

El encuentro gastronómico entre ibéricos y japoneses en los siglos XVI y XVII¹

Antonio Doñas
(Sophia University, Tokyo, Japan)

Introducción

Cuando portugueses y españoles llegaron a Japón a mediados del siglo XVI, encontraron un pueblo tan alejado de las costumbres europeas que lo consideraron un *mundo al revés*, opuesto en todo al *mundo derecho*, el occidental. Probablemente ninguno de los encuentros ocurridos en la llamada *Era de los Descubrimientos* generó entre los europeos mayor perplejidad que el hallazgo del mítico Cipango, la isla de inigualables riquezas descrita de oídas por Marco Polo y buscada con insistencia, aunque en vano, por Colón en el Caribe. El asombro de los europeos radicaba no solo en la completa disparidad de mentalidad y costumbres entre ellos y los japoneses, sino, especialmente, en la desconcertante evidencia de que, pese a ello, en Japón se había desarrollado una civilización tan avanzada que, de acuerdo con sus propios criterios, podía rivalizar con la europea y, en algunos aspectos, incluso superarla.

Entre las muchas costumbres discrepantes que los europeos encontraron en Japón, sin duda una de las que más extrañeza provocó fue su cultura alimentaria, con la cual los visitantes mantuvieron una compleja relación vinculada con los objetivos proselitistas de las diferentes órdenes religiosas que llegaron al archipiélago japonés. Desde la otra perspectiva, los japoneses, en un principio igualmente sorprendidos, y a veces escandalizados, por las costumbres gastronómicas ibéricas, fueron progresivamente adoptando diversos alimentos y técnicas culinarias de los recién llegados, que integrarían más tarde en su cultura alimentaria; al mismo tiempo, algunos de estos alimentos se cargaron en la mentalidad japonesa de determinados valores simbólicos asociados a las actividades de los misioneros.

El modesto objetivo de este trabajo es la revisión de una serie de episodios especialmente significativos del encuentro de estas dos culturas alimentarias, tanto desde la perspectiva ibérica como desde la japonesa, con especial atención al primer periodo de presencia ibérica en Japón, el siglo XVI. Aunque existe un buen número de artículos sobre aspectos concretos de este encuentro y se pueden espigar valiosas informaciones en trabajos de mayor alcance,² no disponemos de una obra monográfica sobre la cuestión; valgan estas páginas como primer esbozo de un futuro trabajo más completo y exhaustivo.

1. El “siglo ibérico” de un Japón en guerra

Los primeros europeos en pisar Japón, dos mercaderes portugueses a bordo de un barco chino forzado a atracar en la isla de Tanegashima, al sur de Kyūshū, el 23 de septiembre de 1543, se encontraron con un país desgarrado por la guerra. Entre mediados del siglo XV y principios del XVII tuvo lugar lo que la historiografía japonesa denomina *senjoku jidai* (戦国時代), literalmente, ‘periodo de los estados en guerra’, en el que decenas de señores feudales (*daimyō* 大名) se disputaron el poder en continuos conflictos bélicos.³ A mediados del siglo XVI, uno de estos *daimyō*, Oda Nobunaga (1534-1582),

¹ Este trabajo ha sido realizado con la ayuda de un proyecto de investigación concedido por la Japan Society for the Promotion of Science (Kakenhi Project 20K12825). En el caso de los nombres propios japoneses, se indica primero el apellido y después el nombre, según es costumbre en Japón.

² Véanse especialmente Ishige (81-105) y Rath (85-111).

³ Las fechas de inicio y fin de este periodo, que se extiende a lo largo de tres épocas de la historiografía oficial japonesa, Muromachi (1333-1568), Azuchi-Momoyama (1568-1603) y Edo (1603-1868), se

fue acumulando cada vez más poder tras una serie de victorias militares. Se trata del primero de los llamados *tres grandes unificadores de Japón*. Después de la muerte de Nobunaga ascendió al poder, desde unos modestos orígenes campesinos, Toyotomi Hideyoshi (1537-1598), que pronto conquistó la mayor parte de Japón. El tercero de estos unificadores fue Tokugawa Ieyasu (1543-1616), que, tras adoptar el título de *shōgun* (將軍, jefe militar que ostentaba *de facto* el poder sobre el país, mientras que el emperador lo hacía solo nominalmente), unificó todo Japón bajo un solo mando. Los descendientes de Tokugawa Ieyasu encabezaron el llamado *Tokugawa bakufu* (徳川幕府) o shogunato Tokugawa, que dominó el periodo Edo de Japón (1603-1868).

En este contexto bélico, y coincidiendo con el ascenso de Nobunaga al poder, los portugueses establecieron los primeros contactos comerciales con Japón. Poco después, en el año 1549, llegaron a también a Japón los primeros misioneros cristianos, tres jesuitas encabezados por Francisco Javier. Muchas otras misiones jesuitas, auspiciadas por la monarquía portuguesa, desembarcaron después en el archipiélago, dando inicio a lo que se denomina en ocasiones el “siglo cristiano” (Boxer) o el “siglo ibérico” (Cabezas) de Japón.⁴

La fragmentación política de este periodo favoreció inicialmente la extensión del cristianismo, sobre todo en la isla de Kyūshū y en el oeste de Honshū, ya que algunos *daimyō* ampararon la evangelización en sus feudos con vistas a mejorar sus relaciones comerciales con los portugueses. El propio Oda Nobunaga, que mantenía un enconado conflicto con diversas sectas budistas, mantuvo una postura favorable hacia los cristianos. Las buenas relaciones de este con los comerciantes portugueses, por otro lado, fueron un elemento clave en sus éxitos militares, ya que los arcabuces que estos le suministraron determinaron su superioridad frente a otros *daimyō*. Se calcula que, en la primera década de la misión, entre 1549 y 1560, se convirtieron al cristianismo aproximadamente 6.000 japoneses, mientras que, a finales de la década de los setenta, había ya cerca de 100.000 cristianos en Japón (Higashibaba, 12).

Sin embargo, diversos factores hicieron que las autoridades japonesas, especialmente tras la llegada al poder de Toyotomi Hideyoshi, cambiaran su actitud respecto a los misioneros y, más tarde, respecto a los europeos en general. Receloso de la creciente influencia de los jesuitas, Toyotomi Hideyoshi decretó en 1587 el llamado *Edicto de expulsión de los padres* (伴天連追放令 *bateren tsuihō-rei*), en el que, al mismo tiempo que se concedía a los jesuitas veinte días para salir del país, se decía explícitamente que el comercio con los portugueses no debía verse afectado por ello. Este edicto, sin embargo, no llegó a aplicarse, probablemente debido al papel crucial de los jesuitas como intermediarios entre portugueses y japoneses. Los misioneros continuaron sus actividades apostólicas, aunque de manera más discreta, ya que entendieron que a partir de ese momento su presencia en Japón estaba comprometida.

La situación se tensó aun más a finales de siglo. Por un lado, España, tras establecer en 1571 su primera colonia en Asia, Filipinas, implantó rutas comerciales que conectaban, a través del Pacífico, Nueva España con Extremo Oriente. Esto no solo conllevó el fin del monopolio comercial portugués con Japón, sino también el del monopolio religioso de los jesuitas; en 1593 llegaron los franciscanos a Japón, y poco después, en 1602, les siguieron los dominicos y los agustinos, todos ellos procedentes de Filipinas. Estas órdenes mendicantes, a diferencia de los jesuitas, íntimamente ligados a los portugueses, estaban

discuten entre los especialistas: las fechas más frecuentemente citadas para su inicio son 1467, 1490 o 1491, mientras que su fin se sitúa entre 1568 y 1615.

⁴ La bibliografía sobre los misioneros en Japón durante este periodo es muy extensa; además de las obras de Boxer y Cabezas, véanse los panoramas generales de Higashibaba y Üçerler (2018); en japonés, la obra de conjunto más reciente es la monografía de Takahashi.

patrocinadas por la Corona española, que mantuvo separados sus intereses colonialistas y misioneros de los portugueses durante la llamada “Unión Ibérica” (1580-1640). Toyotomi Hideyoshi, inicialmente favorable a acabar con el monopolio comercial portugués y a establecer lazos comerciales con los españoles, decidió virar su política cuando comprobó, por un lado, que para estos el comercio y la evangelización estaban, todavía más que para los portugueses, inextricablemente unidos; por otro, empezó a sospechar posibles intereses colonialistas por parte de los españoles, especialmente tras el famoso incidente del galeón San Felipe, ocurrido en 1596, durante el cual Francisco de Olandía, piloto del navío, afirmó frente a las autoridades japonesas que las misiones cristianas eran con frecuencia una avanzadilla de una posterior invasión militar española. Apenas unos meses después de este incidente, a principios de 1597, Toyotomi Hideyoshi ordenó la primera persecución de cristianos, que culminó el 5 de febrero de ese año con la crucifixión en Nagasaki de seis franciscanos y veinte cristianos japoneses, los conocidos como *26 mártires de Japón* (日本二十六聖人 *Nihon nijūroku seijin*).

Después de la muerte de Toyotomi Hideyoshi y el ascenso al poder de Tokugawa Ieyasu, la situación pareció mejorar para los misioneros, al menos durante la primera década del siglo. Sin embargo, la llegada a Japón de los holandeses y de los ingleses en 1600 alteró sustancialmente el panorama: ahora las autoridades japonesas disponían de alternativas para el comercio que no se vinculaban al proselitismo religioso ni suponían una amenaza colonialista. En consecuencia, Tokugawa Ieyasu ordenó en dos edictos, de 1612 y 1614, la prohibición definitiva del cristianismo en Japón. En apenas dos décadas, el cristianismo fue erradicado de Japón y la mayoría de los misioneros fueron expulsados del país. Sin embargo, algunos no obedecieron la orden y permanecieron en él de manera clandestina, mientras que muchos de los expulsados, por otro lado, volvieron a Japón secretamente en los años posteriores. Esto dio lugar a una persecución más intensa y sistemática por parte de las autoridades japonesas, y muchos de estos misioneros fueron capturados y martirizados. La mayor parte de los cristianos japoneses acabaron apostatando, aunque algunas pequeñas comunidades cristianas localizadas en regiones remotas conservaron su fe en secreto durante siglos.

El último capítulo de la presencia cristiana en Japón en el siglo XVII tuvo lugar en Shimabara, al noroeste de la isla de Kyūshū, donde, entre 1637 y 1638, tuvo lugar una rebelión contra el shogunato Tokugawa promovida principalmente por campesinos cristianos. Aunque hubo otros motivos, como la excesiva carga fiscal que se había impuesto a los habitantes de la región, un componente fundamental de esta revuelta fue el descontento de los numerosos cristianos de la zona ante la represión anticristiana del shogunato. Inmediatamente después de sofocar violentamente esta revuelta, las autoridades japonesas decretaron el *sakoku* (鎖国, ‘país en cadenas’ o ‘país cerrado’): a los japoneses se les prohibió salir del país y los extranjeros tenían vedado el acceso a él, bajo pena de muerte. Los comerciantes ibéricos fueron expulsados, y solo se permitió un limitado intercambio comercial con chinos y holandeses, circunscrito en el caso de estos últimos a la pequeña isla artificial de Dejima, en el puerto de Nagasaki. Con ocasionales excepciones, los japoneses vivieron fundamentalmente aislados del resto del mundo durante más de doscientos años, hasta que, finalmente, en 1853 una flota estadounidense forzó a las autoridades japonesas a abrir de nuevo el país.

