

niponica

にほにか

Descubriendo  
Japón

2014  
no.

12



Reportaje especial

**Otra faceta de Japón:  
Las chucherías y los dulces**



春

Primavera



夏

Verano



秋

Otoño



冬

Invierno

niponica  
にぽにか  
no. 12

Contenidos



No. 12  
14 de marzo de 2014

Publicado por el Ministerio de  
Relaciones Exteriores de Japón  
2-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku,  
Tokyo 100-8919, Japón  
<http://www.mofa.go.jp/>

niponica se publica en japonés y en seis idiomas más (árabe, chino, español, francés, inglés y ruso) con el objetivo de presentar a todo el mundo la gente y la cultura del Japón actual. El título *niponica* se deriva de la palabra "Nippon", que significa "Japón" en japonés.

Reportaje especial

## Otra faceta de Japón: Las chucherías y los dulces

- |   |   |
|---|---|
| 04 El goloso Japón  | 20 Las tiendas de conveniencia:<br>Un paraíso de chucherías y dulces                              |
| 10 Los dulces japoneses:<br>Deliciosos, divertidos y bonitos                          | 23 Haga alguno, coma alguno:<br>Saboree la experiencia de los<br>dulces y las golosinas japoneses |
| 14 Los productos de confitería<br>y la cultura de los regalos                         | 24 Recorriendo Japón<br>Asakusa y Mukojima:<br>Tentempiés y paseos<br>por el Tokio de antaño      |
| 16 La belleza y la tradición en<br>la envoltura de los deliciosos<br>dulces japoneses | 28 Recuerdos de Japón<br>Té verde   |
| 18 Desde la tradición hacia<br>un dulce nuevo mundo                                   |   |

Reportaje especial

# Otra faceta de Japón: Las chucherías y los dulces

Los dulces tradicionales japoneses (*wagashi*) tienen un sabor delicado y normalmente se encuentran asociados con la estación en curso. Tal como puede verse en los anaqueles de muchas tiendas, los dulces en Japón cuentan con una gran variedad de sabores y formas. Desempeñan un importante papel en la cultura tradicional del regalo, y sus envoltorios pueden ser sorprendentemente atractivos; tantos tipos, tan ricos al paladar, tan agradables a la vista y también tan fascinantes. En este número le damos la bienvenida a un país de extraordinarios dulces y chucherías.

Fotos de arriba: Pétalos de flores de cerezo en capas, frescas  
hojas verdes de arce, insectos en una arboleda cantando a la  
luna llena en otoño, nieve sobre una hoja de acebo; los dulces  
*wagashi* son diseñados para celebrar las estaciones del año.  
(Todos de Akasaka Shiono)  
Foto de portada: Pastel *tai-yaki* hecho con harina de trigo y  
masa de huevo. La masa se rellena con pasta de frijoles *an* y  
se le da forma de pez con un molde de madera antes de hor-  
nearla. (Kotai-yaki, de Tourindou Co. Ltd.)

Fotos de Takeuchi Akio



# El goloso Japón



**Kurokawa Mitsuhiro**  
Es el decimoséptimo en la línea generacional de propietarios de la confitería TORAYA, establecimiento que cuenta con más de 480 años de historia. Él mantiene las mismas tradiciones familiares y a la vez realiza nuevas creaciones en TORAYA CAFÉ y otros establecimientos. Presidente de la Asociación Japonesa de Wagashi.



Gelatina *yokan* tradicional endulzada con azúcar moreno (arriba) y *yokan* estilo occidental con pera (abajo). Estos son solo dos ejemplos de cómo la confitería TORAYA crea constantes innovaciones y a la vez mantiene una antigua tradición.

## Los dulces japoneses y occidentales: ¿en qué se diferencian?

**Kurokawa:** En Japón clasificamos los dulces en dos tipos diferentes: los dulces japoneses y los occidentales. En el *wagashi* (dulces japoneses tradicionales) se utilizan ingredientes exclusivamente japoneses como los frijoles *adzuki* y la pasta de arroz *mochi*, mientras que en los dulces occidentales se usan ingredientes que originariamente proceden de Occidente. Japón comenzó a aislarse del resto del mundo en el siglo XVII, pero cuando inició de nuevo su apertura al mundo exterior en el siglo XIX, muchos elementos culturales de Occidente entraron en el país. Este es el origen de esta diferenciación.

**Aoki:** Si, por ejemplo, en el *wagashi* se usa una gran variedad de azúcares de diferentes maneras. Usualmente, la base de los dulces occidentales es la harina de trigo, mientras que en el *wagashi* es el arroz.

**Kurokawa:** Yo considero que el *wagashi* constituye en sí mismo una categoría diferente, porque en él se usan exclusivamente ingredientes vegetales, y nunca se emplean grasa animal, productos lácteos o gelatina.

**Aoki:** Otra característica distintiva es que el *wagashi* usualmente se cocina al vapor.

Los profiteroles franceses tienen una corteza blanda con un relleno de crema. Por lo tanto pienso que tienen algo en común con el *monaka*<sup>1</sup>, el *manju*<sup>2</sup> y el *daifuku*<sup>3</sup> japoneses, todos los cuales tienen una masa especial en el exterior y están rellenos de *an*<sup>4</sup>. Las castañas confitadas de Francia son castañas endulzadas en almíbar,

elaboradas con una técnica similar a la utilizada para hacer el *an* a partir de los frijoles *adzuki*.

**Kurokawa:** El *wagashi* se especializa en el arte de atraer los cinco sentidos. Obviamente, el primero es el paladar. En segundo lugar, está la vista, ya que tienen una atractiva y tentadora apariencia. El tercer factor es su aroma, que es más sutil que el de los dulces occidentales, pero muy adecuado para resaltar el sabor del té *matcha* que se disfruta durante la ceremonia del té, por lo tanto el *wagashi* no debe tener un aroma demasiado fuerte. El cuarto es el sentido del tacto, caracterizado por su textura. Deben ser lo suficientemente firmes como para que se puedan cortar con un palillo de dientes, a la vez blandos para que se puedan dividir en trozos y un tanto correosos cuando se mastican.

En cuanto al quinto sentido, el oído, algo que diferencia a los *wagashi* de los dulces occidentales es su capacidad para estimular una respuesta imaginativa cuando escuchamos sus nombres, los cuales se asocian con escenas de la naturaleza o con las estaciones del año. Como, por ejemplo, podría ser la imagen de los cerezos en flor.

**Aoki:** El *wagashi* cuenta además con otras características extraordinarias e incluso sorprendentes que le confieren distinción a nivel mundial. Sus aromas y colores son discretos. Las coloraciones tienden a tener suaves tonos pasteles, con una combinación de colores sumamente artística. Por el contrario, la mayoría de los dulces franceses tienen colores que sugieren el sabor de los mismos. De todas formas, yo personalmente pienso que el *wagashi* tiende a ser superior en el deleite de los sentidos.

## Diálogo

# Kurokawa Mitsuhiro y Aoki Sadaharu

La admiración por los cambios estacionales, la apreciación de la belleza de las formas y el disfrute del sabor de los diferentes ingredientes; todos estos factores han contribuido a la maravillosa cultura de la repostería japonesa.

Tanto el tema de la dulcería tradicional como la moderna es explorado aquí por Kurokawa Mitsuhiro, dueño de una confitería japonesa establecida hace más de 480 años, y por Aoki Sadaharu, un chef repostero japonés muy conocido en París por sus creaciones.

Fotos de Natori Kazuhisa Colaboración: TORAYA Confectionery Co., Ltd. y a-sweets house inc.

