterna pieghevole (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
16. Contenitore per *tsukudani* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
17. 京のよすが *Kyō no yosuga* (tratta dal sito <http://ameblo.jp/yukitsukamoto/>)
18. 祇園ちご餅 *Gion chigo mochi* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
19. 祇園ちご餅 *Gion chigo mochi*, scatola aperta (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
20. 霰三盆 *Arare-sanbon* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
21. 虎屋饅頭 *Toraya-manjū*, scatola chiusa (tratta dal sito <http://blog.kashi-ricca.com>)
22. *Toraya-manjū*, scatola aperta (tratta dal sito <http://blogs.yahoo.co.jp/kbqbh446>)
23. 千両 *Senryō* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
24. 金千両 *Kin-senryō* (tratta dal sito <http://www.tadanosuke.jp>)

25. 伊深しぐれ *Ibuka-shigure* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
26. 越前仕立て汐うに *Echizen-shitate shiouni* (tratta dal sito <http://rakuten.co.jp>)
27. 釣瓶鮓 *Tsurubezushi* (in Aa. Vv., *Tsutsumu*, Istituto Giapponese di Cultura, Roma, 1984)
28. 雀桶詰め *Suzume-oke-zume* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
29. 小鯛雀鮓 *Kodai-suzume-zushi* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
30. 角樽 *Tsunodaru* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
31. 福来樽 *Fukukitaru* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
32. 角樽 *Tsunodaru* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
33. 角樽 *Tsunodaru* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
34. 亀の水引飾り *Kame no mizuhiki kazari* (tratta dal sito <http://www.yuinouyasan.com>)
35. 鶴の水引飾り *Tsuru no mizuhiki kazari* (tratta dal sito <http://www.yuinouyasan.com>)
36. ほう葉巻 *Hōbomaki* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
37. 椿餅・桜餅・柏餅 *Tsubaki-mochi, sakura-mochi, kashiwa-mochi* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)

## 1.2 Bambù (竹 *take*)

1. *36 vedute del Monte Fuji: Monte Fuji visto dai campi di riso nella provincia di Owari*, Hokusai Katsushika, 1930 ca. (tratta dal sito <http://www.visipix.com>)
2. *Passero e bambù*, Utagawa Hiroshige, 1830 ca. (tratta dal sito <http://www.visipix.com>)
3. Utilizzi del bambù, in *Hokusai manga vol. 13*, Hokusai Katsushika, 1849 ca. (tratta dal sito <http://www.visipix.com>)
4. Boschetto di bambù vicino a un tempio (foto di Andrea Boari)
5. *Sushi*, serie *Uchiwa-e*, Utagawa Hiroshige, 1797-1858 ca. (tratta dal sito <http://www.visipix.com>)
6. *Venditore di cesti*, fine 1800 ca. (tratta dal sito The Open University of Japan Library, in <http://lib.ouj.ac.jp/koshashin/>)
7. 茶筌 *Chasen* (tratta dal sito <http://pulari.jp>)
8. Recipiente per sakè (in Aa. Vv., *Tsutsumu*, Istituto Giapponese di Cultura, Roma, 1984)

9. 今年竹 *Kotoshi-dake* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
10. やげん堀 *Yagen-bori* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
11. 彩の香 *Aya no ka* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
12. 御香煎 *Gokōsen* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
13. 梅が香 *Ume ga ka* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
14. 黒七味 *Kuroshichimi* (foto dell'autrice)
15. 鱧寿司 *Hamo-sushi* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
16. 柿羊羹 *Kaki-yōkan* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
17. Varietà di 竹の皮 *take no kawa* (tratta dal sito <http://www001.upp.so-net.ne.jp/>)
18. のし梅 *Noshi-ume* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
19. やきもち *Yakimochi* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
20. だんご *Dango* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
21. 火の山せんべい *Hi no yama senbei* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
22. 星祭 *Hoshimatsuri* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
23. 山里柿 *Yamazato-gaki* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
24. 濱焼桜鯛 *Hamayaki-sakuradai* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
25. 真盛豆 *Shinsei-mame* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
26. 真盛豆 *Shinsei-mame* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
27. 茶飴 *Cha-ame* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
28. したたり *Shitatarì* con coperchio (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
29. したたり *Shitatarì*: cesto e coperchio (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)

30. 羊羹 鶉の玉子 *Yōkan U-no-tamago* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
31. 干魚 *Hoshi-uo* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
32. 家喜芋 *Yaki-imo* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
33. ザボン漬 *Zabon-zuke* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
34. 春の七草 *Haru no nanakusa* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
35. 山ごぼう漬 *Yamagobō-zuke* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
36. Altri esempi di manici (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
37. ささらあめ *Sasara-ame* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)

### 1.3 Bambù nano (笹 *sasa*)

1. *Sasa to sanma*, Fujie Shirobe, data sconosciuta (tratta dal sito <http://www.visipix.com/>)
2. Foglie di *sasa* in tardo autunno. (tratta dal sito <http://commons.wikimedia.org>)
3. ささあめ *Sasa-ame* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
4. 笹ゆべし *Sasa-yubeshi* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
5. 道喜ちまき *Dōki-chimaki* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
6. ちまき *Chimaki* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
7. ちまき *Chimaki* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
8. ちまき *Chimaki* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
9. ちまき *Chimaki* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
10. お麩まんじゅう *Ofu-manjū* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
11. おけさもなか *Okesa-monaka* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)