2. Jorge Álvares, Anjirō y Francisco Javier

Los primeros testimonios sobre Japón que se recibieron en Europa procedieron fundamentalmente de las cartas, escritas en castellano o portugués, que los misioneros jesuitas enviaron a sus hermanos europeos para informar de sus progresos. En ellas se daba noticia, a veces de manera imprecisa y poco sistemática, de numerosos aspectos de

Japón y de la cultura japonesa, como la geografía del archipiélago, los tipos de cultivo, las edificaciones, el físico y carácter de los japoneses, sus vestidos, la jerarquía social, la religión o la comida y bebida. La importancia que la alimentación tuvo en la relación entre japoneses e ibéricos queda patente por el hecho de que, entre las primeras referencias a Japón que encontramos en la literatura misional, varias de ellas son precisamente menciones de diferentes aspectos de la cultura alimentaria japonesa.

En 1547, Francisco Javier (1506-1552) conoció en Malaca a un japonés recientemente convertido al cristianismo llamado Anjirō (o Yajirō). Nacido en Kagoshima hacia 1512, Anjirō era un samurái perseguido por las autoridades japonesas por un homicidio cometido el año anterior. Tras escapar de Japón y llegar a Malaca en 1547, viajó con Francisco Javier a Goa, donde se bautizó adoptando el nombre de Pablo de Santa Fe. Anjirō aprendió rápidamente el portugués, lengua en que describió a Francisco Javier su tierra natal. El misionero quedó tan impresionado por la curiosidad de Anjirō y por su descripción de Japón que decidió viajar allí él mismo para evangelizar a los japoneses.⁵

El interés por Japón de Francisco Javier, sin embargo, se remontaba a algunos años atrás, concretamente a 1545, cuando, tras conocer la existencia de las islas recién descubiertas, le pidió a su amigo el comerciante portugués Jorge Álvares, que se encontraba en Malaca preparando un barco para visitarlas, que pusiera por escrito todo lo que pudiera observar allí, sin duda con vistas a una posible evangelización. Álvares cumplió con la petición del jesuita y le mandó una carta, probablemente recibida en las mismas fechas en las que Francisco Javier conoció a Anjirō, que supone la primera descripción de Japón hecha por un europeo.⁶ En esta carta se encuentran también las primeras observaciones sobre la cultura alimentaria japonesa:

O serviço desta terra hé com cavallos piquenos muito rijos, porque na terra não á vacas se não muito poucas, e alguns bois de trabalho em alguns lugares. Nem á porquos nem cabras nem carneiros nem gallinhas senão mui poucas. Hé mui roim carne para comer estas galinhas. Há na terra veados, coelhos, faisões, muitas codornizes, rolas, folosas, marecas. Tudo isto cação he comem. Hos veados matão às frechadas, e así os coelhos. As aves cação com redes, e os reis com gaviães, que hos á lá muito bons. A tãobém açores, falcões, e diserão-me que tãobém caçavão [com] ágeas reais. E não podem ter estas aves senão senhores grandes para seu desemfadamento. (Ruiz-de-Medina 1990, 6-7)

[...]

Hé gente que come tres vezes ao dia, e comem pouquo de quada vez. Não comem carne senão muito pouqua, e a que já dise; não comem galinhas. Parece-me que porque as crião, e cousa que crião não na comem. Seu comer hé arroz, grãos, mungo, milho, painços, igname, trigo, e parece-me que ho comem cozido em papas. Não lhe vi fazer pão. (Ruiz-de-Medina 1990, 12)

⁵ Véase la impresión que Anjirō causó a Francisco Javier en una carta dirigida a sus compañeros residentes en Roma el 20 de enero de 1548: “Él [Anjirō] sabe hablar portugués razonablemente, de manera que él me entendía todo lo que yo le decía, y yo a él lo que me hablaba. Si así son todos los japoneses, tan curiosos de saber como Angeró, me parece que es la gente más curiosa de todas las tierras que se han descubierto” (Ruiz-de-Medina 1990, 27). Mantengo en esta y en las demás citas, si no hay otra indicación, las grafías, la acentuación y la puntuación de cada editor.

⁶ Existe una breve descripción, escrita en 1545 por el navegante García de Escalante, que recoge la narración de un marinero gallego llamado Pero Díaz que afirmaba haber visitado Japón un año antes. La descripción, de segunda mano, transmite una gran cantidad de inexactitudes y de datos falsos, como que los japoneses no poseían espadas o que su lengua se parecía al alemán (Lidin, 27-28).

Jorge Álvares señala aquí, entre otras cosas, la principal diferencia que los europeos van a encontrar entre su dieta y la de los japoneses: desde antiguo, y fundamentalmente debido a la influencia del budismo, el consumo tanto de carne como de pescado era muy escaso en Japón. Se consumía ocasionalmente carne de caza, especialmente de jabalí y de ciervo, pero se consideraba, como acertadamente supone Álvares, que los animales criados domésticamente no debían sacrificarse y, particularmente, matar y consumir vacas y caballos era considerado tabú. Desde, al menos, el siglo VII se habían ido promulgando en Japón diferentes leyes contra el consumo de vaca, caballo, perro, pollo y mono; sin embargo, no era infrecuente el consumo ocasional de algunos tipos de carne, a veces alegando supuestos beneficios medicinales.⁷

Estimulado por la carta de Álvares y las conversaciones con Anjirō, Francisco Javier decide embarcarse desde Malaca hacia Japón, acompañado de los jesuitas Cosme de Torres (1510-1570) y Juan Fernández (*ca.* 1526-1567), de Anjirō, de otros dos cristianos japoneses y de dos sirvientes, uno chino y otro indio (Ruiz-de-Medina 1990, 117). El 15 de agosto de 1549 llegaron a Kagoshima, la isla en el suroeste de Japón donde había nacido Anjirō.

Antes de partir hacia Japón, Francisco Javier reproduce en sus cartas algunas de las conversaciones que había mantenido con Anjirō sobre su tierra natal.⁸ Así, por ejemplo, en la carta en la que el jesuita relata su primer encuentro con el fugitivo japonés en Malaca, Francisco Javier le pregunta directamente por su opinión sobre la posible evangelización de Japón; para Anjirō, el comportamiento de los misioneros y el ejemplo que ofrezcan sus vidas habría de ser un elemento crucial para el éxito de la misión en Japón:

Pregunté a Angero, si yo fuesse con él a su tierra, si se harían christianos los de Japón. Respondióme que los de su tierra no se harían christianos luego, diziéndome que primero me farían muchas preguntas y verían lo que les respondía y lo que yo entendía, y sobre todo si vivía conforme a lo que hablava. Y si hiziesse dos cosas, hablar bien y satisfacer a sus preguntas y bivar sin que me hallassen en qué me reprehender, que en medio año, después que tuviessen experiencia de mí, el rey y la gente noble y toda la otra gente de descripción se harían christianos, diziendo que ellos no son gentes que se rigen sino por razón. (Ruiz-de-Medina 1990, 28)

El 22 de junio de 1549, dos días antes de embarcarse a Japón desde Malaca, Francisco Javier escribe una carta en portugués a sus compañeros en Roma describiendo, entre otras cosas, los preparativos del viaje y la estrategia que han decidido poner en práctica al llegar allí. Cuenta también cómo los japoneses que van a acompañarlo en el viaje, concretando el consejo anterior de Anjirō, han decidido hacerle la siguiente advertencia:

Dizem-me os japães nossos irmãos e companheiros que connosco vão a Japão, que se escandalizaram de nos em Japão os padres dos japães se nos virem comer carne ou peixe. Imos determinados de comer continuamente dieta antes que darmos escândolo a ninguém. (Ruiz-de-Medina 1990, 124-125)

⁷ Véanse Uchiyama, Ishige (52-57 y *passim*) y Shimizu.

⁸ También se conservan dos cartas de 1548, escritas en Goa por el jesuita italiano Nicolao Lancillotto, con diversas conversaciones sobre Japón mantenidas con Anjirō (Ruiz-de-Medina 1990, 44-76).

El consumo de carne y de pescado, dicen los japoneses, escandalizaría especialmente a los ‘padres de los japoneses’, es decir, a los monjes budistas. Para evitar que la comparación entre el comportamiento de los budistas y de los misioneros influyera negativamente en el éxito de la misión, los primeros jesuitas en tierras japonesas deciden que van a adaptarse a las costumbres locales y a evitar comer carne y pescado.

Sin embargo, gracias al testimonio del siempre bien informado Luís Fróis (de quien se hablará más adelante), sabemos que, en realidad, los padres no cumplieron este propósito de abstinencia. En su monumental *Historia de Japam* (1584-93), Fróis afirma que los jesuitas, durante su estancia de algo más de un año, desde julio de 1549 hasta octubre de 1550, en Satsuma (la provincia a la que pertenecía Kagoshima), “comían manifiestamente carne y pescado”, lo que provocó, como habían previsto Anjirō y sus compañeros japoneses, las murmuraciones de los *bonzos*, es decir, de los monjes budistas.⁹ Fróis también describe los intentos de Francisco Javier por aclarar que eso no era pecado:

No tempo que os Padres estiverão em Sacçuma, vendo que os nossos manifestamente comião carne e peixe, murmuravão disso (porque os bonzos apregoão, no de fora, que hé peccado grave comer carne e peixe, porem os mais delles ocultamente o comem), e ainda que lhe declaravão por rezões evidentes como não era peccado, mostrava[m] ter desta materia pouca satisfação. Pelo que o P. Mestre Francisco quando caminhava, declarando nas estalagens como era licito aos homens comerem aquillo que Deos N. Senhor para seo sustentamento criou, quando lho davão concertado ao jantar ou à cea, comia hum bocadinho somente, para dar a entender aos circunstantes que não era aquillo offensa de Deos. (Wicki 1976-1984: I 34)

Tras algo más de dos meses en Kagoshima, el 5 de noviembre de 1549, Francisco Javier escribe la llamada “carta grande” a los jesuitas de Goa, ampliamente difundida en Europa, en la que describe sus primeras impresiones de Japón y de sus habitantes (Ruiz-de-Medina 1990, 134-170). Al jesuita le ha impresionado especialmente la frugalidad de los japoneses, una característica muy repetida en los textos posteriores de los misioneros:

Hízonos Dios tanta merced en traernos a estas partes, las cuales carecen destas abundancias, que aunque quiesésemos dar estas superfluidades a el cuerpo no lo sufre la tierra. No matan ni comen cosa que crían. Algunas vezes comen pescado y arroz y trigo, aunque poco. Ay muchas yervas de que se mantienen y algunas frutas, aunque pocas. Bive la gente desta tierra muy sana a maravilla y ay muchos viejos. Bien se ve en los japanes cómo nuestra naturaleza con poco se sostiene, aunque no ay cosa que la contente. Bivimos en esta tierra muy sanos de los cuerpos. Pluguiese a Dios que así nos fuese en las almas.

