

**Luis Frois, edic. y comentarios de
Osami Takizawa**

**TRATADO EN EL QUE SE ESPECIFICA DE FORMA
SUCINTA Y ABREVIADA ALGUNAS CONTRADICCIONES
Y DIFERENCIAS DE COSTUMBRES ENTRE LA GENTE
DE EUROPA Y ESTA PROVINCIA DE JAPÓN.**

Capítulo VI: Del modo de comer y beber de los japoneses

takizawaosami98@gmail.com

Colección: Clásico mínimos, Galatus, Archivos Pacífico,
Fecha de Publicación: 20/10/2025 y 25/03/2026
Número de páginas: 15
I.S.B.N. 978-84-690-5859-6

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



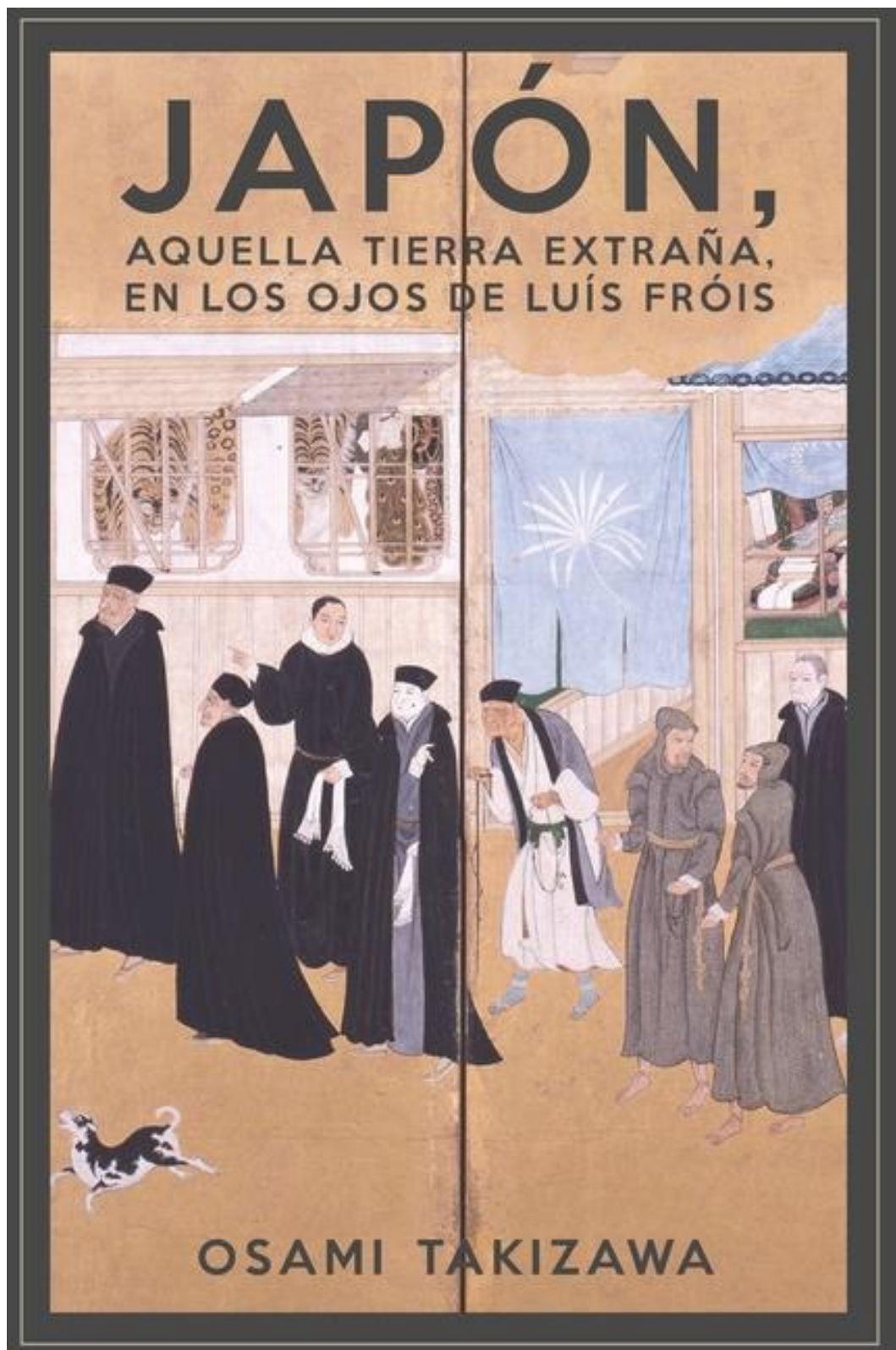
Licencia Reconocimiento – No Comercial 3.0 Unported.

