

El arroz como puerta de entrada al Shinto

Trabajo de final de grado

Martí Gómez Busquets. NIA: 160372

Curso 2015-2016

Agradecimientos a Raquel Bouso García

Por su consejo, ayuda y dedicación

Índice

1. Introducción	3
2. El arroz en la tradición cultural japonesa	5
a. Origen y desarrollo del cultivo del arroz en Japón	5
b. Prácticas religiosas surgidas del cultivo del arroz	10
c. El arroz en el <i>Kojiki</i> y el <i>Nihongi</i>	14
3. El arroz en la gastronomía japonesa contemporánea	22
a. Productos con el arroz	22
b. Sake y <i>awamori</i>	25
c. <i>Oishinbo a la carte</i>	27
4. Conclusión	39
5. Bibliografía	41
6. Webgrafía	42
7. Anexos	43
a. Imágenes	43
b. Recetas	52
c. <i>Oishinbo</i>	56

1. Introducción

Este trabajo tratará de analizar la importancia del arroz dentro del sintoísmo¹ y su pervivencia en la gastronomía japonesa contemporánea. Mediante esto intentaremos que este trabajo sea una puerta para entrar en el sintoísmo que es el sistema religioso propio de Japón. El trabajo parte de la concepción del arroz como elemento holográfico para el shintō expresada en la obra *Shintō, el camino a casa* del filósofo estadounidense Thomas P. Kasulis. De esta obra nos basamos en el capítulo la conexión cotidiana.²

El trabajo se dividirá en dos partes. Examinaremos el surgimiento del cultivo del arroz y su presencia en la tradición. Por tradición nos referimos a las dos grandes obras que recogen la mitología japonesa: el *Kojiki* y el *Nihongi*. Para poder adentrarnos adecuadamente en estas dos obras hemos usado la obra de Nelly Naumann³ y de Carlos Rubio⁴, traductor del *Kojiki* al castellano, *Los mitos de Japón* en la cual pretende hacer más accesible la mitología japonesa al mundo contemporáneo; aunque mezcla en esta obra versiones del *Kojiki* y el *Nihongi*, esta mezcla nos sirve para observar variaciones en los mitos. En el segundo apartado analizaremos la importancia del arroz en el ámbito culinario japonés como caso específico de estudio y mediante el manga *Oishinbo a la carte*⁵, publicado durante 20 años en Japón y muy popular en este país, analizaremos como algunos elementos shintō han pervivido y son presentes en el arte culinario japonés.

A continuación en este apartado introductorio analizaremos “el arroz como entrada Holográfica” de Kasulis como punto de partida para entender el origen de lo que pretendemos en este trabajo. En este apartado del capítulo la conexión cotidiana Kasulis empieza haciendo una comparativa entre la importancia del pan para cultura cristiana y la del arroz para la japonesa y el sintoísmo. Kasulis dice “cuando Jesús enseñó a sus seguidores a orar, pidió el «pan nuestro de cada día». En la actualidad

¹ La religión autóctona de Japón se denomina en japonés shintō 神道 (literalmente, camino de los kami – espíritus o dioses). En español se suele emplear la denominación “sintoísmo”, recogida en el Diccionario de la Real Academia. En el trabajo emplearemos ambas denominaciones indistintamente.

En cuanto a los términos japoneses, seguiremos el sistema de transliteración Hepburn simplificado y aparecerán en cursiva a menos que sean términos de uso común o recogidos en el DRAE. Y en lo que respecta a los nombres propios, seguiremos la convención japonesa de dar primero el apellido y después el nombre

² Kasulis, Thomas P., *Shinto, El camino a casa*, Editorial Trotta, Madrid, 2012

³ Naumann, Nelly. *Antiguos mitos japoneses*, Herder Editorial, Barcelona, 1999

⁴ Rubio, Carlos, *Los mitos de Japón: Entre la historia y la leyenda*, Alianza Editorial, Madrid, 2012

⁵ Kariya, Tetsuo, Hanasaki, Akira, *Oishinbo a la carte, cocina japonesa*, Norma editorial, Barcelona, 2015

muchos interpretan el uso de la palabra «pan» por parte de Jesús con el significado de «alimento» en general”⁶. Entonces expone que Jesucristo identificará el pan con su propio cuerpo y que a partir de aquí en el cristianismo el pan adquirirá un significación ritualista, como hacedor de vínculos entre las personas, entre estas y Dios. Expone también que esto se debe a que en la contemporaneidad de Jesús el pan era el elemento básico de alimentación. A partir de esta concepción de pan como base alimenticia y elemento dotado de significado ritual entra en la comparación con el arroz. Este ha sido y es el alimento base para toda Asia, pero en Japón con el sintoísmo este alimento adquirió significado ritual. Kasulis expone toda una serie de expresiones del mundo anglosajón que denotan la importancia del pan, tales como *Got any bread?* (tienes pasta) en referencia al dinero o la expresión *where their bread is buttered* (saben dónde su pan se unta con mantequilla) en referencia a saber aprovechar las oportunidades. En el ámbito japonés Kasulis expone que “una palabra japonesa para «alimento» es *gohan*, esto es «arroz cocinado»”⁷ con esto observamos que el arroz también está presente en expresiones japonesas. Aunque Kasulis puntualiza que el arroz es el alimento que se identifica con el sintoísmo y el té con el budismo zen, podemos observar una cierta analogía entre la oración que Jesús enseñó a sus discípulos y las siguientes palabras del monje budista Nichiren Daishonin (1222-1282) “este arroz pulido no es arroz, sino la vida misma”⁸. Esta frase indicaría la importancia del arroz para los japoneses independientemente de la tradición religiosa que practiquen o con la que se sientan más identificados. En referencia a la importancia ritual del arroz en el sintoísmo Kasulis expone lo siguiente:

En una ceremonia ritual, el emperador planta las primeras semillas de arroz del año; en otra, el emperador come los primeros granos de la cosecha anual. Los toneles de sake (vino de arroz) apilados unos encima de otros en los santuarios shinto representan (por lo general, simbólicamente) los regalos de los oferentes. En el altar shinto, el arroz y el sake son ofrendas comunes a los kami. La cuerda sagrada mencionada en el primer capítulo, la shimenawa, suele estar hecha de paja de arroz.⁹

Después de esto Kasulis enumera toda una serie de alimentos hechos con arroz de los cuales hablaremos más adelante. También sugiere que el arroz como entrada holográfica nos lleva a establecer las siguientes categorías conceptuales en relación con el sintoísmo: lo natural, la simplicidad, la pureza y el tabú, la purificación, la separación y la

⁶ Kasulis, *Shinto el camino a casa*, cit., p. 58

⁷ Kasulis, *Shinto el camino a casa*, cit., p. 60

⁸ Nichiren Daishonin, *Los escritos de Nichiren Daishonin*, Herder, 2008 p. 1172

⁹ Kasulis, *Shinto el camino a casa*, cit., p. 59

solidaridad comunal y la embriaguez. Con todos ellos está relacionado el arroz o la bebida que se hace a partir de este, es decir, el sake, pero de estos temas tampoco hablaremos en esta introducción pues serán los que nos guiarán en el análisis de *Oishinbo a la carte* en el último apartado del presente trabajo. Pues en este explicaremos estos temas a la vez que observaremos como en este manga que expone la alta cocina japonesa en la actualidad nos muestra la pervivencia de estos temas sintoístas.

2. El arroz en la tradición cultural japonesa

a. Origen y desarrollo del cultivo del arroz

El cultivo del arroz y surgimiento de la agricultura en Japón apareció en el periodo conocido como Yayoi (300 a. C. – 300 d. C.), aunque se especula si en el periodo inmediatamente anterior; el periodo Jōmon (14.000 – 300 a. C.) hubiese existido el cultivo de arroz salvaje. Aun así no hay evidencias arqueológicas que los confirmen; por lo contrario sí que se encuentran dichas evidencias en el periodo Yayoi. En los restos arqueológicos de este periodo se han encontrado rastros de arroz carbonizado en jarras y en los asentamientos encontrados. El asentamiento que aportó más información fue el de *Toro* situado al sur de la ciudad de Shizuoka en la prefectura del mismo nombre. En este asentamiento se encontraron herramientas para el cultivo y se descubrió cual debió ser el tamaño de los arrozales. Este asentamiento fue descubierto accidentalmente en 1943 cuando se construía una fábrica en la zona que se ubica. En 1947 se empezaron las excavaciones, las cuales se convirtieron en las más elaboradas que se han hecho en Japón. El asentamiento de *Toro* pertenece al periodo medio/ medio-tardío de la época Yayoi. Se especula que el motivo de su abandono y al mismo tiempo de su magnífico estado de conservación fueron unas inundaciones, las cuales permitieron que los objetos de maderas se conservaran bien. En este asentamiento se encontraron las siguientes herramientas para cultivar: layas, rastrillos y azadas.¹⁰ Se han encontrado en las casas de este asentamiento cacerolas perforadas para cocinar el arroz al vapor y una gran variedad de cucharas y boles en los que se encuentran rastros de arroz carbonizado. Se puede pensar que estas primeras sociedades cultivadoras de arroz solo surgieron en las tierras bajas más fácilmente cultivables, pero este no fue el caso tal y como observamos en el siguiente fragmento:

¹⁰ Véase anexo figs. 1

These are rice growing communities in low land, and one would expect rice cultivation to be restricted only to the most advantageous areas in the first centuries, yet apparently hill dwellers, either unable to move because of an active population already on suitable land or unwilling to relocate to adjust to the new economy, took over the practice of rice raising. Quite a number of sites show that rice must have been cultivated under considerable odds...¹¹

El asentamiento que demuestra que el cultivo de arroz en el periodo Yayoi no solo se practicó en las zonas bajas o más bien costeras, es el de Tennōzan, en la ciudad de Shirakawa en la prefectura de Fukushima¹²; el cual se encuentra en una zona montañosa. En este asentamiento como en la mayoría de los del periodo Yayoi se han encontrado cerámicas y los granos de arroz carbonizados en ellas, lo que demuestra el consumo de este alimento así como el comercio del mismo.

Si bien los estudiosos se ponen de acuerdo en el origen del cultivo del arroz en Japón gracias a los yacimientos arqueológicos, no sucedió lo mismo al designar cual fue la variedad original de arroz que se introdujo en Japón; aunque sí coinciden en que este se introdujo en el continente japonés a través de Corea y el tipo de arroz provenía de la área entre el río amarillo y el Yangtzé. Se conocen dos variedades iniciales de arroz que son las del norte y sur de la actual prefectura de Fukuoka en la isla de Kyushu¹³. El hecho de que en esta isla fuera donde se empezara a cultivar estas dos variedades de arroz se debe a que es la que más cerca está geográficamente de la península coreana. En el marco de esta discusión la antropóloga Emiko Ohnuki-Tierney expone que:

Some claim that red rice (akamai, or akagome) was the rice introduced originally from the Asian continent although opinions differ about what constitutes “red rice” (Watanabe 1987:28). Red rice has special ritual value; some shrines, located primarily in remote areas of southern Japan, still cultivate red rice for ritual use (Shirota 1989; Watanabe 1987). The Japanese custom of using *sekihan* (red meal) for auspicious occasions may derive from the early use of red rice (Yanagita 1981a:208),¹⁴

Este uso del arroz rojo para los rituales sería el argumento que reforzaría la idea de que fue el tipo de arroz que se introdujo en Japón. Aun así en la actualidad a veces se usa el *sekihan*, es decir la mezcla de arroz blanco con los frijoles rojos característicos de Japón (*azuki*¹⁵) para conseguir este color rojizo.

¹¹ Kidder Jr, J. E., *Ancient peoples and places, Japan Before Buddhism*, Thames and Hudson, London, 1959 p. 99

¹² Kidder Jr, *Ancient peoples and places, Japan Before Buddhism*, cit.,p. 102

¹³ Véase anexo fig. 2

¹⁴ Ohnuki-Tierney, Emiko, *Rice as self, Japanese identities through time*, Princeton University Press, New Jersey, 1993, p. 14

¹⁵ Véase anexo fig. 3

Aunque dentro de Japón hay muchas variedades de arroz todos pertenecen al tipo *japónica*, que junto al tipo *índica* forman las dos mayores subespecies del original *Oryza sativa*. El tipo *índica* es un arroz de grano largo en el que, cuando es cocinado, los granos se mantienen separados y es consumido en toda Asia; por otro lado el tipo *japónica* es de grano corto y al ser cocinado los granos se mantienen unidos y además ha sido durante mucho tiempo solo cultivado y consumido por los japoneses. En el periodo de la Segunda Guerra Mundial su cultivo se extendió a Corea y otras islas del Pacífico invadidas por los japoneses. En la actualidad el cultivo de esta variedad de arroz se está desarrollando en sitios tan lejanos del archipiélago japonés como Valencia y California.¹⁶ Un hecho que sorprende es que el arroz que actualmente es considerado por los japoneses como el arroz propiamente japonés procede del área noroeste del país que es justamente donde llegó más tarde. Este arroz del noroeste es el máspreciado y el más comercializado en todo el país; las dos variedades más apreciadas son la *koshihikari* procedente de la prefectura de Niigata y la *sasanishiki* en la prefectura de Miyagi.¹⁷ Estas dos variedades fueron desarrolladas durante el periodo Meiji (1868-1912)¹⁸, su difusión actual por todo el país se debe a una iniciativa gubernamental.

Son importantes también los cambios que se han producido en el procesamiento del arroz desde que se comenzara a cultivar en el periodo *Yayoi*. En la actualidad cuando los japoneses se refieren al arroz, se refieren al arroz pulido llamado *hakumai*. El cultivo de este arroz pulido surgió entre los periodos *Genroku* (1668-1704) y *Kyôho* 1716-1736), los cuales están incluidos dentro del periodo Edo (1603-1868) y son considerados la edad de oro de este periodo. Antes del desarrollo del arroz pulido se comía el *genmai*, es decir, el arroz marrón. Este mismo proceso sucedió en occidente con el pan, del pan negro al pan blanco.

En último lugar es importante para el desarrollo del arroz en Japón hablar del control gubernamental del arroz y el desarrollo de dicho control. Durante el periodo medieval y moderno el arroz nunca estuvo sujeto a una economía de libre mercado, pues este funcionaba de tasa de cambio y era usado como impuesto tanto por los gobiernos regionales como por el gobierno central. Este sistema de control estatal sobre el arroz se ha mantenido hasta la actualidad. Durante el periodo Meiji el gobierno imperial tomó el

¹⁶ Takagi, Kayoko, “La cultura del arroz en Japón: Una aproximación antropológica y estética”, en *¿Que es Japón?* Ed. Fernando Cid. Universidad de Extremadura, Cáceres, 2009, p. 152

¹⁷ Véase mapa en el anexo fig. 2

¹⁸ véase anexo, fig. 4

control sobre la agricultura que anteriormente ejercía el shogunato Tokugawa (el gobierno militar que ostentó el poder durante el periodo Edo o Tokugawa hasta que fue devuelto al emperador), esto se hizo en aras de aumentar las exportaciones para poder aumentar la industrialización del país. El control del arroz se llevó a cabo para el siguiente fin:

The government envisioned that providing inexpensive rice to industrial workers would keep living costs down, which, in turn, would justify low wages for workers and high profit margins for industrialists through larger exports of manufactured goods¹⁹

A principios del siglo XX empezó a gestarse la idea de controlar la compra, el almacenamiento y la venta del arroz. Estas políticas se empezaron a aplicar a partir de 1920 y en 1939 ya se había instituido de forma legal el control de la distribución de este producto por parte del gobierno. Ya en plena Segunda Guerra Mundial, en 1942, se instituyó el *shokuryō kanrihō*; el acta de control sobre todos los alimentos. En el periodo de postguerra se fue desmantelando el *shokuryō kanrihō*, pero se mantuvo y se ha mantenido el control del gobierno sobre el arroz el trigo y la cebada. En la actualidad el gobierno de Japón, a causa del gran desarrollo del país, ha aplicado el siguiente razonamiento “government policy changed from protecting consumers in times of crises to protecting farmers in times of economic growth”²⁰ para poder equiparar el nivel económico de los granjeros al de los trabajadores urbanos.