## Los ingredientes japoneses ofrecen nuevas posibilidades

**Kurokawa:** Hace unos 10 años abrimos tiendas que ofrecían dulces de fusión: *wagashi* con ciertos elementos occidentales. Por ejemplo, una mezcla de *an* y chocolate en un pastel llamado Fondant de Adzuki y Cacao. Otro ejemplo es una pasta de *an* adaptada por nuestros chefs para que se pueda usar como mermelada normal. Estoy convencido de que de ahora en adelante aparecerán más híbridos, a medida que el *wagashi* y los dulces occidentales comiencen a intercambiar sus respectivos ingredientes.

**Aoki:** Uno de mis clientes en París me dijo que quería dulces con sabor a té verde, e hice pasteles de crema con té en polvo. Esto es lo que me impulsó a empezar a utilizar ingredientes japoneses. Ahora he añadido sésamo negro, el cítrico *yuzu*, té verde tostado y *wasabi* a algunas de las cosas que hago, como macarrones y dulces de chocolate. Me gusta sorprender a los parisinos, ofreciéndoles nuevas experiencias a su paladar.

Sr. Kurokawa, quizás usted recuerde que cuando vino a París, después de que yo le ofreciera macarrones con sabor a té verde en polvo, hablamos de por qué no se usa nunca el té verde en polvo en el *wagashi*. Lo que usted dijo me pareció muy acertado, la razón es que tradicionalmente el *wagashi* se tomaba con té verde *matcha* durante la ceremonia del té.

**Kurokawa:** Pero yo diría que actualmente sería normal que los dulces japoneses usaran té verde en polvo. Ahora puede encontrarse en dulces de otros países, junto con jengibre y *wasabi*, y probablemente en poco tiempo podremos también

encontrar *miso*<sup>5</sup> en ellos. Es muy posible que algún día los chefs franceses consideren el *an* como un ingrediente muy normal para sus dulces.

Hace poco, el chef repostero de fama mundial Pierre Hermé quería visitar nuestra factoría para ver cómo se hacía el *an*. Nuestros trabajadores se sintieron sorprendidos y honrados por su visita y le dieron una calurosa bienvenida. Espero que este tipo de polinización cruzada se extienda por el mundo de los dulces.

**Aoki:** Cada año en mis tiendas en París uso alrededor de un total de 500 kilogramos de frijoles *adzuki*. Esto supone un incremento bastante importante en relación con los 25 kilogramos que solía utilizar antes.

En los pasteles de Navidad con frecuencia incluyo frijoles *adzuki*, té verde en polvo y praliné. Los chefs de pastelería francesa que vienen a Japón me comentan que a ellos les gustan mucho los frijoles *adzuki*.

## ¿Podría llegar a ser la gelatina *yokan* tan popular como el chocolate?

**Kurokawa:** Han pasado 33 años desde que inauguramos nuestra primera confitería en París, allá por 1980.

La gelatina *yokan*<sup>6</sup> forma una parte importante de nuestros productos en Japón y seguimos intentando que conquiste también el gusto de los parisinos. De hecho, está realmente ganando algunos aficionados. El *yokan* se vende en bloques, tiene un color oscuro y su apariencia no nos da una idea sobre su verdadero sabor. De todas maneras, comenzamos a incluir ingredientes occidentales, tales como cassis negro, menta, pera y manzana asada. Y le proporcionamos a



**Aoki Sadaharu**  
Chef confitero de Pâtisserie Sadaharu AOKI Paris. Le fue concedido el Premio al Mejor Confitero de Francia y el Premio de los Alcaldes Franceses por sus dulces occidentales que emplean ingredientes japoneses tradicionales. Radicado en París, tiene más de 11 tiendas, incluyendo locales en Tokio y Taiwán.



Té verde *matcha*, sésamo negro, fram-buesa, té verde tostado, macarrón de chocolate... estos son algunos de los nuevos sabores que el chef confitero Aoki Sadaharu crea combinando ingredientes japoneses y occidentales.





Sus formas rectangulares y sus vivos colores caracterizan a estos pasteles del chef confitero Aoki Sadaharu. En primer plano: Bambou, un pastel con té verde en polvo *matcha* para añadirle un toque de distinción.

nuestro *yokan* modificado un agradable color y lo dividimos en bocaditos.

**Aoki:** En realidad, el *yokan* tampoco es mi dulce favorito. Si quiere que a los europeos les guste su sabor probablemente necesitará hacer algunos cambios más, como intentar darle una textura diferente, usando una pasta de frijoles firme y densa y evitando usar agar-agar (gelatina de algas), haciendo que se parezca a las castañas confitadas.

El *yokan* en cierto modo sabe más a azúcar que a frijoles *adzuki*. Y al paladar occidental por lo general no le gusta la textura del agar-agar.

**Kurokawa:** Tiene razón en apuntar las



Izquierda: Aoki le da los últimos toques a este pastel de té verde *matcha*, llamado Bambou.  
Abajo: Sus incomparables pasteles de crema tienen un sabor intenso y colores que resaltan los ingredientes. De arriba a abajo: torta de fruta, vainilla y chocolate con nueces.



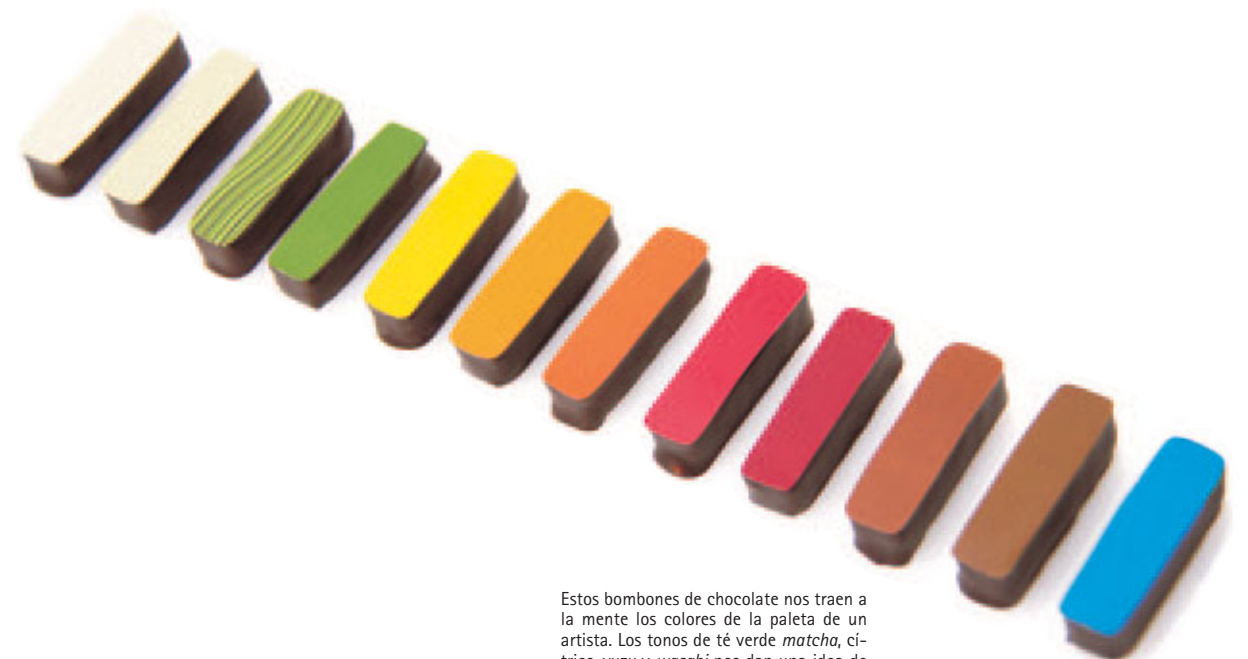
razones por las que los franceses no se han aficionado mucho todavía al *yokan*. Pero los asiáticos suelen aceptarlo mejor. En China, en Corea del Sur y en el Sudeste Asiático están acostumbrados a los frijoles *adzuki* cocidos, uno de los principales ingredientes del *yokan*. Y su textura es de alguna manera similar a la de los dátiles<sup>7</sup>, un alimento muy popular en el Oriente Medio, así que probablemente a las personas de esta región también les guste el *yokan*.

