

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Lic. Gastronomía

Chef: Marlis Teco Ruiz

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Cocina Oriental

Tema: Historia

Grado: 6to cuatrimestre

Grupo: ``único``

Fecha: 05/07/2021

Villa flores, Chiapas

Según una leyenda japonesa, los habitantes de Nipón fueron atacados por una serpiente pitón de ocho cabezas; sin embargo, las personas decidieron ofrecerle sake y el animal, al emborracharse, se retiró. Fue desde entonces que el sake se consideró una bebida sagrada.

Miembros de la realeza, samuráis, geishas y monjes la han consumido a través del tiempo en Japón, y ahora se ha vuelto un estilo de vida para todos sus habitantes.

Creado en las plantaciones de arroz ubicadas en las montañas, el sake japonés o seishu, es una combinación de arroz fermentado, malta de arroz koji y agua. Se trata de un arroz distinto al que se utiliza para comer, el cual varía dependiendo de la destilería y la región.

Aunque los ingredientes son simples, la calidad del arroz y el agua tienen un gran impacto en la bebida: la que es rica en minerales como magnesio, fósforo, y calcio, tiene un toque seco. El líquido bajo en minerales, por otro lado, provoca una fermentación gradual con un resultado más dulce. La producción del sake requiere de diversos pasos. Inicia con el seimai (o molienda de arroz), lavado, empapado, cocción al vapor y elaboración del koji.

Posteriormente se lleva a cabo el proceso de fermentación, o sandan shikomi, el cual incluye tres pasos: el proceso del arroz, el de la malta koji y la fabricación de la levadura, que se realiza por medio de baja temperatura. Después sigue la prensa, filtración, pasteurización y embotellamiento.

Todo el proceso involucra una gran labor de cooperación por parte de los artesanos. Al líder se le llama toji, y es el encargado de controlar el proceso, la humedad de la planta y la temperatura exterior en la que se cosecha la malta koji factores que afectan al sake. La producción se realiza durante el invierno, en los meses de noviembre a marzo. El proceso es llamado kanzukuri, o manufactura invernal, la cual evita que el calor acelere la fermentación. Durante la primavera, el shinshu, o nuevo sake, sale al mercado, y durante el verano se realiza el namazake, o sake crudo, sin pasteurizar. Cuando llega el otoño inicia el hyaoroshi: el destilado que se ha dejado madurar durante el verano es puesto a la venta.

Desde su antigüedad, el sake ha sido un elemento importante en los rituales sagrados para dioses y en lugares ceremoniales de Japón.

Entre los rituales más conocidos destaca el Niinamesai, o festival de las cosechas, el cual se lleva a cabo durante el otoño en distintos santuarios. Durante el evento se realizan diversos banquetes acompañados con sake, así como una ofrenda a los dioses con ese destilado

Durante el periodo Heian, del año 794 al 1185, existía una división en el palacio que se especializaba en la fabricación de sake para su degustación. También era consumido por los monjes. Sin embargo, lo que antes era un privilegio únicamente para la clase alta, después lo fue para todas las personas. En el siglo XVIII, los izakayas, o pubs de sake, ya eran comunes para todos los japoneses, y eran especialmente frecuentados por trabajadores. Ahora, esa bebida se sirve tanto en restaurantes de renombre, como en mercados, así como en la mesa del hogar.

Tofu

El tofu proviene de la antigua China, pero se desconoce el origen exacto del mismo. La mención escrita más antigua de la palabra china que denomina a este alimento data del año 950 DC, justo antes de la dinastía Sung; pero se cree que se descubrió siglos atrás, hace más de 2.000 años.

Existen varias teorías que intentan demostrar el origen del tofu:

Algunos atribuyen su descubrimiento a Liu-An, Rey de Huai-nan, que vivía en la parte sureste del norte de China 179-122 aC.

La teoría de la importación propone que los antiguos chinos aprendieron el método de elaboración emulando las técnicas de cuajado de los lecheros indios o de los monjes budistas de la India; o que tal vez adaptaron las técnicas de elaboración de queso de las tribus mongolas.

Una tercera teoría, la de la coagulación accidental, propone un descubrimiento involuntario, al sazonar una sopa a base de pasta de habas de soja con sal marina sin refinar, que puede actuar como coagulante.

Lo que está claro es que la elaboración del queso de soja es una técnica ancestral. Su consumo estaba ampliamente extendido en la antigua China y los métodos de su preparación finalmente se expandieron a muchas otras partes de Asia.

El aumento de la aceptación de tofu probablemente coincidió con la del budismo, ya que ha sido y es una importante fuente de proteínas en la dieta vegetariana de esta religión. Desde entonces, el tofu se fue convirtiendo en un alimento básico en muchos países, incluyendo Japón, Vietnam, Tailandia y Corea, con sutiles variaciones regionales en los métodos de producción, la textura, el sabor y el uso.

En cuanto a su llegada a Europa, la referencia más antigua conocida de tofu por un europeo fue en 1613, cuando el capitán británico John Saris visitó Japón. En su diario describe los hábitos alimenticios de los japoneses: "...queso tienen en abundancia. No tienen mantequilla, tampoco toman cualquier leche...". La primera mención de la palabra "tofu" fue en 1665 por el fraile italiano Domingo Navarrete.

El queso de soja se introdujo en EEUU mucho después que en Europa. El primer estadounidense que mencionó el tofu fue Trimble, en 1896, en la revista *American Journal de Farmacia*. La primera mención conocida de este alimento en América Latina fue hecha por Stahel en 1946.