A partir de los años 70 del siglo XX se aplicaron dos medidas más en relación a los granjeros que cultivaban arroz, ya que debido a la entrada de productos de alimentación occidentales había empezado a caer el consumo de arroz. La primera medida fue la llamada *gentan* “The government pays rice farmers not to use their land for rice, a practice known as the reduction of cultivated land”²¹. En la actualidad, de los 3 millones de hectáreas de campos de arroz, 770.000 hectáreas permanecen sin cultivar. La segunda medida que aplico el gobierno fue la de alentar el consumo de arroz. Para llevar esto a cabo se exime a los granjeros de reducir el terreno cultivado si logran aumentar el consumo de este producto. Algunos de los métodos para aumentar su consumo han sido la implementación del arroz en los menús de los colegios o promocionando el consumo del vino de arroz, el *sake*.

¹⁹ Ohnuki-Tierney, *Rice as self, Japanese identities through time*, cit., p. 16

²⁰ *Ibidem*.

²¹ *Ibidem*, p. 17

Debido al intenso control que el gobierno imponía sobre el sake los gastos acabaron siendo inasumibles. Como ejemplo de estos gastos, en 1986 el gobierno japonés invirtió 1 trillón de yenes en los subsidios a los cultivadores de arroz. Desde ese año se han ido reduciendo los subsidios hasta llegar al punto de que el actual gobierno del Japón ya no controla totalmente el mercado del arroz. Por este motivo en la actualidad encontramos que “one finds three types of rice: *seifumai*, government rice that is purchased and sold to consumers by the government; *jishu ryūtsūmai*, rice sold for profit although it is sold through the local governments; and *jiyūmai*, rice sold on the market”.²² Esto nos permite observar como desde la Edad Media a la contemporaneidad los diferentes gobiernos y sistemas de gobierno han aplicado de forma más o menos estricta una política proteccionista con el arroz.

Como último punto a tratar de este apartado cabe remarcar la llamada problemática de la importación del arroz en Japón, la cual nos muestra la importancia sentimental más que económica del arroz para los japoneses. Esta problemática surge de la presión que llevan a cabo los Estados Unidos de América y algunos países europeos, los cuales quieren que Japón abra su mercado de arroz. Esta presión proviene sobre todo por parte de las asociaciones de cultivadores de arroz americanas y más específicamente de las de California. Ante esta presión nos encontramos lo siguiente:

One recalls the noneconomic argument of the consumers that “the price of rice is not high if one consumes only a small amount.” Therefore, many Japanese feel that even if the Japanese lose economically on this issue, the importation of rice will not profit Americans. Japanese consumers will continue to buy domestic rice because “it tastes far better than foreign rice and does not cost much,” and imported rice will be purchased only by low-class restaurateurs. Some individuals who tried to import California rice to sell in Japan not only met government sanctions but could not sell it (Nagaoka 1987; Tracey 1988).²³

Ante este problema surge una curiosa unión. Debido a los subsidios de los granjeros la población urbana suele quejarse de las ayudas que estos reciben del gobierno, pero en la problemática de la importación del arroz la población urbana ha apoyado a los granjeros, quienes se oponen más a dicha importación. En algunos casos la población urbana ha llegado a apoyar la idea de un mercado cerrado del arroz que defienden los granjeros. Políticamente, todos los partidos que han intentado alentar la importación de arroz extranjero se han encontrado con una férrea oposición por parte de los granjeros y en

²² *Ibidem*, p. 17

²³ *Ibidem*, p. 26

general de toda la población. Para entender finalmente esta fuerte oposición no sirven las siguientes palabras de la ya mencionada antropóloga Ohnuki-Tierney:

The rice importation issue, which has a political dimension, is based on broader cultural issues involving the meaning of rice. An understanding of rice in Japan requires an understanding of the broader cultural and historical landscape in which the meanings of rice and rice agriculture are embedded.²⁴

En los siguientes apartados nos preguntaremos cómo ha adquirido esta importante significación social y política el arroz en Japón desde una aproximación a su tradición cultural y religiosa.

b. Prácticas religiosas surgidas del cultivo del arroz

En primer lugar observaremos las prácticas y costumbres religiosas que se producían en el momento en que se implementó el cultivo de arroz. En el periodo Yayoi se han encontrado placas de bronce en las que están grabados símbolos de difícil interpretación. Se cree que podrían representar símbolos de poder temporal o que podrían tener connotaciones mágicas. En este periodo se puede observar el cambio de la piedra, que era usada en el periodo Jōmon, por estos bronceos y los símbolos que están grabados en ellos. Se cree que los rituales que se llevaban a cabo estaban relacionados con la agricultura. Un ejemplo de estos elementos de bronce son las campanas *dotaku*²⁵. Estas campanas se cree que eran usadas en los rituales y en algunas de ellas se encuentran grabados en los que “The most important motifs among these relate to agriculture such as images of elevated granaries used to store rice or scenes of rice being pounded. Many of the animals on these bells also appear to be connected to rice agriculture.”²⁶ Observamos que estos motivos tienen el siguiente sentido:

Los descubrimientos arqueológicos dan prueba de fiestas religiosas en honor a diversas deidades, sin duda relacionadas con la fertilidad y las cosechas. Probablemente fue en esta época Yayoi [...] la era de la articulación de los grandes mitos japoneses. Sabemos que se usaban campanas de bronce, puntas de lanza y dagas de bronce con fines ceremoniales, y que los espejos del mismo metal eran objetos litúrgicos dotados de poder religioso²⁷

Observamos aquí que aparece el espejo de bronce, el cual es una de las tres reliquias imperiales; el *yata no kagami*. Este es el llamado espejo de *Amaterasu* la diosa del sol y la deidad más importante para el sintoísmo.

²⁴ Ibídem p. 29

²⁵ Véase en anexo fig. 5

²⁶ Nanba, Yozo, Kyoto National Museum, October 11, 1997

²⁷ Rubio, *Los mitos de Japón: Entre la historia y la leyenda*, cit., p. 24

Además de lo que se ha deducido a partir de los yacimientos arqueológicos, la primera crónica sobre Japón que hizo el gobierno imperial chino también se refiere a los rituales. En el *Wajinden*, un comentario sobre el pueblo de *Wa* (Japón), escrito a finales del siglo III d. C se expone que “the people offered their prayers to fierce gods and sang, danced, and drank continuously day and night, after sowing seeds in the fifth month and after harvesting their crops in the tenth month.”²⁸ Más adelante en la crónica de la dinastía Sui del 630 d. C se expone que en el reino de *Wa* era costumbre la adivinación y que esta la llevan a cabo chamanes, que eran hombres o mujeres. En el caso de la mujer tenemos la figura de las *miko*²⁹. Estas actualmente sirven en los templos sintoístas pero en el periodo Yayoi se hablaba de ellas como chamanes. De esta figura Kayoko Takagi profesora de literatura japonesa en la Universidad autónoma de Madrid explica que:

En la civilización antigua de Yayoi vemos diferentes *Haniwa* representando a *Miko*, la sacerdotisa-chaman que cumplía una importante función en la sociedad. La existencia de estas mujeres que tendrían sucesoras a diversos niveles y en diferentes capas de la historia no es indiferente a la figura de *Amaterasu*, la gran diosa del sol, como representación central de la mitología japonesa³⁰

Esta figura aparte de tener poderes de predicción llevaba cabo los rituales para tener una buena cosecha, especialmente la del arroz. La figura de la *miko* ha llegado a muchos puntos de la cultura japonesa. Un ejemplo contemporáneo que expone también Takagi es su aparición en la película de animación *la princesa Mononoke* (2000) de aclamado director Hayao Miyazaki, en la cual aparece prediciendo el futuro³¹.

En la anterior cita también se habla de las *haniwa*, las cuales eran figuras de barro que se enterraban junto a las grandes personalidades, junto estos objetos de cerámica también se encontraron jarras en las que hay pintadas con pintura roja una especie de caras; de las que se especula que representen a deidades de la cosecha. Su vinculación con la cosecha se deduce del hecho de que en su interior contenían arroz.³²

En el caso de los hombres chamanes, se los ha relacionado con los primeros emperadores. Los primeros emperadores habrían ejercido poder político pero también religioso. Los primeros líderes surgidos del sistema agrícola basaban su poder político en la capacidad de solicitar a los dioses que le dieran una buena cosecha. La relación de

²⁸ Nanba, Yozo, Kyoto national museum, October 11, 1997

²⁹ Véase anexo fig. 6

³⁰ Takagi, *La cultura del arroz en Japón: Una aproximación antropológica y estética*, cit., p. 146

³¹ Véase anexo fig. 7

³² Kidder, *Ancient peoples and places, Japan Before Buddhism*, cit.,

los emperadores con el cultivo del arroz se ha establecido a través del nombre de primer sistema o código de gobierno, el cual se llamaba *Matsuri-goto*. Actualmente el término *matsuri* significa fiesta o festival, generalmente religioso, y por esto se ha acabado interpretando el nombre de este antiguo sistema político como *osukuni no matsurigoto*. Término que significaría:

Written in three characters that represent “to eat,” “country,” and “polity,” this phrase denotes the country where food for the deities is made.² In other words, food and food consumption were an essential part of the polity at the time, and rice had begun to represent food in general.³³

Este sistema imperial remarca la importante relación de los emperadores con la agricultura. Además de esto los más importantes rituales llevados a cabo por el emperador desde la antigüedad hasta ahora están relacionados con el arroz. Estos rituales son el *niinamesai*, el *ōnamesai* o *daijōsai* y el *kannamesai*. El *niinamesai* es el ritual en el que el emperador prueba o recoge la primera cosecha del arroz. El *ōnamesai* es casi idéntico al interior con la única diferencia que solo se lleva a cabo en la ascensión al trono de un nuevo emperador. El *kannamesai* es el ritual en que el emperador ofrece una nueva cosecha de arroz en el santuario de *Ise*, el lugar más sagrado para el sintoísmo, o planta la primera cosecha en palacio imperial.

Hasta el siglo VII d. C el *niinamesai* y el *ōnamesai* no se distinguían y se especula que el segundo ritual solo se estableció cuando los líderes del clan *Yamato* (el clan que fundó la dinastía imperial) conquistaron el este de Japón. Esta unión de este a oeste es expresada mediante el ritual en el que se recoge el arroz de dos campos, uno situado al noroeste de Kioto y otro al sureste. El arroz de este ritual es ofrecido a la diosa *Amaterasu*, pero esto empezó a ser así una vez establecido el sistema imperial; anteriormente el arroz era ofrecido a otras deidades de la producción o reproducción. El ritual de ascensión al trono de un nuevo emperador se lleva a cabo de la siguiente forma:

The preparation for the *ōnamesai* starts in the spring (February–April) preceding the major ceremony in the fall (Kōshitsu Bunka Kenkyū...kai 1988) when the locations of two fields—*yuki* and *suki*—are chosen by divination. Rice for the offering during the *fōnamesai* is grown in these fields with great care to prevent contamination by impurities. Situated southeast and northwest of Kyōto, respectively, these two fields symbolically represent the Japanese nation. The emperor and the Japanese people performed a series of purification rituals in preparation for the November ceremony³⁴

³³ Ohnuki-Tierney, *Rice as self, Japanese identities through time*, cit., p. 46

³⁴ *Ibidem*, p. 48

Con esta cita podemos observar cómo de un ceremonia religiosa, que implica la recogida del arroz, emana también el sentimiento de unidad nacional de Japón; un hecho que remarca la importancia del arroz para los japoneses. En este ritual como en el *niinamesai*, el emperador ingerirá este arroz, el cual está imbuido con el poder de los dioses, por lo que ingiriéndolo es imbuido de este poder que le alargará la vida. El hecho de que este ritual sea el de ascensión al trono de un nuevo emperador, y que en él sea simbólicamente representada la nación japonesa, lo convierte en el más importante de los rituales imperiales. La aparición en las fuentes mitológicas de este ritual y del *niinamesai* se da por separado. El *niinamesai* es mencionado por primera vez en el *Nihongi* llevado a cabo por el primer emperador, el emperador *Jinmu*³⁵ mientras que el *ōnamesai* aparece en el relato del emperador *Seinei*³⁶.

Una vez hemos hablado de los rituales que lleva a cabo el emperador debemos volver a las *matsuri* para dar cuenta de las prácticas religiosas a nivel popular. Este término se refiere exactamente a las fiestas religiosas de carácter popular, la mayoría de las cuales remiten al ciclo del cultivo de arroz. El término en si se define como el sentido de obediencia y sumisión a una deidad que visita el mundo de los hombres de forma periódica y los bendice. El poeta Origuchi Shinobu lo definió como “la llegada de Marebito, el que visita la tierra desde el país eterno y hace girar las cuatro estaciones del año”³⁷ El hecho de que esta deidad haga transcurrir las cuatro estaciones del año lo vincula con el cultivo del arroz, pues es necesario el paso de las estaciones para sembrar y recoger el arroz. Esta deidad, sin embargo, podía ser beneficiosa para las poblaciones que visitaba y también peligrosa. Para poder entender esto debemos tener en cuenta la siguiente concepción dual de la naturaleza:

A predominant interpretation of Japanese deities among contemporary scholars is that from the earliest times they have been characterized by a dual nature and power: peaceful power (*nigimitama*), which is good and creative, coexists with violent power (*aramitama*), which is evil and destructive. These elements are referred to as the soul (*mi* = the prefix signalling the elevated register; *tama* = *tamashii* = soul), as is the case with the *inadama* (*ina* = rice plant; *dama* = *tama* = soul).³⁸

Con esta concepción dual podemos comprender por qué la deidad, que a veces es mencionada como una sola deidad, pero otras como múltiples deidades, puede ser

³⁵ *Nihongi, Chronicles of Japan From The Earliest Times to A. D. 697*, George Allend & Undwind LTD London, 1956, p.109

³⁶ *Ibidem*, p. 373

³⁷ Takagi, *La cultura del arroz en Japón: Una aproximación antropológica y estética*, cit., p. 146

³⁸ Ohnuki-Tierney, *Rice as self, Japanese identities through time*, cit., p. 53

beneficiosa o perjudicial para la población. Esta concepción dual también explicaría qué en algunas zonas de Japón esta deidad algunas veces es representada como un ser demoníaco.

