

# Heya Peek Michinoku Beya

por Mark Buckton

Un de las heya más fáciles de encontrar en el área de Ryogoku, y la más cercana al Kokugikan, la Michinoku Beya es quizás una de las heya más visitadas por todos aquellos que quieren ver el asageiko. Particularmente este es el caso de los turistas extranjeros que se agolpan por la zona antes del torneo.

Situado justo detrás del McDonalds dispensador de Happy Meal, cruzando desde la salida oeste de la estación JR Ryogoku, y casi bajo la línea de tren que cruza la zona de este a oeste, Michinoku, quizás junto a la Miyagino, es una de las heyas más pequeñas del actual Ozumo.

El edificio que alberga el dohyo en una vivienda japonesa difícil de clasificar, alberga a los rikishi en los pisos superiores, pudiéndose ver a menudo a los chicos colgando las toallas o los mawashi por la ventana o viendo pasar el mundo. El keikoba, como suele pasar en casi todas partes, está en el primer piso.

Se accede a través de una puerta deslizante de madera no muy distinta a un izakaya, a la izquierda se encuentra una impresionante escultura de un águila de piedra y a la derecha un buzón que aparenta ser de granito. A primera vista se ve un área abierta que se utiliza habitualmente para los estiramientos y calentamientos de los rikishi de la heya.

Girando a la izquierda y deslizando otra puerta, nos encontramos con un pequeño pasillo que lleva hasta los tatami de la zona de espectadores, en



donde hay a la entrada unos zabuton y, si es invierno, un gran calentador de gasóleo, a veces dos, colocados de tal forma que pueda mantenerse caliente cualquiera que asista o los veteranos de la heya.

Aproximadamente 4 ó 5 metros al otro lado y, probablemente, con menos de 2 metros de profundidad, los que tengan autorización para entrar verán una keikoba rodeada de paredes acolchadas y protuberantes columnas, con el obligatorio santuario en la pared que enfrenta al Palacio Imperial en el centro de Tokio, y varias fotos antiguas de los iconos del deporte relacionados con la heya.

Heyagashira Toyozakura, independientemente de sus males en los últimos tiempos, rara vez se ausenta y realmente hace horas, al igual que los clasificados por

debajo, lo que hace que esta sea una heya construida con sudor y no una en la que un rikishi gasta parte de su tiempo simplemente según las indicaciones. Sin embargo, cuando el keiko está en marcha rara vez hay espacio para más de 8 ó 10 a la vez en la misma keikoba, ya que el espacio rodeado por la tawara es extremadamente limitado; algo distante del amplio número de rikishi de la Musashigawa, Kokonoe, Tamanoi y Oitekaze, por nombrar sólo un pequeño número de grandes heyas.

Los que están dentro pueden tener la extraña sensación de estar siendo vigilados. Es muy posible que así sea, ya que en la parte trasera hay una media docena de pequeñas ventanas que ofrecen a los curiosos de la calle la oportunidad de ver la acción sin tener que entrar o perturbar la concentración de los rikishi.

No es como las grandes cristaleras del frente de la Oitekaze, o como las puertas abiertas para que los lugareños puedan pasar y disfrutar en la Tamanoi, estos estrechos 10-15cm de ancho no estarían fuera de lugar en un castillo medieval inglés. Aún así, sirven para sus fines e incluso en los días sin asageiko, permite que los turistas puedan sacar fotos, ver un dohyo antes del keiko, con la arena y los atavíos sintoístas, incluyendo la sal, adecuadamente colocados.

Con la Michinoku encabezada por uno de los más populares ex ozeki de los últimos años, Kirishima, no se puede dejar de hablar de

chanko nabe; Kirishima es el dueño del (nombre poco imaginativo) Kirishima Chanko justo enfrente de la heya, junto al McDonalds.

Es un poco caro pero que merece la pena, hay toda una leyenda en relación con Kirishima Chanko, nunca debidamente verificada pero relatada por todos los relacionados con el sumo, y que se refiere a la exigencia de que los luchadores que no son sekitori en la heya y que no consiguen un shiroboshi en un día de torneo, deberán realizar tareas en el restaurante esa misma noche. Para los que consigan un shiroboshi, la

televisión es toda suya.

Hay que decir que a menudo los rikishi están por ahí, y cada vez que he optado por llenar la panza o llevar a mis amigos a disfrutar de una olla de Kirishima chanko, he disfrutado hablando con uno o dos, varias veces incluso con el propio oyakata, que siempre encuentra tiempo para reunirse y saludar a sus clientes. ¿Añadiendo combustible al fuego de su leyenda?

¿Una indicación de que Michinoku es parte heya, parte restaurante de chanko? ¿Tal vez? Id a verlo averiguadlo por vosotros mismos.