

Osami Takizawa

**KASUTERA. UN DULCE TRAÍDO POR LOS
IBÉRICOS A NAGASAKI
EN EL SIGLO XVI**

takizawaosami98@gmail.com

Colección: Clásicos mínimos, Galeatus, Archivos Pacífico
Fecha de Publicación: 20/07/2024
Número de páginas: 13
I.S.B.N. 978-84-690-5859-6

Archivo de la Frontera: Banco de recursos históricos.
Más documentos disponibles en www.archivodelafrontera.com



Licencia Reconocimiento – No Comercial 3.0 Unported.

El material creado por un artista puede ser distribuido, copiado y exhibido por terceros si se muestra en los créditos. No se puede obtener ningún beneficio comercial.

El *Archivo de la Frontera* es un proyecto del **Centro Europeo para la Difusión de las Ciencias Sociales (CEDCS)**, bajo la dirección del Dr. Emilio Sola.

www.cedcs.org
info@cedcs.eu

KASUTERA. UN DULCE TRAÍDO POR LOS IBÉRICOS A NAGASAKI EN EL SIGLO XVI

**OSAMI TAKIZAWA
(PROFESOR DE LA UNIVERSIDAD JUNSHINDE NAGASAKI)**

Introducción

En la actualidad se consume en Nagasaki¹ un dulce japonés llamado *kasutera*. Sin embargo, el origen de este producto se remonta a los años en los que portugueses y españoles arribaban a la ciudad portuaria en el siglo XVI. En efecto, en los siglos XVI y XVII Nagasaki fue el centro de los intercambios comerciales de los japoneses con los comerciantes ibéricos (lusos y españoles), así como el verdadero corazón de la labor evangelizadora en el país, que comenzó con el arribo a Japón del jesuita Francisco Javier y subsiguientes miembros de la Compañía de Jesús. Junto con la evangelización, los portugueses y los españoles transportaron a Nagasaki una gran variedad de productos de sus países, entre los que se hallaban mapas, libros, animales, alimentos y artículos de vestir.

Entre aquellos productos de alimentación se hallaba un dulce que sería conocido en Japón como *kasutera*, adaptación del nombre Castilla, lugar en el que se confeccionaba este artículo de repostería. A las gentes de Nagasaki les encantaba el gusto dulce del producto, por lo que decidieron aprender a elaborarlo ellos mismos. Con posterioridad, la *kasutera* se extendería por diversos lugares del país, tales como Edo (Tokio) y Kioto². Para su elaboración se necesitan harina, huevos y azúcar, siendo este último ingrediente particularmente importante.

En el Japón de aquellos años no existía la costumbre de consumir azúcar, siendo un artículo muy costoso y difícil de adquirir. Por el contrario, los ibéricos conseguían elaborar este producto en grandes plantaciones en sus territorios ultramarinos. En el presente trabajo pretendo presentar a los lectores hispanohablantes un estudio sobre la *kasutera*.

1. La *kasutera* de Nagasaki

¹ Nagasaki fue el centro de la Iglesia católica en los siglos XVI y XVII en Japón, En 1581 el centro de esta ciudad fue donado a los Compañía de Jesús. En 1945 se lanzó sobre ella una bomba atómica, pocos días después de que ocurriera lo mismo en la ciudad de Hiroshima. El novelista en lengua inglesa que recibió el Premio Nobel de Literatura en 2017, Kazuo Ishiguro, nació en Nagasaki.

² Kioto fue la capital de Japón entre año 794 y 1192. Ha sido desde antaño el centro del budismo japonés. En la ciudad, aún existen más mil de templos budistas.

El puerto de Nagasaki fue abierto en 1571, siendo el epicentro de la absorción en Japón de la cultura ibérica y europea desde entonces. Durante el período conocido como Sakoku, caracterizado por un férreo aislacionismo nacional, Nagasaki fue el único puerto del país para el desarrollo de relaciones comerciales con el exterior, exclusivamente con embarcaciones procedentes de China y de Holanda.

Puede establecerse el origen de la *kasutera* en Japón poco después de la llegada de Francisco Javier, y la subsiguiente difusión del catolicismo en Japón. En este período, se trajeron en Japón Pan y los vivos portugueses y españoles. Originalmente, la *kasutera* fue un tipo de pan conocido en lengua portuguesa como *pão de ló*. De acuerdo con la investigadora María Martínez, la palabra *ló* procedería de la pronunciación japonesa de la voz china 絹 (que se pronuncia *ro* en japonés). El significado de este sinograma es tejido de seda. Los portugueses empezaron a utilizar la voz *ló*, en lugar de *ro*. La similitud entre la textura de los tejidos de seda con la de aquel pan recién hecho es lo que habría justificado el nombre de *pão de ló*.