Una vez expuesta esta naturaleza dual de la deidad que se pone de manifiesto en las *matsuri* hemos de proceder a explicar el ritual que se lleva a cabo. En estas se invita o invoca a la deidad y se la agasaja con grandes cantidades de comida y bebida, se baila y canta para finalmente despedir a la deidad. Esta forma de celebración nos recuerda a las que se describían en el *Waijinden*, con lo cual podemos decir que son una forma muy antigua de religiosidad popular. De la misma forma que hemos descrito esta ceremonia, en los templos sintoístas se lleva a cabo otra ceremonia denominada *kagura* (música sagrada) que se desarrolla de la misma forma y tiene el mismo fin. Por esto podríamos argumentar que la segunda, establecida ya como práctica de la religión oficial proviene de la anterior; que posiblemente ya se desarrollaba en la época Yayoi.

Finalmente, conviene recalcar la importancia simbólico-religiosa del arroz tanto a nivel imperial como a nivel popular, que refleja la *niinamesa*, como muestra el siguiente pasaje:

Hasta la actualidad el Emperador planta el arroz en la huerta imperial y su cosecha de otoño será ofrecida a los dioses a la vez que será alimento para él. El grano de arroz nacido de la tierra creada por los dioses lleva consigo el espíritu del crecimiento y al ser ingerido por el Emperador el poder del crecimiento se multiplica dentro de él asegurando si larga vida. La concepción animatista de la cultura japonesa otorga gran importancia a la magia de la plantación y el acto de comer los granos de arroz.³⁹

c. El arroz en el *Kojiki* y el *Nihongi*.

En este apartado observaremos la presencia, importancia y significado del arroz en las dos crónicas japonesas que recogen la mitología sintoísta. Estas dos son el *Kojiki* y el *Nihon shoki* o *Nihongi*. El título del primero significa «crónicas de antiguos hechos del Japón» y el segundo «Crónicas del Japón». El *Kojiki* fue redactado en japonés el 712 d. C y el *Nihongi*, escrito en chino, más tarde en el 720. Ambas crónicas tienen dos principales objetivos. En primer lugar recopilar siglos de tradición oral. En segundo lugar pretenden exponer y fijar el origen de la dinastía imperial, un origen divino. La segunda, más comprensible, iba dirigida al imperio chino; con el objetivo de exponer y afianzar la dinastía imperial y el establecimiento de un imperio. Que las obras fueron hechas por encargo imperial queda muy claro en el prólogo del *Kojiki*, donde se expone

³⁹ Takagi, “La cultura del arroz en Japón: Una aproximación antropológica y estética”, *cit.*, p. 147

que el emperador Tenmu⁴⁰ (reinado 672-686) fue quien dio el encargo de empezar la crónica, y aparece también la emperatriz *Gemmei*⁴¹ (reinado 707-715) a la cual va dirigida el prólogo. Confirma que el origen del *Kojiki* se deba al mandato imperial el siguiente fragmento perteneciente al final del prólogo:

En total, pues, han sido compuestos tres volúmenes que, humildemente y con debida reverencia, presento [a Su Majestad]». [...] Yo, Yasumaro, tembloroso y postrado, hago una y otra reverencia [a Su Majestad Imperial]. El día 28 del primer mes del quinto año wado. Oo no Yasumaro, noble de rango quinto, nivel superior, y de la orden quinta de mérito.⁴²

El día 28 del primer mes del quinto año wado se traduce como el 10 de marzo del año 712, lo cual confirma que el documento fue entregado a la emperatriz *Gemmei*. El redactor lo afirma tanto aquí como en el principio del prólogo “Yo, el súbdito Yasumaro, os informo”, de que es un sirviente de corte imperial denominado *Shin* o *Yatsuko*⁴³.

Una vez expuesto esto, y antes de entrar en los textos, conviene aclarar que no seguiremos el orden de aparición del termino arroz ni del *Kojiki* ni del *Nihongi*; sino que seguiremos el orden de *Los mitos de Japón, entre la historia y la verdad* de Carlos Rubio⁴⁴, pero haciendo siempre la comparativa, si se da el caso, entre ambas crónicas. Además de esto aclaramos que no solo analizaremos las partes donde aparece el término arroz, sino que también les parte en que aparece el término sake. Esto se debe en primer lugar a que es su derivado principal y su importancia como ofrenda y en la mitología. La importancia del análisis de ambos se reafirma mediante estas palabras de Thomas P. Kasulis “quizás el sake y el arroz actúan juntos como una suerte de punto holográfico de acceso al sentimiento tradicional”⁴⁵.

La primera aparición del término arroz la encontramos en la muerte de *Izanami*, la madre de los dioses y símbolo del principio femenino. Este mito, *El nacimiento de los dioses de la tierra*⁴⁶, narra cómo después de que la diosa *Izanami* dé a luz al dios del fuego se quema el sexo, con lo cual enferma y muere. Una vez muerta de su ombligo surgen cinco cereales: cañamo, mijo, arroz, maíz y leguminosas. En este punto Carlos

⁴⁰ *Kojiki, Crónicas de antiguos hechos de Japón*, Editorial Trotta, Madrid, 2012, p. 45

⁴¹ *Ibidem*, p. 48

⁴² *Ibidem*, p. 50

⁴³ *Ibidem*, p. 43

⁴⁴ Véase en anexo fig. 8

⁴⁵ Kasulis, *Shinto, El camino a casa*, cit., p. 73

⁴⁶ Rubio, *Los mitos de Japón: Entre la historia y la leyenda*, pp. 81-83

Rubio se basa en el *Nihongi*. El original del *Nihongi* expone la muerte de la diosa de la siguiente forma:

Now Izanami no Mikoto was burnt by kagu tsuchim so she died. When she was lying down to die, she gave birth to the earth goddnes, Hani-yama-hime, and the water goddnes, Midzu-ha-no-me. Upon this Kagu tshuchi took to wife Hani-yama-hime, and they had a child named Waka-musubi. On the crown of this Deity's head were produced the silk worm and the mulberry tree, and in her nave the five kinds of grain⁴⁷

Este mismo mito dentro del *Nihongi* tiene diferentes versiones en las que no se menciona que estos cinco cereales surgieran de la diosa *Izanami*. Esto es un reflejo de que es una obra que recoge toda una gran tradición oral, por lo que hay varias y distintas versiones de un mismo mito. Por otro lado el *Kojiki* solo recoge una versión en la cual no se menciona el surgimiento del arroz de la diosa *Izanami*.⁴⁸ El surgimiento del arroz se contara en el mito *El nacimiento de la agricultura*, que también es contado en la versión de Carlos Rubio. En este mito el dios *Susano*, el dios de la luna y hermano de *Amaterasu* la diosa del sol, va a visitar a la diosa llamada *Ukemochi* (diosa de los alimentos) en el *Nihongi* o en la versión del *Kojiki Oho-ge-tsu-hime* (princesa de abundantes alimentos). Esta, para agasajar al augusto dios *Susano* procede así “Esta sacó diversos alimentos sabrosos de su nariz, de su boca y de su recto; los preparó y se los ofreció”⁴⁹. Este mismo proceder es expuesto en el *Nihongi* pero de forma más refinada:

There upon Uke-mochi no kami turned her head towards the land, and forthwith from her mouth there came boiled rice: she faced the sea, and again there came from her mouth things broad of fin and things narrow of fin. She faced the mountains and again there came from her mouth things rough of hair and things of soft hair.⁵⁰

En ambos casos el dios *Susano* monta en cólera al ver de dónde han salido los alimentos y mata a la diosa. Una vez muerta la diosa, en el *Kojiki* surgen las semillas del arroz de sus ojos, mientras que en el *Nihongi* estas surgen del vientre de la diosa. Estos mitos, tanto el de *Izanami* como el de *Ukemochi* tienen un mensaje central “la alimentación del ser humano es parte de la divinidad”⁵¹. Aun así la antropóloga Ohnuki-Tierney ha aportado la siguiente interpretación sobre el surgimiento del arroz de la diosa *Ukemochi* en la variante del *Nihongi*:

⁴⁷ *Nihongi, Chronicles of Japan From The Earliest Times to A. D. 697*, cit., p. 21

⁴⁸ *Kojiki, Crónicas de antiguos hechos de Japón*, cit., p. 60

⁴⁹ *Ibidem* p. 77

⁵⁰ *Nihongi, Chronicles of Japan From The Earliest Times to A. D. 697*, cit., p. 32

⁵¹ Naumann, *Antiguos mitos japoneses*, cit., p. 68

The abdomen (hara) has always been of crucial importance in the Japanese concept of the body and remains so even today (see Ohnuki-Tierney 1984:57–60). The soul was thought to reside in the abdomen, hence, the well-known cultural institution of male suicide during which a man cuts open his abdomen to release his soul. The abdomen, which houses the fetus, is where human life is thought to be located. Given the centrality accorded to the abdomen, it is significant that in the myth-histories, rice is depicted as originating from the abdomen—the abode of the soul and fetus— whereas other grains emerge from other parts of the body. This passage is at least suggestive of the special importance of rice among grains.⁵²

Esta interpretación aumenta la importancia atribuida arroz, pues no solo surgió de la deidad sino que surgió de parte donde se almacena el alma y se genera la vida.

Seguidamente nos encontramos con el mito que Carlos Rubio llama *El eclipse*⁵³, en el que expone el mito que en el *Kojiki* se llama *La puerta de la casa rocosa del cielo*. Este mito nos cuenta como después de haber engendrado hijos Susanoo y Amaterasu, el primero en un gesto de orgullo y victoria se dedicó a destruir los campos de arroz de su hermana, tapan el riego con tierra y esparcir sus excrementos por el altar donde se estaba ofreciendo el *kannamesai*, es decir, la primera cosecha del arroz. Este acto más dos actos posteriores, el desuello de un caballo celestial y la muerte de una hiladora celestial, provocaran que la diosa *Amaterasu* se encierre en la *casa rocosa del cielo* (una cueva) y esto producirá la oscuridad en el mundo. Carlos Rubio interpreta lo sucedido en este mito de la siguiente forma:

Los daños sucesivos que el dios rebelde causa a su hermana pueden interpretarse como una regresión de la civilización. En los siglos formativos de estos mitos (I-IV), el cultivo intensivo de arroz- la última fase de la llamada época Yayoi (300 a.C. – 300 d. C.)- se identificaba con la vida, el progreso y la modernidad. Los hábitos sociales determinados por la nueva economía agrícola probablemente influyeron en la configuración de la mentalidad religiosa del pueblo japonés. Arroz como civilización, arroz como vida.⁵⁴

De este mismo episodio, la catedrática de japonología Nelly Naumann, destaca que lo que podríamos observar en este capítulo es la estrecha vinculación de la diosa Amaterasu con el cultivo del arroz.⁵⁵ En este relato también aparece por primera vez el *kannmesai* que es practicado en la actualidad por el Emperador, aunque solo lo menciona y no explica la ceremonia. En la línea de ceremonias que involucran el arroz encontramos la siguiente aparición del término en *El funeral del dios Ame-no-waka-hiko*. Este mito nos describe la ceremonia funeraria llevada a cabo en el cielo por la muerte de este dios, el cual había traicionado a los dioses y había matado a un faisán

⁵² Ohnuki-Tierney, *Rice as self, Japanese identities through time*, cit., p. 51

⁵³ Rubio, *Los mitos de Japón: Entre la historia y la leyenda*, cit., pp. 107-111

⁵⁴ *Ibidem*, p. 111

⁵⁵ Naumann, *Antiguos mitos japoneses*, cit., p. 75

celestial.⁵⁶ En esta ceremonia se ofrece en altar mortuorio arroz molido, lo cual nos muestra el arroz como ofrenda funeraria, práctica habitual en la cultura japonesa. En el *Nihongi* no se mencionan las ofrendas a la deidad muerta. Naumann⁵⁷ remarca que este episodio no tiene relación con la acción mítica, pero sí que nos muestra una serie de tradiciones populares importantes y es valioso para la historia de la cultura. Esto es así según Naumann pues este mito es “el detonante para la construcción de una «casa de duelo», en la cual, por lo visto, el muerto permaneció de cuerpo presente hasta su entierro.”⁵⁸ Por lo cual este mito recoge y nos muestra una tradición.

A continuación nos movemos de la “Era de los Dioses”, que es la primera parte del *Kojiki*, a la “Era de los Héroes” y la “Era de los Hombres”; que son respectivamente la segunda y tercera parte del *Kojiki*. Cabe remarcar también que el *Nihongi* no está dividido así. Este se divide en dieciséis libros de los cuales los dos primeros recogen “la Era de los dioses”. Dicho esto nos adentraremos en el mito de La conjura de la emperatriz y su hermano, el cual es renombrado por Carlos Rubio como la conjura de Saho Biko. En este episodio la emperatriz, después de ser relegada por una nueva emperatriz, se conjura con su hermano *Saho-Biko* en contra del emperador Suinin.⁵⁹ Entonces el emperador tiene un sueño que le auguraba desgracias por parte de Saho Biko y una culebra roja se le enrosca al cuello. La emperatriz ante esto confiesa la traición y dice que su hermano la embaucó. El emperador manda a soldados contra este pero “este ya lo aguardaba listo para el combate después de haber levantado un castillo de espigas de arroz”.⁶⁰ El término original en japonés es *inaki* (castillo de paja de arroz), Carlos Rubio a interpretado que se trataba de un granero de arroz fortificado o una fortaleza envuelta por haces de paja de arroz.⁶¹ Lo que aquí podemos observar es que este mito recoge por primera vez el uso del arroz como material de construcción. Un material muy importante para la tradición japonesa. Esta importancia la remarcó el célebre escritor *Junichiro Tanizaki* en su obra *El elogio de la sombra*. En esta obra el autor habla de la siguiente forma del *tatami*, el tradicional suelo japonés hecho con paja de arroz:

⁵⁶ *Kojiki, Crónicas de antiguos hechos de Japón*, cit., p. 100

⁵⁷ Naumann, *Antiguos mitos japoneses*, cit., p. 137

⁵⁸ *Ibidem*

⁵⁹ *Kojiki, Crónicas de antiguos hechos de Japón*, cit., p. 152

⁶⁰ *Ibidem*, p. 153

⁶¹ Rubio, *Los mitos de Japón: Entre la historia y la leyenda*, cit., p. 177

Per molt alerta que estiguis o per molt que t'afanyis a passar la baieta, la brutícia sempre s'acaba veient, sobretot si el terra es de fusta o de tatami. Per això la gent acaba posant-hi rajoles i una tassa amb cisterna, que són més higièniques i més fàcils de mantenir, però que, en canvi, no tenen cap mena de relació amb «el refinament» ni amb «la bellesa de la natura»⁶²

Después de este episodio mencionaremos brevemente que en *El destino de los dos amantes fugitivos*, dentro del ciclo del emperador *Nintoku* el primero de *la Era de los Hombres*; se menciona la “fiesta de la abundancia”⁶³. Esta ceremonia no es otra que la del *kannmesai*, en la que se entrega la primera cosecha de arroz al santuario de *Ise* y el emperador prueba dicha cosecha. En este episodio también se menciona que durante la ceremonia se bebe *sake*, con lo cual es la aparición de esta bebida de arroz en una práctica religiosa.