## 1.4 Paglia (藁 *wara*)

1. *Contadino con impermeabile*, Kusakabe Kinbei, 1885 (tratta dal sito <http://constantarrival.tumblr.com>)
2. 藁手袋 *Wara-tebukuro* (tratta dal sito <http://www.glove-museum.com>)
3. 卵の苞 *Tamago no tsuto* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
4. 卷鰯 *Maki-buri* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
5. 高野豆腐 *Kōya-dōfu* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
6. 高野豆腐 *Kōya-dōfu* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
7. 苞 *Tsuto* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
8. 藁納豆 *Wara-nattō* (tratta dal sito <http://www.tengunatto.com>)
9. 寒餅つと *Kanmochi-tsuto* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
10. 献上野菜つと *Kenjō-yasai-tsuto* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
11. 米俵 *Kome-dawara* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
12. 白虎、朱雀、紫雲 *Byakkō, Suzaku, Shiun* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
13. Barracuda (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
14. 保命酒 *Hōmeishu* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
15. 保命酒 *Hōmeishu* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
16. 一人娘 いなほ *Hitori-musume inaho* (tratta dal sito <http://sake.japan-recommend.info/>)
17. 澤之鶴の「薦被り」 *Sawa-no-tsuru no Komokaburi* (tratta dal sito <http://www.axisjiku.com/>)
18. Barili di sakè presso il Santuario Heian, Kyōto (foto di Andrea Boari)
19. 自然郷 *Shizengō* (tratta dal sito <http://rakuten.co.jp>)
20. 千歳くるみ *Chitose-kurumi* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)

21. 高野豆腐 *Kōya-dōfu* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
22. 切干し大根 *Kiriboshi-daikon* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
23. つるし魚 *Tsurushi-uo* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
24. 車海老 *Kuruma-ebi* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)

## 1.5 Ceramica (土 *tsuchi*)

1. Ciotola con smalto celadon (tratta dal sito <http://ceramic-pottery-making-industry.blogspot.it>)
2. 備前焼 Ceramica Bizen (tratta dal sito <http://www.bizen-yaki.net>)
3. 清水焼 Ceramica Kiyomizu (tratta dal sito <http://a-undo.com>)
4. 土岐川羊羹 *Tōkigawa-yōkan* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
5. 鯛のわた塩辛 *Tai no wata Shiokara* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
6. 十六味地黄保命酒 *Torokumijiō-hōmeishu* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
7. 弥二郎からし *Yajirō-karashi* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
8. きざみ奈良漬 *Kizami-Nara-zuke* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
9. 茶漬鰯 *Chazuke-iwashi* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
10. 猿壺 *Saru-tsubo* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
11. 八兵衛さん *Hachibei-san* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
12. あまさけ *Amasake* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
13. 鮎うるか *Ayu-uruka* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
14. 柚子味噌 *Yuzu-miso* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
15. 柚子味噌 *Yuzu-miso* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)

16. 桃香爐 *Momo-kōro* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
17. 岡山獅子 *Okayama-shishi* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
18. 狸徳利 *Tanuki-tokkuri* (tratta dal sito <http://blog.livedoor.jp/nanakamado520/>)
19. 大黒さん *Daikoku-san* (in Aa. Vv., *Tsutsumu*, Istituto Giapponese di Cultura, Roma, 1984)
20. 土瓶 *Dobin* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
21. 茶容器 *Cha-yōki* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
22. やきはま井 *Yakihama-don* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
23. やきはま井 *Yakihama-don* (tratta dal sito <http://ipnatural.blog124.fc2.com>)
24. 花笠こけし *Hanagasa-kokeshi* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
25. こけし徳利 *Kokeshi-tokkuri* (Copyright Totoko Tokisada, in <https://www.flickr.com/photos/jeraldine44/>)
26. 峠の釜めし *Tōge no kamameshi* (tratta dal sito <http://tetsudo.blog114.fc2.com/>)
27. だるま弁当 *Daruma-bentō* (tratta dal sito <http://popopo-momotaro.cocolog-nifty.com>)

## 1.6 Carta (紙 *kami*)

1. Stanza tradizionale con *shōji* (foto di Andrea Boari)
2. Lanterne di carta (Copyright Chris Guy, in <http://www.fotopedia.com>)
3. Santuario delimitato da *shimenawa* e *shide* (foto di Andrea Boari)
4. Pagina di *Hiden Senbazuru Orikata* 秘伝千羽鶴折形, primo libro sugli *origami*, 1797 (tratta dal sito <http://commons.wikimedia.org/>)
5. 流し漉き *Nagashi-zuki* (in Timothy Barrett, *Japanese Papermaking. Traditions, Tools, and Techniques*, Weatherhill, New York e Tōkyō, 1983)
6. 祝儀袋 *Shūgi-bukuro* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
7. 不祝儀袋 *Bushūgi-bukuro* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
8. Alcuni intrecci per *mizuhiki* (rielaborata da un'immagine presa dal sito <http://www.kuradukuri.info>)
9. 結納目録 *Yuinō-mokuroku* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)

10. おひねり *Ohineri* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
11. だら焼 *Dorayaki* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
12. 京おんな *Kyō-onna* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
13. 一保堂包装紙 *Ippodō-hōsōshi* (Copyright Michikazu Sakai, in <http://direction-q.com>)
14. 蕎麦 *Soba* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
15. 素麺 *Sōmen* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
16. 大ぬさ *Ōnusa* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
17. 大ぬさ *Ōnusa* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
18. 四君子 *Shikunshi* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
19. 文楽人形かしら集 *Bunraku-ningyō-kashira-shū* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
20. 文楽人形焼 *Bunraku-ningyō-yaki* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
21. たんきりあめ *Tankiriame* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
22. 鬼づら *Onizura* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
23. 太鼓 *Taiko* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
24. 大入袋 *Ōiri-bukuro* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
25. 白外良 *Shiro-uirō* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
26. カス紙 *Kasu-shi* (tratta dal sito <http://www.ozuwashi.net>)
27. 板締紙 *Itajime-shi* (tratta dal sito <http://www.ozuwashi.net>)
28. 典具帖紙 *Tengujō-shi* (tratta dal sito <http://www.ozuwashi.net>)
29. 雲竜紙 *Unryū-shi* (tratta dal sito <http://www.ozuwashi.net>)
30. 強制紙 *Kyōsei-shi* (tratta dal sito <http://www.utte.co.jp>)
31. 餅 *Tagane* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)

