

História de saquê

Resultados da aprendizagem

- O conhecimento da história de saquê

10.1 Tempos antigos

Se pensamos na história de saquê como a história do licor japonês ou licores à base de arroz, as origens remontam tempos antigos como há 2.500 anos, quando o cultivo do arroz tornou-se predominante no Japão.

Os mais antigos registros escritos sobre saquê japonês são encontrados em livros de história chinesa do século III. Estes afirmam que os japoneses tinham gosto pelo saquê e tinham o hábito de se reunirem para beber saquê quando em luto pelos mortos. Existem várias histórias sobre saquê, algumas místicas, nos registros históricos compilados pela corte imperial no século VIII. No assim chamado *Fudoki*, que registram a história e a produção das províncias desta era, há referências ao saquê feito usando o mofo, fornecendo conhecimentos sobre como o saquê feito com arroz e *koji* foi produzido por aqueles dias.

O livro jurídico do século X intitulado *Engishiki* registra detalhes de antigos métodos de fabricação do saquê. Naquela época, o saquê era produzido principalmente no tribunal imperial, para ser bebido pelo imperador ou para uso em cerimonial.

10.2 Idade média: Estabelecimento de tecnologia da fabricação do saquê

Nos séculos 12 a 15, o saquê passou a ser fabricado em santuários xintoístas e templos budistas, e as técnicas de fabricação do saquê foi em grande parte desenvolvido durante este período.

Foi quando os fabricantes começaram a usar a fermentação do ácido láctico, fabricando o *shubo* (mistura mãe) utilizada para produzir o levedo, contendo com ácido láctico para inibir a contaminação microbiana e, em seguida, adicionando *koji*, água e arroz cozido à vapor estágios de mistura até o *shubo*. Até então, os fabricantes tinham usado arroz polido apenas para a produção de *koji*, usando por outro lado, o arroz não polido para fazer o saquê. Durante este período, no entanto, eles começaram a produzir *morohaku sake*, ou saquê feito usando o arroz polido, tanto para o arroz *koji* quanto para o arroz à vapor adicionado à mistura. Os diários de sacerdotes budistas no séculos 15 e 16 registra o uso de *hi-ire* (pasteurização) com *morohaku sake*.

Junto com estes avanços na tecnologia de fabricação, inovações em tecnologia de madeira, permitiu a construção de grandes tanques de 1.500 litros, o que facilita a produção em massa de saquê. Isto levou ao pleno direito, a produção do saquê por especialistas não relacionados com templos ou santuários no século 16 (conhecido como o período Muromachi).

10.3 Época Moderna: Auge do *kudarizake*

No século 17, durante o Período Edo, o *morohaku* produzido perto de Osaka, em Itami (agora cidade de Itami na província de Hyogo) e Ikeda (agora cidade de Ikeda na província de Osaka) encontrou seu caminho para as três principais cidades Quioto, Osaka e Edo (atual Tóquio). Tornou-se especialmente popular em Edo, onde foi chamado *kudarizake*. A produção de *kudarizake* atingiu 38.000 quilolitros no início do século 18. Isto é equivalente a consumo anual per capita de 54 litros entre os cidadãos de Edo, incluindo os samurai. Grandes quantidades de saquê foram acondicionadas em barris e transportados por veleiros. No início do século 19, as embarcações que transportavam saquê concorriam entre si para ver quem entrava no porto Edo mais rápido. Consta que eles fizeram a viagem da área de Kobe a Tóquio em apenas três a quatro dias, em comparação com os habituais 10 a 30 dias, naqueles dias.

A produção saquê século XVIII envolvia o uso de aproximadamente a mesma quantidade de arroz polido (1,3 a 2,3 toneladas) por lote como agora e o processo de maceração foi praticamente o mesmo processo de maceração de três estágios usado atualmente. No entanto, a proporção de água adicionada ao arroz polido era apenas cerca de metade. Isto sugere que o povo preferia saquê pesado, doce e com alta viscosidade. Os registos do período também indicam que cinzas de madeira eram adicionados ao *moromi* para reduzir a acidez, antes de filtrar e também se referem à adição de aguardente feitas de *sakekasu* destilado, o que corresponde à prática atual de adição de álcool. A quantidade de aguardente adicionado era equivalente a cerca de 10% do peso de arroz, resultando em saquê com um elevado teor de álcool, que era resistente à deterioração.