Seguidamente encontramos cuatro mitos en que el término arroz aparece o cobra un significado político y económico. El primero de estos mitos es el del *Príncipe Mayowa*. En este mito el emperador Anko ha sido asesinado y los traidores para aplacar la ira del hermano del emperador proceden a entregarle la hija de su jefe para que se casen y cinco *miyake*, graneros de arroz.⁶⁴ De este primer mito podemos observar que el arroz cobra valor económico, con el que negociar una rendición. El segundo mito nos vuelve a llevar a la “Era de los Dioses”. En *el país de las raíces* encontramos el siguiente fragmento “Después Susano se lo llevó a una sala tan espaciosa como ocho campos de arroz.”⁶⁵ En este mito observamos que los campos de arroz podrían haber sido utilizados en la antigüedad como medida espacial. El tercer mito nos lleva a *la Era de los Héroes*, al ciclo de la emperatriz *Jingû*. En *La pesca de la trucha*⁶⁶ la emperatriz se sumerge en un río para pescar utilizando como anzuelo un grano de arroz. Eso parecería que no tiene ninguna importancia sino fuera porque se trata de una tradición. El hecho de que esto sea una tradición es corroborado por Carlos Rubio en una nota en el *Kojiki*⁶⁷, En que expone que un poema del *Manyôshû* (La miríada de hojas), la recopilación más antigua de poemas japoneses, atribuido a *Ôtmono Tabito* alude a esta tradición. El poema de *Ôtmono* dice así:

Swift the swallows in the matsura stream: do they wet the hems of their crimson robes as they angle the sweetfish? Must I go on longing never to see the Tamashima river in

⁶² Tanizaki, Junichirô, *Elogi de l'ombra*, Angle Editorial, Barcelona, 2013, p. 16

⁶³ *Kojiki, Crónicas de antiguos hechos de Japón*, cit., p. 213

⁶⁴ *Ibidem*, p. 230

⁶⁵ *Ibidem*, p. 88

⁶⁶ *Ibidem*, p. 180

⁶⁷ *Ibidem*, p. 181

Matsura that everybody sees? How I envy the one there watching the women who angle young sweetfish in the Matsura river in the Tamashima bends!⁶⁸

Este poema remarca que dicha tradición existiera pues en el *Kojiki* se dice lo siguiente:

Era el principio del cuarto mes lunar cuando la emperatriz llegó al poblado de Tamashima, en la comarca de Matsura, en Tsukushi. Allí tomó su comida a la orilla del río. Después, se metió hasta la mitad del río, se arrancó un hilo de la falda, puso un grano de arroz en la punta del hilo y usando el grano como anzuelo pescó una trucha⁶⁹

La coincidencia entre el mito y el poema nos hacen pensar que esta tradición existiera, aunque no ha perdurado hasta la actualidad. El cuarto mito se enmarca en el ciclo del emperador Sūjin. La parte del mito en que se menciona el arroz solo se encuentra en el *Nihongi*, pues no se recopiló en el *Kojiki*. En este episodio el emperador les pide a sus hijos que para el decidir cuál de los dos le sucederá en el trono imperial le cuenten sus sueños. El hijo mayor le cuenta que en su sueño blandía ocho veces la espada hacia el este. El hijo menor sueña que agitaba una cuerda hacia todas las direcciones para espantar a los gorriones que se comían el arroz de los campos. Entonces el emperador decide nombrar sucesor al hijo menor.⁷⁰ Podríamos pensar que se elige al hijo menor porque en su sueño impide que la población se quede sin el alimento base, el arroz. Mientras que no se elige al mayor porque “El mayor de vosotros se volvió al este solamente. Eso quiere decir que gobernará solo las regiones de este. Pero el menor de vosotros miró desde lo alto a las cuatro direcciones. Él será, por lo tanto, quien nos suceda en el trono celestial”⁷¹

Una vez hemos expuesto y analizado los episodios mitológicos en que aparece el arroz pasaremos a exponer los del sake. La primera aparición del sake en la mitología se encuentra en el mito de *la serpiente de ocho cabezas*. En este episodio el dios *Susanoo* ayudara a unos aldeanos que están siendo aterrorizados por una serpiente de ocho cabezas. Para llevar a cabo la tarea pide sake para él y ocho barriles de la misma bebida. Con estos ocho barriles emborrachará a la serpiente y de ella extraerá la espada *kusanagi* que es otra de las tres reliquias imperiales, junto al espejo ya mencionado y una joya. Cabe mencionar de este mito que el original japonés, en el *Kojiki*, no menciona el sake sino el *ki*. Carlos Rubio aclara lo siguiente en su versión del mito “Es el antiguo Ki que corresponde al sake. El método de fermentación será introducido

⁶⁸ *The Ten Thousand Leaves, A translation of the Man'yōshū*, Princeton University Press, New Jersey, 1981, p. 375

⁶⁹ *Kojiki, Crónicas de antiguos hechos de Japón*, cit., p. 181

⁷⁰ Rubio, *Los mitos de Japón: Entre la historia y la leyenda*, cit., p. 386

⁷¹ *Ibidem*

desde Corea en épocas ya históricas. El Aguardiente era una ofrenda religiosa habitual en el antiguo Japón.”⁷²Naumann remarca que en este mito la ingesta de *sake* está relacionada con la idea del agua de vida⁷³, la cual daría más poder al dios para poder enfrentarse a la serpiente.

Seguidamente en el mito *El dios Sukuna-biko y el monte Mimoro* no aparece el sake en sí, pero se dice que fue este dios el que inventó el método para fermentarlo, por lo cual el sake también tendría un origen divino. Carlos Rubio aclara lo siguiente de él:

Este dios, también conocido como suruta biko, sigue siendo popular a día de hoy. Muchos de los cuentos populares japoneses sobre enanos y elfos se derivan de él. Se lo considera el inventor de la medicina y del arte de fermentar sake. Sukuna significa «pequeño», y bikona es apelativo honorífico.⁷⁴

A continuación encontramos tres episodios en que se usa el sake del modo en que lo usa Susanoo con la serpiente, es decir, para emborrachar y matar. El primero se encuentra el mito de *la conquista de Kumaso*. En la versión del *Nihongi* una de las hijas de los rebeldes de *Kumaso* traiciona su padre, lo emborracha y entonces lo asesina. Esta es la versión que recoge Carlos Rubio⁷⁵En el *Kojiki* es el príncipe *Yamato Takeru* quien se disfraza de mujer, emborracha y asesina los rebeldes.⁷⁶ El segundo nos relata como el emperador *Richu* en *el guardia traidor*⁷⁷, el emperador ofrece una copa muy grande de sake al guardia que había ayudado en una conspiración contra él, y cuando la copa tapa la cara del guardia; el emperador saca una daga y lo decapita. El tercer mito se encuentra solo en el *Nihongi*, en el *Chūai Tenno*⁷⁸En este episodio el emperador vierte un barril de sake al río, con lo cual los peces se emborrachan y salen a la superficie para ser pescados más fácilmente. Esto es interpretado por los pescadores como un regalo de su emperador.

Finalmente, expondremos dos mitos que no recoge Carlos Rubio pero que se encuentran tanto en el *Kojiki* como en el *Nihongi*. El primero se encuentra en el ciclo de la emperatriz *Jingu*, *Las canciones del Sake*. En este episodio la emperatriz recibe a su hijo con la siguiente canción:

⁷² *Ibídem*, p. 128

⁷³ Naumann, *Antiguos mitos japoneses*, cit., p. 109

⁷⁴ Rubio, *Los mitos de Japón: Entre la historia y la leyenda*, cit., p. 135

⁷⁵ *Ibídem*, p. 180

⁷⁶ *Kojiki, Crónicas de antiguos hechos de Japón*, cit., p. 163

⁷⁷ *Ibídem*, p. 218

⁷⁸ *Nihongi, Chronicles of Japan From The Earliest Times to A. D. 697*, cit., p. 215

Este bendito sake. No lo he preparado yo. Fue el dios Sukuna-biko, El que hace el sake, El que habita en Tokoyo, El que se yergue en las rocas. Él fue quien destiló este sake bailando con frenesí Y lo bendijo Y nos lo trajo como ofrenda. Bébelo de un trago ¡Vamos, vamos!⁷⁹

En este relato mítico vuelve a aparecer el dios *Sakuna biko* y se vuelve a remarcar el origen divino del sake. Carlos Rubio en la nota sobre esta canción en el *kojiki* aclara que esta pertenece a un género llamado *sakakura*, las canciones del banquete o del sake.⁸⁰ Además añade que el original del “vamos, vamos” es “sa, sa”, que es una fórmula para incitar a beber, a la vez que una fórmula ritual. El segundo mito y último que analizaremos en este apartado se encuentra en el ciclo del emperador *Yuryaku*, *Las canciones de amatagari*.⁸¹ En este episodio una princesa ofrece al emperador un tazón de *sake* en el cual ha caído una hoja, este al verlo casi la decapita; pero entonces la muchacha lo calma con una bella canción. En este último mito podemos observar que la pureza del sake es importante, pues el emperador se molesta sumamente al ver el sake contaminado. En el último apartado de este trabajo volveremos sobre esta cuestión de la pureza e impureza y mostraremos lo sumamente importante que es en el sintoísmo.

3. El arroz en la gastronomía japonesa contemporánea

a. Productos con el arroz

Este apartado tratará los principales productos alimentarios que tienen como base el arroz, o que son derivados de este. Lo haremos como introducción al último apartado del trabajo que será un estudio de caso que ilustra lo examinado en los apartados anteriores y estudia su pervivencia en el mundo contemporáneo. Pero no hablaremos del sake, pues su relevancia dentro de los productos derivados del arroz nos lleva a presentarlo en otro apartado.

El primer producto a tener en cuenta es el *mochi*⁸². Este alimento, al que podríamos llamar “pastelito de arroz”, se elabora con arroz cocido al vapor (arroz glutinoso) que posteriormente es amasado con un mortero. Su elaboración no es tan fácil como parece, pues mientras una persona está dándole al arroz con el mortero, otra debe ir removiéndolo sin que le den con este. Las primeras noticias que tenemos sobre la

⁷⁹ *Kojiki, Crónicas de antiguos hechos de Japón*, cit., p. 183

⁸⁰ *Ibidem*

⁸¹ *Ibidem*, p. 241

⁸² Véase en anexo, fig. 11

elaboración de este producto son de los siglos XIII y XIV. En esa época, aparte de ser ingeridos, se usaban para el propósito descrito a continuación:

...se conoce que en las casas de los samuráis colocaban en el año nuevo los *mochis* redondos imitando el espejo, símbolo de los ritos religiosos del *shintoísmo* delante de la armadura. De ahí que estos *mochis* se llaman Kagamimochi, *mochi* en forma de espejo, y el día 11 de enero se celebra el Kagamibirakiri (literalmente abrir el espejo) y se comen estos *mochis* en diferentes maneras. Igualmente, esto tiene el sentido de ingerir algo que ha recibido la bendición de los dioses ancestros ya que se considera que en el comienzo del año, ellos decienten del cielo...⁸³

En la anterior cita podemos observar la antigüedad del consumo de este producto, y también su relación con el sintoísmo. Esto no nos debería extrañar dada la importancia de su producto base, el arroz, para el shintō.

De este producto, base de la poco conocida pastelería japonesa (que utiliza como base el arroz), se han elaborado un sinnúmero de variedades. En España, sin embargo, podríamos decir que la variante de *mochi* más conocida y la que más se encuentra en los restaurantes es el *daifuku mochi*. Este consiste en el pastelito de arroz relleno, habitualmente, del ya mencionado *anko* (pasta de judía roja endulzada), de helado de té verde o cereza. Esta variedad es la que se suele comer durante la festividad de año nuevo. En España las comunidades japonesas de Madrid y Barcelona organizan la fiesta del *mochi*, *mochitsuki Taikai*. En esta celebración se muestra el proceso de elaboración en público con la masa en un tronco hueco hecho para la ocasión. Este dulce al ser bastante empalagoso en Japón “se bromea con que esto es lo que hay que darles a las suegras impertinentes”⁸⁴

El segundo producto es el vinagre de arroz (*komezu* o *Su*). Se cree que este producto se empezó a elaborar al mismo tiempo que el sake, pero a diferencia de este que es mencionado tanto en el *Kojiki* como en el *Nihongi*, el vinagre de arroz no es mencionado en los relatos míticos. Este producto casi desaparece después de la Segunda Guerra Mundial debido a la escasez de arroz. En occidente es muy difícil de encontrar, ya que en la actualidad se produce mayormente de forma artesanal y el que más se comercializa es el sintético. El vinagre de arroz es rico en ácidos orgánicos y aminoácidos, mantiene la sangre limpia, ayuda a bajar la tensión y previene la diabetes.

⁸³ Takagi, “La cultura del arroz en Japón: Una aproximación antropológica y estética”, cit., p. 148

⁸⁴ Martín Pearson, Sarah, “El maestro pastelero Ochiai revela su receta secreta del mochi”, www.comerjapones.com, 29 octubre 2009

Es aún más importante para la gastronomía japonesa su capacidad esterilizadora y antiséptica, tal y como lo remarca Takagi en el siguiente pasaje:

La incorporación del vinagre de arroz en el arroz que se utiliza para el *sushi* tiene su explicación. Si examinamos cuidadosamente todos los ingredientes que se emplean para hacer el *sushi* y las guarniciones que acompañan al *sashimi*, los dos platos de pescado crudo, nos damos cuenta inmediatamente que son elementos que evitan todo tipo de intoxicación y sirven para conservar mejor el pescado.⁸⁵

Este producto también muestra un gran abanico de variedades. Para poder adentrarnos en estas expondremos solo seis de ellas⁸⁶, las cuales son comercializadas en España. La información sobre especificidad y uso de estas variantes la hemos obtenido del experto en gastronomía japonesa Roger Ortuño Flamerich; el cual fue recientemente nombrado Embajador de Buena Voluntad de la Gastronomía Japonesa por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón. Esta condecoración solo la tienen tres personas en occidente (incluyendo a Ortuño) y se ideó para apoyar el conocimiento y difusión de la gastronomía japonesa.⁸⁷ Las dos primeras variantes son muy parecidas. Estas son el *Chanponzu* y el *Sudachi Konbu Ponzu*. Ambas variedades son la mezcla de vinagre con zumo de cítricos, pero en la segunda solo se mezcla el vinagre con zumo de *Sudachi*; un cítrico que solo se encuentra en Japón y caldo *daishi* (caldo de alga *konbu*). La tercera variante es el *Tosazu* que es la mezcla del vinagre de arroz con caldo de bonito seco (*katsuobushi*) y *mirin*, un tipo de sake rebajado que se usa para cocinar. La cuarta variante es el *Sushi no Su* el cual se usa para aderezar el arroz para sushi. Este es una mezcla de vinagre, sake dulce, *mirin*, alga *konbu*, sal y azúcar. Finalmente nos encontramos con las dos últimas variedades de vinagre de arroz, *Amazake Su* y *Sakazu*, que son fruto de la mezcla del vinagre con sake y sake dulce. Con la descripción de estas variedades queremos mostrar la versatilidad de este producto y por ello su importancia.