32. 鹿膠 *Shika-nikawa* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
33. 茶乙女 *Cha-otome* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
34. 茶乙女 *Cha-otome*, di lato (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
35. 不老泉 *Furōsen* (tratta dal sito <http://iltavolo.exblog.jp>)
36. 二人静 *Futari-shizuka* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
37. 五色豆 *Goshiki-mame* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
38. 菁々 *Seisei* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
39. 御守 亥串 *Omamori Igushi* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
40. 加賀らくがん *Kaga-rakugan* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
41. Esempi di 京千代紙 *Kyō-chiyogami* (tratti da CG&ARTWORKS:SIFCA, *Kyō-chiyogami to wa no monyō serekushon: nihon no dentō ga hagukunda bi no sozaishū*, Tōkyō, Impress Japan, 2013)
42. Esempi di 江戸千代紙 *Edo-chiyogami* (tratti dal sito <http://pingmag.jp>)
43. 江戸菓子 *Edo-kashi* (tratta dal sito <http://www.axisjiku.com>)
44. 江戸菓子 *Edo-kashi* (tratta dal sito <http://www.axisjiku.com>)
45. こけしガイド *Kokeshi Gaido* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
46. こけしガイド *Kokeshi Gaido* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
47. 忍術猿飛羊かん *Ninjutsu Sarutobi Yōkan* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)

## 1.7 Stoffa (布 *nuno*)

1. 琴 *Koto* (tratta dal sito <http://www.wagakkiyasan.com>)
2. お守り *Omamori* (tratta dal sito <http://memex.at.webry.info/>)
3. 暖簾 *Noren* (tratta dal sito <http://blog.livedoor.jp/tedorigawa03k/>)
4. *Foschia mattutina sul fiume Sumida*, Utagawa Kuniyoshi, 1840 ca. (tratta dal sito della Biblioteca della Dieta nazionale del Giappone, <http://dl.ndl.go.jp/>)
5. *Imperatrice Jito*, Utagawa Kuniyoshi, 1842 ca., particolare (tratta dal sito <http://ja.ukiyo-e.org/>)

6. Donna con in mano un *furoshiki*, XVIII-XIX sec., autore sconosciuto (tratta dal sito <http://www.oldphotosjapan.com/>)
7. Stampa su *furoshiki* del 1814 (tratta dal sito <https://www.etsy.com/>)
8. Esempi di utilizzo del *furoshiki* (immagine rielaborata, copyright Ministero dell'Ambiente Giapponese)
9. Vari esempi di *furoshiki* (tratta dal sito <http://metrocs.jp/>)
10. 風呂敷 *Furoshiki* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
11. はたおりむすめ *Hataori-musume* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
12. 袱紗 *Fukusa* (tratta dal sito <http://blog.bonita.jp.com>)
13. Piegatura del *fukusa* in occasioni liete (tratta da un volantino)
14. Piegatura del *fukusa* in occasioni di lutto (tratta da un volantino)
15. 匂い袋 *Nioi-bukuro* (tratta dal sito <http://www.kohgen.com>)
16. 小袖香 *Kosode-ka* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)

## 1.8 Altre tipologie di packaging tradizionale

1. 真盛豆 *Shinsei-mame* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
2. いか徳利 *Ika-tokkuri* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
3. ショウガ *Shōga* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
4. 貝合わせ *Kai-awase* (tratta dal sito <http://www.i-rekihaku.jp>)

## CAPITOLO 2. Packaging locali e stagionali.

### 2.1 Varianti regionali

1. 京おんな *Kyō-onna* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
2. 夕月 *Yūzuki* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
3. 夕月 *Yūzuki* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
4. 西陣風味 *Nishijin-fūmi* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)

5. 西陣風味 *Nishijin-fūmi* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
6. お千代宝 *Ochobo* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
7. 古都 *Koto* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
8. 扇 *Ōgi* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
9. 甘納豆 *Amanattō* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
10. 久方味噌 *Hisakata-miso* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
11. 羊羹 *Yōkan* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
12. 桃紅李白 *Tōkō-rihaku* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
13. やぐらおこし *Yagura-okoshi* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
14. Specialità da Tsuruoka (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
15. どなん *Donan* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
16. パパイア漬 *Papaiya-zuke* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
17. Dettaglio del cappuccio (tratta dal sito <http://portal.nifty.com/kiji/>)

## 2.2 Packaging stagionali

1. *Tokonoma* (tratta dal sito <https://amanaimages.com>)
2. *Namagashi* autunnali (tratta dal sito <http://www.rakuten.co.jp>)
3. Esempio di packaging estivo contemporaneo (tratta dal sito <http://doreicu.jp>)
4. Esempio di packaging estivo tradizionale (tratta dal sito <http://blog.umamimart.com>)
5. ひな祭り *Hinamatsuri* (in Aa. Vv., *Tsutsumu*, Istituto Giapponese di Cultura, Roma, 1984)
6. ひな祭り *Hinamatsuri* (in Aa. Vv., *Tsutsumu*, Istituto Giapponese di Cultura, Roma, 1984)
7. ひな祭り *Hinamatsuri* (in Aa. Vv., *Tsutsumu*, Istituto Giapponese di Cultura, Roma, 1984)
8. ひな祭り *Hinamatsuri* (in Aa. Vv., *Tsutsumu*, Istituto Giapponese di Cultura, Roma, 1984)

