



# MUCHO MÁS QUE ARROZ

Más que un simple cereal o que un alimento que se consume todos los días, el arroz tiene una gran importancia cultural, simbólica y hasta religiosa dentro de la sociedad japonesa.

Cultivado en el archipiélago desde hace más de 2,000 años, la importancia del arroz dentro de la cultura local se evidencia a través de la escritura, ya que existen tres palabras distintas para nombrarlo: “Ine” cuando se encuentra en los campos de cultivo; “kome” cuando ya ha sido cosechado; y “gohan”, que es cuando se encuentra cocido y listo para comer.

Esta última palabra es quizás la más importante de las tres, porque gohan no solo significa arroz cocido sino también comida en general, quizás como una manera de indicar que para un japonés, el no consumir arroz es como no haber comido. Cuando gohan se asocia a los kanji que significan mañana (asa), tarde

(hiru) y noche (ban) nacen las palabras desayuno, almuerzo y comida (cena).

A nivel religioso el arroz es ampliamente utilizado en numerosos rituales, siendo quizás el más básico de todos el que se realiza una vez al día en las casas, cuyos ocupantes suelen colocar unos pocos granos de arroz en un plato que luego colocan como ofrenda en el altar budista de los antepasados. Este acto de agradecimiento es equivalente al ritual que realizan los cristianos, que rezan antes de cada comida para agradecer por los alimentos que reciben.

En la antigüedad el arroz era consumido únicamente por los guerreros y la nobleza, y los campesinos lo sembraban porque con él pagaban impuestos. Solo a partir del siglo XVII el arroz se incorporó en la dieta de la población general, debido a las abundantes cosechas que se lograban.

Estrictamente regulada y generosamente subvencionada por el gobierno japonés desde 1960, la casi totalidad de la producción local de arroz se vende dentro del mismo Japón, donde el cereal se siembra en otoño y se cosecha en primavera, momento en el cual se realizan rituales de agradecimiento y festivales para celebrar la buena cosecha. Estos festivales reciben el nombre de otaue.

El arroz japonés cuyo grano es pequeño y redondo, tiene dos categorías principales: Koshihikari y Sasanishiki, cuya diferencia estriba en que son cultivadas en diferentes partes del país. Dentro de estas dos categorías existen más de cien variedades



de arroz, la mayoría de los cuales tiene usos específicos: para preparar sushi, saque, galletas sembei o mochi, el pegajoso y tradicional dulce de fin de año.

Acostumbrados a comer el arroz sin sal y preparado solamente con agua, los japoneses jamás le echarán salsa de soya al arroz, un “pecado” que comúnmente cometen los extranjeros, acostumbrados a comer arroz sazonado con diversos condimentos.

Por su importancia cultural, el arroz es considerado un regalo de mucho valor, motivo por el cual se vende en lujosas presentaciones que se pueden encontrar en los supermercados más exclusivos. ■