El último producto derivado del arroz a tener en cuenta son las *senbei*⁸⁸. Las *senbei* son galletas hechas de polvo de arroz. Cada región de Japón hace una variedad que es considerada autóctona y eso hace que tenga un sinnúmero de variantes. Kayoko remarca su importancia en el siguiente fragmento:

⁸⁵ Takagi, “La cultura del arroz en Japón: Una aproximación antropológica y estética”, cit., p. 150

⁸⁶ Véase en anexo, fig.12

⁸⁷ Más información en <http://www.comerjapones.com/embajador-de-buena-voluntad>

⁸⁸ Ver anexo, fig.13

Estas galletas saladas son parte de la dieta fundamental de los japoneses, que no solo contentos con un tazón de arroz en cada comida, lo toman como *snack* o merienda⁸⁹

b. Sake y *awamori*

Tras analizar los anteriores productos derivados del arroz, ahora trataremos el sake, que es el derivado del arroz más antiguo. Su primera aparición literaria se da en el *Kojiki*, en el episodio de la serpiente de ocho cabezas a la que *Susano* se enfrenta y que ya hemos descrito anteriormente. La importancia de este producto dentro del sintoísmo se ha hecho patente en los mitos analizados anteriormente, pero, podemos volver a ver su importancia en el siguiente fragmento:

Naomichi Ishigue, antropólogo que ha escrito extensamente sobre la dieta japonesa, opina que el alcohol produce una intoxicación en el cuerpo humano, lo cual ha sido interpretado desde el punto de la religión primitiva como un estado extraordinario en el que se permite un estado de comunicación con lo sobrenatural.⁹⁰

Este texto nos recuerda la importancia de esta bebida dentro del sintoísmo y nos sirve para argumentar el por qué lo tratamos aparte del resto de productos. Esto se debe a su importancia religiosa y también a la importancia que le otorgaremos en el último apartado del trabajo, ya que una de las categorías sintoístas de Kasulis (la embriaguez) está ligada a este producto, y también porque uno de los volúmenes de *Oishinbo* que analizaremos lleva como título *Sake*.⁹¹

A continuación procederemos a definir este producto. Se trata de una bebida alcohólica obtenida por la fermentación del arroz con un máximo de 17 grados de alcohol. Del arroz solo se utiliza el núcleo donde se concentra el almidón. En occidente se le suele llamar vino de arroz, pero el proceso de fermentación es diferente al del vino y por este motivo no se pueden equiparar. Tampoco se le podría denominar como licor, pues no se usa la destilación en su proceso de elaboración. También se distingue de la cerveza por el hecho de que no se maltea (proceso en el que se deja germinar los cereales para luego secarlos), ya que el arroz pulido no puede germinar. Para entender mejor el sake debemos observar el fragmento expuesto a continuación:

El hongo *koji* (*aspergillus oryzae*) prepara el arroz para el proceso de fermentación, convirtiendo almidón en azúcares fermentable por la levadura. El proceso de conversión del almidón y los azúcares en alcohol no sucede de forma secuencial como en la cerveza, sino de forma simultánea en el mismo tanque. Se conoce como “fermentación paralela

⁸⁹ Takagi, “La cultura del arroz en Japón: Una aproximación antropológica y estética”, cit., p. 151

⁹⁰ *Ibidem*, p. 149

⁹¹ Kariya, Tetsuo, Hanasaki, Akira, *Oishinbo a la carte, Sake*, Norma editorial, Barcelona, 2015

múltiple” y es un proceso que solo se da en la elaboración del sake, consiguiendo mayores niveles de alcohol que cualquier otra bebida no destilada.⁹²

Esta cita nos permite observar la particularidad de este producto y su carácter único. En cuanto a su proceso de elaboración, que es muy sofisticado, consta de dieciséis etapas. La primera es la pulimentación del arroz, en que se pule el arroz integral, *genmei*, hasta el núcleo y luego se deja reposar dos semanas para la absorción de la humedad ambiental. La segunda etapa es el lavado, en el cual se eliminan impurezas que hayan podido quedar después de la pulimentación. La tercera es el remojo, en la cual se deja el arroz en agua para que aumente un 30% su peso. La cuarta es la cocción al vapor en que se deja el centro blando y la capa exterior dura. La quinta etapa es la sacarificación. En esta se añade el hongo *koji* para preparar la fermentación. Este proceso dura dos días. La sexta etapa se denomina *Moto o Shubo*. En esta se produce el *moto*, que es la mezcla del arroz pulido con el *koji*, levadura, agua y ácido láctico. Es la base para la fermentación. La séptima etapa es el *moromi*. Después de dos semanas dejando reposar el *moto* se añade durante cuatro días se añade más arroz, agua y *koji* para aumentar el volumen de la mezcla; que se llamara *moromi*. En la octava etapa se deja fermentar el *moromi* durante cuatro semanas. La novena y décima etapa son la filtración a presión y la filtración con polvo de carbón para su purificación. La undécima y doceava etapas son la primera pasteurización y el traspaso del sake a un tanque de maduración. Se deja madurar entre seis meses y un año. Finalmente se hace el *coupage* (en que se mezcla sakes de distintos tanques), la adición de agua para rebajar el alcohol, una segunda pasteurización y el embotellado. Todos estos pasos no se cumplen siempre y diversas variantes del sake se establecen por la omisión de alguno de estos pasos.

En general los sakes son clasificados por el grado de pulimentación del arroz (*seimaibuai*) y por si se le añade o no alcohol destilado. La segunda clasificación establece el *aru-ten* (sake fortificado) con alcohol añadido y el *junmaishu* (sake puro de arroz). Dentro del *aru-ten* encontramos los *daiginjo*, *ginjo*, *honjozo* y *futsusuhu*. Estos respectivamente presentan un grado de pulimentación del arroz del 50%, 60%, 70% y sin especificar. Dentro de los *Junmaishu*, encontramos el *junmai daigingo* (50% o menos), el *junmai ginjo* (60% o menos) y el *junmai* (70% o menos). De todas estas variantes los sakes con el arroz pulido un 70% o menos son solo el 26,2% del mercado,

⁹² Flamerich Ortuño, Roger, “El sake”, en Kariya, Hanasaki, *Oishinbo a la carte, Sake*, cit., p. 258

mientras que el *futsushu* (también denominado sake corriente) representa un 73,8% del mercado.⁹³

En último lugar, debemos tener en cuenta dos bebidas alcohólicas de arroz japonesas. La primera y menos importante para nuestro trabajo es el *sochu*. Su menor importancia se debe a que se obtiene de la fermentación y destilación de arroz, o cebada, trigo o boniato. Tiene una graduación alcohólica de entre 25 y 45 grados. La segunda es el *awamori*, la cual cobrara importancia en el análisis que llevaremos a cabo del manga *Oishinbo*. Se trata de una bebida típica de Okinawa, que se distingue del sake por el uso del arroz índica. Además de fermentarse también se destila y puede llegar a un 60% de graduación alcohólica. Aunque normalmente se sitúa entre el 30% y el 43%. Su carácter único se debe a que se encuentra con facilidad (en Okinawa) *awamori* que se ha dejado reposar en un recipiente de arcilla durante un siglo.

c. *Oishinbo* a la carte

En este último apartado del trabajo pretendemos analizar mediante las categorías que Kasulis determina a partir de su estudio del sintoísmo (lo natural, la simplicidad, la pureza y el tabú, la purificación, la separación y la solidaridad comunal y la embriaguez) el manga *Oishinbo a la carte*. Con esto trataremos de mostrar cómo en un producto del Japón contemporáneo se encuentran elementos del sintoísmo relacionados con el arroz y el sake.

El manga que vamos a analizar se ha convertido todo un fenómeno en Japón. Empezó a publicarse en 1983 y ya llevan 103 tomos y es la sexta serie de manga más vendida (100 millones de tomos vendidos).⁹⁴ La temática de este manga es la gastronomía japonesa. *Oishinbo* nos presenta a Shiro Yamaoka y a su compañera Yuko Kurita, el primero un gourmet con muchos conocimientos de gastronomía japonesa y la segunda una experta en discernir entre sabores. Ambos trabajan en un periódico ficticio *Touzai Shinbun*. El director del periódico encarga a Yamaoka y Kurita que confeccionen el menú definitivo (que después de 103 tomos aún no han confeccionado). El personaje al que podríamos llamar antagonista y que aparecerá en nuestro análisis es el padre de Yamaoka, Yuzan Kaibara. Es un maestro alfarero y pintor y gran gourmet fundador del club de gastronomía donde se educó *Yamaoka*. Padre e hijo compiten durante el manga para

⁹³ Ortuño, *El sake*, cit., p. 259

⁹⁴ Para más información véase la reseña: <http://www.mangaland.es/?s=oishinbo>

demostrar sus conocimientos gastronómicos. En España, desde noviembre del 2015, se ha empezado a publicar una colección de siete tomos que recoge los mejores episodios de este manga. En este trabajo analizaremos los dos primeros tomos publicados: *Cocina Japonesa*⁹⁵ y *Sake*⁹⁶. Es una lástima, no obstante, que el tomo titulado *el arroz* no será publicado hasta diciembre de 2016.

Antes de exponer las categorías de Kasulis, nos gustaría subrayar la creciente atención que el manga ha recibido como elemento de estudio académico. El manga es uno de los fenómenos culturales más importantes del Japón actual. Su nacimiento se sitúa después de la Segunda Guerra Mundial, con la publicación de *Shin Yakarajima*⁹⁷ (1946) del quien es considerado el padre del manga Osamu Tezuka (1928-1989), más conocido en occidente por el manga y anime *Astro boy* (1952). Podemos ver su importancia en las siguientes palabras del Ministro de la embajada de Japón en España Akira Yamada:

Cabe destacar la magnitud y diversificación del mercado del manga, sobre todo en Japón donde la diferencia es asombrosa con respecto al resto del mundo. Si tomamos como referencia las cifras de 2003, fueron publicados 1.200 millones de revistas manga y 500 millones de libro vendidos. A mitad de la década de los 90 la cifra de revistas manga publicadas fue de 1.500 millones, por lo que se ha ido reduciendo el número.⁹⁸

Es importante saber que además de los mangas más fantasiosos existen también mangas didácticos para niños y mangas informativos para adultos. De este último género el más representativo según Akira Yamada es “Introducción a la economía de Japón” (1987)⁹⁹, lo cual nos muestra la amplitud y variedad de la temática que comprende. Además es habitual encontrar en Japón cafés de manga, es decir, cafés donde puedes tomar algo mientras lees los mangas que tienen en el establecimiento. También es importante decir que la feria del manga de Tokio, la *Comikek (Comik market)* reúne dos veces al año a 35.000 agrupaciones de aficionados y es visitada por unas 500.000 personas. Esto nos muestra la importancia del manga para Japón y los japoneses. Por último expondremos otro fragmento de Akira Yamada que remarca el valor de este fenómeno cultural para adentrarse en el Japón contemporáneo:

Para finalizar este pequeño análisis, es importante que se entienda la importancia que el manga cobra en Japón. Está presente en todos los campos de la vida cotidiana, existe una

⁹⁵ Kariya, Hanasaki, *Oishinbo a la carte, cocina japonesa*, cit.

⁹⁶ Kariya, Hanasaki, *Oishinbo a la carte, Sake*, cit.

⁹⁷ La nueva isla del tesoro

⁹⁸ Akira Yamada, “El desarrollo del manga en la sociedad actual: pasado, presente y futuro”, en: *¿Qué es Japón?: Introducción a la cultura japonesa*, Ed. Fernando Cid, Universidad de Extremadura, Cáceres, 2009, p. 277

⁹⁹ *Ibidem*, p.279

enorme variedad de temas, géneros y estilos, además de ser una buena forma de entender nuestra cultura. Por ello, sería interesante que los que estén interesados en profundizar en el entendimiento de nuestra cultura se acercaran al manga. Manga puede ser mucho más que manga: una ventana por la cual uno pueda asomarse para ver o conocer un poco más la cultura japonesa.¹⁰⁰

Una vez observado el valor cultural que supone el manga en el Japón contemporáneo vamos a definir las categorías sintoístas de Kasulis, que vincula al arroz como elemento holográfico y que utilizaremos para el análisis.

La primera categoría que expone Kasulis es «lo natural». Esta tiene dos sentidos: en primer lugar se refiere a la conexión íntima entre los seres humanos y la naturaleza. En segundo lugar se refiere a la habilidad para hacer que las cosas sean naturales. El primer sentido de esta categoría se desprende de la ideal de que los *kami* son una parte íntima del mundo natural. Toda la naturaleza es *Kami*. Por eso es costumbre que en Japón estés paseando por un paraje natural y te encuentres con una roca con una forma extraña o un árbol muy grande, en lo que se ha colocado una *shimenawa*. Esto es una cuerda de paja de arroz que indica que eso es o ha sido considerado un *kami*. El segundo sentido de lo natural se relaciona con el hecho de que para el sintoísmo el hombre es parte de la naturaleza y no está separado de ella como, por lo general, se ha creído en occidente. Por esto se considera que aquello que inventa el hombre puede ser natural, siempre y cuando se tenga un *makoto no kokoro*¹⁰¹, un corazón atento. La capacidad de hacer algo natural resalta el vínculo entre la naturaleza y la humanidad. Para entender mejor esto vamos a recurrir al siguiente fragmento de Kasulis:

Se cuenta una historia sobre dos chefs, uno chino y otro japonés. Que se jactaban de sus respectivas habilidades. El chef chino alardeaba de que su talento para preparar salsas, condimentar y controlar las texturas era tal que podía hacer que un pollo supiera a pato. El japonés replicó que podía hacer que una zanahoria supiera más a zanahoria que ninguna zanahoria que nadie hubiera comido jamás. El chef japonés ejemplifica la virtud de «convertir algo en natural».¹⁰²

Podemos observar aquí que este segundo sentido se refiere al trabajo de sacar lo más natural de aquello con lo que estás trabajando, no basta con dejarlo intacto. Por esto el arroz japonés se pule, los palillos tradicionales muestran las vetas de la madera, las *torii*

¹⁰⁰Yamada, “El desarrollo del manga en la sociedad actual: pasado, presente y futuro”, cit., p. 294

¹⁰¹ La actitud básica hacia la vida, el Shintō enfatiza *Makoto no kokoro* ("corazón de la verdad"), o *magokoro* ("verdadero corazón"), que se traduce generalmente como "la sinceridad, corazón puro, la rectitud." Esta actitud se deriva de la revelación de la veracidad del *kami* en el hombre. Es, por lo general, la actitud sincera de una persona en hacer todo lo mejor posible.

¹⁰²Kasulis, *Shinto, El camino a casa*, cit., p. 62

de los santuarios se dejan sin pintar para mostrar también las vetas del tronco, entre otras cosas que observaremos en el manga.