Casi nos es forçado hazeros saber de una merced que nos va pareciendo que Dios nuestro Señor nos á de hazer, para que con vuestros sacrificios y orationes nos ayudéis a que no la desmerescamos. Y es que grande parte de los japanes son bonzos, y estos son muy obedecidos en la tierra donde están, aunque sus pecados son manifiestos a todos. Y la causa porque son tenidos en mucho me parece que

⁹ Aunque generalmente se atribuye a Francisco Javier la introducción en Europa de esta palabra para referirse a los monjes budistas, en realidad ya Jorge Álvares la había usado en su citada carta de 1546 o 1547: “Estas casas têm padres que vivem dentro, e cada padre tem sua cella [onde dorme] e tem seus livros, e chamão-se bonzes” (Ruiz-de-Medina 1990, 18); sobre la etimología del término, véase Kono (46-51).

es por el abstinencia grande que hazen, que nunca comen carne ni pescado, sino yervas, fruta y arroz, y esto una vez cada día, y mucho por regla, y no les dan vino. Son muchos bonzos, y las casas muy pobres de rentas. Por esta continua abstinencia que hazen y porque no tienen conversación con mugeres, especialmente los que andan vestidos de negro como clérigos, so pena de perder la vida, y por saber contar algunas istorias, o por mejor dizer fábulas de las cosas en que creen, por esta causa me parece que los tienen en mucha veneración. Y no será mucho, por ser ellos y nosotros tan contrarios en las opiniones de sentir de Dios y de cómo se an de salvar las gentes, ser dellos muy perseguidos, más que de pallavras. (Ruiz-de-Medina 1990, 160-161)

De nuevo, como en el caso del consumo de carne y pescado, Francisco Javier vincula una característica de la cultura alimentaria japonesa, la frugalidad, con la competencia de los misioneros con los bonzos. Entre las posibles razones por las que los bonzos son tan respetados por los japoneses, Francisco Javier afirma que la más importante es su abstinencia en el comer y el beber; los misioneros, por tanto, deben mostrarse igualmente frugales para ganarse el respeto de los japoneses.

Aunque las primeras impresiones de Francisco Javier sobre los japoneses son muy positivas, su opinión sobre los bonzos no lo es tanto, debido especialmente a los “vicios y pecados” que observa en su comportamiento.¹⁰ Sin embargo, admira en este documento la “continua abstinencia que hazen” en lo referente a la comida y a la bebida (“nunca comen carne ni pescado”). No tardarán mucho tiempo los jesuitas en señalar que tal sacrificio es más aparente que real, dado que la mayor parte de los bonzos comen carne y beben vino a escondidas, como afirma Luís Fróis en el pasaje de su *Historia* que acabamos de citar. Apenas dos años después de llegar a Japón, el 29 de septiembre de 1551, Cosme de Torres envía una carta a los jesuitas de Goa donde explica la dieta real de los bonzos:

Outras cousas muitas lhes dão a entender para serem adorados e tidos em muito em este mundo, dizendo-lhes também que não comão cousa nenhuma que tenha sangue. E isto hé así verdade, que públicamente nem carne nem pescado comem, porque se el-rei da terra o sabe, lhes tira os moesteiros e os castiga. E por esta causa não na comem públicamente, mas comem-na em secreto. E outras cousas mui máas fazem em secreto e em público. (Ruiz-de-Medina 1990, 215)

Al año siguiente, en una carta del 29 de enero de 1552, vemos que Francisco Javier ha cambiado completamente su opinión sobre la abstinencia de los bonzos:

Amtiguamente os bomzos e bomzas que nom guardavão os cimquo mandamentos matavão-os. Cortavão-lhes as cabeças os senhores da terra, scilicet, por fornicar, comer cousa que padeça morte, ou matar, furtar, mentir e beber vinho. Agora já a letra entre eles vai muito corrupta, porque publicamente bomzos e bomzas bebem vinho, comem peixe escomdidamente, verdade não sei quando a falão, fornicão publicamente sem ter nenhuma vergonha. (Ruiz-de-Medina 1990, 306)

¹⁰ Especialmente reprochable es para Francisco Javier la sodomía, que describe como generalizada entre los bonzos: “Menos pecados hallo en los seculares y más obedientes los veo a la razón de lo que son los que ellos acá tienen por padres, que ellos llaman bonzos. Los cuales son inclinados a pecados que natura aborrece, y ellos lo confiesan y no lo niegan. Y es tan público y manifiesto a todos, assí hombres como mugeres, pequeños y grandes, que por estar en mucho costumbre no lo estrañan ni lo tienen en aborrecimiento” (Ruiz-de-Medina 1990, 145).

A partir de este momento son numerosas las referencias de los misioneros a la vida secreta de los bonzos, que ocultan sus vicios y pecados por el temor a perder el respeto de sus fieles y a ser expulsados de los templos donde viven. Esto es precisamente lo que ocurrió, de acuerdo con el misionero Lorenzo de Hirado, en 1560 en la localidad de Ōshū:

Los de la seta de Foquexu desta ciubdad [...] estão muy escandilizados de hun bonzo suio, que [...] tiene mugeres escomdidamente; y toma dineros por los ensinar, lo que no haze el padre de los christianos; y come escondidamente pexe y carne, ensenando por de fuera que no lo come. Por lo qual dizen que an determinado de lançar aquel bonzo principal y poner en el monesterio algún bonzo pobre que biva bien. (Ruiz-de-Medina 1995, 277)

Así pues, en los primeros documentos ibéricos sobre la cultura alimentaria japonesa, dos son los elementos que se destacan especialmente: la limitada presencia de pescado y, especialmente, de carne en la dieta y la frugalidad de los japoneses. Para Francisco Javier, de acuerdo con los consejos de Anjirō, la adaptación de los misioneros a estas costumbres gastronómicas es necesaria para no ser tenidos en menor consideración que su competencia en el terreno religioso, los bonzos, que, al menos en público, exhiben una estricta y continua abstinencia de carne, pescado y vino.

3. La comida y la bebida en un *mundo al revés*

Una de las fuentes principales para estudio de la visión europea de la cultura alimentaria japonesa, y en general para la relación entre ibéricos y japoneses en el siglo XVI, es el *Sumario de las cosas de Japón*, escrito en español en 1583 por el visitador de las Indias Orientales Alessandro Valignano (1539-1606).¹¹ Para entender el marco ideológico en el que se encuadran los escritos de Valignano, hay que tener en cuenta que, en las primeras décadas de presencia ibérica, se configura en las cartas y en las obras de los misioneros la idea de Japón como un *mundo al revés*, como un otro absoluto, un lugar en el que los comportamientos, las costumbres, las tradiciones y las creencias son, no diferentes, sino inversas o contrarias a las europeas. Los jesuitas recogen el tópico del *mundo al revés*, de origen medieval (Curtius, 94-98), y afirman que tal mundo, la antítesis de Europa, existe en Japón. El misionero João de Lucena, por ejemplo, afirma en su *História da vida do padre Francisco Xavier* (1600) que “es justo decir que los japoneses son nuestros antípodas más por sus costumbres que por su localización” (*apud* Garcia, 39). El tópico aplicado a Japón se formula así en un pasaje clave del *Sumario* de Valignano:

Tienen también otros ritos y costumbres tan diferentes de todas las otras naciones, que parece que estudiaron de propósito cómo no se conformar con ninguna gente. No se puede imaginar lo que acerca de esto pasa, porque realmente se puede decir que Japón es un mundo al revés de como corre en Europa, porque es en todo tan diferente y contrario que casi en ninguna cosa se conforman con nosotros, de manera que en el comer, en el vestir, en las honras, en las ceremonias, en la lengua, en el modo de tratar, en el asentar[se], en el edificar, en el servicio de sus casas, en el curar los heridos y enfermos, en el enseñar y criar sus niños y en todo lo demás es tan grande la diferencia y contrariedad que no se puede escribir ni

¹¹ Sobre esta figura fundamental de las misiones en Asia, véanse Schütte (1980-1981), Moran y Üçerler (2003).

entender. Y lo que esto me admira es que en todas estas cosas se gobiernan como gente de mucha prudencia y policia, que si en ellas se hubiesen como gente bárbara no era de espantar, mas ver que en todo van al revés de Europa y que con esto concertasen sus ceremonias y costumbres, tan políticas y puestas en razón para quien bien las entiende, es cosa que puede causar no pequeña admiración. Y lo que es mucho más para espantar es que los mismos sentidos y cosas naturales son muy diferentes y contrarios a nosotros. Cosa que no me atreviera a afirmar si no lo hubiera entre ellos tanto experimentado. Porque de tal manera tienen el gusto contrario al nuestro, que las cosas que a nosotros nos saben mejor, comúnmente a ellos no, y las aborrecen y desprecian; por el contrario, lo que ellos estiman, nosotros no lo podemos meter en la boca. (Álvarez-Taladriz, 33-34)

Esta oposición tan radical, dice Valignano, y repiten otros misioneros, no puede ser producto de la naturaleza; es como si los japoneses “estudiaran de propósito” ser diferentes de todos los demás. Lo más admirable de ello para Valignano es que este ir “al revés de Europa”, espejo de civilización, no ha dado lugar a su contrario, la barbarie, sino que sus ritos, costumbres y ceremonias están perfectamente “puestas en razón” y los japoneses “se gobiernan como gente de mucha prudencia y policia”.