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

**LUIS FROIS: TRATADO SOBRE LAS
CONTRADICCIONES Y DIFERENCIAS EN LAS
COSTUMBRES ENTRE EUROPEOS Y JAPONSES (1585)**



JESÚS MARÍA

TRATADO EN EL QUE SE ESPECIFICA DE FORMA SUCINTA Y ABREVIADA ALGUNAS CONTRADICCIONES Y DIFERENCIAS DE COSTUMBRES ENTRE LA GENTE DE EUROPA Y ESTA PROVINCIA DE JAPÓN. A PESAR DE ENCONTRARSE EN ESTA PARTE DE JAPÓN LLAMADA SHIMO, ALGUNAS DE LAS COSTUMBRES EN LAS QUE PARECEN COINCIDIR LOS JAPONESES CON NOSOTROS, NO ES PORQUE SEAN COMUNES Y UNIVERSALES EN ELLOS, SINO PORQUE LAS HAN ADQUIRIDO DEBIDO AL COMERCIO QUE TIENEN CON LOS PORTUGUESES QUE AQUÍ VIENEN A TRATAR CON LOS JAPONESES EN SUS BARCOS. DE HECHO, MUCHAS DE SUS COSTUMBRES SON TAN REMOTAS, EXTRAÑAS Y ALEJADAS DE LAS NUESTRAS, QUE CASI PARECE INCREÍBLE QUE PUEDA HABER UNA CONTRADICCIÓN TAN OPUESTA EN GENTE DE TANTA CORTESÍA, VIVO INGENIO Y SABER NATURAL. PARA EVITAR CONFUSIONES, HEMOS DIVIDIDO ESTO, CON LA GRACIA DEL SEÑOR, EN CAPÍTULOS. HECHO EN CANZUSA EL 14 DE JUNIO DE 1585

ÍNDICE

Capítulo primero:

DE LO QUE SE REFIERE A LOS HOMBRES EN CUANTO A SU FISONOMÍA Y ROPAJES

Capítulo segundo:

DE LO QUE SE REFIERE A LAS MUJERES EN CUANTO A SU FISONOMÍA Y VESTIDOS

Capítulo tercero:

DE LO QUE SE REFIERE A LOS NIÑOS EN CUANTO A SU CRIANZA Y COSTUMBRES

Capítulo cuarto:

DE LO QUE SE REFIERE A LOS BONZOS, SUS MONJES

Capítulo quinto:

DE LOS TEMPLOS Y TODO LO RELATIVO AL CULTO

Capítulo sexto:

DEL MODO DE COMER Y BEBER DE LOS JAPONESES

Capítulo séptimo:

DE LAS ARMAS Y DE LA GUERRA

Capítulo octavo:

DE LOS MÉDICOS, MEDICINAS Y EL MODO DE CURARSE

Capítulo noveno:

DE LOS LIBROS Y FORMA DE ESCRIBIR DE LOS JAPONESES

Capítulo décimo:

DE LO QUE SE REFIERE A LA CONSTRUCCIÓN DE CASAS, CALLES Y JARDINES

Capítulo décimo primero:

DE LO QUE SE REFIERE A LOS CABALLOS Y SUS EQUIPAMIENTOS

Capítulo décimo segundo:

DE LAS EMBARCACIONES, SUS COSTUMBRES Y EQUIPAMIENTOS

Capítulo décimo tercero:

DE LOS AUTOS, COMEDIAS, DANZAS, CANTARES E INSTRUMENTOS DE
MÚSICA

Capítulo décimo cuarto:

DE LAS COSAS EXTRAORDINARIAS



La ciudad de Kazusa actual en la península de Shimabara en la provincia de
Nagasaki

Capítulo VI

Del modo de comer y beber de los japoneses

1. Nosotros comemos todos los alimentos con la mano; los japoneses, hombres y mujeres, desde niños, comen con dos palillos.