Pero piense esto: cuando el chocolate llegó a España por primera vez en el siglo XVI la gente lo encontraba amargo, pero después de endulzarlo comenzó a gozar de gran popularidad en todo el mundo. Yo espero poder

hacer lo mismo con el *yokan*.

### Difundir las técnicas y hacer que los dulces japoneses se popularicen por todo el mundo

**Aoki:** Las manos de los japoneses son diestras y buscan la delicadeza; piense en el *origami* y en los palillos para comer. Y nuestro sentido del gusto tiene esta misma tendencia. En general, los japoneses son muy exigentes en cuanto al grado de refinamiento. La cocina japonesa y el *wagashi* intentan alcanzar matices muy delicados, mientras que la cocina y los dulces occidentales por lo general buscan algo más audaz. Sin embargo,



Estos bombones de chocolate nos traen a la mente los colores de la paleta de un artista. Los tonos de té verde *matcha*, cítrico *yuzu* y *wasabi* nos dan una idea de su sabor.





Touzakura ("flores de cerezo en la distancia"), de la confitería TORAYA. El nombre nos trae a la mente la imagen de unos cerezos en una montaña lejana. Para hacerlos, se mezclan pasta de frijoles, harina de arroz refinada, agua y azúcar para hacer la masa, se envuelve en pasta de frijoles y se recubre en una capa de pasta de frijoles colada y coloreada.



Un dulce Taori-zakura sin asar al que se le ha dado forma con un molde de madera. El nombre nos habla del nostálgico deseo de tomar flores de cerezo en nuestras manos y llevarlas a casa. Al igual que los dulces Touzakura, se venden solamente cuando los cerezos están en flor.

yo diría que los chefs que están aprendiendo de Japón saben que necesitan mantener una lista de ingredientes simple para poder alcanzar el refinamiento.

**Kurokawa:** Alguien que está clasificado entre los Meilleurs Ouvriers de France (los mejores artífices de Francia) una vez me dio un consejo que me ayudó a realizar un gran adelanto personal: debemos estar dispuestos a explicar nuestras técnicas. Los japoneses hemos tenido la tendencia a transmitir nuestras técnicas en secreto. Pero si esto se hace de una manera más abierta, Japón será capaz de construir su propio camino en el mundo de forma más efectiva.

**Aoki:** Si, las personas de otros países suelen ser más abiertas y menos reservadas con respecto a sus conocimientos.

**Kurokawa:** Conozco a una francesa que está en Japón estudiando con mucho ahínco para convertirse en confitera de *wagashi*, sin preocuparse de que no sabe hablar japonés. Me gustaría ofrecerles mi apoyo a personas como ella.

**Aoki:** Los restaurantes europeos de tres estrellas tienen a personas procedentes de cinco, seis o más países trabajando en sus cocinas. Pero los mejores bares de *sushi* en Japón no tienen a ningún extranjero preparando los ingredientes.

Tenemos que empezar a dar a conocer más a la gente de todo el mundo las cosas buenas de Japón. Si visitan Japón, después de volver a sus países probablemente transmitan el mensaje a otras personas. La gente de nuestra generación debe hacer un mayor esfuerzo para mostrar y enseñar al mundo las excelentes técnicas que tenemos.

**Kurokawa:** Los Juegos Olímpicos se celebrarán en Japón en 2020. Tal como usted ha indicado, sería estupendo agasajar a los visitantes a los Juegos con nuevos dulces japoneses que superen los límites que separan a los dulces occidentales y el *wagashi*.

Así, en Japón podrían encontrarse dulces híbridos en las tiendas de *wagashi*, en las confiterías de estilo occidental e incluso quizás en las tiendas de conveniencia. Sería maravilloso que la gente de otros países pudiera probarlos y considerarlos

como dulces verdaderamente representativos de Japón. Sr. Aoki, hagamos de esto una realidad.

<sup>1</sup> *Monaka*: Consiste en dos piezas finas de masa de *mochi* con *an* entre ellas.

<sup>2</sup> *Manju*: Masa de harina de trigo o de arroz rellena de *an*, cocida al vapor.

<sup>3</sup> *Daifuku*: Pasta blanda de arroz *mochi* con un relleno de *an*.

<sup>4</sup> *An*: Frijoles (normalmente *adzuki*) hervidos en sirope y posteriormente machacados. En vez de *adzuki* pueden usarse frijoles normales, calabaza, castañas, etc.

<sup>5</sup> *Miso*: Un condimento que consiste en legumbres de soja cocidas fermentadas con una malta de arroz y sal.

<sup>6</sup> *Yokan*: Un dulce que se hace solidificando una mezcla de *an*, moldeándola como un bloque largo y dándole una textura gelatinosa. Un tipo de *yokan* se elabora cocinando al vapor una mezcla de *an* y harina de trigo o arrurruz, y otro se hace reduciendo una mezcla de *an* y agar-agar.

<sup>7</sup> Dátiles: Frutos de la palmera datilera.

Página opuesta: Reproducciones de antiguos dulces, de los tiempos en los que la confitería TORAYA suministraba dulces como estos a la Corte Imperial en 1812. El libro ilustrado que se muestra abajo ha contribuido a inspirar su reaparición. Tanto sus formas como la combinación de colores y sus sabores muestran un marcado afán de refinamiento. (Foto de Tanai Fumio)



La pasta de *an* nos ofrece nuevas opciones de sabor, como por ejemplo en forma de pasta para untar y como edulcorante para el café.

Fondant de Adzuki y Cacao elaborado en TORAYA CAFÉ. Intenso y jugoso. Consiste en una pasta de *an* con chocolate.



# Los dulces japoneses Deliciosos, divertidos y bonitos

La variedad es inmensa, e incluye desde dulces tradicionales representativos de alguna parte del país hasta golosinas populares entre los niños. Los dulces japoneses deleitan el paladar, regalan la vista y satisfacen las emociones a la vez.

Fotos de Takahashi Hitomi, Tanai Fumio



Bolas *dango* hechas con harina de arroz y artemisia del Japón, recubiertas con pasta de frijoles roja. (Kusa Dango, de Chimoto)



Se supone que los dulces deben de comerse con placer y quizás esa sea la razón por la que hay tantas formas diferentes de dulces en todo el mundo, todos de aspecto agradable. Pero, quizás sea Japón el país que tiene los dulces más bonitos y que nos deleitan los ojos de tantas formas diferentes.

La cocina japonesa da gran importancia a la presentación visual. Los ingredientes se cortan en formas atractivas, se colocan estéticamente y se sirven en vajillas especialmente elegidas por su belleza. Se pone el máximo esmero para garantizar la belleza de la buena mesa y ese mismo espíritu se lleva también a los dulces. Los dulces frescos o secos con formas artísticas que representan imágenes

naturales de plantas y animales son bien conocidos, pero también hay muchos otros dulces ordinarios cuyas formas y colores nos muestran la importancia de la presentación.

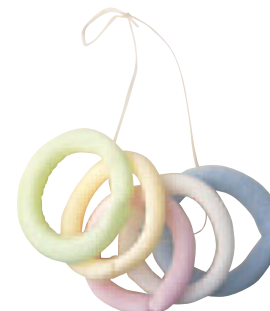
Las bolas *dango* resultan bonitas, nos alegran el corazón y se sirven normalmente ensartadas en pinchos de dos en dos. La receta requiere harina de arroz, la cual es amasada, enrollada en bolas y finalmente cocida al vapor. Se sugiere servirlos con una capa de pasta de frijoles dulce o darles sabor con un poco de salsa de soja. Los *dango* tienen una historia de siglos y en el pasado han sido usados como ofrendas en las ceremonias budistas o como signo de celebración. Ya en la Edad Media se vendían en puestos que se encontraban a lo largo de los caminos de postas y en



La mascota de la prefectura de Kumamoto se llama Kumamon. Dentro del envase con el simpático oso ("kuma" en japonés) hay chocolate en trozos pequeños. (Ikinari Dango, de Tirol-Choco Co., Ltd.)