Por su parte, los chinos producían un dulce llamado *tankao*, para el que empleaban harina procedente de Afganistán, huevos de India y azúcar de Indonesia. Los portugueses introdujeron este dulce como *pão de ló*.

2. El pan de Nagasaki

El señor feudal de Nagasaki, Ōmura Sumitada³, abrió el puerto de Nagasaki en 1571. Gracias a los frecuentes intercambios comerciales con los japoneses, numerosos portugueses llegarían a establecerse en la ciudad. Manteniendo vivas sus creencias y sus costumbres, construyeron iglesias católicas y elaboraron pan. En los informes del jesuita luso Luís Fróis y el diario del capitán de Inglaterra en Hirado⁴ constan referencias a que los europeos mantuvieron el consumo de sus gastronomías de origen en Japón. En Nagasaki y en Hirado llegarían a crearse establecimientos para la elaboración profesional de pan.

En las iglesias en Nagasaki se consumían platos ibéricos, desde donde se popularizarían entre los habitantes de la ciudad. Muy probablemente, sería por entonces cuando comenzaría a elaborarse la *kasutera* en el interior de la ciudad.

El 16 de junio de 1615, el capitán de la Cámara Comercial Holandesa de Hirado⁵, Richard Cocks, escribió así en su diario: “he entregado harina al panadero”, consignando que adquirió pan. El productor de pan de la ciudad de Nagasaki vendía periódicamente a la Cámara Comercial Holandesa pan blanco.

³ Ōmura Sumitada fue un señor feudal del territorio de Ōmura, en la provincia de Hizen, actual Nagasaki. En 1563, Sumitada recibió el Bautismo. Tras la apertura del puerto de Nagasaki llegaría a dominar la ciudad. Finalmente, en 1581, decidió donar la ciudad de Nagasaki a la Compañía de Jesús.

⁴ Hirado es una ciudad portuaria en la que algunos extranjeros (portugueses y chinos) lograrían desarrollar relaciones de intercambio comercial. Hirado se halla situada al noroeste de la ciudad de Nagasaki.

⁵ Entre 1609 y 1641, la Cámara Comercial Holandesa se encontraba en la ciudad de Hirado. Con posterioridad, se trasladaría a la isla de Dejima, en Nagasaki. La distancia entre Hirado y el centro de Nagasaki es de 122,9 km.

Los misioneros occidentales evangelizaban a la población, ofreciendo en ocasiones los dulces de los *namban*⁶. Kose Hoan escribió en su libro *Taikōki* (Crónica de Toyotomi Hideyoshi): “A la alta sociedad, los misioneros occidentales tenían que ofrecer dulces (*hachinda*, *rouke*, *mirinchū*, *ganebu*) y el vino. A la baja sociedad, tenían que ofrecer la *kasutera* (*kasuteiro*), *bouru*, *karumeira*, *aufeitō* y *konfeitō*, para la evangelización”. Aproximadamente a partir de 1558, los japoneses empezaron a confeccionar los dulces aprendidos de los *namban*.

En la obra del erudito Nishikawa Joken *Nagasaki Yawagusa* (Cuentos sobre Nagasaki) se registra que los viajeros compraban regalos en Nagasaki, entre ellos, los dulces de los *namban*: *kasutera*, *karumeira*, *alfeitō* y *konfeitō*.

Se ha afirmado que el origen de la palabra *kasutera* podría proceder del término de la lengua holandesa *Kastila broto* (pan de Castilla). En el libro titulado *Ransetsu Benwaku* (Reflexiones sobre Holanda) se afirma que *kasutera* deriva del nombre Castilla. No obstante, según la investigación de Maria Marchins, los cocineros cantaban “baster as claras en castelo” (batir las claras [hasta hacerlas tan altas] como un castillo) cuando elaboraban la *kasutera*. En Nagasaki, se considera que la palabra *kasutera* procede del nombre Castilla. Por otro lado, el *pão de ló* de la lengua portuguesa es equivalente a la voz española “bizcocho”, lo que significa “cocinado dos veces”.

En 1641, la Cámara Comercial Holandesa de Hirado se trasladó a la isla de Dejima, en Nagasaki. Gracias a ello, la producción de *kasutera* por artesanos japoneses se popularizó aún más. Los *sempuku*⁷ del pueblo de Sotome japonizaron el pan para sus ceremonias religiosas utilizando levadura de la pasta de soja. Esta receta continuó empleándose hasta principios del siglo XX. En Nagasaki, el japonés Panya Teisuke abrió una panadería en el barrio de Kabashimamachi, sirviendo sus productos a la Cámara Comercial Holandesa en Dejima.