Los japoneses utilizan los palillos. Una costumbre que, bajo la influencia del budismo, se introdujo desde China a principios del siglo VII, tal y como indican los restos de la Corte de Heijō del período Nara (710-794), donde ya se encontraron palillos de madera. En el templo budista de Shōsōin, se conservan palillos de plata. Por eso, ya en el período Nara (710-794) se había arraigado el uso de los palillos en Japón.



2. Nuestro alimento básico es el pan de trigo; el de los japoneses es el arroz cocido sin sal.
3. Nuestras mesas están colocadas antes de que lleguen los platos; las suyas vienen junto con la comida que llega de la cocina.

En Japón, los platos de comidas se disponían en una mesita individual antes de comer.



4. Nuestras mesas son altas y tienen manteles y servilletas; las de los japoneses son tableros lacados, cuadrados y rasos, sin mantel ni servilleta.

Para comer, se utilizaba la mesita cuadrada individual, llamada Zen.

5. Nosotros nos sentamos en sillas para comer con las piernas extendidas; ellos se sientan sobre el tatami o en el suelo, con las piernas cruzadas.

Los japoneses comían sentados en el Tatami (estera gruesa de paja cubierta con un tejido de juncos japoneses) o en el suelo.



6. Sus manjares llegan, o todos a la vez, o de tres en tres mesas; los nuestros van llegando poco a poco.

En Japón, se servían las comidas solo una vez o llevando las mesitas individuales dos ó tres veces.



7. Nosotros podemos comer perfectamente sin tomar caldo; los japoneses no pueden comer sin shiru.

En Japón, la sopa (xiru) era indispensable en las comidas. Hoy en día todavía se mantiene esta costumbre. Los japoneses comen sopa de miso (pasta de soja).

8. Nuestra vajilla está hecha de plata o de estaño; la de los japoneses está hecha de madera lacada, de color rojo o negro.

En Japón, se utilizaban los cuencos lacados en rojo o negro.

9. Nosotros usamos ollas y cuencos de barro para cocinar; los japoneses utilizan ollas y cuencos de hierro fundido.

En Japón, se utilizaba ya una olla para cocinar.



10. Nosotros colocamos las trébedes¹ con los pies hacia abajo, mientras que los japoneses lo colocan con los pies hacia arriba.

Los japoneses utilizaban las trébedes colocando los pies de éstas hacia arriba, al contrario que en la costumbre europea. El Padre Visitador Alejandro Valignano también se sorprendió de este hábito.

11. Los hombres en Europa comen generalmente con sus mujeres; en Japón esto no es común, porque las mesas también están divididas.

En Japón, los hombres y las mujeres no comían juntos.

12. La gente de Europa adora el pescado asado y cocido; a los japoneses les gusta mucho más comerlo crudo.

Los japoneses comían pescado crudo y carne cruda desde la antigüedad.

13. Nosotros comemos las frutas cuando están maduras y solamente los pepinos verdes; los japoneses comen todas las frutas verdes, y los pepinos únicamente muy amarillos y maduros.

14. Nosotros cortamos el melón a lo largo, mientras que los japoneses lo cortan a lo ancho.

15. Nosotros olemos el melón por la parte de arriba y los japoneses lo huelen por la parte de abajo.

En Japón se comía melón. Pero este melón era diferente del europeo, pues era una especie de pepino.

¹ Trébedes: Aro o triángulo de hierro con tres pies, que sirve para poner al fuego sartenes, peroles, etc.