La segunda categoría es «la simplicidad», y está estrechamente vinculada con la anterior. Esta simplicidad como valor primario se deriva del énfasis en la naturalidad. La mejor manera de que algo sea natural es mantenerlo simple. La simplicidad sería la forma por la cual se expresa lo natural. Para afinar en la descripción de esta categoría debemos volver a las palabras de Kasulis:

Si se valora la simplicidad, lo natural será capaz de expresarse de un modo más directo a través de las manos del artista del cocinero, el ceramista o de quien elabora los palillos. Solo el *makoto no kokoro* de la persona puede abrirse hasta tal punto privado de ego como para crear junto la naturaleza. La simple arcilla puede hablar de sí misma, pero su voz es tan suave que el ceramista de corazón atento la amplifica para que todos nosotros podamos oírla.¹⁰³

La tercera categoría es «la pureza y el tabú». Aquí nos encontramos con una categoría binaria. La pureza como contraria de tabú es un valor que complementa a lo natural y a la simplicidad. Esta pureza se puede observar en el arroz en la blancura que adquiere este al ser pulido. Pero esta pureza se relaciona más con la pureza espiritual que la material. Su contrario es la impureza, la cual se obtiene en romper el tabú. En el ámbito gastronómico, por ejemplo, es tabú poner los palillos verticales en un cuenco de arroz; ya que esto significa que el comensal es un muerto o está a punto de morir. La rotura del tabú conlleva una impureza o corrupción. Los términos para impureza y corrupción son *tsumi* y *kegare*, que en la tradición sintoísta a veces se presentan como un solo término o como términos diferentes. *Tsumi* ha sido traducido como pecado y *kegare* como corrupción. En ambos casos si se comete *tsumi* o *kegare* la conexión del hombre con el *kami* se rompe, pues se considera que la conexión es corrompida por este acto. Pero a diferencia de la concepción del pecado cristiana, tanto *tsumi* como *kegare* no requieren la intención. Puede ser que la persona no sea consciente de que está rompiendo el tabú. El principal elemento contaminador o corruptor es el contacto con los muertos. Un tabú que sorprende mucho es el que se produce cuando la sangre, que es considerada portadora de vida, abandona el cuerpo. Esta sangre es considerada corrupta, y esto llevó a que en el Japón pre-moderno las mujeres que estaban en el ciclo de la menstruación fueran consideradas impuras. A estas mujeres no se les permitía acceder a los templos o

¹⁰³ Kasulis, *Shinto, El camino a casa*, cit., p. 63

se les obligaba a pasar unos rituales de purificación. Para poder comprender el *tsumi/kegare* debemos dirigirnos al siguiente fragmento:

En suma: si la muerte y la menstruación son ejemplos de corrupción o *tsumi*, podemos ver lo errónea que es la traducción habitual de *tsumi* por «pecado», «crimen» incluso por «ofensa». La muerte y la menstruación no son actos intencionados; en realidad, ni siquiera pueden evitarse. Ningún criterio sugiere que *tsumi* sea una maldad moral y, en consecuencia, su erradicación no es una cuestión de perdón. La concepción shinto de *tsumi* es ante todo una cuestión de limpieza espiritual—de limpiar de polvo el espejo del *kokoro*.¹⁰⁴

Con esto podemos concluir que la pureza equivale a estar en un estado espiritual que permite la conexión con el *kami*, con la naturaleza. Mientras que la impureza, que se deriva de romper el tabú, es la ruptura de esta conexión. Ambas se relacionan con la pureza espiritual, pero a la vez los actos que afectan esta pureza son del mundo material. En el *Kojiki* la primera aparición del término se da cuando el dios *Izanagi*¹⁰⁵ (La purificación del dios *Izanagi* y el nacimiento de sus tres augustos hijos) vuelve del mundo de los muertos, pero también aparece en el capítulo, que hemos analizado en este trabajo, en el que cae una hoja en el sake del emperador.¹⁰⁶

La respuesta a la impureza es la categoría de «la purificación». Esta se lleva a cabo mediante rituales con agua, sal o fuego¹⁰⁷. De estos tres elementos, el agua es el más importante de todos, el más usado y el que aparecerá en nuestro análisis. Su importancia se deriva de que esta procede del cielo o de los ríos que descienden de las montañas. Ambos lugares son sitios habitualmente relacionados y habitados por los *kami*. El ritual de purificación por excelencia es el *misogi*, que definiremos mediante las palabras de Kasulis:

Caminando por los senderos de las montañas, uno puede tropezar con una cascada algo apartada y ser testigo del ritual. Pese a sus distintos niveles de complejidad y variación, los elementos básicos del *misogi* son simples. El participante, normalmente vestido de blanco, entra en un estanque de montaña al pie de una pequeña cascada sagrada. El devoto permanece bajo la cascada mientras el agua cae sobre su cabeza y recita una determinada fórmula ritual. Las impurezas de la persona quedan eliminadas por medio del *tama* del agua sagrada y el *kotodama* (el *tama* de las palabras) del canto.¹⁰⁸

¹⁰⁴ Kasulis, *Shinto, El camino a casa*, cit., p. 67

¹⁰⁵ *Kojiki, Crónicas de antiguos hechos de Japón*, cit., p. 65

¹⁰⁶ *Ibidem*, p. 241

¹⁰⁷ La sal se usa para repeler las presencias demoniacas, en los combates de sumo los combatientes la esparcen por el ring antes de empezar el combate. Este mismo ring está envuelto por una *shimenawa*. El sumo es la arte marcial japonesa más antigua y por ello la que tiene más simbología sintoísta. El fuego, obtenido mediante maderas o piedras sagradas, quema las impurezas y devuelve la persona a un estado primordial. Kasulis, *Shinto, El camino a casa*, pp. 72-73

¹⁰⁸ Kasulis, *Shinto, El camino a casa*, cit., p. 69

Esta es la forma de purificarse más ritual, pero la purificación con agua se hace presente en muchos ámbitos de la cotidianidad japonesa. Ejemplos de ello son: la costumbre de dar paños húmedos a los comensales para lavarse la cara y las manos antes de comer, o la costumbre de ducharse con agua y jabón antes de darse un baño caliente; lo cual nos hace intuir que el baño no tiene como objetivo la higiene del cuerpo sino la espiritual. Muchas de las prácticas cotidianas no se hacen con la conciencia de estar haciendo algo sintoísta, pero es algo que está arraigado en la tradición y en ello se puede observar el eco del ritual *misogi*.

La sexta categoría es «la separación y la solidaridad comunal». A través de esta categoría se expresa la idea de que en lo particular se expresa lo comunal. Para los japoneses ser individuo, el ser particular, es esencialmente ser comunal. El todo está en cada parte y se expresa a partir de estas. Para los japoneses en la celebración de la comunidad regional se muestra la comunidad nacional. Esto se entiende mejor con el siguiente fragmento:

En breve: las diferencias regionales son parte de la homogeneidad de Japón. En su ser regional, la persona comparte su ser japonés. Puesto que lo particular refleja el todo a la manera del holograma, al ser regional simultáneamente celebra el todo comunal de Japón.¹⁰⁹

La relación de esto con el sintoísmo se deriva de que este celebra esta forma de regionalismo. En el sintoísmo los santuarios suelen tener carácter local o regional, y en estos se celebra un *kami* del lugar o de la región. Cuando hacen esto celebran también los *kami* de todas las regiones por lo que pasan de lo particular a lo comunal. Kasulis defiende que “uno puede sentirse más conectado con todos los demás japoneses incluso cuando—quizá, especialmente cuando— participa en los eventos shinto más locales”¹¹⁰.

Finalmente llegamos a la séptima y última categoría «la embriaguez». Esta categoría está íntimamente relacionada con el sake, pues en la tradición mitológica y en cuentos populares, los *kami*, son aficionados a beber sake. Por esto suele entregarse como ofrenda en los santuarios. A parte del carácter embriagador del sake, lo que se valora es la capacidad de establecer vínculos y descubrir coincidencias íntimas que permite la ingesta de sake. Esta idea no es exclusiva del sintoísmo, pues debemos recordar que en la eucaristía cristiana se injiere vino (la sangre de Cristo) para establecer un vínculo. Debido a esta capacidad vinculadora el sake es ofrecido a los muertos, a los *kami* y se

¹⁰⁹ Kasulis, *Shinto, El camino a casa*, cit., p. 74

¹¹⁰ *Ibidem*, p. 75

abre un barril de sake cuando se emprende un negocio o cualquier tipo de empresa en grupo.

El análisis de *Oishinbo* lo empezamos por el primer tomo: *Cocina japonesa*. Este primer tomo recoge todos los capítulos que hacen referencia a la cocina tradicional japonesa *Washoku*. La primera referencia la encontramos en el primer capítulo, “El secreto del caldo daishi”. En este capítulo los protagonistas están en un restaurante cuando Yamaoka se ve obligado a entrar en la cocina para ayudar, pues su padre les está haciendo repetir los platos a los cocineros. En estas circunstancias Yamaoka dice lo siguiente de la herramienta para cortar el bonito seco *katsuobushi*:

La herramienta es una maravilla como los cepillos que usan los carpinteros de los santuarios sintoístas para tallar la madera, pero la hoja cortante, parte fundamental, está oxidada y mellada¹¹¹

Este caso no concuerda del todo con las categorías de análisis que hemos expuesto anteriormente. Aun así podríamos analizarlo bajo la categoría de pureza y tabú. Esto se debe a que el estado impuro de la herramienta es la causa de que el producto, el *katsuobushi*, rallado no este bueno. Y De hecho *Yuzan* Kaibara al probarlo se siente insultado, pues se le ha servido un caldo *daishi*¹¹² hecho con una herramienta oxidada o impura y para poder preparar el nuevo *daishi*, *Yamaoka*, utiliza un trozo de cristal que obtiene de romper un vaso. El uso de usar algo nuevo indica también purificación ya que “En el shinto la novedad puede significar renovación”¹¹³

La siguiente referencia la encontramos en el segundo capítulo: “Uso básico de los cuchillos”. En este capítulo se produce una competición entre un cocinero americano (que es ayudado por Yamaoka) y un cocinero japonés que no utiliza los métodos tradicionales sino que hace cocina espectáculo. Se retan a cocinar una lubina al estilo *arai*¹¹⁴. Este plato en sí tiene mucho de las categorías de naturalidad, simpleza y purificación. Pues se sirve el pescado crudo, la forma más simple posible y además se le pone hielo debajo. Este hielo actúa como el elemento agua pues mantiene fresco el pescado, con lo cual lo está purificando. Pero lo más importante lo encontramos en el siguiente fragmento:

Usando la totalidad de la hoja del cuchillo para el *sashimi*, y cortando hacia atrás de un solo trazo lento pero seguro, las células en la superficie cortada quedan intactas. En cambio, cortar hacia abajo con violencia provoca que la superficie de corte quede estrujada y destrozada, y las células terminen aplastadas y sueltas. Cuando la superficie

¹¹¹ Kariya, Hanasaki, *Oishinbo a la carte, cocina japonesa*, cit., p. 19

¹¹² Caldo de pescado tradicional japonés hecho a partir del alga *konbu* y bonito seco.

¹¹³ Kasulis, *Shinto, El camino a casa*, cit., p. 73

¹¹⁴ Pescado crudo en un lecho de hielo.

está hecha un desastre, el área que queda en contacto con el aire es mayor y por lo tanto es más fácil que se oxide, lo que provoca una merma inmediata del sabor.¹¹⁵

Aquí observamos claramente la categoría de «lo natural». Ambos cocineros preparan el mismo plato, pero el americano lo hace de una forma que realza la naturaleza del producto. En su forma de cortar, las células del pescado quedan como cuando estaba vivo y eso realza la naturalidad. Este fragmento nos recuerda a la anécdota del chef japonés, pues podemos ver la capacidad de sacar a la luz lo natural del producto. El cocinero americano corta con corazón atento, y al hacer esto es capaz de resaltar lo natural.

Seguidamente encontramos otra referencia que está vinculada a las categorías de «lo natural» y «la simplicidad». Esta se encuentra en el capítulo cuarto “el sùmmum de la técnica culinaria”. En este capítulo *Yamaoka* se enfrenta a una competición de platos de besugo, que tendrá como árbitro al maestro de Yuzan Kaibara. Para la competición *Yamaoka* prepara *himono*¹¹⁶ de besugo. Para el plato usa la misma cantidad de sal que había en el estrecho donde el besugo fue pescado. Ante esto Karayama sensei (nombre con el que se denomina al maestro de Yuzan) dice lo siguiente:

Shiro parece haber presentado el pescado tal cual, sin haberle hecho nada, pero no es así. Ha puesto la mayor atención posible en la elección y cantidad de la sal. Así como en la forma de secar y asar el pescado... A mí me parece el sùmmum de la técnica culinaria ¿no crees...? Siendo así, esto es la gastronomía mismísima entendida como arte.¹¹⁷

Otra vez podemos observar cómo se remarca la capacidad, la atención para sacar lo natural de las cosas. El plato en sí también elogia la simpleza, que hace que sea más natural y recuerde al propio pescado en su estado natural. Por esto se dice que es el sùmmum de la técnica culinaria porque hace que un producto sacado de su estado natural vuelva a este gracias al corazón atento de *Yamaoka*. Esto se puede ver mejor en el siguiente fragmento de *Kasulis*:

El valor de este tipo de naturalidad no reside en dejar las cosas intactas sino en trabajar para sacar a la luz su estado natural. El dejar el *torii* y el santuario sin pintar hace visibles las vetas de la madera –el diseño de la vida natural del árbol original–. Mostrar lo natural en un objeto manufacturado realza el *kokoro* que comparten naturaleza y humanidad.¹¹⁸

Después de esta referencia, encontramos la siguiente en el capítulo seis, “Saber agasajar”. En este capítulo *Yamaoka* competirá con Yuzan, que le reta a hacer un buen

¹¹⁵ Kariya, Hanasaki, *Oishinbo a la carte, cocina japonesa*, cit., p. 52

¹¹⁶ Pescado secado a la intemperie

¹¹⁷ Kariya, Hanasaki, *Oishinbo a la carte, cocina japonesa*, cit., p. 107

¹¹⁸ Kasulis, *Shinto, El camino a casa*, cit., p. 63

arroz. Aquí observaremos las categorías de «lo natural», «la simplicidad» y «la purificación». Vamos a ver un primer fragmento en que Yamaoka expone su receta:

He usado arroz *koshihikari* de *Niigata*, concretamente uno cultivado sin pesticidas ni agentes químicos para el consumo propio de los agricultores. Tras procurar secarlo al solo, lo he lavado hace un rato y, para la cocción, he utilizado agua del manantial Otaki-fudo, considerada una de las cien aguas más celebres de Japón. Por supuesto, usando el fogón *kamado* con leña y añadiendo un manojo de paja al final para que termine de cocerse al vapor.¹¹⁹

De este fragmento lo que más nos llama la atención es el uso de agua de manantial para la cocción del arroz. Debemos recordar aquí el ritual *misogi*, en que el devoto se situaba en un estanque sagrado debajo de una cascada para purificarse con el agua. El hecho de utilizar agua de un manantial nos recuerda a esta ceremonia de purificación, y por lo tanto podemos decir que en este proceso se observan reminiscencias del ritual *misogi*. Por otro lado la preparación de un arroz sin ningún aderezo remarca la categoría de la simplicidad. También el uso de un fuego de leña no lleva a la categoría de purificación pues el fuego es otro elemento purificador. El hecho de que se use un fogón *kamado* (fogón tradicional) hace que este fuego sea visto como elemento purificador, pues en las festividades sintoístas en que se usa el fuego solo se admite que se obtenga de forma tradicional. En el caso del arroz es muy importante, ya que “Para los japoneses, el sabor ideal del arroz es el que se obtiene cuando se cuece en un *kamado*, un tipo de fogón tradicional.”¹²⁰

Pero lo que lleva a cabo Yuzan aun remarca más las categorías de naturalidad y pureza. Vamos a observar el fragmento en que explica cómo ha preparado su arroz:

Cuando extiendes el arroz sobre un plato negro distingues perfectamente el estado de cada grano. Se trata de ir seleccionando y descartando los que tengan alguna carencia, se vean deslustrados o sean demasiado grandes o pequeños. Esto es lo más importante y decisivo. Por mucho cuidado que pongas en la intensidad del fuego, si el tamaño no es similar provocara irregularidades sutiles en el arroz cocido. [...] ¡La única condición para elevar la gastronomía al nivel de arte radica en emocionar de corazón al comensal! Y lo único que puede emocionar de corazón a otra persona es el propio corazón. ¡¡No valen solo los ingredientes y las técnicas!!¹²¹

Aquí volvemos a encontrar una manifestación de la capacidad de hacer que algo se natural, mediante la atención del corazón atento. Solo mediante este uno puede comunicarse con el otro, sea un *kami* o una persona. También encontramos realizada la

¹¹⁹ Kariya, Hanasaki, *Oishinbo a la carte, cocina japonesa*, cit., p. 127

¹²⁰ Nogami Tomoko, <http://www.nippon.com/es/views/b00403/>

¹²¹ Kariya, Hanasaki, *Oishinbo a la carte, cocina japonesa*, cit., pp. 131-133

pureza pues solo se eligen los granos de arroz más perfectos, es decir más puros. Evidentemente que en este caso como en otros anteriores se podría alegar que lo hacen por tradición y que no están haciéndolo conscientemente de acuerdo con las categorías sintoístas. Pero debemos de argumentar que el sintoísmo es algo inherente a la sociedad japonesa, pues forma parte de ella desde el siglo III a. C. Esto ha hecho que en comportamientos aparentemente no religiosos se encuentre el eco de las prácticas sintoístas. En la cita anterior lo que más recuerda al sintoísmo es la referencia al corazón atento, que es un elemento fundamental del sintoísmo.