9. ひな祭り *Hinamatsuri* (in Aa. Vv., *Tsutsumu*, Istituto Giapponese di Cultura, Roma, 1984)
10. ひな祭り *Hinamatsuri* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
11. 乞巧奠 *Kikkōden* (tratta dal sito <http://erisekiya.cocolog-nifty.com>)
12. 乞巧奠 *Kikkōden* (tratta dal sito <http://erisekiya.cocolog-nifty.com>)
13. 千歳飴 *Chitose-ame* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
14. 和菓子 *Wagashi* (tratta dal sito <http://taneya.jp>)
15. 桜餅 *Sakura-mochi* (tratta dal sito <http://erisekiya.cocolog-nifty.com>)
16. 柏餅 *Kashiwa-mochi* (tratta dal sito <http://www.nakamuraken.co.jp>)
17. *Yōkan* dentro sezione di bambù (tratta dal sito <http://erisekiya.cocolog-nifty.com>)
18. 笹の露 *Sasa no tsuyu* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
19. のぼりあゆ *Nobori-ayu* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
20. お茶漬けうなぎ *Ochazuke-unagi* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
21. 京氷室 *Kyō-himuro* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
22. 京氷室 *Kyō-himuro* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
23. 手ぬぐい *Tenugui* (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
24. 大徳寺饅頭 *Daitokuji-manjū* (in Oka Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tokyo, 2011)
25. 山籠 *Yama-kago* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
26. 椿餅 *Tsubaki-mochi* (tratta dal sito <http://www.ajiwai.or.jp>)
27. Mandarini avvolti nella paglia (tratta dal sito <http://flickr.com>)
28. 大納言 *Dainagon* (tratta dal sito <http://tabelog.com>)
29. みそ漬 *Miso-zuke* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)
30. 津軽っ子 *Tsugarukko* (in Aa. Vv., *Tsutsumu*, Istituto Giapponese di Cultura, Roma, 1984)
31. 千歳 *Chitose* (in Oka Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008)

## CAPITOLO 3. La tradizione nella modernità.

1. Sapone per il viso: confezione in guaina di bambù (foto di Andrea Boari)

### 3.1 Materiali sintetici ed emulazione

1. 柿の葉すし *Kaki no ha sushi* (tratta dal sito <http://tabelog.com>)
2. 柿の葉すし *Kaki no ha sushi* (tratta dal sito <http://mingissiyeva.com>)
3. 笹すずろ *Sasa-suzuro* (tratta dal sito [http://blog.goo.ne.jp/fujika\\_0000](http://blog.goo.ne.jp/fujika_0000))
4. ちまき *Chimaki* (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
5. 藁納豆 *Wara-nattō* (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
6. 詩塚納豆 *Shizuka-nattō* (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
7. 詩塚納豆 *Shizuka-nattō* (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
8. 舟納豆 *Funa-nattō* (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
9. 小鯛笹漬 *Kodai-sasazuke* (tratta dal sito <http://www.wakasa-marukai.co.jp>)
10. なめらかぷりん *Nameraka-purin* (tratta dal sito <http://www.rakuten.co.jp>)
11. スイカゼリー *Suika-zerī* (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
12. Cestino di bambù (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
13. Budino con contenitore di plastica (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
14. ふきみそ *Fukimiso* (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
15. Contenitore interno (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
16. 水羊羹 *Mizu-yōkan* (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
17. 水羊羹 *Mizu-yōkan* (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
18. 小倉羹 *Ogura-kan* (tratta dal sito <http://www.tsuruyahachiman.jp>)
19. Confezione in guaina di bambù (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
20. Confezione in materiale sintetico (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
21. Confezione in guaina di bambù: interno (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
22. Confezione in materiale sintetico: interno (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
23. *Onigiri* avvolti in pellicola trasparente (tratta dal sito <http://www.yamaken.org>)
24. Vari packaging di plastica per *onigiri* (tratta dal sito <http://www.gurum.biz>)
25. Kit per *onigiri* in vendita al supermercato (tratta dal sito <http://nagainori.shop-pro.jp>)
26. *Onigiri* confezionato con il kit apposito (tratta dal sito <http://nagainori.shop-pro.jp>)
27. Bevande Suntory (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
28. Bevanda Kirin (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
29. Contenitore in bambù per *yōkan* (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
30. Contenitore in bambù: istruzioni per creare uno sfiato per l'aria (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
31. Bambù di plastica (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)

32. Scatole per il *bentō*: materiali sintetici ad imitazione di quelli naturali (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)