De acuerdo con un libro de cocina escrito en el período de Edo, para la producción general del pan se empleaba una levadura similar a la utilizada por los *sempuku* del pueblo de Sotome. Sin embargo, la receta de la *kasutera* era particular, pues se servía de un almíbar confeccionado con fécula fermentada. En efecto, desde el principio del período de Edo, los productores de *kasutera* investigaron diversos medios para desarrollar la elaboración de este dulce. Algunos comenzaron a añadir, asimismo, miel.

Alrededor de 1868 se publicó en Japón un libro de cocina dedicado a elaborar platos con huevo, titulado *Mizuryōri yakikata tamago zaiku* (Recetas de platos con huevo). De acuerdo con este recetario, como el azúcar era muy escasa en Japón, se empleaba la salsa de soja. De este modo, la *kasutera* original sería adaptada de diversos modos en diferentes lugares de Japón.

⁶ La palabra *namban* significa “los bárbaros que vienen desde el sur”. Es el término con el que los japoneses de entonces se referían a los portugueses a y los españoles, quienes llegaban desde el sur, a través de Indonesia.

⁷ Los *sempuku* eran los cristianos ocultos, aquellos que mantuvieron viva la fe católica entre 1644 y 1873, mientras se mantuvo una severa política de prohibición de profesar el cristianismo en Japón.

Los productores de cada lugar inventaban adaptar el sabor de la *kasutera* a los gustos de los lugareños. El empleo de la miel se ha confirmado, por ejemplo, en un establecimiento, Matsuuraken, de la ciudad de Ena, en la provincia de Mino (actual Gifu). El aspecto de aquella *kasutera* era idéntico al del *pão de ló* que se elaboraba entonces en Lisboa. En 1779, un médico del pueblo de Iwamura del distrito de Ena, en la provincia de Mino, Kamiya Reitaku, se dirigió a Nagasaki para continuar sus estudios. Estando allí, aprendió el modo de confeccionar *kasutera* con miel gracias a un intérprete de holandés llamado Ogawa Zennojō. Así lo hizo al tener la *kasutera* una gran eficacia médica entre los enfermos por su alto aporte nutricional. Cuando regresó a su localidad natal, Kamiya Reitaku enseñó la receta de la *kasutera* a un comerciante de dulces local perteneciente a la familia Matsuura.

De este modo, para mediados del siglo XVIII, los japoneses habrían llegado a elaborar la *kasutera* de muy distintas formas. Por otro lado, entre 1636 y 1811, la Delegación de Corea visitó al gobierno japonés en un total de doce ocasiones con la colaboración de los señores feudales de Tsushima. De acuerdo con la obra *Sonoberyū Hōchōsho* (Libro de cocina de la escuela de Sonobe), el jefe de los cocineros del castillo de Edo, Nakanura Fujizaemon, ofreció *kasutera* y *kompeitō* (un tipo de caramelo) como postre a los miembros de la delegación coreana. Del mismo modo, resulta plausible considerar que los samuráis del castillo de Edo ofrecieran los dulces de los *namban* a sus visitantes, por lo que la producción de la *kasutera* se extendió desde Nagasaki a muy diversos rincones del país.

3. ¿Trajeron los holandeses la *kasutera* a Japón?

En el apartado sobre la *kasutera* que se encuentra en el libro *Nihon no kashi* (Los dulces japoneses), escrito por Fujimoto Ryosen, se establece que, “durante el período Tenshō [1573-1592], los holandeses trajeron el método de producción de España y de Holanda de la *kasutera* a Nagasaki”. Sin embargo, no se puede considerar correcta esta afirmación.

En 1568, dio comienzo la Guerra de Independencia de Holanda, admitiendo en 1648 España su independencia. Por otra parte, un barco holandés arribó a la provincia de Bungo en 1600 siendo el primero en hacerlo. Por ese motivo, la fecha anteriormente mencionada resulta demasiado temprana. En 1609, se fundó la Cámara Comercial de Holanda en Hirado, siendo trasladada en 1641 a Dejima.

4. Del dulce europeo al japonés

Resulta evidente que el origen de la *kasutera* de Nagasaki se encuentra en la repostería lusa. Por ello, es necesario comprender de qué modo producían el dulce que derivó en la *kasutera* los portugueses de entonces. A diferencia del *pão de ló* de Portugal, la *kasutera* de Nagasaki se confeccionaba con dos formas distintas: rectangular y circular. Por otra parte, en Japón la elaboración de la *kasutera* pasaba, en primer lugar, por la mezclaban del azúcar y los huevos, su posterior cocción al vapor y, finalmente, su cocción en un horno. Los moldes para introducir la mezcla para el horneado eran de cerámica, cobre y hojalata.