La última referencia que encontramos en el primer tomo se encuentra en el capítulo “El culmen de los modales”. En este capítulo se presenta el corresponsal en París del periódico y una corresponsal en Japón de un diario francés. Este está preocupado por qué a su hija le da vergüenza comer con palillos, pues los occidentales se burlan de ella. El jefe del periódico les pide a *Yamaoka* y *Kurita* que la lleven a una fábrica de palillos artesanales, a la que la corresponsal francesa les acompañará. Durante el viaje la corresponsal francesa dice lo siguiente en defensa de los palillos (es una experta en gastronomía japonesa):

Los cuchillos y tenedores no tienen tanta variación como los palillos japoneses. Los que son de ébano te hacen disfrutar de su gran consistencia y su profundo color. Entre los pintados los hay que tiene una belleza y un tacto suave indescriptible y se pueden considerar obras de arte, mientras que con los de cedro tienes la sensación de estar en contacto con la mismísima naturaleza a través de su madera.¹²²

Este pasaje nos recuerda a la tradición de dejar los *torii* sin pintar, para que recuerde al árbol vivo, y aquí lo natural se refleja en los palillos. Al llegar a la fábrica de palillos sorprende la cantidad de pasos que llevan a cabo para elaborarlos. En concreto observamos seis, de los cuales el último es el que más sorprende; ya que tallan a mano cada palillo. Entonces observamos las siguientes palabras del fabricante:

Cuánto esfuerzo para unos simples palillos... Lo hacemos para que el comensal pueda saborear a gusto su comida. El cocinero pone todo lo que está en su mano. Si nosotros no invertimos todo nuestro empeño en nuestro trabajo, estaremos insultando al cocinero ¿no creen?¹²³

El razonamiento del fabricante sorprendería a un cocinero occidental, pues no solemos prestar atención a la calidad de la vajilla o de los cubiertos; ni mucho menos pensaríamos que la comida está peor por culpa de los cubiertos. La atención a que estos

¹²² Kariya, Hanasaki, *Oishinbo a la carte, cocina japonesa*, cit., p. 144

¹²³ *Ibidem*, p. 149

estén perfectos, que no tengan impurezas nos señala que dar unos malos palillos puede ser un insulto, es decir, romper un tabú ofreciendo algo con impurezas. Aquí se remarca que la pureza de los palillos bien tallados es equivalente a la del arroz bien pulido y bien cocinado, y que los primeros deben ser puros para la calidad del arroz.

Finalmente en este capítulo los protagonistas se ponen a comer para probar los palillos. A esta comida es invitado también Yuzan. Al final de esta encontramos el siguiente fragmento relacionado con los verdaderos modales de la gastronomía japonesa:

Por muy bellos que sean la vajilla y los palillos, si la forma de comer no es igualmente bella todo se va al traste. La cohesión en la belleza se adquiere cuando se armonizan la belleza de la comida, la belleza de la vajilla y la propia belleza del comensal. La consecución y armonización de la belleza de la comida es un reflejo del corazón del comensal, y el significado original de lo que conocemos como “modales”... ¡Y tú hablando de fibra recta en los cuatro costados y de cedros rojos de Yoshino! ¡¡Si lo que quieres es enseñar sobre gastronomía japonesa a una extranjera, lo que tienes que enseñarle es el corazón de la gastronomía japonesa!! Los modales no radican solo en las formas. Es la representación del reflejo del propio corazón para esta a la altura del que ha preparado la comida.¹²⁴

En este fragmento se representa literalmente la definición de *makoto no kokoro*. Se pide a la persona que siempre en todo lo que haga, lo haga con el corazón atento, un corazón que debe estar libre de *tsumi* o *kegare*. La gastronomía japonesa pide un corazón atento para todo lo que la forma (comida, vajilla y herramientas para comer y los modales). Por otro lado en este último fragmento también se podrían encontrar referencias al budismo zen, pero dado que solo lo analizamos desde la perspectiva sintoísta no las incluiremos en el trabajo.

Una vez observadas las referencias a las categorías sintoístas de Kasulis en el primer tomo, pasaremos al segundo tomo *El Sake*. En este se recopilan todos los capítulos que hacen referencia al sake. El argumento principal de este tomo es la defensa del sake y sus cualidades ante el vino o las bebidas espirituosas extranjeras. En gran parte de los capítulos se explica el proceso de elaboración del sake que hemos descrito anteriormente y también las variedades de este. De este tomo analizaremos dos momentos en que aparecen las categorías de «embriaguez» y «la separación y solidaridad comunal». La primera referencia a las dos categorías la encontramos en el segundo capítulo: “*Kusu*”. En este capítulo van a ver a un crítico literario (Shin’ichi Furuyoshi) al que apodan “el maestro del alcohol”. Este dice que son necesarias las

¹²⁴Ibidem, pp. 158-159

bebidas espirituosas (las de altas graduaciones obtenidas mediante la destilación) para generar buena literatura, ya que realzan el espíritu. Dice, sin embargo, que los japoneses no tienen una bebida espirituosa y por lo tanto no pueden hacer buena literatura. Ante esto Yamaoka se enfrenta a él para acabar organizando un viaje a Okinawa. Una vez están en Okinawa van a una bodega que hace *awamori*. En ella prueban *awamori* de 20,30 y 42 años. Una vez lo prueban observamos el siguiente fragmento:

Gracias joven por mostrarme que en Japón también tenemos bebidas espirituosas fantásticas como esta. [...] Espero que lo recomiende a los literatos japoneses que vengan a Okinawa a probar el *Kusu*. Así podrán crear buenas obras.¹²⁵

Aquí observamos la categoría de «la separación y solidaridad comunal» ya que se celebra algo regional como parte de toda la nación. Hemos de recordar que el *awamori* es una bebida que solo se produce en Okinawa, es decir, es un producto extremadamente único y específico de esa región. Pero justo esa particularidad es celebrada tal y como se celebran los *kami* regionales, que a la vez unen lo regional con lo nacional. El *awamori* al ser tan regional lo hace aún más nacional. También en este capítulo hemos podido observar el enaltecimiento de la embriaguez, no como medio para emborracharse, sino como bebida que permite elevar el espíritu, establecer vínculos. En este caso lo eleva para crear literatura de calidad.

Finalmente nos encontramos con una última referencia a la categoría de «la separación y solidaridad comunal». En general en este tomo el objetivo de Yamaoka y Kurita es mostrar el potencial del sake japonés a los altos directivos de un banco, para que estos salven una bodega que produce sake de forma artesanal. Finalmente en el capítulo “El potencial del sake japonés (5)” observamos las siguientes palabras del Yuzan Kaibara:

Mientras que por un lado tenemos las grandes bodegas de Nada y Fushimi que se preocupan solo por ganar dinero a cambio de fabricar sake basura y destruir estúpidamente las tradiciones del sake...Esta bodega de un pequeño pueblo de Hokuruku ha trabajado de forma estrictamente tradicional, mejorando laboriosamente las técnicas y creando un sake digno de admiración. Dar a conocer esta maravilla en todo Japón ayudar a abrir los ojos a muchas personas a la realidad de que el sake de verdad se encuentra entre los sakes que producen las bodegas serias y estrictas de provincias.¹²⁶

En este fragmento volvemos a observar cómo se celebra lo regional. Y también la capacidad de hacer las cosas con atención, es decir, con *makoto no kokoro*. En relación

¹²⁵ Kariya, Hanasaki, *Oishinbo a la carte, Sake*, cit.,p. 47

¹²⁶ *Ibidem*, p. 201

a lo que hemos observado aquí encontramos el siguiente pasaje de Kasulis que se relaciona íntimamente con lo que dice Yuzan:

Se han desarrollado diferencias regionales con respecto a los alimentos, los modos de cocinar, los tipos de artesanía y los dialectos lingüísticos. Las diferencias regionales son marcadas también en lo que concierne al sake. Existen literalmente miles de clases de sake. De hecho salvo por unas pocas clases nacionales, el sake es un fenómeno de fabricación limitada en el que el agua y el proceso de fermentación varían de una región a otra.¹²⁷

Este fenómeno regional que es el sake es celebrado otra vez en este tomo en el capítulo “El potencial del sake japonés (6)”. Cuando Yamaoka lleva a los directivos del banco a una cata de una asociación de amantes del sake. En esta los organizadores se dedican a buscar sakes regionales y en sus catas solo sirven este tipo de producto. El hecho de que se mencionen en este manga varias veces en este capítulo nos hace intuir que es algo recurrente en la sociedad japonesa. Que estas asociaciones solo den a probar sake regional realza la tradición sintoísta de alabar lo regional como forma de conectarse con lo comunal. Con esta última referencia a la categoría de «la separación y solidaridad comunal» terminamos el análisis de *Oishinbo a la carte*

4. Conclusión

En este trabajo hemos podido observar la aparición e importancia del arroz en una gran variedad de ámbitos. Ha quedado claro que el arroz no solo es importante para la economía y dieta de los japoneses, sino que aún lo es más para el sintoísmo. Su importancia se debe en primer lugar a que de su cultivo empezaron a generarse los primeros rituales y prácticas religiosas que finalmente desarrollaría el sintoísmo. Y en segundo lugar se debe en gran parte a que es lo primigenio, es decir, pertenece al sintoísmo más antiguo. Esto que hemos dicho, puede observarse en el siguiente fragmento:

Rice-paddy practices constitute the littlest tradition in that they are the oldest surviving form of prehistoric and preliterate rites based on a view of the sacred intimately related to economic production and life-style. The rice field deities are generally unnamed, or referred to simply as Ta-no-kami (or some variation).¹⁷ The particular village rites are nearly indistinguishable from their social function yet are not officially incorporated into—although they help to create the foundation for—the institution and mythology of the prevailing little tradition, Shinto.¹²⁸

¹²⁷ Kasulis, *Shinto, El camino a casa*, cit., p. 74

¹²⁸ Heine, Steven, “From Rice Cultivation to Mind Contemplation: The Meaning of Impermanence in Japanese Religion”, *History of Religions*, 30/4: 1991, p. 378

Pero hemos podido observar como las prácticas relacionadas con el arroz se extienden desde el que podríamos llamar Sintoísmo popular o folclórico (que en la cita anterior es llamado *littlest*) hasta el que es llamado Sintoísmo de santuario (*Shrine Shintō*). Esto lo vimos en la descripción de las ceremonias *ōnamesai* y *niimesai* y las fiestas populares *matsuri*. Además de su presencia en rituales folclóricos y en los imperiales, el arroz también está presente en la mitología sintoísta. Esta omnipresencia del arroz en diferentes estratos del sintoísmo es lo que hace de él un punto de entrada a esta religión. Es un lugar común de los diferentes niveles del sintoísmo, pues está presente en todos ellos. Tal y como se hace presente también en las categorías sintoístas que aporta Kasulis.

Por otro lado, en la segunda mitad del trabajo hemos querido y podido observar como los valores sintoístas relacionados con el arroz han arraigado entre los japoneses. Por decirlo de otro modo, en este apartado se ha hecho visible que el sintoísmo y los valores que se relacionan con el arroz se encuentran también en la esfera profana. Y no solo en la gastronomía relacionada con el arroz sino en toda la gastronomía tradicional en general; tal y como vimos en el caso de la técnica para cortar el pescado o en la fabricación y utilización de los palillos. El estudio de arroz, su origen, las prácticas que ha generado, los rituales y fiestas en las que está presente y los mitos en que aparecen nos ayudan a analizar el sintoísmo, pero también a observar los ecos de este en todos los ámbitos de la cotidianidad japonesa. En el análisis del manga *Oishinbo a la carte* las apariciones de comportamientos sintoístas se hacen patentes cuando uno conoce o tienen nociones de sintoísmo, es decir, sin conocimientos sobre esta religión ciertas partes del manga no serían entendidas (como en el caso de la aparición del concepto *makoto no kokoro* relacionado con los verdaderos modales) y otros perderían su importancia, se verían como resultados de un proceder perfeccionista o de una técnica culinaria muy desarrollada. Pero con el análisis del arroz y con la ayuda de las categorías sintoístas que desarrolla Kasulis uno puede sacar a la luz lo sintoísta en comportamientos o ámbitos cotidianos. En este trabajo lo hemos observado en el caso de la gastronomía, pero también se podría aplicar a deportes tradicionales como el sumo, el cine de animación japonés o en el manga. Finalmente terminaremos con una última cita de Kasulis, terminando así con el origen de este trabajo:

En las idas y venidas de la vida cotidiana, muchos japoneses en ocasiones piensan, sienten o actúan en un modo que ellos mismos podrían definir como «shinto».¹²⁹

¹²⁹ Kasulis, *Shinto, El camino a casa*, cit., p. 77

5. Bibliografía

- Allen, G. C., *Breve historia económica del Japón moderno (1867-1937): con un capítulo suplementario sobre recuperación económica y expansión (1945-1970)*, Tecnos, Madrid, 1980
- Heine, Steven, “From Rice Cultivation to Mind Contemplation: The Meaning of Impermanence in Japanese Religion”, *History of Religions*, 30/ 4 (1991): 373-403
- Kariya, Tetsuo – Hanasaki, Akira, *Oishinbo a la carte, cocina japonesa*, trad. Marc Bernabé, Norma editorial, Barcelona, 2015
- Kariya, Tetsuo, Hanasaki, Akira, *Oishinbo a la carte, Sake*, trad. Marc Bernabé Norma editorial, Barcelona, 2015
- Kasulis, Thomas P., *Shinto, El camino a casa*, trad. Raquel Bouso. Editorial Trotta, Madrid, 2012
- Kidder Jr, J. E., *Ancient peoples and places, Japan before Buddhism*, Thames and Hudson, London, 1959
- Kojiki, Crónicas de antiguos hechos de Japón*, trad. Carlos Rubio. Editorial Trotta, Madrid, 2012
- Lebra, Joyce, *La esencia del Sake*, Viceversa, Barcelona, 2009
- Lehmann, F. W. Paul, *Geografía del Japón*, Labor, Barcelona-Buenos Aires, 1929
- Naumann, Nelly. *Antiguos mitos japoneses*, trad. Adan Kovacsis. Herder Editorial, Barcelona, 1999
- Nichiren Daishonin, *Los escritos*, trad. Soka Gakkai. Editorial Herder, Barcelona, 2008
- Nihongi, Chronicles of Japan From The Earliest Times to A. D. 697*, George Allend & Unwind LTD, Trad. W. G. Aston, London, 1956
- Ohnuki-Tierney, Emiko, *Rice as self, Japanese identities through time*, Princeton University Press, New Jersey, 1993
- Rubio, Carlos, *Los mitos de Japón: Entre la historia y la leyenda*, Alianza Editorial, Madrid, 2012
- Tanizaki, Junichirô, *Elogi de l'ombra*, Trad. Albert Nolla, Angle Editorial, Barcelona, 2013

