

Historia del sake

Resultados del aprendizaje

- Conocimiento de la historia del sake

10.1 En la antigüedad

Cuando pensamos en la historia del sake como la historia de licores japoneses o licores basados en arroz, sus orígenes se remontan a hace 2.500 años, cuando el cultivo del arroz era predominante en Japón.

Los escritos más antiguos acerca del sake japonés se encuentran en los libros históricos chinos del siglo III. Estos dan cuenta de que los japoneses gustan del sake y acostumbran a reunirse para beber sake cuando lloran a sus difuntos. Existen muchos relatos acerca del sake, algunos místicos, en los registros históricos compilados por la corte imperial en el siglo VIII. En el denominado *Fudoki*, que documenta la historia y los productos de las provincias en dicha era, se menciona al sake elaborado empleando moho, y da una idea de cómo se producía en esa época el sake elaborado con arroz y *koji*.

El libro legal del siglo X, denominado *Engishiki*, documenta los detalles de los métodos antiguos de elaboración del sake. En esa época, el sake se producía principalmente en la corte imperial, para ser bebido por el emperador o para usos ceremoniales.

10.2 Edad media: Establecimiento de la tecnología de elaboración del sake

En los siglos del XII al XV, el sake se elaboraba en los santuarios sintoístas y templos budistas, y las técnicas de elaboración del sake que se emplea hoy en día fueron en su mayor parte desarrolladas durante dicho período.

Esta fue la época en que los elaboradores de sake empezaron a utilizar la fermentación con ácido láctico, elaborando el *shubo* (masa de semillas) para cultivar levadura, dependiendo del ácido láctico para inhibir la contaminación bacteriana, y luego agregando al *shubo* el *koji*, agua y arroz cocido al vapor en etapas de amasado. Hasta ese momento, los elaboradores habían usado el arroz pulido solamente para producir el *koji*, y arroz no pulido para elaborar el sake. Sin embargo, durante este período, se empezó a producir el sake *morohaku*, o sake elaborado empleando arroz pulido tanto para el arroz con *koji* como el arroz cocido a vapor para agregar a la masa. Los diarios de los monjes budistas de los siglos XV y XVI documentan el uso de *hi-ire* (pasteurización) con sake *morohaku*.

Simultáneamente con estos avances en la tecnología de elaboración del sake, las innovaciones en la tecnología de la carpintería permitieron la construcción de grandes cubas de 1.500 litros, que facilitó la producción en masa del sake. Esto condujo, en el siglo XVI (conocido como el período Muromachi), a la producción hecha y derecha del sake, por especialistas no afiliados ni con templos ni santuarios.

10.3 Período moderno temprano: Apogeo del *kudarizake*

En el siglo XVII, durante el Período Edo temprano, el *morohaku* producido cerca de Osaka en Itami (hoy en día ciudad de Itami en la prefectura de Hyogo) e Ikeda (hoy en día ciudad de Ikeda en la prefectura de Osaka), se abrió paso hacia las tres ciudades principales: Kioto, Osaka y Edo (hoy Tokio). Se popularizó especialmente en Edo, en donde se denominada *kudarizake*. La producción de *kudarizake* llegó a los 38.000 kilolitros al principio del siglo XVIII. Esto es equivalente a un consumo anual per capita de 54 litros entre los habitantes de Edo, incluyendo la clase samurai. Grandes cantidades de sake se embalaban en barriles y se transportaban mediante barcos de vela. Al principio del siglo XIX, los barcos que transportaban sake solían competir en carreras para ver cuál de ellos arribaba al puerto de Edo primero. Se dice que hacían la travesía desde Kobe hasta Tokio en sólo tres o cuatro días, en comparación con los 10 a 30 días que generalmente tomaba en esos días.

La producción de sake en el siglo XVIII requería el uso de casi la misma cantidad de arroz pulido (1,3-2,3 toneladas) por lote como ahora, y el proceso de amasado consistía prácticamente en el mismo proceso de amasado de tres etapas actualmente en uso. Sin embargo, la proporción del agua agregada con respecto al arroz pulido era solamente alrededor de la mitad. Esto sugiere que la gente de esa época prefería un sake denso y dulce con alta viscosidad. Los expedientes de esa época indican también que se agregaba ceniza de madera al *moromi* para reducir la acidez antes de su filtrado, y también se refieren a la adición de licores elaborados por destilación del *sakekasu*, que corresponde a la práctica actual de adicionar alcohol. La cantidad de licor que se agregaba era equivalente a aprox. el 10% del peso del arroz, resultando en un sake con alto contenido de alcohol que era resistente a la descomposición.

