

[Kioke, i contenitori in legno della tradizione giapponese](#)



[Katsushika Hokusai ca.1830-32](#)
[Metropolitan Museum of Art, New York](#)

a cura di Lucia Lapone

Il primo contenitore cilindrico in legno, realizzato svuotando un tronco di albero, si fa risalire al periodo Yayoi (300 a.C.- 250 d.C.).

Una tecnica differente, che divenne popolare durante il periodo Heian (794-1185), consisteva invece nel piegare un sottile foglio di legno per creare una forma cilindrica. Essendo la struttura troppo debole, ciò limitava fortemente la misura del contenitore e il peso che esso poteva contenere. In seguito, nacque la tecnica per costruire gli oke così come noi li conosciamo oggi, per mezzo di “doghe accostate”.

Usando una lama curva, il legno di cipresso giapponese (hinoki 榧) o di Cryptomeria giapponese (sugi 杉), viene tagliato a strisce che sono predisposte in forma circolare, unite da invisibili chiodi di legno o bambù, e tenute insieme da cerchi di bambù o metallo, a seconda della tipologia.

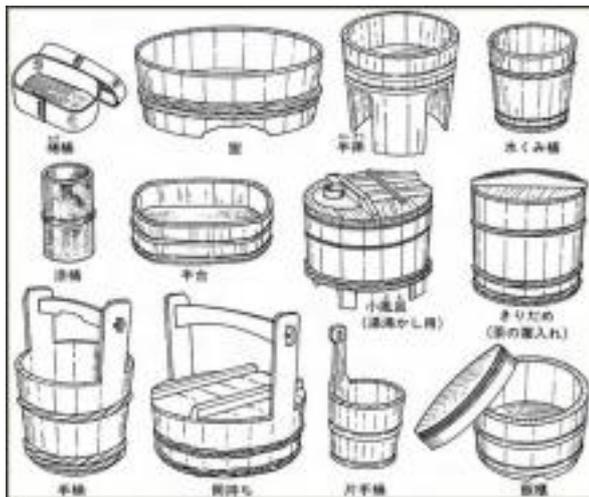
Oke 桶 e Taru 樽

Le sezioni di legno che presentano venature verticali, sottili e parallele assorbono delicatamente l’umidità e sono generalmente utilizzate per gli oke (impiegati ad esempio durante la preparazione del riso per sushi); mentre quelle cosiddette fiammate, con venatura irregolare sono le più resistenti all’umidità e vengono utilizzate per la costruzione dei taru, barili per la fermentazione di liquidi (sake, salsa di soia, miso...).

Nessun materiale adesivo viene utilizzato nel processo di costruzione, se non la colla di riso.

La tecnica permette la creazione di strutture così robuste che possono contenere di tutto.

Un aspetto non secondario è la possibilità di fare la manutenzione, sostituendo, quando necessario, le sezioni deteriorate della struttura.



L'apprendistato

Il primo compito assegnato ad un apprendista è quello di tagliare i chiodi di bambù che insieme alla colla di riso uniscono le sezioni dell'oke. Un bravo apprendista deve produrne circa 300 al giorno. Contestualmente egli impara ad affilare gli strumenti.

In seguito, imparerà come far stagionare il legno, a leggerne la grana, utilizzare una grande varietà di strumenti, compresa la pialla curva, immutata nella sua forma attraverso i secoli.

Apprenderà come lavorare le singole parti che costituiscono l'oke, in modo che combacino così perfettamente da non distinguere una dall'altra.

L'apprendista impara negli anni lavorando e osservando ciò che fa il maestro, che raramente dà istruzioni a voce.



L'uso degli oke è vario e si intreccia con molti aspetti della vita quotidiana:

da bacinella per lavare i neonati a contenitore per il riso, da barile per la fermentazione del miso e della salsa di soia a vasca per lavare i panni, fino alle vere e proprie vasche da bagno.

A proposito del loro uso alimentare, la produzione di salsa di soia risale a 1500 anni fa e uno degli ingredienti chiave del processo di fermentazione era ed è l'uso dei ki oke, barili in legno di sugi.