En un libro redactado a finales del siglo XVII titulado *Danjūhōki*, constan los siguientes ingredientes para la preparación de la *kasutera*: harina de Issyō (1,8 litros), azúcar de 2

kin (1,2 kilogramos) y 16 huevos. Por su parte, las medidas consignadas en la obra *Wakan Sansai Ezu* (El libro de los cuadros de Sansai), escrita a principios del siglo XVIII, eran 1,8 l de harina, 1,2 kg de azúcar y 8 huevos. Su forma era rectangular.

Durante el siglo XVIII, se desarrolló un intenso proceso de japonización de la *kasutera*. En un apartado de la obra titulada *Kokon meibustu onmae kashi hidensho* (El libro de los secretos de los famosos dulces del pasado y del presente), compuesto en aquella centuria, se identifican de este modo los ingredientes para su elaboración: 50 huevos, 2,4 kg de azúcar blanco y 2 kg de harina. Asimismo, indica en su modo de preparación que se mezclaban estos ingredientes antes de introducirlos en una olla plana de cobre para una ligera cocción.

Por su parte, en el libro del establecimiento Toraya intitulado *Ingoshoyō miyuki no onkashitsū* (Escrito sobre los dulces para el viaje del emperador), datado en 1635, y en el titulado *Usukihan onkaijo nikki* (Diario de la reunión en la provincia de Usuki) se registra que la *kasutera* era un artículo que se solía adquirir para obsequio en los viajes. Y hasta finales del siglo XVII diversos poetas de haiku⁸ se ocuparon en algunas de sus composiciones de la *kasutera*.

En la primavera de 1676 (cuarto años de la era Eihō), Matsuo Bashō⁹ y Yamaguchi Sodō crearon juntos una poesía sobre la *kasutera*:

Voy a romper un huevo (Bashō),
para producir una *kasutera* (Sodō).

Es posible que Sodō y Bashō crearon esta breve composición imaginando un viaje a Nagasaki. Durante del período de Genroku (1688-1704) los miembros del grupo poético de Shigakudō en Nagasaki crearon algunas poesías en las que se referían a la *kasutera*. Así, cuando un sabio que podría recitar bien las poesías de Nagasaki se hospedaba en la casa de la familia de Hirose Tansō, en la ciudad de Hida, en la provincia de Ōita, de la isla de Kyushu escribió el siguiente haiku:

En la noche en la que se desvanece la nieve,
recuerdo la *kasutera*
cuya textura es como la nieve.

Este sabio era miembro de la familia de Nishikawa Joken, un célebre erudito de Nagasaki. Estos testimonios demuestran que hacia 1700, la *kasutera* gozaba de fama en la ciudad.

5. El valor nutricional

Los valores nutricionales de la *kasutera* son buenos desde un punto de vista médico. En particular, sus propiedades hacían que los galenos recomendar con consumo con agua a

⁸ El haiku es una forma poética representativa de la literatura japonesa. Estas poesías se componen de tres versos de 5, 7 y 5 sílabas.

⁹ Matsuo Bashō (1644-1694) fue un prominente poeta japonés. Nació en la ciudad de Iga, en la provincia de Iga. En 1680 se trasladó a la ciudad de Edo, donde publicaría algunas colecciones de sus poesías. A partir de 1689 comenzó a viajar por las regiones septentrionales de Japón para componer nuevas poesías. En 1694 murió en Osaka.

los enfermos que padecían fiebres elevadas, y a aquellos faltos de energía. Durante el período Meiji (1868-1912) se celebró una feria nacional dedicada a los productos autóctonos. El establecimiento Matsuuraken en el distrito de Ena, en la provincia de Gifu, fue distinguido con un premio. Se ha considerado que lo que lo motivó fue que la *kasutera* era beneficiosa para los enfermos.

Del mismo modo, en la ciudad de Nagasaki a principios del período Shōwa (1926-1989) sus habitantes tenían la costumbre de obsequiar *kasutera* a sus allegados que hubieran contraído alguna enfermedad.

6. La historia de la *kasutera* según las fuentes históricas

Sobre el origen del nombre de *kasutera* se halla una noticia en el libro *Nagasaki Mushimegane* (Las lentes para ver a los insectos de Nagasaki), datado en 1704 (primer año del período Hōei). En esta obra se afirma que los países cuyos nacionales arribaban a Japón en aquel período eran “Amakō, Luzón, Hispania, Portugal, Kasutera, Manteira, Pahayan, Egeresu”, indicando que las gentes de estos países eran “los *namban* y los cristianos”. “Kasutera” era, pues, el nombre de un país extranjero: el de Castilla que, junto con Portugal, integraban España. Por este motivo, los japoneses llamaron a aquellos dulces *kasutera*.