O início do século 19 viu o centro de produção do saquê trocar de Itami, Ikeda e áreas próximas, para Nadagogo. (Nadagogo se refere às cinco áreas cobertas pelas atuais cidades de Nishinomiya e Kobe, na província de Hyogo.) As técnicas utilizadas para fazer de o saquê Nada eram caracterizados pelo uso dos chamados *miyamizu* (água obtida em Nishinomiya, província de Hyogo), que foi descoberto em torno de 1850, moinhos d'água e concentração de fábricas de saquê no período de frio do ano. *Miyamizu* contém grandes quantidades de fosfatos e potássio, que promovem a proliferação de levedo e *koji-funji*, e fortalece a fermentação do *moromi*. A mudança de pedais para as rodas d'água na moagem de arroz não só aumentou a produtividade, como também aumentou, a qualidade do nível de moagem (ou seja, diminuindo o *seimai-buai*). Ao mesmo tempo, a concentração de produção do saquê no inverno, quando existe um risco menor de contaminação bacteriana, a produção estável facilitou a produção de saquê de alta qualidade. Receitas de misturas vieram se assemelhando aos usados nas modernas fábricas de saquê, e Nada floresceu como centro da fabricação do saquê japonês, um status que mantém até hoje.

10.4 Período moderno

Por volta de meados do século 19, a chegada no Japão de estudiosos europeus anunciaram o início da pesquisa científica do saquê. O alemão Oskar Korschelt, que desembarcou no Japão em 1868, e o britânico Robert William Atkinson escreveram relatórios expressando espanto com o fato de que a pasteurização tinha sido praticada por fabricantes de saquê no Japão desde tempos remotos, utilizando técnicas semelhantes à de baixa temperatura de pasteurização, de Pasteur. Em 1904, foi criado o instituto nacional (hoje Instituto Nacional de Pesquisas da Fabricação) e fez uma importante contribuição para o desenvolvimento da fabricação do saquê nos anos seguintes. Notavelmente, a invenção em 1909 de *yamahaimoto*, uma versão melhorada do estilo *kimoto*, e *sokujomoto*, que utiliza ácido láctico, contribuiu para a estabilização e racionalização da produção de saquê, com o resultado de ser o *sokujomoto*, hoje, o método mais utilizado para produzir *shubo*. Programas de avaliação de qualidade foram iniciados com o objetivo de elevar o nível de tecnologia de fabricação e em 1911, a primeira competição nacional (agora *Zenkoku Shinshu Kanpyo-kai*, National New Sake Awards) foi realizada, uma instituição que continua até hoje.

Os desenvolvimentos posteriores que afetam a tecnologia de fabricação incluindo avanços na compreensão da ciência da fermentação, o uso científico de microorganismos, o advento de máquinas de moagem de arroz movidas a motor, a mudança de depósitos de madeira para tanques esmaltados, e o engarrafamento de saquê para embarque. O período durante a Segunda Guerra Mundial e o imediato pós-guerra viu mudanças ousadas nos métodos de produção, tais como a prática de adição de álcool ao saquê. Uma onda de modernização dos processos de produção na década de 1960 e com a introdução de maquinaria, resultou em uma maior racionalização.

As tendências recentes que afetam o saquê incluem a noção de “produção local para consumo local”, pois áreas regionais têm uma outra forma de olhar para as habilidades e recursos que têm para oferecer, levando ao desenvolvimento de novas variedades de arroz *sake* e tipos únicos de levedura de saquê utilizadas para fermentação.

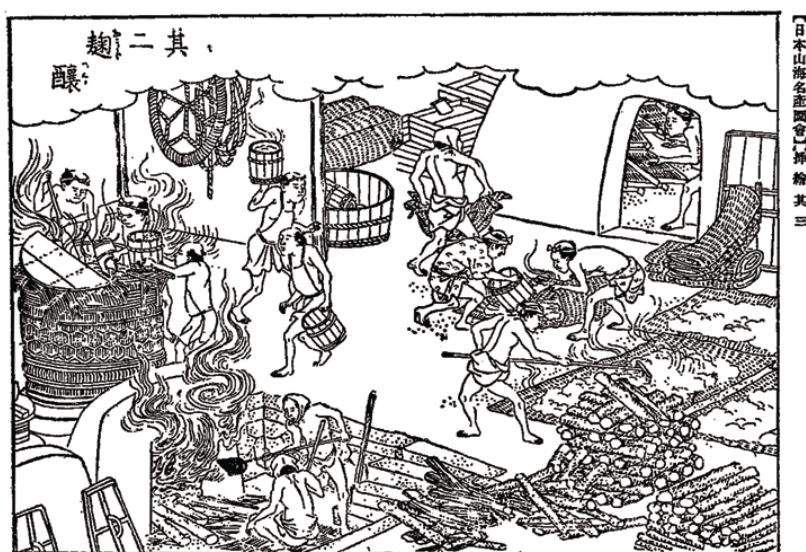


Figura 10.1 saquê cerveja no Período Edo (século 19)