En la lista de *contrariedades* de Valignano, el primer elemento, y por tanto el más notorio o el más evidente para él, es precisamente la comida (“de manera que *en el comer*, en el vestir...”), que de nuevo es el primer ejemplo al hablar de la inversión japonesa en los “sentidos y cosas naturales”. Cuando Valignano, más adelante, se ocupa particularmente de la descripción de la comida en Japón, recurre de nuevo al *mundo al revés*:

Cuanto a lo que toca al vestir y comer son tan particulares que no se puede dar a entender lo que en esto pasa, [...] y mucho menos se puede entender cuál sea la manera de servicio en su comer y sus guisados y potajes, porque guardando en todo mucha limpieza y gravedad, no tiene ninguna semejanza con nosotros, porque cada uno come en su propia mesa sin tener ninguna manera de manteles ni servilletas ni cuchillos ni tenedores ni cucharas, solamente con dos palitos, que ellos llaman *hashi*, se negocian con tanta limpieza y destreza que, sin tocar ninguna cosa con la mano, no dejan caer del plato en la mesa ni una sola migaja. Y comen con tanta modestia y cortesía que no tienen menos reglas acerca de cómo han de comer que acerca de las otras cosas. [...] Y los manjares que comen son tales y guisados de tal manera, que no tienen cosa en que se parezcan ni cuanto a la sustancia ni cuanto al sabor con las cosas de Europa. En fin, es todo de manera que hasta que hombre se acostumbra a sus comeres pasa mucho trabajo y pena. (Álvarez-Taladriz, 41-43)

Valignano destaca en este pasaje otros tres elementos frecuentes en textos europeos sobre la cultura alimentaria de Japón: primero, la limpieza con la que comen los japoneses, en contraste, como veremos, con la suciedad de los misioneros; a continuación, las ceremonias, las reglas y la cortesía que rigen el comportamiento en la mesa; finalmente, el uso de los “dos palitos” para comer sin tocar los alimentos con las manos. Otra cuestión que aparece frecuentemente en estos textos queda sugerida al final del fragmento: los europeos, casi de manera unánime, detestan la comida japonesa. El comerciante español Bernardino de Ávila Girón († ca. 1619), por ejemplo, alaba la limpieza y la presentación de los platos, pero no su calidad: “No alabo las comidas de

Japón por buenas, porque no lo son, aunque más doradas vengan, mas trato de la curiosidad y limpieza con que se sirven”.¹²

Otro jesuita se interesó más en la descripción minuciosa de las diferencias entre la alimentación europea y la japonesa. Se trata del mencionado padre portugués Luís Fróis (1532-1597), que vivió casi tres décadas en Japón inmerso en su lengua y en su cultura, y que llegó a tener una relación de amistad con Oda Nobunaga. Fróis escribió en 1585 un breve texto titulado *Tratado em que se contêm muito susinta e abreviadamente algumas contradições e diferenças de custumes antre a gente de Europa e esta província de Japão*. En este texto vemos la expresión más cruda de este mundo al revés: el *Tratado* consiste en 611 comparaciones, generalmente de no más de una frase, que siguen siempre este simple modelo: nosotros (es decir, los europeos) hacemos esto de esta manera; ellos (los japoneses) lo hacen de esta otra manera (generalmente, la contraria). El resto del título del *Tratado* hace explícita esta idea de mundo al revés:

E ainda que se achem nestas partes do Ximo [Kyūshū] algumas coisas em que parece convirem os japoos connosco, não hé por serem comuas e universais neles, mas aqiridas polo comércio que têm com os portuguezes que cá vêm tratar com elles em seus navios. E são muitos de seus custumes tão remotos, peregrinos e alongados dos nossos que quase parece incrível poder aver tão oppósita contradição em gente de tanta polícia, viveza de emgenho e saber natural como têm. (Schütte 1955, 92)¹³

Fróis refleja aquí, en términos muy similares a los del *Sumario* de Valigano (compuesto apenas un par de años antes que el *Tratado*), la misma perplejidad por la aparente contradicción entre, por un lado, lo opuesto de las costumbres europeas y japonesas y, por otro, la cortesía, viveza de ingenio e inteligencia natural de estos últimos. Si se encuentra alguna coincidencia entre ambas culturas, afirma Fróis, solo se da en una región de Japón, en el noroeste de Kyūshū, y se debe al frecuente contacto de los japoneses de esa zona con los comerciantes portugueses.

Las breves comparaciones entre europeos y japoneses están agrupadas en trece capítulos en torno a un tema, más uno complementario “de algunas couzas diversas e extraordinarias que não se podem bem reducir aos capítulos precedentes” (Schütte 1955, 250). El sexto capítulo, “Do modo do comer e beber dos japões” (Schütte 1955, 170-183), es el tercero más largo del tratado, con 60 diferencias. Aquí tenemos algunas de ellas, que ilustran otras observaciones también frecuentes en los escritos de los misioneros:

33. Antre nós a agoa que se bebe antre-dia á-de ser fria e clara; a dos japões à-de ser gente e à-de levar pós de chá batidos con huma escova de cana. (Schütte 1955, 176)

37. As nossas penas pera os dentes são myto curtas; os paos pera os dentes dos japões passam às vezes dum palmo. (Schütte 1955, 178)

¹² La referencia se encuentra en la novena sección, dedicada al “modo del comer”, del primer capítulo de su *Relación del reino del Nipón a que llaman corruptamente Japón*; Bernardino realizó tres redacciones de la obra, en 1598, 1615 y 1619 (Martín Santo). Véanse otros testimonios de la repugnancia de los europeos ante la comida japonesa en Cooper, 189-202. Esta opinión seguirá siendo la mayoritaria tras la apertura de Japón al extranjero en el siglo XIX; la viajera inglesa Isabella Bird, por ejemplo, afirmaba en 1878 lo siguiente: “the fishy and vegetable abominations known as ‘Japanese food’ can only be swallowed and digested by a few, and that after long practice” (Hosking, 130). La comida es también una de las pocas cosas de las que Blasco Ibáñez habla con desagrado sobre su viaje a Japón en 1923 (Blasco Ibáñez, I 213-214).

¹³ Añado en esta cita los acentos, omitidos en el título en la edición de Schütte.

41. Nós fujimos de cãis e comemos vaqa; elles fojem da vaqa e comem lindamente os cãis por mezinha. (Schütte 1955, 176, 178)

La *contradicción* número 33 hace referencia al *matcha* (抹茶), el té verde en polvo presente en Japón desde el siglo XII con el que se realiza la ceremonia del té. Es posible que con las “penas de dientes” japonesas de más de un palmo que aparecen en la número 37 Fróis no se esté refiriendo a los palillos de dientes, sino a los *fusayōji* (房楊枝), largas ramitas con un pequeño cepillo en un extremo empleadas por las clases altas del Japón de la época para lavarse los dientes, y que pueden apreciarse en diversas obras de *ukiyo-e* del periodo Edo. En la número 41 se da cuenta de la repulsión que los japoneses sentían hacia el consumo de vaca y de las propiedades medicinales que en ocasiones se atribuían a la carne, en este caso de perro.¹⁴

Aunque el asombro expresado en el *Sumario* y en el título del *Tratado* acerca de la civilización de los japoneses, opuestos en todo a las costumbres europeas, implica una visión eurocéntrica, sin embargo, tanto Valignano como, especialmente, Fróis, que se limita a yuxtaponer las diferencias entre *nosotros* y *ellos* sin valorarlas, sugieren cierta noción de relativismo cultural al admitir que ideas y costumbres diametralmente opuestas a las europeas pueden informar una civilización comparable o incluso superior a la suya.¹⁵

4. Las dificultades de la acomodación gastronómica jesuita

Se suele atribuir a Alessandro Valignano la creación en la segunda mitad del siglo XVI de un *método* o estrategia para evangelizar a los japoneses de forma más efectiva, que luego fue aplicado también en China. Este método, generalmente conocido como *acomodación*, consistía en fomentar la adaptación de las costumbres de los jesuitas a las de los japoneses; había sido, como hemos visto, apuntado ya como el idóneo para Japón por Francisco Javier en los orígenes de la misión.¹⁶

Como responsable de las misiones en Asia, Valignano convocó entre 1580 y 1581, poco después de llegar a Japón, tres juntas, en Usuki, Azuchi y Nagasaki, para intentar solucionar los diversos problemas a los que se enfrentaba la misión japonesa. En estas reuniones, conocidas como *Consulta de Japón*, Valignano sometió a la deliberación de los padres reunidos veintidós puntos, entre los que se encontraban la posibilidad de separar Japón de la provincia de la India, la conveniencia de aceptar a japoneses en la orden o las posibles soluciones a las dificultades económicas por las que atravesaba la misión. Uno de los objetivos principales de estas juntas fue aclarar las dudas que los misioneros tenían sobre la adaptación a la cultura de Japón y acordar una serie de normas por las cuales debía regirse su comportamiento. Inmediatamente después de estas reuniones, el visitador redactó unas resoluciones que envió en 1582 a la curia jesuita en Roma.¹⁷

¹⁴ El consumo ocasional de carne de perro en Japón está atestiguado hasta bien entrado el periodo Edo; lo encontramos, por ejemplo, en el libro de cocina conocido como *Ryōri monogatari* (料理物語, ‘relato de la comida’), de 1643. Otro libro de cocina titulado *Nichiyō shokushō* (日用食性, ‘propiedades de los alimentos cotidianos’), de Manase Gensaku (1549-1631), describe las propiedades medicinales de los distintos tipos de carne (Shimizu, 96-97).

¹⁵ Esta idea es compartida por Lozerand (240-241), que sugiere que la intención de Fróis era presentar a los japoneses como figuras simétricas o invertidas de los europeos y, por tanto, parecidas, con el objetivo de presentarlos como un pueblo que podría recibir y asimilar fácilmente el cristianismo.

¹⁶ Sobre la acomodación jesuita, véanse Schütte (1980-1981), Elison (54-85), Ross, Correia (2008) y Tronu.

¹⁷ El acta de la *Consulta de Japón*, en diferentes redacciones y en portugués y castellano, se conserva, junto con las resoluciones de Valignano, en Archivum Romanum Societatis Iesu (ARSI), Jap. Sin. 2 (Schütte 1980-1981, II 7-49 y II 214-149; Álvarez-Taladriz, 161-163).

Una de las cuestiones a las que se dedica más espacio en la *Consulta* son los problemas que los jesuitas encontraban para *acomodarse* a la cultura alimentaria japonesa. Ante las dudas suscitadas por los misioneros en Japón, la postura de Valignano es clara:

Pregunta 17. *Del modo que han de guardar los nuestros en el comer en Japón.* [...] *Resoluciones del Padre Visitador.* [...] [Debemos] acomodarnos no solamente en el modo de servicio y de aparejar, mas también cuanto a las mismas cosas que se comen, haciendo todo al modo japon. [...] Y de hacer lo contrario se causaron hasta ahora en Japón notabilísimos inconvenientes. [...] El primero fue que, como los bonzos de todas las sectas no comen ninguna manera de carne ni pescado, verse en Japón que nosotros no solamente no hacemos esto, mas comemos puercos y vacas y otras cosas a nuestro modo, que son tenidas y aborrecidas de los japones por sucias e inmundas, causó muy grande escándalo y aborrecimiento de nosotros y de nuestra Ley a los gentiles. [...] El segundo fué verse hacer cría en nuestras casas de puercos y de cabras y de matarse en ellas vacas y venderse después las pieles; cosas todas muy extrañadas y aborrecidas de los japones y que no se hacen en Japón de ningún otro sino de algunos chinas que son tenidos entre los japones por tan bajos y viles. [...] El tercer inconveniente es que como los japones sean tan enemigos de toda suerte de gordura y tan limpios en su manera de comer, viendo la suciedad de nuestros refectorios y cocinas, la manera nuestra de comer con tanta gordura [...], y viendo la poca limpieza que teníamos en nuestras cosas, en la cual los japones, especialmente los bonzos todos, tanto se esmeran quedamos con ellos tenidos por gente sucia y de poca estima. [...] Yo pido y encomiendo a todos mis carísimos Padres y Hermanos [...] que hagan cuanto deben para vencerse, acomodándose en todo a los comeres y a la manera de comer que se usa en Japón, pues por muchas razones que tengo conocidas por experiencia importa mucho al servicio de nuestro Señor y a lo que pretendemos en Japón vencernos en esto, acostumbrándonos a sus comeres: ni porque hallaren en ellos al principio repugnancia ni porque les parezca los pueden excusar y que sus estómagos no pueden con comeres semejantes se cansen fácilmente dejándose vencer, mas venzan con la virtud y con la caridad esta repugnancia. (Álvarez-Taladriz, 241-244).