En torno a la difusión del consumo del *kasutera* en Japón, existe la siguiente mención en la obra *Taikōki* (Crónica de Toyotomi Hideyoshi), fechada en 1625 (segundo año de la era Kanei):

Para las personas que pueden beber alcohol, los licores *rouke*, *mirinchū* y *ganebu* [nombres de bebidas alcohólicas] son los mejores. Para quienes no pueden beber el alcohol, lo mejor son *kasuteira*, *boulu*, *karumeira*, *aruheitō* y *konpeitō*.

Estas expresiones fueron utilizadas por los misioneros durante su predicación a los japoneses.

7. La hospitalidad

En una obra escrita en 1626 (año tercero de la era Kanei), *Gomizuo in miyuki no ori no kondate* (Listado de las comidas para el viaje del emperador Gomizuo) se registra la nómina de los alimentos preparados durante la visita del emperador Gomizuo al castillo de Kioto, Nijō. De acuerdo con esta relación, tanto en su almuerzo el 6 de septiembre como en el desayuno el 9 de septiembre, el emperador consumió *kasutera*.

En el libro *Tokugawa shōgun Edo hantei goseiki* (Crónica de la residencia del sogún Tokugawa en Edo), redactado en 1637 (séptimo año de la era Kanei), se consigna el viaje del tercer sogún, Tokugawa Iemitsu, y del anterior sogún, Tokugawa Hidetada, a la residencia Sakurada, en la provincia de Satsuma. El documento recoge que los samuráis de Satsuma les brindaron un almuerzo, así como que los miembros de la familia Shimazu, en la provincia de Satsuma, solían ofrecer *kasutera* a los vasallos importantes de Iemitsu y de Hidetada. Esa noticia se constituye en el primer testimonio de la presencia de este dulce en Edo.

Asimismo, existe un documento sobre la *kasutera* en la biblioteca de la pastelería Toraya. En él consta que, cuando el emperador Gomizuo visitó el palacio imperial del emperador de Meisei, tanto el mismo establecimiento de Toraya como el de Futaguchi comercializaban *kasutera*. Lo mismo se afirma en la obra titulada *Ingoshosama miyuki no kashitsū* (Escrito sobre los dulces para el viaje del emperador), fechada en 1635 (duodécimo año de la era Kanei).

En virtud de los tres documentos mencionados se puede demostrar que los dulces *kasutera* fueron ofrecidos durante los viajes de los emperadores japoneses entre 1620 y 1635. Puede ser considerado, asimismo, como el plato más exclusivo consumido en el Japón de la época.

En el libro *Kazusa Kawachinokami kyōō kondate* (Menús de las fiestas del señor feudal Kazusa Kawachinokami), datada en 1644 (año primero de la era Shōhō), se afirma que se ofrecieron a los invitados a la fiesta de este señor feudal los dulces de judías *yōkan*¹⁰, *manjū*¹¹, *alfeitō* (un tipo de caramelo), *kujiramochi* (confeccionado con una pasta de arroz), y tres dulces *kasutera*. Se trata del primer documento sobre la *kasutera* en la ciudad de Nagoya.

8. La forma de elaborar la *kasutera*

Muy probablemente la obra titulada *Ryōri Enbaishū* (Libro de cocina de Enbai), fechada en 1666 (octavo año de la era Kanbun) habría sido escrito por un señor feudal de Kagoshima, Shimazu Nariakira. Se conserva en la biblioteca de la Universidad de Kagoshima, concretamente, en la sección Tamazato. Su contenido estriba en historias escuchadas en templos budistas durante los primeros años del período Edo (1603-1868). Por otra parte, en un volumen redactado aproximadamente en 1683 (año tercero de la era Tenwa) se registra la forma de producción de la *kasutera*. Se trata del escrito más antiguo conocido en ocuparse de la elaboración de este dulce.

El documento afirma lo siguiente:

En primer lugar, se mezclan en un cuenco grande un huevo, 10 *monme* (40 gramos) de azúcar, y harina para hacer tallarines. Sobre un papel japonés *minoshi* en el que se ha untado aceite de sésamo, se dispone la masa resultante de aquella mezcla. Se calienta. Cuando el color de la masa ha cambiado, se le da la vuelta para que se haga, también, por el otro lado.

Pocos años después del comienzo de la prohibición del cristianismo en Japón, que entró en vigor en 1614, se publicó la obra intitulada *Namban ryōrishi* (El libro de la cocina de los *namban*), dedicada a la gastronomía ibérica que se había conocido en Japón. Entre sus recetas se incluyen nada menos que 33 tipos de los dulces y 12 de muy distintos platos. Este recetario indica lo siguiente en torno a la elaboración de la *kasutera* (que consta como *kasutera boulo*¹²):

¹⁰ El *yōkan* es muy parecido al membrillo de España.