Este bizcocho con forma de koala guarda una sorpresa dentro: ¡chocolate! (Koala no March, de Lotte Co., Ltd.)



Confites de azúcar que nos recuerdan las flores de glicina. (Toudango, de Kiyome Mochi Sohonke)



Un chocolate con aspiraciones de cápsula espacial. (Apollo, de Meiji Co., Ltd.)



Caramelo con sabor a fresa relleno de caramelo de leche. (Ichigo Miruku, de Sakuma Confectionery Co., Ltd.)



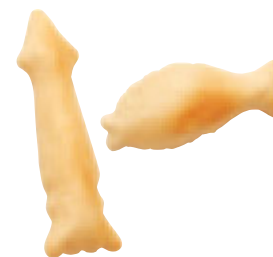
Los sombreros de los hongos son de chocolate, el tallo es un bizcocho. (Kinoko no Yama, de Meiji Co., Ltd.)



La galleta en forma de flor está hecha de harina de trigo y harina de alforfón, lo que les aporta un sencillo sabor.



Graciosos dulces *monaka* con formas de objetos de artesanía popular. (Kaga Hachiman Okigari Monaka, de Kanazawa Urata)



Pequeñas galletas con forma de criaturas marinas. (Ottotto, de Morinaga & Co., Ltd.)



¿Un brote de bambú saliendo de la tierra? No, es una galleta cubierta de chocolate. (Takenoko no Sato, de Meiji Co., Ltd.)



Dulce elaborado con harina de frijoles rojos y moldeado con cara de zorro. Dulce tradicional de la prefectura de Yamagata. (Kitsune Men, de Umezu Kashi-ten)



Rojo y blanco, y decorado con florituras. La torta rellena con frutas es el dulce más apreciado en Japón.



De arriba a abajo: Caramelos *konpeito*, hechos con azúcar cristalizado alrededor de un centro de caramelo; dulces *okoshi* elaborados con arroz y otros granos aglutinados con caramelo; cortes de barras de caramelos *kiri-ame* en los que siempre aparece la misma imagen o el mismo *kanji*. (Kintaro Ame, Kaiun Eto Ame y Suehiro Kotobuki Ame, de Kintaro-ame Honten)



casas de té dentro de los recintos sagrados de los santuarios. Cuando se clavan en pinchos de bambú los *dango* son una excelente merienda para llevar, e incluso hoy día mucha gente disfruta de ellos cuando sale de paseo.

Los deliciosos dulces *monaka* adoptan las formas más diversas y consisten en una pasta de frijoles metida entre dos galletas finas de *mochi* tostado. Pueden encontrarse en todas las partes del país. En Kanazawa, en la prefectura de Ishikawa, son un dulce tradicional que se consume en las festividades, pero en vez de pasta de frijoles, dentro de ellos se esconde un pequeño confite o una pequeña figura de arcilla, lo que se convierte en una sorpresa divertida, y

durante las fiestas de Año Nuevo quizás puede servir de vaticinio para adivinar lo que nos depara el futuro.

Las galletas de arroz *senbei* están hechas de harina de arroz o de trigo, que se amasa, se aplana con un rodillo y finalmente se asa. Están muy buenas y además sus formas representan bellas escenas naturales o productos típicos de alguna parte del país. Intente encontrar la forma del monte Fujiyama plasmada en un gracioso *senbei* en estas páginas. La montaña se encuentra inscrita en la Lista del Patrimonio de la Humanidad.

También se encuentran caramelos de vivos colores. Los caramelos de Japón nos ofrecen asimismo gratos momentos



Estas galletas de arroz *senbei* representan el monte Fujiyama en las cuatro estaciones del año: té en polvo *matcha* (primavera), pimienta negra (verano), pimienta roja (otoño) y azúcar (invierno). Todas tienen el distintivo sabor de la salsa de soja. (Surtido Fujisan, de Sen-ya)

de placer visual, y quizás entre ellos destaquen las barras de caramelos compuestas de diversas capas multicolores enrolladas. La barra puede cortarse por cualquier punto y el cuchillo siempre dejará a la vista la misma imagen o el mismo *kanji*. A estos caramelos se les llama *kiri-ame* y han estado a la venta en ferias y festivales para el disfrute de los niños desde el siglo XVIII. Incluso hoy día tienen un aspecto simpático, algo que es imposible de lograr con los métodos actuales de producción en masa. Su popularidad

perdura, especialmente para ser ofrecido como un sencillo regalo.

También hay golosinas con formas que tienen un aspecto divertido, como criaturas marinas, “hongos” con sombreros de chocolate, pasteles decorados con florituras... Las fantasías y los productos más insólitos de la imaginación se plasman en los dulces, y la ensoñación y el espíritu lúdico que impulsan estas creaciones viven en ellos para el deleite de niños y adultos.

Cortezas de *monaka* moldeadas con forma de pequeños mazos y fardos de paja de arroz. En su interior se encuentran dulces de azúcar con formas de pargo (un pescado que se consume en ocasiones festivas) y graciosas figuritas de arcilla. Son un artículo importante en las festividades de Año Nuevo, ya que se dice que traen buena suerte. (Futtoku Senbei, de la confitería Moroe-ya)





# Los productos de confitería y la cultura de los regalos

Las bodas, los funerales y las ocasiones festivas son momentos en los que se hacen regalos. En Japón también hay otras ocasiones en las que se hacen regalos, tales como en los eventos que marcan el paso de las estaciones, los regalos que se traen de un viaje y los regalos para expresar gratitud, transmitir disculpas o saludos, para pedir un favor o incluso para dar las gracias por el regalo y corresponder con otro. Los dulces se han considerado desde hace mucho tiempo como un regalo idóneo para expresar agradecimiento en los acontecimientos especiales de la vida.

Comentario: Kanzaki Noritake Fotos de Takahashi Hitomi

## Todo proviene de la costumbre de compartir pasteles de arroz *mochi*

Si nos remontamos en la historia buscando los orígenes de la costumbre de regalar dulces, nos encontramos con que todo tiene su origen en los pasteles de arroz *mochi*. Hecho machacando arroz glutinoso hervido, el *mochi* formaba una parte esencial de los festivales para festejar la cosecha y servía con frecuencia como ofrenda en los funerales y en los rituales en conmemoración a los antepasados. Una vez terminados los rituales, el *mochi* se compartía para que todos los asistentes lo comieran juntos. Esto desempeñaba un papel importante para cimentar las relaciones entre todos los presentes.

El *mochi* relleno de una pasta de frijoles dulce (llamado *bota-mochi* u *o-hagi*) se come todavía durante las festividades budistas de *higan* que se celebran coincidiendo más o menos con los equinoccios de primavera y de otoño, cuando la gente visita las tumbas familiares y ofrece alimentos a los espíritus de los antepasados. Esta costumbre también evolucionó hasta convertirse en otra ocasión en la que todos juntos comían *mochi*. Especialmente en los pueblos agrícolas, la gente se tomaba su tiempo y hacía el esfuerzo necesario para hacer cuidadosamente a mano *bota-mochi*, para luego regalarlo a los parientes, los vecinos y otras personas con las que se tenía algún tipo de vínculo. Actualmente, es difícil ver esta costumbre, pero hace solo 20 ó 30 años era muy común, lo que se reflejaba en un dicho que se usaba con frecuencia: *Higan no bota-mochi, ittari kitari* ("El *bota-mochi* viene y va durante las festividades de *higan*").