### 3.2 Nuove tendenze del packaging contemporaneo

1. Nagai Kazumasa, *Save nature*, 1993 (tratta dal sito <http://www.designculture.it>)
2. Poster della mostra “TEMA HIMA” (tratta dal sito <http://www.2121designsight.jp>)
3. Cachi sbucciati e lasciati seccare al sole (tratta dal sito <http://www.2121designsight.jp>)
4. Costruzione di barili in legno di cedro (tratta dal sito <http://www.2121designsight.jp>)
5. Hara Kenya, 岩船米 *Iwafune-kome*, 1999 (in Rossella Menegazzo, Stefania Piotti, WA: *The Essence of Japanese Design*, Phaidon, New York, 2014)
6. Santuario di Ise (tratta dal sito <http://www.isejingu.or.jp>)
7. Tanaka Ikkō, 無印良品 色鉛筆 *Mujirushi Ryōhin Iro-enpitsu*, anni ‘80 (in Rossella Menegazzo, Stefania Piotti, WA: *The Essence of Japanese Design*, Phaidon, New York, 2014)
8. Ishikawa Ryuta, しろくまのお米 *Shirokuma no okome*, 2013 (tratta dal sito <http://whoswho.jagda.org>)
9. Hikawa Shūji, ふなずし *Funazushi*, 2012 (tratta dal sito <http://masahiro-minami.com>)
10. 祇園辻利 *Gion-tsujiri* (tratta dal sito <http://www.aid-dcc.com>)
11. Tanaka Yuki, ギフトバッグ「ゆ・わ・い」淡路結び *Gifuto-baggu “yu-wa-i” awaji-musubi*, 2011 (tratta dal sito <http://aritaka.jp>)
12. Fukasawa Naoto, ジュースの皮 キーウイ *Jūsu no kawa: Kiwi*, 2004 (tratta dal sito <http://www.ndc.co.jp/hara/>)
13. Fukasawa Naoto, ジュースの皮 いちご *Jūsu no kawa: Ichigo*, 2004 (tratta dal sito <http://www.ndc.co.jp/hara/>)
14. Fukasawa Naoto, ジュースの皮 豆乳 *Jūsu no kawa: Tōnyū*, 2004 (tratta dal sito <http://www.ndc.co.jp/hara/>)
15. Fukasawa Naoto, ジュースの皮 バナナ *Jūsu no kawa: Banana*, 2004 (tratta dal sito <http://www.ndc.co.jp/hara/>)
16. ジュースの皮 *Jūsu no kawa* esposti alla mostra HAPTIC (tratta dal sito <http://www.beachpackagingdesign.com>)
17. Suzuki Yasuhiro, キャベツの器 *Kyabetsu no utsuwa*, 2004 (tratta dal sito <http://www.ndc.co.jp/hara/>)
18. Suzuki Yasuhiro, キャベツの器 *Kyabetsu no utsuwa*, 2004 (tratta dal sito <http://www.ndc.co.jp/hara/>)

### 3.3 「もったいない」 “Mottainai”

1. 針供養 *Hari-kuyō*: aghi nel *tōfu* (tratta dal sito <http://gasutakun.at.webry.info>)

2. 人形供養 *Ningyō-kuyō* (tratta dal sito <http://toyamanblog.blog.fc2.com>)
3. *Mottainai furoshiki*: “Uccelli e peonie” (tratta dal sito <http://www.env.go.jp>)
4. *Mottainai furoshiki*: “Insetti presso lo stagno” (tratta dal sito <http://www.env.go.jp>)
5. Esempio di utilizzo alternativo di *furoshiki* come copri-cuscino (tratta dal sito <http://www.eefuroshiki.com>)
6. *Furoshiki* legato a mo' di borsa attorno a due manici (tratta dal sito <http://kyoto-craft.jp>)
7. *Furoshiki* con suggerimenti d'uso stampati direttamente sulla stoffa (tratta dal sito <http://www.noren-net.jp>)
8. Incarto di giornali: patate (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
9. Incarto di giornali: *soba* (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
10. Scatola di uova (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
11. Budino in gusci d'uovo (tratta dal sito <http://pingmag.jp>)
12. 金平糖 *Konpeitō* (tratta dal sito <https://www.flickr.com/photos/yoozigen>)
13. 茶殻入燐寸 *Chagara-iri macchi* (tratta dal sito <http://match.or.jp>)

## RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

---

### Testi in italiano:

- AA. VV., *Tsutsumu*, Istituto Giapponese di Cultura, Roma, 1984.
- CARUSO, Nino, *Decorazione ceramica*, Hoepli, Milano, 1984.
- CARUSO, Nino, *Dizionario illustrato dei materiali e delle tecniche ceramiche*, Hoepli, Milano, 2006.
- FIRRONE, Tiziana, *Il bambù*, ARACNE Editrice, Roma, 2008.  
(reperibile online all'indirizzo <http://www.aracneeditrice.it/pdf/2325.pdf>)
- YOUNG, David, YOUNG, Michiko, "Spontaneità delle azioni, spontaneità degli effetti", in *Spontaneity in Japanese Art and Culture*, Coastal Tides Press, Parksville, 2012.  
(reperibile online all'indirizzo <http://www.cultor.org/Orient/F/S3.html>)
- RAVERI, Massimo, *Itinerari nel sacro. L'esperienza religiosa giapponese*, Libreria Editrice Cafoscarina, Venezia, 2006.
- TANIZAKI, Junichirō, *Libro d'ombra*, Bompiani, Milano, 1995.
- ZARROLI, Beatrice, *Il Giappone avvolge. Analisi del packaging giapponese contemporaneo*, Ca' Foscari, a.a. 2007-2008.

### Testi in inglese:

- ASHKENAZI, Michael, *Handbook of Japanese Mythology*, ABC-CLIO, Santa Barbara, 2003.
- BALL, Katherine M., *Animal Motifs in Asian Art: An Illustrated Guide to Their Meanings and Aesthetics*, Courier Dover Publications, New York, 2004.
- BARRETT, Timothy, *Japanese Papermaking. Traditions, Tools, and Techniques*, Weatherhill, New York e Tōkyō, 1983.
- BESS, Nancy Moore, *Bamboo in Japan*, Kodansha International, Tōkyō, 2001.
- CAMPBELL, Gordon, *The Grove Encyclopedia of Decorative Arts*, Oxford University Press, New York, 2006.
- CHAMBERLAIN, Basil Hall, *Things Japanese: Being Notes on Various Subjects Connected with Japan*, Stone Bridge Press, Berkeley, 2007.
- DE GARIS, Frederic *et al.*, *We Japanese*, Fujiya Hotel Ltd, Miyanoshita, 1964.
- DURSTON, Diane, *Old Kyoto: A Guide to Traditional Shops, Restaurants and Inns*, Kodansha International, Tōkyō, 2005.