¹¹ El *manjū* es un bollo relleno de pasta de judías azucaradas.

¹² *Boulo* significa “bollo” o “bizcocho”. Por ello, *kasutera boulo* significa “bollo *kasutera*”, o “bizcocho *kasutera*”.

Se mezclan 10 huevos, 600 gramos de azúcar y 640 gramos de harina. Se pone el papel en el fondo de una olla y se espolvorea harina en polvo sobre el papel. Se introduce la masa en la olla y se calienta tanto desde arriba como desde abajo.

Este método de elaborar la *kasutera* permanece prácticamente sin cambios en la actualidad. Asimismo, se incluye una receta para la confección de este dulce en una obra titulada *Gōrui nichiyō ryōrishō* (El libro de recetas para la vida cotidiana), fechada en 1689 (segundo año de la era Genroku). Por su parte, *Kokon meibutsu onmae kashi hidensho* (El libro secreto de los dulces del pasado y de hoy), de 1718 (año tercero de la era Kyōhō), se constituye en la primera obra dedicada de manera monográfica al arte de la repostería. Entre sus recetas, se encuentran las de la elaboración de los dulces de los *namban*, como la *kasutera*, y el pan.

En torno a la confección de la *kasutera* afirma:

Se mezclan 50 huevos, 2,5 kilogramos de azúcar blanco y 1,88 kilogramos de harina con las manos. Se dispone un papel sobre el fondo de una olla, y la masa encima del papel. Se introduce la olla en un horno. Se calienta desde arriba y desde abajo.

Por su parte, en el libro titulado *Kokon meibutsu onmae kashi zushili* (La Historia de la Producción de los Dulces), de 1761 (año primero de la era Hōreki) se indica de este modo tan pormenorizado la forma de elaborar la *kasutera*:

Se enciende un fuego. Se coloca una olla sobre el fuego. En el interior de la olla se dispone un papel doblado y se echa la masa sobre el papel. A continuación, se coloca otro papel encima de la masa. Se calienta. Cuando se ha cocido la masa, se quita el papel de arriba, y en su lugar se pone una tapa de cobre. Sobre el centro de la tapa, se enciende un fuego. De este modo, la masa se cuece tanto desde arriba como desde abajo. El volumen de la masa de la *kasutera* aumentará. Cuando el color de la superficie de la masa se torne marrón se ha de picar la masa con unos pinchos de bambú. Seguidamente, se calienta a fuego lento. Para terminar el proceso se necesitan cuatro horas.

En el libro titulado *Ryōri haya shinan* (La enseñanza rápida de la cocina), de 1801 (año primero de la era Kyōwa), se incluye, asimismo, una receta para la elaboración de la *kasutera*. Por su parte, el propietario de la célebre pastelería Funabashiya Orié escribió una obra intitulada *Kashibanashi Hunahashi* (La Historia de los Dulces de Hunahashi) en 1841 (decimosegundo año de la era Tempō). Este volumen está altamente considerado en Japón en el repertorio de la repostería. Cuanto indica de los ingredientes y del modo de elaboración de la *kasutera* resulta muy similar a los modos actuales.

9. La *kasutera* y los dulces de los *namban* elaborados en diferentes lugares

Existen otros documentos que se refieren a la presencia de este dulce de origen portugués en Japón. Así, por ejemplo, de acuerdo con una entrada fechada en febrero de 1680 (octavo año de la era Houei) del *Usukihan Onkaijyo Nikki* (Diario de la Oficina de la

Provincia de Usuki), se obsequió *kasutera* a los vasallos que iban a partir en barco desde aquella provincia.

Por su parte, se conserva un *Kondatse todome* (Notas sobre el menú) redactado en 1670 (décimo año de la era Kanbun) por un cocinero de la familia de Ishirara, perteneciente al clan de Shimazu. La obra recoge las recetas de un total aproximado de 120 platos elaborados con motivo de las fiestas de la provincia de Kagoshia. Asimismo, cuando un monje budista del templo de Hukushō (Hukushōji) comenzó a servir a la familia Shimazu, fue agasajado con una *kasutera*. Y existen otros dos documentos más relacionados con este dulce. Se cree que durante la primera etapa del período Edo se habría elaborado *kasutera* en la provincia de Kagoshima.

Del mismo modo, en el material titulado *Tenwa Shisetsu Kiroku* (Documento de la Delegación Coreana de Tenwa), redactado en 1682 (segundo año de la era Tenwa), constan los nombres de las comidas que, en junio de aquel año, y con ocasión de la llegada de los miembros de la delegación coreana a Japón, se les sirvieron en su viaje entre Osaka y Shinagawa. Así, los altos oficiales coreanos fueron obsequiados con *kasutera* y otros dulces de los *namban*, tales como *boulu* y *alfeitō*.