## La dulzura es el mejor regalo

Los dulces difícilmente podrían ser dulces si no tuvieran azúcar. Cuando el azúcar llegó por primera vez a Japón procedente de China, a principios del siglo VIII, la gente pensaba que tendría

propiedades medicinales también, lo que lo convertía en un producto muy valioso. La clase alta con frecuencia enviaba azúcar como regalo. A principios de la era moderna se importaban grandes

cantidades de azúcar por medio del comercio con Holanda, aunque no lo suficiente como para que se convirtiera en un ingrediente popular en la cocina. Durante muchos años, el azúcar era algo



Una caja de dulces envuelta en papel blanco, con decoración *noshi* (en la parte superior derecha) y cuerdas *mizuhiki* rojas y blancas. El lazo es una forma de nudo *kaeshi musubi*, en el que las cuerdas pasan varias veces por el mismo punto para desear mejor suerte y éxito.



Los pasteles *manju* rellenos con pasta de frijoles dulce son muy apropiados para poner en ellos un sencillo mensaje escrito. En primer plano: El carácter *kanji* en ambos pasteles significa *kotobuki* ("Felicidades"). Detrás: *Manju* marcados con el nombre del lugar y el símbolo de aguas termales: ♨.

con lo que la mayoría de los japoneses solo podía soñar.

La producción de azúcar en Japón comenzó en el siglo XVII, aproximadamente a principios del periodo de Edo (1603-1867), una era que trajo consigo paz y una mayor prosperidad. En esta época también se extendió la costumbre de tomar té, y con el té aparecieron uno tras otro dulces asados y masitas de *mochi*. Muchos de ellos han sobrevivido hasta nuestros días como dulces tradicionales.

Los señores feudales daimios de aquellos tiempos venían a Edo, que era la capital política del país, y se congregaban en una gran sala de recepciones en el castillo de Edo para participar en la ceremonia llamada *kajo*, cuando el mismísimo shogun distribuía grandes cantidades de dulces. Los orígenes de esta ceremonia se remontan a un tiempo

en el que la corte imperial y la gente de las clases inferiores ofrecían dulces a los dioses el 16 de junio, con la intención de ahuyentar la mala suerte. Sin embargo, en los tiempos del Shogunado, la costumbre se transformó hasta convertirse en un evento en el que los dulces servían de agasajo para celebrar el juramento de fidelidad que los daimios hacían al shogun.

Al poco tiempo, los daimios también comenzaron a realizar ceremonias compitiendo los unos con los otros haciendo regalos de cortesía, y los dulces se convirtieron en obsequios tan aceptados como el sake o los tejidos de seda. Si se le hacía un regalo a un superior, esto inmediatamente traía como resultado que el superior hiciera otro regalo en respuesta. Esto creaba un ciclo de obsequios prácticamente interminable, que produjo

### Kanzaki Noritake

Kanzaki es un experto en folclore, Director del Instituto para la Cultura del Viaje, profesor invitado de la Universidad de Agronomía de Tokio y especialista que desempeña funciones en el Consejo de Asuntos Culturales de la Agencia para Asuntos Culturales del Gobierno Central. Entre sus publicaciones se encuentran "Recuerdos del viaje: Los regalos y el viaje en la cultura japonesa" y "La etiqueta en la cultura japonesa".

como resultado un nuevo tipo de negocios: el comercio con los regalos que los daimios no usaban.

## Compartiendo memorias de viajes

Entre la gente común de aquellos tiempos se extendió la costumbre de realizar peregrinaciones, principalmente a los santuarios de Ise y Konpira. A su vuelta normalmente traían regalos, y los más populares eran *hi-gashi* (un dulce seco endurecido con azúcar) y *shoga-to* (jugo de jengibre que se espesaba con sirope), ya que los dulces más elaborados hechos con azúcar estaban normalmente lejos del alcance de su bolsillo. Después de poco tiempo, los *manju* (pasteles de harina de arroz rellenos de pasta de frijoles dulce) con escritos decorativos o con estampas marcadas encima empezaron a venderse bien. El *manju*, con su forma semiesférica y con un símbolo marcado en su brillante superficie, se convirtió en un medio expresivo tan especial que ha pervivido hasta nuestros días para traer a la mente un recuerdo particular o hacer propaganda de algo. Quizás no hay otro país en el mundo que tenga tantas chucherías y postres decorados con figuras y mensajes escritos.

## Envolturas que expresan la intención del regalo

Cuando se envían dulces como un obsequio formal, el protocolo requiere que la envoltura indique la razón por la que se hace el regalo, si se hace como signo de celebración o en señal de condolencia. Esto se transmite con la elección del papel para envolverlo, con una decoración *noshi* para dar un toque de elegancia y con cuerdas *mizuhiki* para sujetar el envoltorio. El *noshi* tiene su origen en la costumbre de ofrecer una tira de orejas de mar secas en algunos acontecimientos religiosos, mientras que el *mizuhiki* consiste en finas cuerdas hechas con papel japonés coloreado.

De esta manera, el envoltorio formal de un regalo de dulces es algo más que una simple cubierta protectora, sino que sirve también para transmitir los sentimientos de quien da el regalo. El arte de regalar que se ha desarrollado en Japón implica una sutil sensibilidad que puede considerarse como una característica de la cultura.



# La belleza y la tradición en la envoltura de los deliciosos dulces japoneses

Hojas de *sasa*, bambú, cáscaras de frutas, cajas de madera, papel japonés... Materiales naturales como estos se convierten en envolturas artesanas tradicionales que complacen a la vista y nos dan una idea de lo que hay dentro: deliciosos dulces.

Fotos de Kawakami Naomi

## Materiales naturales para envolver

La corteza de bambú y las hojas de *sasa* se utilizaban tradicionalmente para ayudar a conservar la comida. Hoy en día nos aseguran una simple pero sabrosa experiencia al paladar.



La corteza de bambú se convierte en una envoltura resistente para los pasteles de arroz *mochi*. El azúcar moreno añade una dulzura suave y deliciosa y las castañas de cajú una textura crujiente. (Yakumo Mochi, de Chimoto)



Las hojas de *sasa* tienen propiedades antibacterianas. Aquí se emplean para envolver *chimaki*, elaborado por un establecimiento cuya tradición se remonta al siglo XVI. La selección de arriba muestra dos tipos diferentes: el translúcido, hecho de arrurruz, agua y azúcar, mientras que el otro tiene los mismos ingredientes pero se le ha añadido una pasta de frijoles a la masa. Los dos tipos tienen un exquisito y refrescante sabor, y están impregnados de la fragancia de las hojas de *sasa*. (Chimaki, de Kawabata Doki)



El jugo exprimido de *yuzu* (un cítrico) se mezcla con agar-agar (gelatina de algas) y se vierte en la cáscara, dentro de la cual se solidifica. Es una tentadora y aromática especialidad para degustar en el invierno. (Yu-kogori, de Murasaki no Wakuden)

Esta gelatina *mizu-yokan*, hecha con una mezcla de pasta de frijoles, azúcar y agar-agar, se enfría para que adquiriera una firme consistencia. Deslicela hacia afuera del tubo de bambú para disfrutar de su dulzura refrescante. (Chikuro, de Ponto-cho Suruga-ya)



Una mezcla de agar-agar dulce y frijoles con sabor a *miso* colocada en conchas de almejas. Es un dulce ideal para el verano. Servidos en una cesta de bambú sobre hojas de ciprés japonés también resultan refrescantes a la vista. (Hamazuto, de Kame-ya Norikatsu)



## Cestas, cerámicas, papel japonés: Recipientes en forma de obras de artesanía

El atractivo artístico de estos recipientes hará que desee conservarlos mucho después de que haya consumido los dulces que había en ellos.