Gracias a este testimonio (y a otros más, como veremos en el siguiente apartado), descubrimos que los misioneros no solo comían carne frecuentemente, sino que eran incapaces de vencer la repugnancia que les provocaba la comida japonesa; además, criaban cerdos, cabras y vacas en sus dependencias para sacrificarlos y se resistían a comer en el suelo en mesas individuales o a seguir las ceremonias y reglas que estipulaba la etiqueta japonesa. Según Valignano, todo ello generaba el menosprecio de los japoneses y el consiguiente menoscabo de la labor misionera.

Las normas que los jesuitas debían seguir en cuanto a “los comeres y la manera de comer”, minuciosamente descritas en las resoluciones de Valignano, parecen concordar con el compromiso inicial de los primeros jesuitas que llegaron a Japón y con el ejemplo vital del jesuita que sucedió a Francisco Javier al frente de la misión japonesa, Cosme de Torres, superior desde 1551 hasta 1570 y conocido por su legendaria frugalidad en la mesa.¹⁸ Sin embargo, esta tendencia a la adaptación cambió radicalmente con la

¹⁸ El misionero Baltasar Gago (ca. 1520-1583) describe así la dieta de Cosme de Torres en 1555: “O padre Cosme de Torres está já muito velho e magro, sendo dantes homem groço, porque a terra hé muito estéril de mantimentos. Come hum pouco d’aros, ervas, legumes, alguma ora peixe. [...] Carne não se come nesta terra senão de maravilha, e hé do mato. Carne mansa não se mata nem se cria para iso. Mas como o padre

llegada a Japón, en 1570, del tercer superior de la misión, Francisco Cabral (1529-1609; Correia, 2007). Cabral, a diferencia de Francisco Javier, Cosme de Torres, Luís Fróis o Alessandro Valignano, despreciaba profundamente a los japoneses:

[N]ão tenho visto nação mais altiva, cobiçosa, inconstante e dissimulada que os japões, porque não há lavrador que em seu peyto não seja rey [...]. [T]em os japões por honra e prudencia não descubrir, nem alguem lhes entender o interior, e logo de mininos os crião nisso e a ser dissimulados e fingidos [...]. [C]rea-me V.R. que tudo isso hé mui differente do de quá, assi por rezão da indisposição dos subjectos, como pollo clima da terra e influxo das estrelas, porque sempre parece que reyna continuoa desinquietação nos animos dos homens e spirito de novidades. (Wicki 1988, 609-613)

Consideraba Cabral que la preferencia por la adaptación de sus antecesores estaba equivocada, y desde su llegada a Japón decidió virar completamente de estrategia. Esto le llevó a enfrentarse con su superior, Valignano, que convocó las consultas de 1580-1581, en parte, para intentar revertir las medidas que Cabral había tomado durante sus casi diez años en Japón. Probablemente como resultado de este enfrentamiento, Cabral renunció a su puesto como superior de la misión alegando problemas de salud y abandonó Japón en dirección a Goa. Años después, en una carta de 1596 dirigida a João Álvares, Cabral recordaría así su labor al frente de la misión japonesa:

A capa com que o P. Alexandre [Valignano] quer encubrir tudo isto, hé dizer que tudo isto hé necessario conforme aos custumes de Japão, e eu digo que os verdadeiros custumes de Japão ão-de ser guardarmos nossa regra e Instituto. E a prova disto seja que, quando me mandarão visitar Japão, averá vinta sete ou vint’oito annos, andavão os nossos todos vestidos de seda, com grande acompanhamento e honras, por lhes parecer que assi convinha pera o bem da christandade e os ministros della serem estimados. [...] E não tive pouco trabalho em tirar estes abusos e introduzir o Instituto e regras da Companhia, dizendo os proprios nossos que se por aquella via se hya não somente se não farião de novo christãos, mas os feytos tornarião atrás, e que nenhum senhor no[s] veria vestidos de cangas pretas e sem criados (Wicki 1988, 609)

No solo prohibió Cabral los vestidos de seda y obligó a los misioneros a volver a usar sencillos hábitos negros de algodón, sino que también acabó con las actividades económicas que Cosme de Torres había puesto en marcha con el fin de poder financiar la misión. El objetivo de Cabral era volver al espíritu original de la misión, preservar la identidad jesuita y acabar con la relajación de costumbres que para él implicaba la adopción de diferentes aspectos de la cultura japonesa. La inculturación, para Cabral,

tem já o custume de muitos dias, acha-sse muito bem” (Ruiz-de-Medina 1990, 556); cinco años después, Melchor Nuñez Barreto dice de él: “Em Japão, [...] está por Superior o P. Cosme de Torres, que será de 50 annos, que foy pera lá por companheiro do noso Bemaventurado Padre, o P. Mestre Francisco. Hé mui bem desposto naturalmente, patientíssimo em os trabalhos corporaes, nem sei aver visto homem que nesta parte o exceda, mui inimigo de si. 7 annos esteve em Magunchi, onde o P. Mestre Francisco o leixou; sem comer carne, nem peixe fresco, men pão, nem vinho, nem azeite, nem cousas de leite, nem outro mantimento de substância, senão arroz mal concertado, herbas et similia” (Schütte 1975, 39-40). Véanse también los comentarios laudatorios de Luís Fróis sobre la frugalidad y el ascetismo de Cosme de Torres recogidos por Pacheco (44).

debía ir en el sentido contrario, es decir, eran los japoneses los que debían adaptarse a las costumbres de los misioneros:

[E]lles de tão diferentes custumes e modo de proceder de nós, que polla muita experiencia que disso tenho, grande milagre será de Deus quando lhes a elles vierem a parecer bem nossos custumes e nossas cousas. (Wicki 1988, 613)

Como era de esperar, entre las medidas que Cabral tomó contra la acomodación se encontraba la retirada de las recomendaciones de sus predecesores sobre la comida y la bebida. Él mismo se jactaba, incluso ante los *daimyō*, de comer carne y pescado, aunque eso indignara a los japoneses, especialmente a los bonzos (Hoey III, 24 y 28), y llegó incluso a despreciar los ofrecimientos ceremoniales de té de los japoneses aduciendo, en este caso, su austeridad y ascetismo. (Schütte 1980-1981, II 41)

Prácticamente en las mismas fechas de la citada carta de Cabral, también Valignano recordaba su enfrentamiento con este en una carta enviada en 1595 al general de la Compañía de Jesús. En este documento resume el visitador en siete puntos los principios que guiaron a Cabral durante sus diez años al frente de la misión japonesa, origen, en su opinión, de la penosa situación de los jesuitas en Japón en este momento. El tercero de estos puntos se refiere a la oposición de Cabral a la estrategia de la acomodación y, muy significativamente, el único aspecto que se menciona es la comida:

El tercer principio fue que los japoneses tenían que acomodarse a nuestros usos y no los portugueses a los de ellos, porque a fin de cuentas eran negros y tenían costumbres barbarísimas.¹⁹ También procedió así, pues nunca se acomodó a los usos de Japón y cuando se veía forzado a hacerlo hacía lo de tal suerte que sus gestos no eran ni portugueses ni japoneses. Quería que en nuestras casas se comiese en mesas altas; debían usarse manteles y servilletas; pero estaban tan sucios como suelen estarlo en los comedores de pobres; la comida que presentaban consistía en carne de vaca y legumbres preparadas a nuestro modo. [...] Así ocurría que en nuestras casas los comedores y las cocinas, en cuya limpieza se esmeran los japoneses, tenían el servicio tan poco limpio o mal concertado y tan sucio que causaba a los japoneses aborrecimiento y desprecio. (Álvarez-Taladriz, 167)²⁰

Así pues, la acomodación jesuita encontró en la comida y la bebida probablemente el mayor escollo para conseguir una exitosa adaptación de los misioneros a la cultura japonesa, tanto por la resistencia de los propios religiosos a seguir las directrices y el ejemplo de sus superiores como por las diferencias de opinión entre algunos de ellos sobre cuál sería la mejor estrategia para la evangelización en Japón. La situación sería todavía menos propicia para la adaptación de los misioneros cuando las órdenes mendicantes entraron en Japón, a finales del siglo XVI y principios del XVII, y trajeron consigo estrategias de evangelización, aplicadas en América desde hacía ya más de un siglo, muy diferentes de la acomodación propugnada por Valignano.

¹⁹ Sobre las consideraciones iniciales de los europeos acerca del color de la piel de los japoneses y la posterior invención, en la segunda mitad del siglo XVIII, de la raza amarilla como punto intermedio entre negros y blancos, véase la excelente monografía de Kowner.

²⁰ De manera un tanto sorprendente, el nombre de Cabral aparece entre los dieciséis padres que votaron mayoritariamente por la adaptación de los jesuitas a la comida japonesa, tanto en la forma como en contenido, en la *Consulta de Japón*, frente a otros diez que votaron por otras opciones (Schütte 1980-1981, II 241).