Takagi, Kayoko, “*La cultura del arroz en Japón: Una aproximación antropológica y estética*”, en *¿Qué es Japón?: Introducción a la cultura japonesa*, Fernando Cid Lucas (editor), Universidad de Extremadura, Cáceres, 2009; pp. 143-153

The ten thousand leaves: a translation of the Manyoshu, trad. Ian Hideo Levy, Princeton University Press, New Jersey, 1981, p. 375

Yamada, Akira, “*El desarrollo del manga en la sociedad actual: pasado, presente y futuro*”, en: *¿Qué es Japón?: Introducción a la cultura japonesa*, Ed. Fernando Cid, Universidad de Extremadura, Cáceres, 2009; pp. 277-295

6. Webgrafía

Ortuño, Roger, Vinagres de arroz premium Marusho, comerjapones, blog de Roger Ortuño, 28 de enero 2014, www.comerjapones.com, consultado 25 de mayo 2016

Pearson, Sarah, El maestro pastelero Ochiai revela su receta secreta de mochi, comerjapones, blog de Roger Ortuño, 29 de octubre 2009, www.comerjapones.com, consultado 27 de mayo 2016

Ortuño, Roger, Tipos de sake, comerjapones, blog de Roger Ortuño, 10 de septiembre 2015, www.comerjapones.com, consultado 27 de mayo 2016

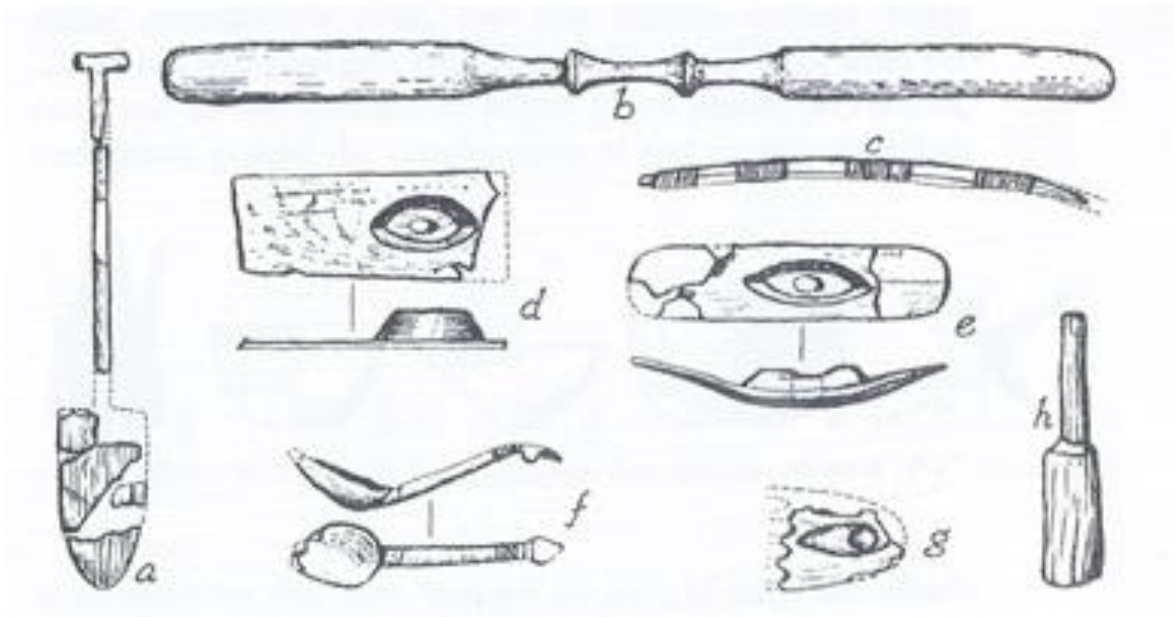
Bernabé, Marc, Oishinbo, mangaland, blog de Marc Bernabé, 6 de noviembre 2009, www.mangaland.com, consultado 23 de mayo 2016

Nanba, Yozo, Dotaku (Ritual Bronze Bells) and the Yayoi Period, Kyoto National Museum, Museum dictionary, Archaeology, 11 de octubre de 1997, consultado 16 de mayo de 2016, Disponible en: www.kyohaku.go.jp/eng/dictio/kouko/45dotaku.html

Nogami, Tomoko, Reproducir en la arrocera el sabor del “kamado”, nippon.com, Panorama-el buen arroz, 1 de febrero de 2012, www.nippon.com, consultado 27 de mayo de 2016

7. Anexos

a. Imágenes



Figs. 1: Herramientas para el campo del periodo Yayoi, pertenecientes al asentamiento de Toro en Shizuoka (segunda imagen)



Fig. 2: Mapa por Prefecturas de Japón



Fig. 3: Azuki judía roja

Paleolítico	200.000 - 13.000 a.C.	Kemmu	1333 - 1336
Jōmon	13.000 – 300 a.C.	Muromachi	1336 - 1573
Yayoi	300 a. C. – 300 d. C	Azuchi - Momoyama	1573 - 1693
Kofun	300 – 538	Edo	1603 - 1868
Asuka	538 – 710	Meiji	1868 - 1912
Nara	710 – 794	Taishō	1912 - 1926
Heian	794 – 1192	Shōwa	1926 - 1989
Kamakura	1192 – 1333	Heisei	1989 - presente

Fig. 4: Cronología de Japón



Fig. 5: Campana dotaku del periodo Yayoi en contrada en Akeshi en Yosano, condado Yosa, prefectura de Kyoto (Museo nacional de Kioto)



Fig. 6: Las miko en la actualidad



Fig. 7: Miko en *La princesa Mononoke*

LOS MITOS DE JAPON	
Mitos de los orígenes	Mitos de animales y de transformaciones maravillosas
Mitos de amores y concepciones maravillosas	Mitos de sacrificios, sueños y oráculos
Mitos de Hermanos	Mitos de doncellas celestiales y pescadores
Mitos de hechos marciales	Mitos budistas

Fig. 8: Organización de los mitos que hace Carlos Rubio

KOJIKI		
ERA DE LOS DIOSES	ERA DE LOS HÉROES	ERA DE LOS HOMBRES
La creación del mundo	Las conquistas del emperador Jimmu	El emperador Nintoku
Los dioses Izanagi e Izanami	Los ocho emperadores	Los cuatro emperadores
Los dioses Amaterasu y Susanō	El emperador Sūjin	El emperador Yūryaku
El dios Oo-kuni-nushi	El emperador Suinin	Diez emperadores y una emperatriz
La pacificación del país	El príncipe Yamato-Takeru	-
El dios Ninigi	La emperatriz Jingū	-
-	El emperador Oojin	-

Fig.9: Organización de los mitos en el *Kojiki*

<i>NIHONGI</i>			
Book I	Age of the Gods part 1	Book IX	Jingo Kogu
Book II	Age of the Gods part 2	Book X	Ojin Tenno
Book III	Jimmu Tenno	Book XI	Nintoku Tenno
Book IV	Suizei Tenno	Book XII	Richiu Tenno
Book V	Sujin Tenno	Book XIII	Ingio Tenno
Book VI	Suinin Tenno	Book XIV	Yuriaku Tenno
Book VII	Keiko Tenno	Book XV	Seinei Tenno
Book VIII	Chiuai Tenno	Book XVI	Muretsu Tenno

Fig.10: Organización de los mitos en el *Nihongi* (hecha por W. G. Aston)



Fig.11: Mochi, pastelitos de pasta de arroz, (foto de comerjapones.com)



Fig.12: Variedades de vinagre (de izquierda a derecha) - Chanponzu, Sudachi Konbu Ponzu, Tosazu, Sushi no Su, Amazake Su y Sakazu. En medio dos salsas de soja Horikawaya Nomura, (foto de comerjapones.com)



Fig.13: Senbei, galletas de pasta de arroz





Figs. 14-15-16: Campos de arroz, (fotografías de Kit Takenaga en www.nippon.com)



Shimenawa y Gohei



Sacerdotes shintō del santuario de Ise con sake y arroz

b. Recetas

Arroz para sushi (receta de Shunshuke Fukushima):

Ingredientes: 1,1 kg de arroz de grano corto, 1,25 l de agua, 125 ml de sake

1. Echar arroz en un precipita grande y añadir agua fría, de forma que queda completamente cubierto. Tapanlo con las manos, mientras se escurre con cuidado el agua turbia. Repetir el proceso dos veces más (o más). EN el tercer aclarado (aprox.), el agua ya estará transparente.
2. Poner el arroz en un colador, para escurrir el agua y secarlo.
3. Poner el arroz escurrido y agua en una cacerola honda, y tapanlo herméticamente. Llevar el agua a ebullición a fuego medio. No retirar la tapa durante la cocción. Cuando el agua hierva, subir el fuego y hervir durante 3 minutos. Reducir el fuego a una intensidad media y cocer el arroz durante cinco minutos. Reducirlo de nuevo, ahora al mínimo, y hervir a fuego lento durante 5-10 minutos. Retirarlo de fuego y retirar la tapa. Opcional: añadir sake para ganar sabor.
4. Poner una estopilla o un paño de cocina limpio encima de la cacerola, volver a tapanla y dejarla reposar durante 10-15 minutos.
5. Poner el arroz en una fuente alargada, llana y no metálica.

6. Ir añadiendo lentamente el vinagre para sushi al arroz y, con la ayuda de una espátula de madera, distribuirlo uniformemente por todo el arroz. Importante no remover el arroz, sino deslizar la espátula a través de él y trillarlo.
7. Utilizar un abanico para enfriar el arroz. Seguir mezclando y abanicando a la vez hasta que el arroz quede a temperatura ambiente.



Berenjenas fritas y maceradas [Receta el monje budista Kakuho Aoe (Autor de Otera Gohan-La cocina de los templos budistas y Hotoke Gohan-La comida de Buda)]:

Ingredientes: 2 berenjenas, 200 ml de caldo de alga kombu o agua, 2 cucharadas soperas de salsa de soja, 4 cucharadas de vino de arroz (mirin) o 2 cucharadas de azúcar

1. Quitar la parte de arriba de la berenjena y apartarla. En la parte del corte, hacer con el cuchillo una marca de cruz. En el tronco de la berenjena, hacer unas diez marcas longitudinales con un cuchillo.
2. Freír a unos 170°C hasta que estén tiernos, removiendo bien las berenjenas.
3. En una olla, mezclar el caldo, la salsa de soja y el mirin (vino de arroz). Cuando empiece a hervir, bajar el fuego y añadir la berenjena frita. Cocer durante 5 minutos.
4. Meter la olla en un recipiente (ej. madera) con agua fría para que se enfríe su contenido.

5. Poner en un recipiente y dejarlo reposar un día en la nevera; luego, cortar la berenjena a rodajas y servir.

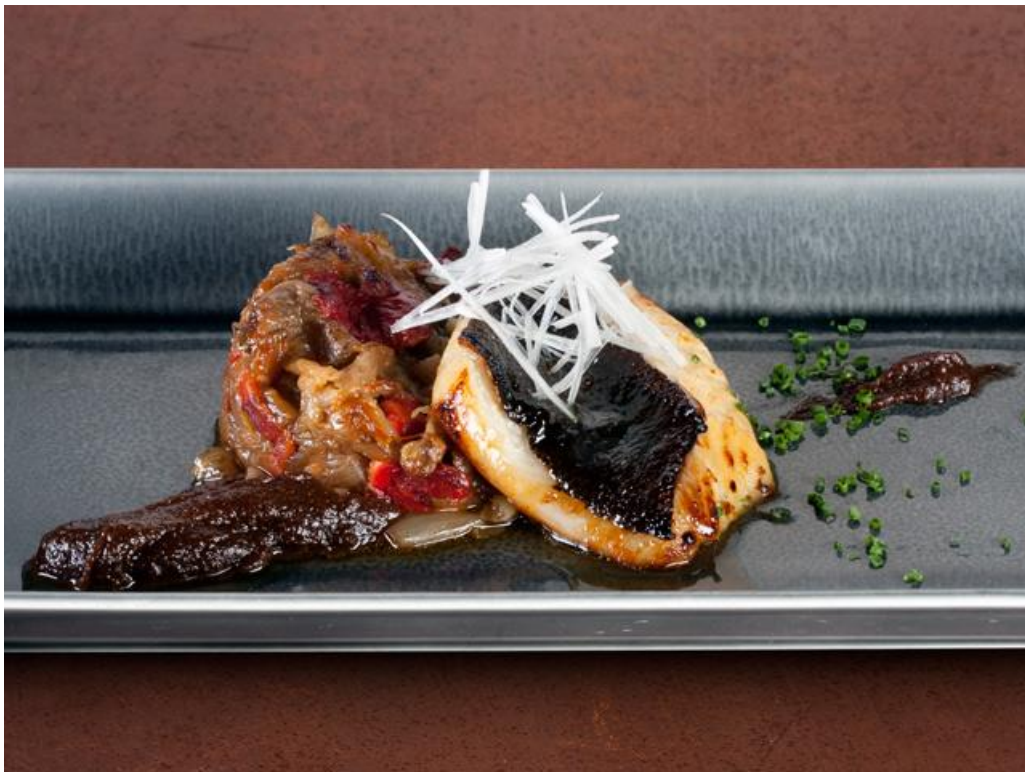


Gindara no saikyōyaki-Bacalao negro de Alaska macerado con saikyō miso (receta de Nao, chef del restaurante Nomo en Barcelona)

Ingredientes: 130 gr de bacalao negro de Alaska, 400 gr de saikyō miso, 3 cucharadas de mirin, 3 cucharadas de sake

1. Lo primero que haremos es mezclar el saikyō miso, el mirin y el sake para formar una pasta. El saikyō miso es una pasta de miso típica de la región de Kansai y Kyōto (de ahí la abreviatura). Presenta un color amarillento y es más dulce que el miso blanco común, debido a su proceso de fermentación, similar al del sake dulce (amazake). Si no encontráis saikyō miso, podéis sustituirlo por miso blanco (shiro miso) con un poco de azúcar y miel para conseguir emular la dulzura natural de este tipo de miso.

2. A continuación, embadurnamos el pescado con la mezcla de saikyō miso, mirin y sake, y lo dejamos macerar durante un día en la nevera. Al día siguiente, con un paño retiraremos el exceso de miso hasta que sólo quede ligeramente untado.
3. Después, hornearemos el pescado por ambos lados hasta que quede dorado y caramelizado. El horno debe estar entre 180°C y 190°C para que el interior del pescado no supere los 70°C.
4. Finalmente, ya podemos emplatarlo y servirlo con bardana, cebolla tierna o cebollino.



c. *Oishinbo*



Imágenes de *Oishinbo a la carte, cocina japonesa*



Imágenes de *Oishinbo a la carte, sake*

Primeros dos capítulos de los tomos: cocina japonesa y sake disponibles en <http://www.oishinbo.es/>