Pequeño gavetero forrado con alegre papel *chiyo-gami*. Cada cajón guarda golosinas de colores brillantes hechas con un tipo diferente de azúcar. (Chiyo Tansu, de Shioyoshi Ken)



La caja de madera está repleta de bolas de caramelo de cinco colores diferentes. Se mezcla harina de arroz con miel, se moldea para formar bolas, se asan y se recubren con cinco capas de sabores y colores diferentes: ciruela *ume*, cítrico *yuzu*, jengibre, sésamo y canela. (Tama Orihime, de Matsu-ya Tobe'e)

Cada vez que agite el recipiente de cerámica con forma de jicara, saldrán algunos sabrosos dulces *konpeito* (confites redondos de azúcar con protuberancias en la superficie). (Furidashi, de Murasaki no Wakuden)



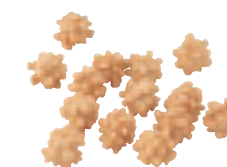
La caja de papel con el dibujo de verdes hojas de pino contiene dulces asados hechos con almidón de arrurruz *kuzu* amasado con el fruto cítrico *yuzu*. Las ramas y hojas del pino se usan para celebrar ocasiones felices. (Yuzu no Kuzu-yaki, de Murasaki no Wakuden)



Dulces *monaka* en forma de pequeños cascabeles se encuentran dispuestos ordenadamente dentro de una pequeña caja de bambú entrelazado. La combinación de las fragantes cortezas de arroz glutinoso tostado con la pasta de frijoles resulta deliciosa. (Suzu no Monaka, de Suzukake)



Deguste finos gránulos de azúcar *wasanbonto* y se desharán rápidamente en su boca. Vienen envueltos en suave papel japonés. La pequeña mancha de color escarlata en la superficie representa la boca de una bailarina *maiko*. (O-choma, de Kagizen Yoshifusa)



Estos dulces de azúcar de suave textura con forma de plantas simbolizan la estación en curso. El alegre diseño de la tapa de la caja de papel cambia con las estaciones. Los dulces de esta fotografía son para el otoño. (Han-Nama-Gashi, de Nagato)





Dele un mordisco a una de estas obleas rectangulares suavemente curvadas y su paladar disfrutará de un exquisito sabor a canela y una dulzura refrescante. Estas finas obleas *yatsuhashi* de color tostado están hechas de harina de arroz cocida al vapor, azúcar y canela, y se elaboran y se venden como dulces representativos de la ciudad de Kioto, uno de los mejores destinos turísticos del mundo.

Hay varias leyendas sobre los orígenes del *yatsuhashi*, pero la más convincente hace referencia a un monje ciego del siglo XVII, llamado Yatsuhashi Kengyo. Este monje componía música para el *koto*, un antiguo instrumento de cuerda, y lo tocaba en el estilo *sokyoku*. Y este personaje se conmemora con este dulce que tiene una forma curvada como la superficie del *koto*.

Mucho más tarde, a principios del siglo XX, los *yatsuhashi* fueron los primeros dulces que empezaron a venderse en los andenes de las estaciones de ferrocarriles en Japón. Esto fue en la Estación de Shichijo (la actual Estación de Kioto). Causaron una gran sensación, y los *yatsuhashi* se convirtieron rápidamente en uno de los regalos más populares.

## El prestigio de la tradición inspira la innovación

Entre los compradores de regalos los *yatsuhashi* han sido desde hace tiempo unos de los dulces asados más populares, pero otra variedad más blanda también cuenta con una respetable historia, aunque en el pasado solo la consumían los habitantes del lugar, en parte porque no se conserva bien. A esta variedad se le llama *nama* (blanda y sin hornear) *yatsuhashi*. Una sugerencia que alguien hizo en el transcurso de una ceremonia del té en 1960 hizo que un conocido fabricante de *yatsuhashi* sacara un nuevo producto: *yatsuhashi* blando envuelto en pasta de frijoles roja. Estos manjares, de forma triangular y rellenos de pasta de frijoles dulce, ganaron popularidad con rapidez y llegaron a desempeñar un papel principal en la industria de los dulces para regalo de Kioto.

Más tarde, algunas empresas comenzaron a ofrecer una gran gama de variedades creativas, incluyendo *yatsuhashi* blando con diferentes pastas de frijoles y *yatsuhashi* asado espolvoreado con azúcar o chocolate. Como resultado se produjo una gran demanda de estos productos para las tiendas y locales de venta de regalos de todo Kioto.

Masitas de *yatsuhashi* horneado. Su atractivo se encuentra en el sabor de la dulce harina de arroz, la fragancia de la canela y su crujiente textura.

*Yatsuhashi* blando con un relleno de pasta de frijoles en proceso de elaboración.



La fachada de la tienda principal de una famosa confitería que fue establecida hace más de 320 años.



Yatsuhashi Kengyo está fuertemente vinculado con los dulces *yatsuhashi*. Era un maestro del instrumento musical llamado *koto* (que aparece en la parte inferior a la derecha). Según la tradición, después de su muerte, los confiteros comenzaron a hacer este tipo de dulces con forma de *koto*, en honor a su contribución a la música de *koto*.

# Desde la tradición hacia un dulce nuevo mundo

Fotos de Takahashi Hitomi

Colaboración: Shogo-in Yatsuhashi Sohonten



Populares *yatsuhashi* blandos con rellenos de pasta de frijoles. Derecha: Hijiri, con sabor a canela. Izquierda: Hijiri Matcha, con sabor a té verde en polvo.

Harina de arroz, azúcar y *nikki* (canela). Esto es básicamente lo que se necesita para hacer dulces *yatsuhashi* a la manera tradicional. Kioto, que sigue siendo la principal ciudad turística de Japón, es famosa por sus tradicionales dulces, pero los confiteros de *yatsuhashi* también están desarrollando sabores y formas que se adapten a los nuevos tiempos, explorando nuevas fronteras en las delicias del paladar.



Cannelle (masa delgada de *yatsuhashi* enrollada en palitos y asada; *cannelle* significa "canela" en francés).



Tienen formas y sabores diferentes, pero todos son *yatsuhashi* blandos rellenos de pasta de frijoles. De arriba a abajo: Hijiri Kurogoma (sésamo negro); Hijiri Chocolat; Hijiri Ichigo (fresa).



El Nestlé KitKat de chocolate blanco con sabor a canela está mezclado con dulce de *yatsuhashi* machacado (de Nestlé Japan Ltd.).



La evolución más novedosa en los *yatsuhashi* blandos: dulces lindos y coloridos. El estilo de la tienda (izquierda) donde se venden es similar al de una confitería occidental. (Nombre del establecimiento: nikiniki)







## Las tiendas de conveniencia Un paraíso de chucherías y dulces

Hoy en día, sería difícil imaginar la vida en Japón sin las tiendas de conveniencia (llamadas “*conbini*” de forma abreviada). Los *conbini* están abiertos día y noche, los hay por todas partes y ofrecen una gran variedad de excelentes productos y sabores, incluido un auténtico paraíso de tentempiés y dulces.

Fotos por cortesía de Natori Kazuhisa Colaboración: MINISTOP Co., Ltd. y Lawson, Inc.



Las tiendas de conveniencia son parte de la vida diaria en Japón. Tienen una gran variedad de chucherías y dulces, desde productos habituales como las papas fritas, a pasteles como los que se pueden encontrar en una pastelería especializada.



Las golosinas y los chocolates están todos pulcramente colocados. Los nuevos productos y los artículos más populares se colocan a la altura de los ojos, mientras que los dulces y artículos con sorpresas para niños y los de menor precio están en las repisas más bajas. Esta es la norma general para la distribución de los dulces en las tiendas de conveniencia.