5. Los japoneses ante la cultura alimentaria ibérica

No dejaba de insistir Alessandro Valignano, recurriendo a su propia experiencia, en la importancia de que los misioneros se acomodaran a los “comeres y a la manera de comer que se usa en Japón”, como hemos visto, para evitar el desdén y el rechazo de los japoneses. La visión de los recién llegados que encontramos en las fuentes japonesas confirma que el visitador italiano estaba en lo cierto. Valga como ejemplo significativo la descripción de los primeros europeos arribados a tierras japonesas, los dos comerciantes portugueses a bordo del barco chino llegados a Tanegashima en 1443 que hemos mencionado al principio de este trabajo. Se conserva una breve obrita titulada *Teppōki* (‘relato del arcabuz’), centrada especialmente en la llegada de las armas de fuego a Japón. El texto fue compuesto en 1606, 63 años después del acontecimiento, y en él se recoge la tradición oral local sobre lo ocurrido el día de la llegada del barco. Se cuenta al inicio de la obra que, tras desembarcar la tripulación, uno de los marineros chinos pudo comunicarse con uno de los japoneses que habían acudido a la costa escribiendo en chino con un palo en la arena. La primera pregunta de los japoneses es, naturalmente, acerca de las dos personas de extraña apariencia que desembarcan junto con los marineros chinos; la segunda característica recogida en el texto sobre los primeros europeos que pisan Japón está relacionada con la comida y la bebida:

The chieftain of Nishi(no)mura at the time was Oribenōjō who knew written Chinese well. By chance meeting with Gohō, he conversed with him by writing in the sand with a stick. He wrote, “We do not know what country those people on board come from. They look strange, do they not?” Gohō wrote in reply: “They are traders from among the southwestern barbarians. They have some knowledge of the relationship between superior and inferior, but, otherwise, they do not know about propriety. Therefore, when they drink, they do not use cups, and when they eat, they use their fingers and not chopsticks, as we do. They show their feelings without any self-control and they do not know the written script or the use of it.” (Lidin, 36-37)

Años después, el viajero portugués Fernão Mendes Pinto (*ca.* 1509-1583) recordará en su *Peregrinação*, las memorias de sus viajes publicadas póstumamente en 1614, las burlas a las que él mismo y otros cuatro compañeros portugueses se vieron sometidos en un banquete celebrado en la corte del *daimyō* de Bungo, al este de Kyūshū, en 1556 por comer con las manos:

E mando-nos logo preparar a mesa muito abastada de iguarias muito limpas e bem guisadas, e servidas por mulheres muito formosas, nós nos entregámos todos no que nos punham diante, bem à nossa vontade; porém os ditos e galantarias que as damas nos diziam, e as zombarias que faziam de nós quando nos viram comer com a mão, foram de muito mor gosto para el-rei e para a rainha, que quantos autos lhes poderiam apresentar, porque como toda esta gente costuma comer com dois paus, [...] tem por muito grande sujidade fazê-lo com a mão, como nós costumamos. (Ribeiro de Mello, 938-939)²¹

²¹ João Rodrigues (1561/1562-1633/1634) cuenta en su *Historia da Igreja do Japão* (1633) que “[s]obre modo estranhão o comer com as mãos, e alimpalas aos guardanapos que ficão com as nodos do comer causando nauseas, e nojo” (Abranches Pinto, I 223). Hay que señalar que la veracidad de los hechos que Mendes Pinto cuenta en sus memorias es muy discutida; ya el propio Rodrigues afirmaba que “em um livro intitulado *Peregrinação* de Fernão Mendes Pinto [...] nem se deve fazer muito caso, nem fundamento de

Junto con estos testimonios del rechazo que a los japoneses les producía la falta de limpieza de los ibéricos durante las comidas, hay también otros, ya desde mediados del siglo XVI, de japoneses disfrutando de comida preparada al modo europeo, incluso de platos vedados en su cultura alimentaria. Uno de los testimonios más tempranos, y también de los más curiosos, sobre la participación de los japoneses en las prácticas gastronómicas ibéricas es el banquete que los jesuitas ofrecieron a los cristianos de la ciudad de Funai (actual ciudad de Ōita) con ocasión de la Pascua de 1556; de acuerdo con una carta del misionero Gaspar Vilela (1526-1572), el banquete consistió en una vaca con arroz cocido, y más de cuatrocientos japoneses comieron “con gran alegría”.

Por ser dia asinalado e de grande festa convidamos todos os christãos, que serão 400 homens e mais. [...] Para o quali banquete tínhamos comprada huma vaqua. Demos-lhe então do arroz cozido com a vaca e comerão todos com grande contentamento. (Ruiz-de-Medina 1990, 698)

Numerosos documentos atestiguan a partir de estas fechas la interacción entre comerciantes portugueses, misioneros y japoneses con el fin de adquirir carne, especialmente de cerdo y de vaca (Shimizu, 105). Luis Fróis, por otro lado, relata en su *Historia* (1584-93) cómo muchos japoneses habían incluido recientemente en su dieta algunos alimentos europeos, especialmente los huevos y la carne de vaca, que anteriormente les producían asco, y nos informa sobre la predilección de Toyotomi Hideyoshi por estos platos:

O nosso comer hé tambem delles muito dezejado, maxime iguarias de ovos e vaca, couza a que os japões athé agora mostravão ter muito asco, e o mesmo Taicosama hé mui inclinado a ellas. (Wicki 1976-1984, V 508)²²

Esta progresiva adopción de la cultura alimentaria ibérica por parte de diversos sectores de la sociedad japonesa, sumada a la consecuente desaparición del estigma que conllevaba el consumo de alimentos como la carne de vaca, de gallina o de cerdo, hizo que Valignano, que al final de su vida renegó de diversas opiniones que había defendido dos décadas antes respecto a Japón, renunciara a la acomodación gastronómica preconizada en las resoluciones de la *Consulta de Japón*. En la última gran obra del jesuita italiano, *Principio y progresso de la religión christiana en Jappón* (1601-1603), justificaba así su nueva postura:

[L]os Japones grandemente aborrecían comer toda suerte de carne que no fuesse de caça; y de la misma manera universalmente aborrecían nuestros comeres, y aun se escandalizavan de saber que los Nuestros comiessen carne de vaca y de puerco; y así fue necessario por mucho tiempo abstenerse destas cosas y usar de sus comeres, que de su natural hasta se hombre costumbrar a ellos no son menos aborrecibles a los Europeos de lo que eran entonces a ellos los nuestros. Mas de algunos años a esta parte, con el comercio de los Portuguezes, y con la guerra tan larga que tuvieron en Coray [Corea], fueron tomando gusto en comer las galinas y las carnes de puerco y de vaca, y otros guizados nuestros, de tal manera que no

sua autoridade e verdade no que diz [...], seu intento mais foi escrever para deleitar com artificiosos e maravilhosos fingimentos que para referir verdades” (Marino, 203).

²² No fue el único miembro de las autoridades japonesas conocido por su afición a la cocina ibérica; el magistrado de la ciudad de Nagasaki Muroyama Toan (†1619), convertido al cristianismo con el nombre de Antonio, se labró fama de gourmet y cocinero, especialmente de platos ibéricos (Boxer, 273).

hazen quasi banquete agora en que no entren algunas cosas de las nuestras. (Üçerler 1998, II 41)

Vemos en este cambio en el pensamiento de Valignano cómo la paralela adaptación de ibéricos y japoneses a culturas alimentarias tan diversas produce una nueva grieta en el eurocentrismo de los misioneros: frente a la contundente afirmación antes citada de Bernardino de Ávila (“No alabo las comidas de Japón por buenas, porque no lo son”), Valignano señala que tan aborrecibles son las comidas de los japoneses al europeo que no está acostumbrado a ellas como las europeas lo eran a los japoneses algunas décadas atrás, poco después de llegar portugueses y españoles a Japón.²³

Ya en el siglo XVII, el viajero y comerciante Sebastián Vizcaíno (1548-1624) da un ejemplo de estos banquetes citados por Valignano en los que se incluyen “cosas de las nuestras”, con ocasión de una comida ibérico-nipona ofrecida por las autoridades de Edo (Tokio) a una embajada española en 1611. En este banquete, aparentemente, se “aderezaron” dos diferentes mesas, una con comida a la manera ibérica y otra a la japonesa.²⁴

Y otro día siguiente, vinieron de casa del príncipe dos de sus cocineros con muchos criados, aparato y bastimentos de gallinas, faisanes, codornices, palomas, tórtolas y diferentes géneros de pescado que d’este género ay en esta çiudad, de todos los que Dios crió en la mar para el hombre, en tanta abundança que ningún puerto de los de España le compite. Ordenó dos, y en la una aderezó la comida a nuestra usanza y en la otra a la suya. (Gil, 324-325)

En torno a estas fechas se compuso un texto que demuestra que la cultura culinaria ibérica era ya perfectamente conocida en, al menos, amplias zonas de Japón. Se trata de un libro de cocina titulado *Nanban ryōrishi* (南蛮料理書), literalmente ‘libro de cocina de los bárbaros del sur’, que era el nombre que los japoneses dieron a los españoles y portugueses.²⁵ Este libro está dividido en dos secciones: la primera, que ocupa dos terceras partes del libro, está dedicada a los dulces; la segunda, a las comidas saladas. De las cuarenta y cinco recetas del libro, al menos quince pueden identificarse claramente con platos ibéricos, en su mayoría de origen portugués.²⁶ Entre ellos se encuentran algunos platos populares de la cocina japonesa actual, como *tempura* o *kasutera*.²⁷

²³ Cabría aducir aquí la maravillosa conversación de Francisco Javier con Anjirō reproducida por el jesuita en una carta a Ignacio de Loyola del 14 de enero de 1549, conservada solo en su versión italiana: “Mandovi l’alfabeto di Giapan. Scriveno molto differentemente di noi, cominciando del alto al basso. E domandando io a Paulo perchè non scrivevano al modo nostro, lui mi rispose che perchè noi non scrivevamo nel modo suo, dandomi questa ragione: che como l’uomo tiene la testa in alto e li piedi basso, che così anchora, quando l’huomo scrive, ha de scriver da alto a basso” (Ruiz-de-Medina 1990, 84)

²⁴ Aunque el término *aderezar* podría entenderse en este contexto como ‘cocinar’ o como ‘presentar’, la lista de alimentos empleados sugiere que se trata más bien de la primera interpretación.

²⁵ Aunque el único manuscrito conservado de la obra fue copiado a finales de la época Edo, el *Nanban ryōrishi* se compuso probablemente en las tres primeras décadas del siglo XVII; véanse Ishige (92) y Rath (85-87).

²⁶ Son los siguientes, con el nombre japonés que aparece en la obra entre paréntesis: *bolo* (*bōro*), *coscorão* (*kosukoran*), *quijada* (*kesachiina*), *farte* (*haruteisu*), *obrêia* (*oiriyasu*), *bolo de Castela* (*kasute bōro*), *alfeloa* (*aruheitō*), *caramelo* (*karumeira*), *confêito* (*konpeitō*), *filhó* (*hiryōzu*), *fios de ovos* (*tamago sōmen*), *pastel* (*hasuteira*), *pão* o *pan* (*pan*), *biscouto* (*bisukōto*), *cozido* (*kujiito*) (Rath, 104).