Dopo la Seconda guerra mondiale tuttavia le aziende produttrici hanno progressivamente adottato contenitori in acciaio inossidabile.

In passato, le persone facoltose venivano sepolte in appropriate bare, ma la gente comune spesso veniva sepolta utilizzando degli oke.

Legato all'antico mondo dei guerrieri invece era il kubi oke, per la conservazione e il trasporto delle teste tagliate, dotato all'interno di un perno per tenere il posizione verticale il suo macabro contenuto.

Infine, nel campo dello shiborizome, la tintura a riserva shibori, una delle tecniche più complicate, ancor oggi in uso, praticata da pochissimi artigiani esperti, è detta okizome: essa consiste nell'utilizzo di un oke in legno dotato di coperchio che viene chiuso ermeticamente per mezzo di robuste corde, all'interno del quale è introdotta la pezza di tessuto, lasciando all'esterno solo le parti che devono essere tinte. L'oke viene poi immerso nel bagno di tintura.



Nakagawa Shuji è un produttore di terza generazione, con sede nella prefettura di Shiga, sulle sponde del lago Biwa.

Il nonno Nakagawa Kameiichi, compiuti 10 anni, andò a lavorare da Tarugen, casa fondata in tarda epoca Edo (1603-1868) a Kyoto, e lì prestò servizio per 40 anni. Divenne un maestro e per la sua lealtà a Tarugen, gli fu permesso di aprire una bottega propria e realizzare, tra gli altri, gli yudofu-oke, contenitori di forma ovale per servire tofu bollito, che egli vendeva a privati e ai ristoranti più rinomati di Kyoto.



L'attività fondata dal nonno è stata portata avanti dal padre Nakagawa Kiyotsugu, che nel 2001 ebbe l'onore di essere nominato "Tesoro nazionale vivente" per il suo lavoro di conservazione di questa importante proprietà culturale immateriale.

Kiyotsugu portò questa forma di artigianato a livelli artistici, in un periodo in cui la plastica invadeva il mercato.

La famiglia Nakagawa si specializzò nella creazione di oggetti raffinati, che richiedevano un alto grado di specializzazione e accuratezza.

"Per le generazioni di mio padre e mio nonno la domanda di prodotti era molto alta e non avevano necessità di essere innovativi, mio padre produceva dai 200 ai 300 oke al mese.

Quando iniziò il suo apprendistato c'erano circa 250 laboratori di oke in Kyoto, ora ne sono rimasti quattro.

Oggi dobbiamo rinnovarci nel design e nel marketing se vogliamo mantenere viva questa tradizione" afferma Shuji.

Nel suo laboratorio si utilizzano tecniche vecchie di 700 anni per realizzare oke e altri oggetti di uso domestico dalle linee moderne, fatti per durare nel tempo. Il livello artigianale affinato nei secoli è incredibilmente alto.

Ancora Shuji: "L'atteggiamento verso l'artigianato tradizionale è cambiato dai tempi in cui



lavoravano mio nonno e mio padre. Al giorno d'oggi l'interesse più vivo viene da lontano". Nel 2010 un oke per tenere in fresco le bottiglie, realizzato nel suo laboratorio, è stato selezionato e scelto da una delle più rinomate case francesi produttrici di champagne: "Questa opportunità è stata fondamentale per capire che, introducendo elementi di design e realizzando oke come non si erano mai visti prima, le mie creazioni potevano avere successo a livello mondiale". Grazie a Nakagawa Shuji e molti altri giovani artigiani la tradizione degli oke è viva e vitale.



Guarda i video

Nakagawa Shuji: "From cradle to grave"

V&A Museum video: "Okizome"

"Japanese Craftsmen closely related to cedar vat (OKE)"

"Akita Cedar Tubs and Barrels"

Sezione: [ASIA SUL WEB > ARTI TRADIZIONALI](#)

Area: Giappone

Data pubblicazione: 25/08/2020