### Una enorme variedad, desde productos habituales hasta artículos nunca vistos

Están siempre abiertos y se encuentran disponibles incluso en distritos residenciales que no cuentan con otros establecimientos, formando una parte esencial de la vida diaria de Japón. Las chucherías y los dulces se encuentran a la venta por todo el país, pero la gama de productos de los *conbini* probablemente sea la mejor, ocupando casi la mitad del espacio de las estanterías en un tienda de tamaño medio.

Las chucherías y los dulces a la venta encajan en tres categorías: productos habituales, especialidades exclusivas y novedades. Los productos habituales incluyen las papas fritas y los chocolates, artículos que tienen una gran demanda y que todo el mundo conoce, algunos de los cuales han sido populares durante varias generaciones. Las especialidades exclusivas se venden solo por un cierto periodo

de tiempo, o solo en determinadas zonas. Algunas son estacionales, o responden a gustos locales, como comidas especiales.

Es difícil para un nuevo producto convertirse en habitual en los anaqueles de los *conbini*. Los sistemas informatizados solicitan rápidamente los productos que se venden bien, mientras que los artículos que no se venden mucho desaparecen pronto. Menos de un 20% de todas las chucherías y dulces de las estanterías son productos habituales. En cuanto a los demás, en algunas cadenas un promedio de 20 a 30 tipos de productos desaparecen cada semana, para ser reemplazados por otros nuevos.

### Los sabores que espera encontrar en una tienda especializada, pero más baratos

En los últimos años, los postres helados conocidos como *conbini sweets* se han hecho muy populares. Su calidad es





Los *conbini sweets* están de moda en estos días. No es extraño, ya que en cuanto al sabor no dejan nada que desear.



muy similar a la que ofrecen las tiendas especializadas y son relativamente económicos.

Los *conbini sweets* empezaron a llamar la atención a partir de 2009. Comenzaron como postres con una apariencia lujosa, a precios un poco superiores de los que se esperaba en un *conbini*. Así consiguieron cambiar exitosamente la imagen de los dulces que se venden en los *conbini*, de “barato, pero de precio justo para el producto” a “relativamente barato y genial de sabor”.

Algunas cadenas de *conbini* han formado equipo con expertos en investigación culinaria y chefs de repostería, desarrollando productos que puedan llamar la atención y ofrecer nuevos sabores.

Una de las razones por la que los *conbini sweets* se venden bien es porque las tiendas de conveniencia han comenzado a atraer a muchos tipos diferentes de personas. Antes la mayoría de sus clientes eran hombres, ya que estaban abiertas las 24 horas y vendían comidas preparadas (incluidas, por supuesto, cajas de comida *bento*). Pero hoy en día casi todo el mundo compra en los *conbini*. Para satisfacer las preferencias de las mujeres y de los clientes de más edad, muchos locales también están cambiando las chucherías y los dulces que ofrecen. Anteriormente, la norma era cantidad más que calidad, pero ahora los *conbini sweets* son más pequeños pero saben mejor. Las mujeres suelen preocuparse más de las calorías, y los *conbini* lo tienen en cuenta, subiéndose a la ola de la popularidad de los dulces tradicionales. Excepto los productos habituales de siempre como los profiteroles, los *conbini sweets* también acaban por desaparecer en un periodo aproximado de uno a cuatro meses, para ser reemplazados por otros nuevos.

Los *conbini* reflejan fielmente el entusiasmo de los japoneses por las chucherías y los dulces. Cada semana docenas de nuevos productos hacen su aparición en los anaques de los *conbini*, como parte del interminable catálogo de chucherías y dulces del Japón moderno.



1. Premium Roll Cake fue determinante en el éxito de los *conbini sweets*. (Lawson)
2. Ankoya Dora-yaki tiene una textura suave parecida a una panqueca y pasta de frijoles dulce en su interior. (Lawson)
3. Cream Shiratama Zenzai Kuri consiste en bolas *dango* heladas, con pasta de frijoles. (MINISTOP)
4. Ankoya O-hagi: Pasteles de arroz *mochi* cubiertos con pasta de frijoles *an*. (Lawson)
5. Deluxe Rare Cheese Cake Parfait (MINISTOP)

\*Posiblemente algunos productos ya no se encuentren a la venta.

## Haga alguno, coma alguno: Saboree la experiencia de los dulces y las golosinas japoneses

Inclúyalo en su itinerario cuando viaje por Japón: elaborar algunos dulces y golosinas japoneses. Puede poner a prueba su habilidad si visita determinadas tiendas de reconocido prestigio o locales populares.

### Atrévase a hacer dulces tradicionales a mano

Probablemente encuentre complicado hacer *wagashi* sin algo de preparación. Afortunadamente Kioto tiene muchas tiendas antiguas bien acreditadas con su propia tradición de *wagashi*, y un creciente número de personas, la mayoría mujeres jóvenes, están deseosas de probar su habilidad en este arte tradicional.

Fotos de Takahashi Hitomi Colaboración: Kanshundo



Kanshundo, una tienda de *wagashi* en Kioto, tiene una historia que se remontan a casi 150 años atrás, y en el local casi todos los días se imparten clases sobre la forma de preparar dulces tradicionales. Haga una reserva de antemano y usted también podrá unirse fácilmente a una clase. Están disponibles instrucciones escritas en diferentes idiomas como inglés, coreano y chino.

Se hacen pequeñas bolas de pasta de frijoles y luego se recubren con otro tipo de pasta de frijoles coloreada, colada y amasada. Formas caprichosas como estas son en realidad muy difíciles de conseguir.

Estos hermosos y tentadores dulces *wagashi* está modelados para recordarnos escenas de la naturaleza en otoño, como una hoja rojiza o un caqui maduro. Ahora están listos para comer.

Para más información, contactar con Kanshundo: <http://www.kanshundo.co.jp/museum/make/annai.htm>

## Un mundo maravilloso de chucherías y dulces le espera para ser descubierto bajo la estación de Tokio

Mucha gente de todo Japón y del mundo entero viene a Tokio, y la puerta de entrada a la ciudad es la Estación de Tokio. Bajo la estación está Tokyo Okashi Land, la ubicación de una serie de tiendas que sirve como feria de muestras de las principales empresas de pastelería. Entre a probar los dulces recién hechos por las manos del pastelero y compre productos exclusivos. Las golosinas preferidas por los japoneses están aquí en muchas diferentes presentaciones, todas deliciosas.

Colaboración: Tokyo Station Development Co., Ltd.



Glikoya Kitchen, la pastelería de la empresa Ezaki Glico, haciendo honor a su nombre tiene su propia cocina donde se venden dulces recién hechos. Uno normalmente disponible se hace con almendras cubiertas con chocolate y transformadas en algo realmente delicioso, con una lluvia de polvo de cacao (foto a la derecha).

Abajo a la izquierda: Otra tienda bajo la estación de Tokio, Calbee+, está gestionada por el conocido fabricante de tentempiés CALBEE, Inc. Pruebe sus papas recién salidas de la freidora.

Abajo a la derecha: Los caramelos Hi-Chew tienen una textura parecida a la de un chicle. De vez en cuando Morinaga Candy Shop programa eventos para mostrar al público cómo moldearlos y darles formas divertidas estirándolos o apretándolos.

Para más información, contactar con Tokyo Okashi Land: <http://www.tokyoeki-1bangai.co.jp/street/okashi>



# Asakusa y Mukojima

Tentempiés y paseos por el Tokio de antaño

Fotos de Chiharu Mapa de Oguro Kenji



Un paseo de 10 minutos desde la estación de Oshiage le lleva al puente de Jikken-bashi sobre el río Kita Jikken-gawa, un buen punto para ver la imagen invertida de la torre Tokyo Skytree que se refleja en el agua.