²⁷ Hay varias teorías sobre el origen de la palabra *tempura*, como *tempero*, con el significado de ‘sazonar’ o ‘condimentar’, o *tempora*, en referencia los días en los que no se podía comer carne (Ishige, 93). Aunque la palabra *tempura* no aparece en el *Nanban ryōrishi*, sí aparece un plato llamado *tempurari* consistente en

Respecto a los dulces, es explícita en las fuentes japonesas la asociación entre estos, llamados *nanban gashi* (南蛮菓子), literalmente, ‘dulces de los bárbaros del sur’, y el cristianismo. Por ejemplo, Oze Hoan (1564-1640), escritor hostil al cristianismo y autor de una *Crónica de Toyotomi Hideyoshi* (1626), explica cómo los misioneros obsequiaban a los japoneses con dulces y golosinas para interesarlos en la nueva religión:

They [the missionaries] are the worst enemies of Japan. It is said that they begin spreading Christian teachings to countries ignorant of them, and then they do not need to conquer that place. [...] If someone comes to look, for people who like to drink alcohol they offer *chinta*, grape wine [*budōshū*], *rōke*, *ganebu*, and *mirinchū*, and for teetotalers they proffer things like *kasutera*, *bōro*, *karumeira*, *aruheitō*, and *konpeitō* to enlist followers to their sect. (Rath, 96)²⁸

Además de los dulces, otros dos alimentos se cargaron también de simbolismo cristiano en Japón. El primero de ellos es la carne, especialmente la de vaca. Fue el consumo de carne lo que generó entre los japoneses a mediados del siglo XVI el extendido rumor de que los cristianos eran caníbales. El primer testimonio que conozco de la existencia de este rumor se encuentra en una carta de Juan Fernández fechada el 20 de octubre de 1551, apenas dos años después de la llegada de los misioneros en Japón:

Muchas cosas dizen de nos los padres desta tierra, y muchos de los seglares por causa de la embidia que nos tienen, por les pesar de ser reprehendidos de sus peccados en que biven. Hunos dizen que el demonio vino y abló por hun ídolo diziendo que nós éramos sus discípulos. [...] Otros dizen que comemos hombres, afrentándonos mucho con ello. (Ruiz-de-Medina 1990, 258)

En 1556 los jesuitas habían creado un hospital en Bungo en el que se atendía a leprosos; aparentemente, el hospital cayó en descrédito entre los japoneses por la baja estima en la que estos tenían a los leprosos. A este respecto, el misionero franciscano Marcelo de Ribadeneira vincula explícitamente en 1601 el rumor del canibalismo de los misioneros con su consumo de carne:

[C]omo sea entre ellos [los japoneses] pública voz y fama (por no haber oído la voz de Dios) que los cristianos comen hombres, tomando por motivo que comen carne, decían muchos que los frailes hacían aquellos hospitales para comer los cuerpos de los leprosos y lo que sobrase enviarlo a sus tierras en cecina. (*apud* Álvarez-Taladriz, 343)²⁹

Un año después, en 1557, Gaspar Vilela asegura que el rumor se ha extendido por todo Japón, y afirma que sus creadores han sido los bonzos, que además tiran paños ensangrentados a las puertas de las casas de los misioneros para dar crédito al rumor:

pollo frito, que puede ser un antecedente de la *tempura* tal como se conoce ya en el periodo Edo (Rath, 103). La palabra *kasutera* es simple derivación de *Castilla* a través del portugués *pão o bolo de Castela*.

²⁸ Después de la expulsión de los extranjeros de Japón, se resignificaron los dulces y se despojaron de sus asociaciones cristianas, haciéndolos pasar por alimentos tradicionales japoneses (Rath, 95-97).

²⁹ Un año antes de la fundación del hospital en Bungo, Baltasar Gago acreditaba la existencia del rumor también en Hirado: “Muito trabalha o demônio por seus ministros por estrovar esta pequena Igreja que está comesada, e alevantar-nos cousas vergonhosas, e que comemos gente” (Ruiz-de-Medina 1990, 562).

Alevantão-nos quá muitos falsos testemunhos. Especialmente dizem que comemos gente. E de facto se usa tanto esta nova que por todo Japão hé divulgada. E os inventores disto são os bonzos, e para que a isto se dé crédito lanção panos ensangentados à porta. Este anno de 557 o fizerão algumas vezes. (Ruiz-de-Medina 1990, 700).

El rumor persiguió a Vilela hasta Kioto, donde, en 1560, fue expulsado de la casa en la que había sido acogido por los habitantes de la ciudad, incitados, según el testimonio del jesuita, por las acusaciones de canibalismo de los bonzos; estos afirmaban en este caso que habían encontrado huesos de personas muertas en su casa:

Os bonzos andavam polas ruas como doudos, amotinando o povo asi em lugares públicos como em outras partes. Diziam muitas blasfemias da ley de Deus que pregava, alevantando-me muitos falsos testemunhos, como que comia carne humana e que na cassa me acharam osos de pessoas mortas. (Ruiz-de-Medina 1995, 345)

Estas acusaciones no afectaron solo a los jesuitas; a finales de siglo, en 1595, los residentes de Osaka impidieron que los franciscanos, recién llegados a Japón, construyeran su primera iglesia en la ciudad y los acabaron expulsando, debido también a la sospecha de que eran caníbales (Moran, 55).

Valignano recoge en su *Historia del principio y progreso de la Compañía de Jesús en las Indias Orientales*, compuesta en 1583, este rumor, y lo relaciona específicamente con el consumo por parte de los misioneros de jamón, que los japoneses, de acuerdo con el visitador, confundían con piernas de personas. Añade además Valignano el escalofriante detalle de que “muchas veces” los japoneses dejaban en las casas de los misioneros, además de paños ensangrentados, como ya había dicho Vilela, brazos y piernas de niños muertos.

E como os portuguezes comiam com as mãos, que elles tem por cousa muy suja, e comião carnes de porco e de vaca, e outros comeres acostumbrados entre nós, e entre elles não conhecidos e tidos por sujos; [...] erão delles tidos como huma gente alarba, e em conceyto de lubishomens, immundos e sujos, sem nenhuma criação. [...] Sobretudo estranhavão de ver-lhes comer presuntos, que elles pera si tinhão que erão pernas de homens; por onde se alevantou contra os nossos em todo Jappão esta fama que eramos diabolicos e sujos, que comiamos carnes de homens. E pera melhor o persudir não faltarão muytas vezes de deytar nas nossas casas braços e pernas de myninos mortos e panos ensangoentados, pera que servissem por testemunho de como comyamos homens. (Wicki 1944, 357)³⁰

Los documentos en los que de manera más explícita se evidencia la dimensión religiosa y política del consumo de carne son algunos de los edictos anticristianos mencionados al principio de este trabajo. En la noche del 23 de julio de 1587, Toyotomi Hideyoshi, mientras bebía en Hakata junto con sus hombres de confianza el vino portugués que le había regalado ese mismo día Gaspar Coelho (ca. 1529-1590), sucesor de Cabral como superior de la misión japonesa, decidió virar completamente su política

³⁰ El rumor de que los europeos eran caníbales también se extendería a China con la posterior misión jesuita (Gruzinski, 119-120).

respecto a los jesuitas.³¹ En primer lugar, envió a Coelho un emisario con cuatro preguntas, que reflejaban sus principales preocupaciones respecto al comportamiento de los misioneros:

1. ¿Por qué los padres incitan con fervor y prácticamente obligan a convertirse al cristianismo?
2. ¿Por qué destruyen los templos budistas y sintoístas, persiguen a los bonzos y no se reconcilian con ellos?
3. ¿Por qué actúan irracionalmente y comen carne de vaca y de caballo que son tan útiles a vasallos y señores?
4. ¿Por qué los portugueses compran muchos japoneses y los llevan a su país como esclavos? (Takizawa, 90)

Coelho, que se encontraba durmiendo a bordo de un barco cerca de Hakata, respondió esa misma noche a estas inesperadas e intempestivas preguntas. Especialmente desconcertante debió de ser la tercera, dada la conocida afición de Toyotomi Hideyoshi por la comida y bebida europeas, especialmente por el vino y por la carne de vaca. La respuesta de Coelho a esta cuestión fue la siguiente: “3. Ni los padres ni los portugueses tienen costumbre de comer carne de caballo. Comen carne de vaca. Si su Alteza quiere poner fin a esta costumbre, es muy fácil hacerlo” (Takizawa, 91). Sin embargo, sus conciliadoras respuestas no tuvieron el efecto esperado, pues, con fecha del mismo 24 de julio, Toyotomi Hideyoshi promulgó el mencionado Edicto de expulsión de los padres. Una versión del documento dirigida a los japoneses en la que se detallan en once puntos las condiciones de la expulsión se cierra así: “11. Trade and slaughter of cattle and horses for use as food shall also be considered criminal” (Elison, 118).

No fue el único caso en el que un edicto de prohibición ligó el cristianismo con el consumo de carne. En el quinto y último punto del decreto anticristiano promulgado en 1612 por el shogunato Tokugawa se lee: “Queda prohibido matar vacas. Queda prohibido vender por cualquier medio una vaca muerta” (Tōkyō Daigaku Shiryō Hensanjo, 5).

También se asoció con el cristianismo, como era de esperar por su prominente presencia en la liturgia, el vino. En este caso, un resto arqueológico nos proporciona el ejemplo más claro de ello. Se ha conservado la bandera que, de acuerdo con la tradición, el líder de la revuelta de Shimabara, el joven cristiano Amakusa Shirō (ca. 1621-1638) ondeó durante la batalla (figura 1). Bajo la frase en portugués “Louvado seia o sanctíssimo sacramento” aparece un cáliz sacerdotal flanqueado por dos ángeles. También el shogunato promulgó algunas leyes respecto a su consumo, pero durante el periodo Edo los comerciantes holandeses siguieron vendiendo vino, en su mayor parte de origen español, y ofreciéndolo a las autoridades japonesas como regalo en sus visitas (Nozawa).

³¹ Sobre las posibles razones de este súbito cambio, que van desde un plan meticulosamente orquestado para eliminar la amenaza que los misioneros suponían para la unidad de Japón hasta un arrebatado de furia bajo los efectos del alcohol, véanse Boxer (138-154) y Elison (109-141). Luís Fróis describe con detalle lo ocurrido esa decisiva noche en su *Historia de Japam* (Wicki 1976-1984, IV 397-407).



Figura 1: Bandera portada por Amakusa Shirō durante la revuelta de Shimabara (1637-1638) y conservada en el Museo Cristiano de Amakusa (Wikipedia Commons).

Conclusiones

Los diferentes episodios del encuentro entre las culturas alimentarias ibérica y japonesa que hemos revisado en este trabajo ponen de manifiesto algunos de los debates en torno a los que se articuló la presencia ibérica en Japón, compuesta en su mayor parte por misioneros, durante los siglos XVI y XVII. Quizá el más importante de ellos fue el dilema entre la adaptación a la cultura local, o *acomodación*, y la separación voluntaria de ella. La cuestión revestía una complejidad especial en Japón debido fundamentalmente a dos ideas que se generalizaron entre los misioneros pocos años después de su llegada: por un lado, la concepción de que Japón era un *mundo al revés*, es decir, una cultura inversa, opuesta o contraria a la europea; por otro, la conciencia de que, pese a ello, la naturaleza de los japoneses y la civilización que estos habían desarrollado, a diferencia de otros pueblos en América o Asia, no eran inferiores a las europeas, sino comparables o incluso superiores.

