

Las Actividades de Fin de Año de la Nakamura Beya

por Michiko Kodama

Una de las 54 heyas de sumo, la Nakamura Beya, situada en la zona este de Tokio, alberga un par de eventos al final de cada año, 'Día del Chanko' y 'Omochi-tsuki'. La fecha anual del Omochi-tsuki está fijada para el 28 de diciembre, mientras que el Día del Chanko, una especie de fiesta de fin de año en el que se consumen kilos de chanko, está previsto para una "un domingo a finales de mes" para permitir que participe tanta gente como sea posible. En 2009, la fiesta se celebró el 20 de diciembre, y por suerte, me invitaron a asistir.



más compacto que otros días. Sin embargo, la mayoría de los ejercicios rutinarios se realizaron como siempre, como 'geiko sanban', 'moushia'i' y 'butuskari geiko', que constituyen la columna

vertebral del asageiko. Muchos de los espectadores pudieron así entender y disfrutar del asageiko, especialmente los niños pequeños de un jardín de infancia local al que los rikishi de la heya hacen a

'El Día del Chanko' fue una reunión feliz. Desde las 9:30 horas los participantes pudieron ver una versión del entrenamiento matinal regular con las explicaciones realizadas por el propio Nakamura oyakata, pero como la hora de inicio estaba programada para más tarde de lo habitual, el entrenamiento en sí fue bastante





amigable y los niños en particular disfrutaron mucho golpeando los pasteles de arroz con un martillo pesado (con ayuda de los rikishi).

Otro punto de interés del día fue la oportunidad de conocer a los llamados OBs de la Nakamura Beya. Los antiguos sekitori Saigo y Sumanofuji asistieron al igual que Ouka (retirado tras el Aki Basho del año pasado) y que ahora está estudiando para entrar en la universidad.

El día terminó con un sorteo de regalos, en el que Nakamura oyakata entregó premios como sake japonés, cerveza, whisky, dulces y aperitivos, una alfombra, e incluso aparatos eléctricos. ¡Y los que no ganaron nada se llevaron un calendario de Ozumo!

Otro gran evento en el calendario de la Nakamura Beya es el Omochi-tsuki anual, que se llevó a cabo como de costumbre el 28 de diciembre. Como mencioné anteriormente, esta fecha nunca

menudo una visita y que estaban sentados entusiasmados en la primera fila. Ese día, sin embargo, con alrededor de 150 personas de visita, el entrenamiento se emitió en directo a través de vídeo para otra habitación para permitir que lo vieran aquellos que no tenían sitio para sentarse en el área de entrenamiento.

arreglos. Como resultado, el ambiente del lugar era muy

Cuando terminó el entrenamiento empezó la fiesta Chanko con los saludos del oyakata. Para mi sorpresa y alegría, se pusieron mesas con comida (china, japonesa y occidental) sobre el dohyo, que había sido cubierto cuidadosamente con lonas para preservar y proteger este campo de batalla sagrado, por lo que esto me sirvió para pisar por primera vez en mi vida el dohyo, aunque fuera sobre lonas. Algunas heyas realizan sus fiestas de fin de año en hoteles, pero la Nakamura Beya prefiere realizarla en su propia heya para mantener en lo posible la atmósfera familiar a pesar incluso del tiempo y el esfuerzo necesario para realizar los



cambia ya que Nakamura oyakata se ajusta a una tradición con la que creció tras entrar en la Takasago Beya para hacer sumo. Este evento se celebra, independientemente del día de la semana, el 28 de diciembre. En 2009 el 28 fue lunes, lo que significaba que no mucha gente podría venir. Según el oyakata y la okamisan, omochi-tsuki es una celebración para ahuyentar la mala fortuna acumulada durante el año y también para dar la bienvenida a un nuevo año, la razón por la que los rikishi se ponen una cinta en la cabeza roja y blanca como lo hacen en el 'tsunauchi', la ceremonia de creación del cinto para el yokozuna.

Los preparativos del omochi-tsuki empiezan antes de las 5:00 de la mañana, ya que se tarda alrededor



de 2 horas en cocinar cada 2 kilos de arroz glutinoso. El peso total del arroz usado en la heya es de 60 kg con el fin de hacer un montón de mochi para regalar a los vecinos. El primer arroz hervido es tradicionalmente golpeado por el oyakata y se convierte en pastel de arroz que debe ofrecerse al pequeño santuario de la heya, de nuevo siguiendo las costumbres establecidas en la Takasago Beya.

El día del chanko cada rikishi se dedica a entretener a los invitados, pero cuando se celebra el día del omochi-tsuki, sus sentimientos alegres se expresan como lo harían todos los jóvenes de su edad, cubriendo en tono de broma sus rostros de blanco o arrojándose harina unos a otros.

En cualquier ámbito, mantener las formas tradicionales necesita un enorme esfuerzo y una mente fuerte como ser humano que a menudo optamos por lo conveniente o 'el modo fácil'. En el mundo del Ozumo también, y me temo que el sentido y los valores que siempre se han tratado de mantener pronto se puedan perder. A veces, para coincidir con los cambios en el mundo, hacer reformas radicales es inevitable, pero por lo que respecta a la observancia de las tradiciones basadas en el sumo, yo respeto totalmente el fondo y disfruto de todas y cada una de las oportunidades que tengo de experimentar el funcionamiento interno de este mundo.



[Chanko day picture bonanza](#)
[Omochi-tsuki picture bonanza](#)