El *Kikyōya kashimei* (Los dulces de la pastelería Kikyōya), escrito en 1683 (año tercero de la era Tenwa) es un documento de la célebre pastelería en el barrio de Nihonbashi¹³, en Edo, en el que se registran nada menos que 172 dulces distintos. Se considera que este establecimiento vendía dulces a los daimios (los señores feudales), a los templos budistas y a los santuarios sintoístas. Durante aquel tiempo, se crearon diversos artículos de repostería. Los dulces de los *namban* tales como la *kasutera*, el *konpeitō*¹⁴, el *maru boulu* y la *karumeira* se elaboraron, en efecto, en Edo.

El libro *Danjūhōki* (La Crónica del Tesoro de Danjū), fechado en 1693 (sexto año de la era Genroku), conserva diversas informaciones relacionadas con aproximadamente 250 dulces japoneses diferentes. Entre estos, se encuentra, asimismo, la *kasutera*. La *kasutera* de este período se clasificaba como un dulce seco, por lo que muy probablemente el producto no tendría una textura blanda. Del mismo modo, la *kasutera* se clasifica entre los dulces chinos. Es decir, los japoneses de este período no lograban distinguir entre los dulces chinos y los de los *namban*.

La primera enciclopedia japonesa incluye la obra *Wakan sansai zue* (Cuadernos de los dulces japoneses y chinos), realizada en 1712 (segundo año de la era Shōtoku), en la que se brindan informaciones sobre los dulces de los *namban*, tales como la *kasutera*, el *konpeitō* y el *aruheitō*, entre otros. Por su parte, en un documento titulado *Shimazu Tsugitoyokō okonrei* (Las bodas del señor Shimazu Tsugitoyo), fechado en 1723 (octavo año de la era Kyōhō), redactado por el cocinero de la familia de Shimazu¹⁵, Ishiwaru Kaemon, se ocupa entre otros dulces, de la *kasutera*.

¹³ Nihonbashi era la zona principal de Edo. Desde un gran puente que allí se hallaba partían las rutas fundamentales hacia otras provincias del país.

¹⁴ El sustantivo *konpeitō* designa a los caramelos japoneses cuyo origen se encuentra en Portugal. La palabra *konpeitō* procede de la voz *confeito* (azúcar) del portugués.

¹⁵ Los Shimazu fueron unos prominentes señores feudales de la provincia de Kagoshima.

En la obra *Toyonokuni kashi nedanchō* (Cuaderno de los precios de los dulces del país de Toyonokuni), datado en 1738 (año tercero de la era Genbun), un documento de la provincia de Oka, en Bungo, se registran los precios de 229 tipos de dulces. El coste de la *kasutera* era de 7 *monne* y 5 *bu* (aproximadamente 10.000 yenes). Era un artículo mucho más caro que otros dulces.

Asimismo, en el libro intitulado *Teishishiki* (El arreglo de la mesa para la comida), datado en 1784 (cuarto año de la era Tenmei), unas memorias escritas por Tanaka Shinperu de la ciudad de Nakastu, en la provincia de Ōita, acerca de su viaje de estudios a Nagasaki, menciona diversos platos chinos y otras comidas llamadas *shippoku*¹⁶. En la obra se afirma que unos chinos elaboraban una *kasureta* en Nagasaki, pero este dulce era cocido al vapor.

10. La difusión de la *kasutera* dentro de Japón

Un inventario, *Shosiki nedantei* (Los precios de las cosas), fechado en 1784 (cuarto año de la era Tenmei), registra el precio de las mercancías que se comercializaban entonces en la provincia de Kagoshima. El libro recoge que una caja de *kasutera* costaba 1 *kan* y 280 *mon* (aproximadamente 15.000 yenes).

Por su parte, en el documento *Sakaisama onkashi nedanchō* (Cuaderno con los precios para comprar los dulces al señor Sakai), datado en 1778 (séptimo año de la era Anei) se registran los precios que la familia Sakai pagaba por la compra de dulces. En este material se consignan nada menos que unos 360 tipos diferentes de artículos de repostería. Entre ellos, se menciona la *kasutera*. Ello evidencia que, para entonces, este dulce ya se comercializaba en la región de Tōhoku, una zona septentrional del país.

Asimismo, el célebre escritor Santō Kyōgen, en su obra titulada *Tsūgen sōri* (La Historia General), escrita en 1785 (quinto año de la era Tenmei), se ocupa de los usos cotidianos en el barrio de las prosutitutas. En ella menciona que la pastelería Yotsumeya elaboraba la *kasutera*.