Las fuentes ibéricas vinculan desde el principio cultura alimentaria y religión, señalando la importancia de la adaptación con vistas a evangelizar Japón de una manera más efectiva. La intención de los primeros misioneros con esta adaptación fue, en primer lugar, presentar sus vidas como modelos virtuosos y ejemplares, especialmente para no desmerecer en comparación con la austeridad y el ascetismo que los monjes budistas exhibían públicamente. Se buscaba también evitar el rechazo y el desprecio que muchos

japoneses sentían cuando los recién llegados desdeñaban las normas y ceremonias vinculadas a la comida y bebida, tan importantes en su cultura. Esta adaptación gastronómica formaba parte del programa general de acomodación que impulsó en Japón Alessandro Valignano poco después de su llegada al archipiélago, al que se opuso el entonces superior de la misión, Francisco Cabral.

Los japoneses, por su parte, tienen una imagen ambivalente de la cultura alimentaria ibérica, que va desde la repulsión a la integración de algunos de sus elementos en su propia tradición gastronómica. En primer lugar, se asombran, escandalizan y burlan de los modales en la mesa de los *bárbaros del sur*, y su dieta, especialmente debido al consumo de carne y al sacrificio de animales domésticos, les produce tal rechazo que los imaginan caníbales. Por otro lado, un aumento progresivo en el conocimiento de los alimentos y de las técnicas culinarias ibéricas por parte de los japoneses se traduce a finales del siglo XVI en la adopción de muchas de ellas, como demuestra la composición en el primer tercio del XVII de un libro de cocina *nanban*. Finalmente, y en un proceso paralelo, los japoneses van identificando progresivamente algunos elementos de la cultura alimentaria ibérica, como los dulces, la carne o el vino, con el cristianismo, hasta el punto de aparecer proscritos en varios edictos anticristianos.

Obras citadas

- Abranches Pinto, João do Amaral ed. *Historia da Igreja do Japão pelo Padre João Rodrigues Tçuzzu, S. J. 1620-1633*. Macao: Notícias de Macau, 1954-1956, 2 vols.
- Álvarez-Taladriz, José Luis ed. *Alejandro Valignano S. I. Sumario de las cosas de Japón (1583). Adiciones al sumario de Japón (1592). Tomo I*. Tokio: Sophia University, 1954.
- Blasco Ibáñez, Vicente. *La vuelta al mundo de un novelista*. Valencia: Prometeo, 1924. 3 vols.
- Boxer, C. R. *The Christian Century in Japan, 1549-1650*. Berkeley/Los Angeles: University of California Press, 1951.
- Cabezas, Antonio. *El siglo ibérico de Japón. La presencia hispano-portuguesa en Japón (1543-1643)*. Valladolid: Universidad de Valladolid, 1995.
- Cooper, Michael. *They Came to Japan. An Anthology of European Reports on Japan, 1543-1640*. Berkeley/Los Angeles/London: University of California Press, 1965.
- Correia, Pedro Lage Reis. "Francisco Cabral and Lourenço Mexia in Macao (1582-1584): Two Different Perspectives of Evangelisation in Japan." *Bulletin of Portuguese-Japanese Studies* 15 (2007): 47-77.
- . *A concepção de missão na Apologia de Valignano: Estudo sobre a presença jesuíta e franciscana no Japão (1587-1597)*. Lisboa: Centro Científico e Cultural de Macau, 2008.
- Curtius, Ernst Robert. *European Literature and the Latin Middle Ages*. Trad. Willard. R. Trask. Princeton/Oxford: Princeton University Press, 2013 [ed. original 1953].
- Elison, George. *Deus Destroyed. The Image of Christianity in Early Modern Japan*. Cambridge, Mass./London: Harvard University Press, 1988.
- Garcia, José Manuel pref. *Traité de Luís Fróis, S.J. (1585) sur les contradictions de mœurs entre Européens & Japonais*. Paris: Editions Chandeigne, 1994.
- Gil, Juan. *Hidalgos y samurais. España y Japón en los siglos XVI y XVII*. Madrid: Alianza, 1991.
- Gruzinski, Serge. *The Eagle and the Dragon. Globalization and European Dreams of Conquest in China and America in the Sixteenth Century*. Trad. ing. Jean Birrell. Cambridge: Polity Press, 2014 [ed. original 2012].
- Higashibaba, Ikuo. *Christianity in Early Modern Japan. Kirishitan Belief and Practice*. Leiden/Boston/Köln: Brill, 2001.
- Hoey III, Jack B. "Alessandro Valignano and the Restructuring of the Jesuit Mission in Japan, 1579-1582." *Eleutheria* 1 (2010): 23-42.
- Hosking, Richard. "The Fishy and Vegetable Abominations Known as Japanese Food." En Harlan Walker ed. *Food on the Move. Proceeding of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1996*. Totnes: Prospect Books, 1997. 127-135.
- Ishige, Naomichi. *The History and Culture of Japanese Food*. London/New York: Routledge, 2001.
- Kono, Akira. "Portuguese-Japanese language contact in 16th Century Japan." *Bulletin of Portuguese-Japanese Studies* 3 (2001): 43-51.
- Kowner, Rotem. *From White to Yellow. The Japanese in European Racial Thought, 1300-1735*. Montreal/London/Ithaca: McGill-Queen's University Press, 2014.
- Lidin, Olof G. *Tanegashima*. Copenhagen: Nordic Institute of Asian Studies, 2002.
- Lozerand, Emmanuel. "Japan as the Absolute 'Other.' Genealogy and Variations of a Topos." En Angelika Epple, Walter Erhart & Johannes Grave eds. *Genealogy and Variations of a Topos Practices of Comparing. Towards a New Understanding of a Fundamental Human Practice*. Bielefeld: Bielefeld University Press, 2020. 229-256.

- Marino, Giuseppe ed. *João Rodrigues “Tsūzu” SJ. Crónicas desde las Indias Orientales: “Segunda parte da História Eclesiástica de Japão” y otros escritos por João Rodrigues “Tsūzu” SJ (c. 1561-1633)*. Roma: Institutum Historicum Societatis Iesu, 2019.
- Martín Santo, Noemí ed. *Relación del reino del Nipón a que llaman corruptamente Japón*. Madrid: Clásicos Hispánicos, 2020.
- Moran, Joseph F. *The Japanese and the Jesuits. Alessandro Valignano in sixteenth-century Japan*. London/New York: Routledge, 1993.
- Nozawa, Joji. “Wine-drinking Culture in Seventeenth-century Japan.” En Eric C. Rath & Stephanie Assmann eds. *Japanese Foodways, Past & Present*. Urbana: University of Illinois Press, 2010. 108-125.
- Pacheco, Diego. *El hombre que forjó a Nagasaki. Vida del P. Cosme de Torres, S. J.* Madrid: Editorial Apostolado de la Prensa, 1973.
- Rath, Eric C. *Food and Fantasy in Early Modern Japan*. Berkeley/Los Angeles/London: University of California Press, 2010.
- Ribeiro de Mello, Fernando ed. *Fernão Mendes Pinto. Peregrinação. II*. Lisboa: Edições Afrodite, 1979.
- Ross, Andrew C. *A Vision Betrayed. The Jesuits in Japan and China, 1542-1742*. Maryknoll, New York: Orbis Books, 1994.
- Ruiz-de-Medina, Juan ed. *Documentos del Japón, 1547-1557*. Roma: Instituto Histórico de la Compañía de Jesús, 1990.
- . *Documentos del Japón, 1558-1562*. Roma: Instituto Histórico de la Compañía de Jesús, 1995.
- Schütte, Josef Franz ed. *Kulturgegensätze Europa-Japan (1585). Tratado en que se contem muito susinta e abreviadamente algumas contradições e diferenças de costumes antre a gente de Europa e esta provincia de Japão*. Tokio: Sophia Universität, 1955.
- . *Monumenta Historica Japoniae I. Textus Catalogorum Japoniae, 1553-1654*. Roma: Monumenta Historica Soc. Iesu, 1975.
- . *Valignano’s Mission Principles for Japan*. Trad. ing. John J. Coyne. Anand, India: Gujarat Sahitya Prakash, 1980-1981, 2 vols. [ed. original 1951-1958].
- Shimizu, Akira. “Meat-eating in the Kōjimachi District of Edo.” En Eric C. Rath & Stephanie Assmann eds. *Japanese Foodways, Past & Present*. Urbana: University of Illinois Press, 2010. 92-107.
- Takahashi, Hirofumi 高橋裕史. 『戦国日本のキリシタン布教論争』 *Sengoku nihon no kirishitan fukyō ronsō* [Japón en el periodo de los estados en guerra y las disputas sobre la predicación del cristianismo]. Tokio: Bensei Shuppan, 2019.
- Takizawa, Osami. *La historia de los Jesuitas en Japón (siglos XVI-XVII)*. Alcalá de Henares: Universidad de Alcalá, 2010.
- Tōkyō Daigaku Shiryō Hensanjo 東京大學史料編纂所 ed. 『大日本史料。第十二編之十』 *Dai Nihon shiryō. 12-10* [Documentos del gran Japón. 12-10]. Tokio: Tokyo Daigaku Shuppankai, 1971.
- Tronu, Carla. “The Jesuit Accommodation Method in 16th and 17th Century Japan.” En José Martínez Millán, Henar Pizarro Llorente & Esther Jiménez Pablo coords. *Los jesuitas. Religión, política y educación (siglos XVI-XVIII). Tomo III*. Madrid: Universidad Pontificia de Comillas, 2021. 1617-1642.
- Üçerler, M. Antoni J. *Sacred Historiography and its Rhetoric in Sixteenth-Century Japan: An Intertextual Study and Partial Edition of “Principio y progreso de la religión christiana en Jappón” [...] (1601~1603) by Alessandro Valignano*. Oxford: University of Oxford, 1998. DPhil Thesis.

- . "Alessandro Valignano. Man, Missionary, and Writer." *Renaissance Studies* 17/3 (2003): 337-366.
- . "The Christian Missions in Japan in the Early Modern Period." En Ronnie Po-Chia Hsia ed. *A Companion to the Early Modern Catholic Global Missions*. Leiden/Boston/Köln: Brill, 2018. 303-343.
- Uchiyama, Junzō. "San'ei-chō and Meat-Eating in Buddhist Edo." *Japanese Journal of Religious Studies* 19/2-3 (1992). 299-303.
- Wicki, Josef ed. *Alessandro Valignano S. I. Historia del principio y progreso de la Compañía de Jesús en las Indias Orientales (1542-64)*. Roma: Institutum Historicum S. I., 1944.
- . *P. Luís Fróis, S. J. Historia de Japam*. Lisboa: Ministério da Cultura e Coordenação Científica/Secretaria de Estado da Cultura, 1976-1984, 5 vols.
- . *Documenta Indica. XVIII*. Roma: Institutum Historicum Societatis Iesu, 1988.