- EKIGUCHI, Kunio, *Gift Wrapping. Creative Ideas from Japan*, Kodansha International, Tōkyō, 1985.
- FAURE, Bernard, “From Bodhidharma to Daruma: The Hidden Life of a Zen Patriarch”, in *Japan Review*, n. 23, 2011.  
(reperibile online all'indirizzo <http://www.jstor.org/stable/41304923>)
- FREDERIC, Louis, *Japan Encyclopedia*, Cambridge, Harvard University Press, 2002.
- FRICKE, Dieter, *Package design in Japan*, Taschen, Colonia, 1989.
- FUKASAWA, Naoto, *Naoto Fukasawa*, Phaidon, New York, 2007.
- HENDRY, Joy, “The sacred power of wrapping”, in P. F. Kornicki *et al.*, *Religion in Japan: Arrows to Heaven and Earth*, Cambridge University Press, Cambridge, 1996.
- HENDRY, Joy, *Wrapping Culture. Politeness, Presentation, and Power in Japan and Other Societies*, Oxford University Press, New York, 1993.
- HOOVER, William D., *Historical Dictionary of Postwar Japan*, Scarecrow Press, Lanham, 2011.
- HYERS, Conrad, “Humor in Zen: Comic Midwifery”, in *Philosophy East and West*, vol. 39, n. 3, 1989.  
(reperibile online all'indirizzo <http://www.jstor.org/stable/1399448>)
- INADA, Sanae, *Simply Onigiri*, Marshall Cavendish Cuisine, Singapore, 2012.
- KIRITANI, Elizabeth, *Vanishing Japan: Traditions, Crafts & Culture*, Tuttle Publishing, Rutland, Tōkyō, 1995.
- LIE, John, *Multiethnic Japan*, Harvard University Press, Cambridge, 2001.
- MANSFIELD, Stephen, *Tōkyō: a cultural history*, Oxford University Press, Oxford, New York, 2009.
- MENEGAZZO, Rossella, PIOTTI, Stefania, *WA: The Essence of Japanese Design*, Phaidon, New York, 2014.
- OKA, Hideyuki, *How to Wrap Five More Eggs. Traditional Japanese Packaging*, Weatherhill, Boston&London, 2008.
- REIDER, Noriko T., *Animating Objects: Tsukumogami ki and the Medieval Illustration of Shingon Truth in Asian Folklore Studies*, vol. 64, 2005, p. 207.
- RÖPKE, Ian Martin, *Historical Dictionary of Ōsaka and Kyōto*, Scarecrow Press, Lanham, 1999.
- RUPP, Katherine, *Gift-Giving in Japan: Cash, Connections, Cosmologies*, Stanford University Press, Stanford, 2003.
- SAITO, Yuriko, “Japanese Aesthetics of Packaging”, in *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, v. 57, n. 2, 1999, pp. 257-265.
- SEELEY, Christopher, *A History of Writing in Japan*, Brill, Leiden, 1991.

- SHIRANE, Haruo, *Japan and the Culture of the Four Seasons: Nature, Literature, and the Arts*, Columbia University Press, New York, 2013
- SMITKA, Michael, *The Japanese Economy in the Tokugawa Era, 1600-1868*, vol. 6, Taylor & Francis, New York, 1998.
- TODA, Morikazu, “Interest in Form in Japan and the West”, in ISHIKAZA, Shoko et al., *Science on Form: Proceedings of the First International Symposium for Science on Form*, pp. 1-8, KTK Scientific Publishers, Tōkyō, 1986. (reperibile all’indirizzo <http://www.scipress.org/e-library/sof/pdf/0001.pdf>)

Testi in doppia lingua inglese-giapponese:

- OKA Hideyuki, *TSUTSUMU. Traditional Japanese Packaging*, Meguro Museum of Art, Tōkyō, 2011.  
岡秀行『包む—日本の伝統パッケージ』、東京 目黒区美術館 2011.

Testi in giapponese:

- CG&ARTWORKS:SIFCA, *Kyō-chiyogami to wa no monyō serekushon: nihon no dentō ga hagukunda bi no sozaishū* (Selezione di pattern giapponesi e chiyogami di Kyōto: una raccolta di elementi di bellezza scaturiti dalla tradizione giapponese), Tōkyō, Impress Japan, 2013.  
CG&ARTWORKS:SIFCA、『京千代紙と和の文様セレクション—日本の伝統が育んだ美の素材集』、東京 インプレスジャパン 2013
- KOHARA Jirō, “Nihonjin to ki no bunka” (I giapponesi e la cultura del legno) *Honda Foundation Report no.40*, 31° convegno Honda Foundation, 1983.  
小原二郎、『「日本人と木の文化」本田財団レポート No. 40』、1993.  
(reperibile all’indirizzo [http://www.hondafoundation.jp/library/pdfs/kon40\\_j.pdf](http://www.hondafoundation.jp/library/pdfs/kon40_j.pdf))
- MATSUMURA Akira, *Degitaru Daijisen (Daijisen digitale)*, Tōkyō, Shōgakusan, 1995.  
松村明『デジタル大辞泉』、東京 小学館 1995.
- MIYAZAKI Kiyoshi, “Nihon no dentō pakkēji. Tsuto no ishō” (Packaging tradizionale giapponese: il design dei contenitori in paglia), in *Hō-sō-kai. Pakkingu magikku*, Tōkyō, INAXo, 1996.  
宮崎清『日本の伝統パッケージ 苞の意匠』、「包・装・解—パッキング・マジック」、東京 INAX 出版 1996.
- YAMANE, Kazuki, “Kokoro wo tsutsumu origata reihō”, in *Mizu no bunka*, vol. 41, Centro Mizkan Mizu no Bunka, luglio 2012.  
山根 一城『心を包む折形礼法』、「水の文化」41号、ミツカン水の文化センター、2012年7月.