El inicio del siglo XIX fue testigo del cambio del centro de producción de sake de Itami, Ikeda y zonas adyacentes a Nadagogo. (Nadagogo se refiere a las cinco áreas cubiertas por las actuales ciudades de Nishinomiya y Kobe en la prefectura de Hyogo.) Las técnicas empleadas para elaborar el sake de Nada se caracterizaban por el uso del denominado *miyamizu* (agua obtenida en Nishinomiya, prefectura de Hyogo), que fue descubierta alrededor de 1850, la molienda con rueda hidráulica, y concentración de la elaboración del sake en los meses más fríos del año. El *miyamizu* contiene grandes cantidades de fosfatos y potasio, que fomentan la proliferación de hongos *koji* y levadura, y fortalecen la fermentación del *moromi*. El cambio de los pedales operado a pie a ruedas hidráulicas para la molienda del arroz aumentó no solamente la productividad, sino que también mejoró la calidad al incrementarse el nivel de la molienda (es decir, reduciendo el *seimai-buai*). Al mismo tiempo, la concentración de la producción de sake en el invierno, en que hay menor riesgo de contaminación bacteriana, facilitó la producción estable de sakes de alta calidad. Las recetas de amasado se asemejaban a los que se usan en la elaboración del sake moderno, y Nada floreció como el centro de la elaboración del sake japonés, estatus que retiene hasta la fecha.

10.4 Período moderno

Desde alrededor de mediados del siglo XIX, la llegada a Japón de eruditos europeos marcó también el inicio de la investigación científica sobre el sake. El alemán Oskar Korschelt, que llegó a Japón en 1868, y el británico Robert William Atkinson, escribieron informes expresando su asombro por el hecho de que los elaboradores de sake en Japón habían venido practicando la pasteurización desde tiempos inmemoriales empleando técnicas similares a la pasteurización a baja temperatura de Pasteur. En 1904, se estableció el instituto nacional (hoy en día el Instituto Nacional de Investigación de Bebidas Alcohólicas), que tuvo una importante contribución al desarrollo de la elaboración del sake en años subsiguientes. Debe destacarse la invención en 1909 de *yamahaimoto*, una versión mejorada del estilo *kimoto*, y *sokujomoto*, que emplea el ácido láctico, que contribuyó a la estabilización y racionalización de la producción del sake, cuyo resultado es que en la actualidad el *sokujomoto* es el método más ampliamente utilizado en la producción de *shubo*. En 1911 se iniciaron programas de evaluación de calidad con el fin de elevar la tecnología de elaboración, y se llevó a cabo el primer concurso nacional (actualmente *Zenkoku Shinshu Kanpyo-kai*, o Premio Nacional del Nuevo Sake), institución que continúa hasta la fecha.

Los desarrollos posteriores que influyeron en la tecnología de la elaboración del sake incluyeron los grandes progresos en el entendimiento de la ciencia de la fermentación, el uso científico de microorganismos, el advenimiento de máquinas de molienda de arroz motorizadas, el cambio de cubas de madera a tanques de esmalte, y el embotellado del sake para su despacho. El período durante la II Guerra Mundial y el inmediato período de pos-guerra fueron testigo de cambios dramáticos en los métodos de producción, tal como la práctica de agregar alcohol al sake. Una ola de modernización en los procesos de producción en la década de 1960 y la introducción de maquinarias resultaron en mayor racionalización.

Las tendencias más recientes que influyen en el sake incluyen la idea de “producción local para consumo local”, por lo que las zonas regionales están dando otro vistazo a las destrezas y recursos que poseen y pueden ofrecer, cuyo resultado es el desarrollo de nuevas variedades de arroz para sake y tipos sui generis de levaduras de sake que se emplean en la fermentación.

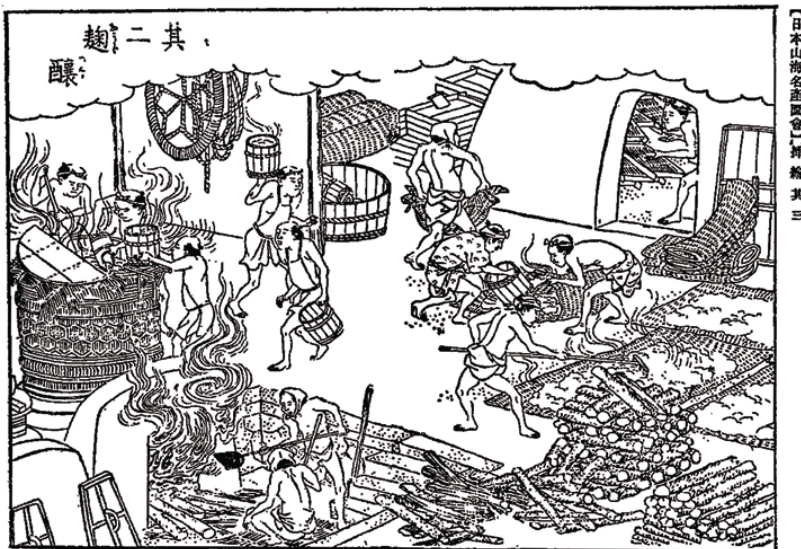


Figura 10.1 - Elaboración de sake en el período Edo (siglo XIX).