El libro titulado *Nanajūgonichi* (Setentaicinco días), datado en 1787 (séptimo año de la era Tenmei), es una guía de comida de los barrios de Kanda y de Nihonbashi, en Edo. En él constan muy diversos platos y dulces junto con sus precios que se servían Edo. Se consigna, entre otras informaciones, que la pastelería Hanzō elaboraba *kasutera*. Y menciona una *kasutera* normal y otra excelente, así como que el establecimiento Hanzō era el único de toda la ciudad en confeccionar este dulce, que resultaba muy costoso.

Torasei kashiroku (Catálogo de dulces de la pastelería Tora), confeccionado en 1827 (décimo año de la era Bunsei) recoge valiosas informaciones sobre este establecimiento, que se hallaba en Osaka. En él constan las recetas y los precios de 529 artículos de repostería, entre los que se encuentra la *kasutera*. En aquella época se estaba ampliando significativamente la variedad de dulces elaborados en el país.

¹⁶ *Shippoku* significa “mesita para comer”.

Bakin nikki (El diario de Bakin) es una obra del famoso escritor Takizawa Bakin¹⁷. Como al autor le encantaban los dulces constan numerosas referencias a ellos en este libro. En una entrada correspondiente a 1826 (sexto año de la era Bunsei) consigna que le regalaron una caja de *kasutera*. El término aparece en el diario en otras cuatro ocasiones.

Sekiguchi nikki (El diario de Sekiguchi), concluido en 1806 (año tercero de la era Bunka), es el título de un registro de la familia Sekiguchi del pueblo de Namamugi, en la provincia de Sagami. Entre sus páginas se hallan descripciones sobre los dulces que obsequiaban. Así, recoge que un miembro de la familia regaló una *kasutera* como un recuerdo de su viaje a Edo en 1831 (segundo año de la era Tenpō).

Usukihan Inaba Kayūhistu nikki (El diario de Inaba Kayū de la provincia de Usuki), abierto en 1801 (primer año de la era Kyōwa), menciona en diversas ocasiones la *kasutera*. Estos documentos recogen informaciones sobre los 51 años de residencia de la familia en la ciudad de Edo, y otros en la provincia de Usuki. Se desprende que la familia consumía *kasutera* en su residencia de Edo.

Junto con los fusiles de mecha traídos por los portugueses a Japón en 1543, concretamente en Tanegashima, en la isla de Kyushu, los dulces ibéricos también se difundieron por Japón. 80 años después, el nombre *kasutera* consta por vez primera en un documento japonés. La *kasutera* se extendería con celeridad por el país. Y, como durante largo tiempo el azúcar fue un bien muy costoso en Japón, la *kasutera* se empleó como obsequio en ocasiones muy especiales y, por su valor nutricional, para contribuir a la sanación de los enfermos. Estas costumbres han llegado hasta nuestra época.

Conclusiones

La *kasutera* se retrotrae a la época de las grandes navegaciones, protagonizada por los portugueses y los españoles. En aquel período, los ibéricos lograron producir una gran cantidad de azúcar en sus territorios ultramarinos. Como consecuencia de ello, los europeos en general llegarían a disfrutar mucho con el consumo de artículos de repostería. Portugueses y españoles elaborarían muy diversos dulces gracias al azúcar a su alcance, llevando algunos de estos dulces a Nagasaki, entre los que descolló la *kasutera*, cuyo nombre procede de “Castilla”.

Después de que los ibéricos llevaran la *kasutera* a Nagasaki, las gentes de esta ciudad empezaron a producir este dulce por sí mismas. Y japoneses de otras poblaciones se dirigían a la ciudad de Nagasaki para aprender a elaborar este dulce. Pronto, el consumo de *kasutera* se extendió a diversos lugares de Japón, tales como Edo (Tokio) y Kioto. No obstante, en aquel período el azúcar y los huevos, ingredientes fundamentales para su preparación, resultaban muy costosos. Por ello, la *kasutera* se degustaba en ocasiones especiales y se obsequiaba a personas muy relevantes. La tradición de comer *kasutera* permanece vigente en la actualidad. Sin embargo, ahora todos los japoneses pueden degustar este dulce tan especial.

¹⁷ Entre las obras más populares de Takizawa Bakin se hallan *Nansō satomi hakkenden* (El cuento de ochos perros de Nansō), y *Chinsetsu Yumihariduki* (La novela de Chinsetsu Yumihariduki).

Celebro haber podido dar a conocer la historia de la *kasutera* a los lectores españoles e hispanohablantes en general. Y confío en haber despertado en ellos un mayor interés por la cultura y la historia de Japón.