(reperibile all'indirizzo <http://www.mizu.gr.jp/images/main/kikanshi/no41/mizu41i.pdf>)

Articoli in inglese:

- Can Japanese be written right to left?, in <http://www.sljfaq.org/afaq/right-to-left.html> (visualizzato il 23/01/2014)
- “Masters of Bamboo: Japanese Baskets and Sculpture in the Cotsen Collection”, Ufficio stampa Asian Art Museum, San Francisco, in <http://www.asianart.com/exhibitions/bamboo/intro.html> (13/04/2014)
- Alice Gordenker, “Sake barrels at shrines”, The Japan Times Online, 06/10/2007, in <http://www.japantimes.co.jp/news/2007/10/16/reference/sake-barrels-at-shrines/> (02/05/2014)
- Tanuki in Japanese Artwork, in <http://www.onmarkproductions.com/html/tanuki.shtml> (15/05/2014)
- Bentō, in [http://h2g2.com/edited\\_entry/A1084655](http://h2g2.com/edited_entry/A1084655) (22/05/2014)
- History of Washi, in [http://www.hiromipaper.com/hpi\\_about\\_washi.htm](http://www.hiromipaper.com/hpi_about_washi.htm) (26/05/2014)
- Yamada Mio, “Old ways to break the mold of mass production”, The Japan Times Online, 18/12/2013, in <http://www.japantimes.co.jp/life/2013/12/18/style/old-ways-to-break-the-mold-of-mass-production/> (15/09/2014)
- Cameron Allan McKean, “Kenya Hara: the future of design”, The Japan Times Online, 04/01/2014, in <http://www.japantimes.co.jp/life/2014/01/04/general/value-judgments/> (23/09/2014)
- Kawanishi Yuko, “Mottainai Grandma Reminds Japan, ‘Don't Waste’.”, in <http://www.npr.org/templates/story/story.php?storyId=14054262> (24/09/2014)

Articoli in giapponese:

- Meguro Museum of Art, “TSUTSUMU — Traditional Japanese Packaging” (Comunicato stampa)  
目黒区美術館 『包む—日本の伝統パッケージ』 〈プレスリリース〉  
in <http://mmat.jp/exhibition/media/tsutsumupress3.pdf>

- 板目と柁目。樽（たる）と桶（おけ） *Itame to masame. Taru to oke (Itame e masame. Barile e secchio.)*, KUUKAN KOBO Ltd. Staff blog, in <http://k2-office.com/2013/03/post-174.php> (02/11/2013)
- 大館曲げわっぱができるまで *Ōdate-magewappa ga dekiru made (Come costruire un magewappa di Ōdate)*, in <http://www.chuokai-akita.or.jp/magewappa/kote.htm#5> (03/11/2013)
- 熨斗（のし）とは... *Noshi to wa... (Il noshi)*, in <http://www.toregoro.com/main/nosi.html> (23/01/2014)
- 日本酒全般について *Nihonshu zenpan ni tsuite (A proposito del sakè in generale)*, in <http://www.gekkeikan.co.jp/faq/sake.html> (20/02/2014)
- 酒樽 *Sakedaru (Barile per sakè)*, in <http://www.chilchinbitohiroba.jp/column/wanotezawari/2012/03/酒樽/> (22/02/2014)
- 竹冠 *Take-kanmuri (Il radicale “竹 take”)*, in <http://kanjitisiki.com/busyuu/6kaku/02.html> (19/03/2014)
- 竹皮の雑学 *Takekawa no zatsugaku (Analisi della guaina di bambù)*, in copia cache della pagina <http://www2.nkansai.ne.jp/com/msc/sub5.htm> (27/02/2013, visualizzato grazie all'archivio online Wayback Machine Internet Archive).
- 建築学 *Kenchikugaku*, in <http://www.gokayama.jp/monogatari/kenchiku.html> (30/03/2014)
- 日本の伝統パッケージを見る *Nihon no dentō pakkēji wo miru (Analizzare il packaging tradizionale giapponese)*, in <http://www.kamisuki.jp/page009.html> (23/12/2011)
- 「道喜粽（どうきちまき）」を買ってみました *Dōki-chimaki wo kattemimashita (Ho comprato i dōki-chimaki)*, in [http://kyoto-wagasi.com/review/kawabata\\_doki\\_timaki\\_001.html](http://kyoto-wagasi.com/review/kawabata_doki_timaki_001.html) (21/04/2014)
- 峠の釜めし 誕生秘話 *Tōge no kamameshi: tanjō-hiwa (Storia segreta della nascita del Tōge no kamameshi)*, in <http://www.oginoya.co.jp/tougenokamameshi/index.html> (22/05/2014)
- 不祝儀袋 表書き、マナー *Bushūgi-bukuro omotegaki, manā (Bushūgi-bukuro: come fare)*, in [http://www.best-manner.com/manner/sougi/bushugi\\_fukuro.html](http://www.best-manner.com/manner/sougi/bushugi_fukuro.html) (06/06/2014)