Arriba a la derecha: Esta gelatina *yokan* realza el aroma del camote. (De Funawa Honten Co., Ltd.)  
Izquierda: Las tortas esponjosas *ningyo-yaki* se ofrecen en diferentes presentaciones, como una pagoda de cinco pisos o una paloma. (De Kimura-ya Honten)



1. El mercado Nakamise siempre está lleno de gente. Unas 90 tiendas se alinean a ambos lados del camino peatonal.
2. El farol bajo la puerta Kaminari-mon pesa 700 Kg. Tiene 3,9 metros de altura y 3,3 de diámetro.
3. El pabellón principal del templo de Senso-ji está dedicado a Kanzeon Bosatsu, el bodhisattva de la misericordia y la compasión.
4. El caldero de incienso ubicado al frente del pabellón principal es siempre una atracción. Según la tradición, aventar el humo sobre una parte enferma del cuerpo puede traerle alivio.

Tokyo Skytree es actualmente la torre independiente más alta del mundo. Se eleva cerca de Asakusa y Mukojima, dos de los mejores destinos turísticos de Tokio, ahora más populares que nunca, desde que se inauguró la torre en mayo de 2012. Los dos distritos se encuentran cara a cara, a ambos lados del río Sumida.

La zona ofrece el sabor tradicional de la gente de clase trabajadora, cuya cultura contribuyó a caracterizar el periodo de Edo (1603-1867). Época en que la vida política de Japón se centralizó en la metrópolis hoy llamada Tokio.

Los tentempiés tradicionales de Tokio son conocidos por su simplicidad y sencillez, aunque son bastante substanciosos.

El símbolo predominante del distrito de Asakusa es la puerta Kaminari-mon, que guarda el camino hacia el templo de Senso-ji. Crúcela y estará en el mercado Nakamise, una larga avenida bordeada de tiendas que conduce al templo. Frecuentado desde el periodo de Edo, es uno de los distritos comerciales más antiguos de Japón. Aquí puede encontrar a la venta artesanía y recuerdos, junto con muchos tipos de golosinas especiales y dulces. Entre estos el





Extremo izquierdo: Manos a la obra en la experiencia de hacer el dulce *kaminari-okoshi* en Tokiwado Kaminariokoshi Honpo Co., Ltd. El establecimiento fue fundado hace 250 años. Se mezcla un sirope almidonado con azúcar, se añade maní y luego se hierva. Se seca el arroz cocido previamente, luego se machaca y se tuesta. Después, se añade el arroz a la mezcla hervida, y se coloca en un molde. Finalmente, se corta en trozos apropiados para comer y se sirven.  
Izquierda y abajo: Las fotos muestran los ingredientes para hacer *kaminari-okoshi* y el producto final.



Aquí en Ichiban-ya, expertos pasteleros hacen galletas de arroz *senbei* y las sirven recién tostadas.

*imo-yokan* (un bocadillo simple hecho de masa de camote al vapor endurecida), el *ningyo-yaki* (torta esponjosa con formas de pagoda de cinco pisos y de palomas, que guardan relación con el templo) y las galletas *senbei* (hechas de harina de arroz amasada y horneadas con un poco de salsa de soja para darles sabor).

Una vez que haya atravesado el mercado, usted se encontrará contemplando la pagoda a su izquierda, antes de acceder al interior del templo. Frente a usted, se levanta el edificio principal, donde la gente ofrece sus plegarias. Cumplida esta pequeña ceremonia, quizás desee caminar hasta el puesto de pastelería detrás de la pagoda, muy conocido



El ambiente del restaurante es relajante y los pastelillos de arroz al vapor *kuzu-mochi* tienen de por sí un sabor especial, cubiertos con una capa de aromática harina de soja tostada y melaza negra. (De Funabashi-ya Kameido Tenjin-mae Honten)



Izquierda: Cuando los Chomei-ji sakura-mochi aparecieron por primera vez en el mercado en el antiguo Japón, las hojas de cerezo se recogían en las riveras del río Sumida en el distrito de Asakusa, se conservaban en sal tras un buen lavado y se usaban para envolver tortas de arroz *mochi* con pasta de frijoles.  
Arriba: Bolas de pasta de frijoles kototai dango con tres tipos de condimentos: frijoles rojos *adzuki*, frijoles blancos y *miso* marrón.



Un autobús acuático con turistas descendiendo por el río Sumida hacia el ajetreado puerto de Tokio, un trayecto de unos 40 minutos.

por la venta de *kaminari-okoshi*. Disfrutará de su textura crujiente y del delicioso sabor dulce de esta porción de arroz tostado al vapor y aglutinado con caramelo viscoso. Además, también usted mismo puede intentar hacer alguno aquí. Puede llevárselo consigo en una de las latas especialmente diseñadas para poner los dulces dentro. Es una gran idea como regalo.

Tras su aventura pastelera, evite el bullicio del mercado de Nakamise y diríjase mejor hacia el río Sumida, con el Tokyo Skytree por encima dominando el cielo. Al otro lado del río está el distrito de Mukojima, donde nos esperan otros famosos dulces. Los *sakura-mochi* (tortas dulces de arroz envueltas en hojas de cerezo) y los coloridos *dango*

(bolas de masa dulce) son solo dos de las delicias que se encuentran aquí a la venta en comercios tradicionales. Si camina un poco más llegará al santuario de Kameido Tenjin, donde podrá probar *kuzu-mochi* (un pastelillo al vapor hecho de harina fermentada). Es semitransparente, refrescante, de textura esponjosa y es divertido para comerlo en pequeños trozos.

Después de haber experimentado el sabor del barrio de los dulces de Tokio, quizás quiera volver al río y tomar un autobús acuático río abajo desde Asakusa hasta el ajetreado puerto de Tokio, una agradable excursión de 40 minutos que cruza por debajo de varios puentes.



**Cómo llegar**  
Desde el Aeropuerto Internacional de Narita, tome el tren de la línea Narita Sky Access Express (alrededor de 1 hora) o un autobús limusina (unos 120 min.).  
**Para más información**  
Página web "Asakusa-Sightseeing" (en unos 80 idiomas, incluyendo alemán, árabe, chino, coreano, español, francés, inglés y ruso): <http://asakusa-kankou.com/>  
Página web "Visit Sumida" (inglés, chino y coreano): <http://visit-sumida.jp/>





## Té verde

Foto de Ito Chiharu Colaboración: Uogashi-Meicha Co., Ltd.

En Japón el té verde es parte de la vida cotidiana. El té con algo dulce es aquí una experiencia tan universal que la frase *o-cha-uke* (literalmente “recibir el té”) significa en realidad resaltar el sabor del té con un dulce. El agradable sabor intenso del té verde va bien con un tentempié dulce o salado, y deja también una sensación de frescor en la boca.

Ponga hojas de té en una tetera, vierta agua caliente suficiente para una taza, sírvala, y luego vierta la misma cantidad repetidamente, para cada persona a servir. Esta es la forma básica utilizada para servir el té verde. Hierva agua, déjela enfriar hasta unos 80° C y viértala entonces sobre las hojas de té. De esta

manera se consigue acentuar su delicioso aroma y sabor. La primera taza es superior en aroma, la segunda en sabor, la tercera y las siguientes tazas abren más las hojas para realzar su sabor. Estos sutiles cambios se suman al disfrute del té. Otra opción: sumerja las hojas en agua en un frasco grande o una botella (foto: segundo plano a la izquierda). El té frío hecho de esta forma puede refrescarle en los calurosos días de verano.

Las bolsitas de té verde son prácticas y fáciles de usar, lo que las convierte en un recuerdo ideal de Japón.

niponica

にほんか

(スペイン語版)

2014 no.12

Ministerio de Relaciones Exteriores de Japón

2-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8919 Japón

<http://www.mofa.go.jp/> (Página web oficial del Ministerio)

<http://web-japan.org/> (Página web con información sobre Japón)