- 御祝儀袋 マナー *Goshūgi-bukuro manā* (*Goshūgi-bukuro: come fare*), in [http://www.best-manner.com/manner/wedding/syugi\\_fukuro.html](http://www.best-manner.com/manner/wedding/syugi_fukuro.html)(06/06/2014)
- 結納の目録と受書 *Yuinō no mokuroku to ukesho* (), in [http://www.jp-guide.net/manner/ya/yuinou-mokuroku\\_ukesho.html](http://www.jp-guide.net/manner/ya/yuinou-mokuroku_ukesho.html) (09/06/2014)
- 和紙の種類 *Washi no shurui* (Tipologie di *washi*), in <http://www.origamikaikan.com/info/kobo/wasi.html> (04/07/2014)
- 和紙 加工法別 *Washi kakohōbetsu* (*Washi: diverse tipologie di lavorazione*), in [http://iroha-japan.net/iroha/C05\\_paper/11\\_process.html](http://iroha-japan.net/iroha/C05_paper/11_process.html) (22/07/2014).
- 久留米緋のはじまり *Kurume-kasuri no hajimari* (Come nacque il *Kurume-kasuri*), in <http://kurumegasuri.com/history> (05/08/2014)
- 袱紗とは *Fukusa to wa* (Il *fukusa*), in [http://www.best-manner.com/manner/sougi/fukusa\\_sougi.html](http://www.best-manner.com/manner/sougi/fukusa_sougi.html) (13/08/2014)
- 伝統的工芸品紹介 地域別一覧 *Dentōteki kōgeihin: chiiki-betsu ichiran* (Presentazione degli oggetti artigianali tradizionali divisi per zona geografica), in <http://kougeihin.jp/crafts/introduction/prefectures.shtml> (17/08/2014).
- 与那国島のクバ巻泡盛ボトルができるまで *Yonaguni-jima no kubamaki Awamori-botoru ga dekiru made* (Come fare una bottiglia di Awamori avvolta in foglie di livistona, tipica dell'isola di Yonaguni), in [http://portal.nifty.com/kiji/140326163667\\_1.htm](http://portal.nifty.com/kiji/140326163667_1.htm) (20/08/2014)
- 心を形にする包み、折形 *Kokoro wo katachi ni suru tsutsumi origata* (*Origata, l'incarto che dà forma al cuore*), in <http://pingmag.jp/jp/2008/04/24/origata/> (05/09/2014)
- 「サントリー緑茶 伊右衛門 (いえもん)」新発売 “*Suntory ryokucha Iemon*” *shinhatsubai* (Messa in vendita di ‘*Suntory ryokucha Iemon*’), in <http://www.suntory.co.jp/news/2004/8647.html> (13/09/2014)
- ロゴからパッケージ、紙袋、Web まで。ブランド再構築がもたらした成果 *Rogo kara pakkēji, kamibukuro, web made. Burando-saikōchiku ga motakashita kekka* (Dal logo al packaging, alle borse di carta, al web. I risultati di un re-branding.), in [http://www.aid-dcc.com/casestudies/gion\\_tsujiri/1](http://www.aid-dcc.com/casestudies/gion_tsujiri/1) (17/09/2014)

- テマヒマ 〈東北の食と住〉 *TEMA HIMA: Tōhoku no shoku to jū* (TEMA HIMA: l'arte di vivere in Tōhoku), in <http://www.2121designsight.jp/program/temahima/> (20/09/2014)
- 「もったいないふろしき」 “*Mottainai furoshiki*” (*Furoshiki* senza sprechi), newsletter del 22 dicembre 2005, in <http://www.env.go.jp/recycle/info/furoshiki/index.html> (27/09/2014)

#### Video:

- 佐渡おけさ *Sado-okesa*, in <https://www.youtube.com/watch?v=M50gQBI7B8k> (27/04/2014)

#### Siti internet:

- <http://www.mmat.jp> : sito ufficiale del Meguro Museum of Art, Tōkyō, consultato nel mese di gennaio 2013.
- <http://kougeihin.jp> : “Japanese Traditional Crafts Aoyama Square”, sito a cura di “The Association for the Promotion of Traditional Craft Industries”, consultato nel mese di settembre 2013.
- <http://www.treccani.it/> : Enciclopedia Treccani online, consultato nel mese di settembre 2013.
- <http://www.toraya-group.co.jp/>: sito del negozio Toraya, consultato nel mese di gennaio 2014.
- <http://gogen-allguide.com/> : *Gogen yurai jiten*, dizionario etimologico giapponese, consultato nei mesi di febbraio-giugno 2013.
- <http://archive.org/web/> : Wayback Machine Internet Archive, un archivio di pagine web che permette di recuperare informazioni ormai non più online, consultato nel mese di marzo 2013.
- <http://www.sawanotsuru.co.jp/> : Sito ufficiale di Sawanotsuru Co., Ltd., consultato nel mese di maggio 2014.
- <http://www.gooujinja.or.jp/> : Sito ufficiale del Santuario di Goō, consultato nel mese di luglio 2014.
- <http://dl.ndl.go.jp/> : Sito ufficiale della Biblioteca della Dieta nazionale del Giappone, consultato nel mese di luglio 2014.
- <http://ja.ukiyo-e.org/> : Archivio digitale di stampe ukiyo-e, consultato nei mesi di agosto-settembre 2014.

- <http://www.yamane-origata.com/> : sito ufficiale di 山根折形礼法教室 *Yamane Origata Reihō Kyōshitsu* (Scuola Yamane di etichetta *origata*), consultato nel mese di settembre 2014.
- <http://www.ndc.co.jp/hara/> : sito ufficiale di Hara Design Institute, consultato nel mese di settembre 2014.

# CARTINA GEOGRAFICA DEL GIAPPONE