16. Nosotros lo comemos y después tiramos la cáscara; ellos, al contrario, le cortan la cáscara antes de comérselo.

Normalmente los japoneses pelaban el melón, tiraban la piel y entonces comían.

17. Nosotros usamos uvas verdes para sazonar la comida; ellos las usan para encurtir los alimentos.

En Japón, había abundante producción de uvas de montaña. Los japoneses las utilizaban como tintura.

18. Todos nuestros manjares, salvo el pan, se llevan a la mesa cubiertos; los japoneses, por el contrario, solo cubren el arroz.

Los japoneses introducían el arroz cocido en la caja y lo tapaban.

19. Todo lo que gusta en Europa el dulce, gusta lo salado en Japón.

En Japón, el azúcar era muy apreciado, un bien de lujo que no siempre se podía tener. Por el contrario, la sal se utilizaba siempre para conservar los comestibles y para cocinar.

20. Entre nosotros son los pajes los que retiran la mesa; en Japón muchas veces los propios nobles retiran las suyas después de comer.

En Japón, las personas que comían fregaban sus platos.

21. Nosotros nos lavamos las manos antes y después de comer; los japoneses, como no tocan la comida, no necesitan lavárselas.

Como los japoneses utilizaban palillos, no necesitaban lavarse las manos.

22. Nosotros comemos la pasta caliente y cortada; ellos la meten en agua fría y la toman muy larga.

En esta época, era habitual una pasta japonesa llama sōmen. En verano, comían sōmen frío. En invierno, sōmen cocido.





23. Nosotros la comemos con azúcar, huevos y canela; ellos la comen con mostaza y pimienta.

Cuando comían sōmen, los japoneses la condimentaban con mostaza y especias picantes.

24. A los europeos les encanta la gallina, las perdices, los pasteles y el manjar blanco²; en Japón les

encantan los adives, las grullas, los monos, los gatos y las algas crudas.

La observación de Luis Frois es errónea. No era costumbre comer carne de gato. Sin embargo, los japoneses comían, de forma habitual, algas marinas.

25. Nosotros comemos las truchas poco asadas o cocidas; ellos las clavan en palos y las ponen al fuego hasta que quedan tostadas.



² Manjar blanco: crema dulce aromatizada con [canela](#) y piel de [limón](#) que se toma como [postre](#). En la [cocina medieval](#) esta comida se preparaba con pechuga de [pollo](#), almidón de [arroz](#), [azúcar](#), [almendras](#) y a veces [leche](#) y otros ingredientes.



26. En Europa enfriamos el vino, en cambio en Japón lo toman caliente durante casi todo el año.

27. Nuestro vino se hace de uvas, mientras que el suyo se hace de arroz.

28. Nosotros bebemos con una mano, ellos en cambio beben siempre con las dos.

29. Nosotros cuando bebemos estamos sentados en sillas; ellos se sientan sobre las rodillas.

30. Nosotros bebemos en vasos de plata, cristal o porcelana; los japoneses beben en sakazuki de madera o kawarake de barro.

31. Entre nosotros cada uno no bebe más que aquello que en realidad quiere sin ser persuadido por los otros; en Japón se importunan tanto que consiguen que algunos vomiten y otros se emborrachen.

En un cuadro japonés se puede contemplar cómo un hombre vomita en el corredor que conduce al exterior en la típica casa japonesa.

32. Entre nosotros, beber directamente del cuenco de caldo de carne o pescado sería asqueroso; en Japón es muy común beber del shiru-goki para terminar el caldo.

Los japoneses bebían sake utilizando el cuenco de la comida.



33. Entre nosotros, el agua que bebemos durante el día debe ser fresca y clara; la de los japoneses debe ser caliente y llevar polvo de té batido con una escobilla de caña.

Es té en polvo. Hoy en día todavía se bebe este tipo de té, especialmente durante la ceremonia del té.

34. Entre nosotros, el arroz quemado del fondo de la olla se tira o se da a los perros; en Japón lo toman como postre o lo echan en agua caliente que beben al final de la comida.

Para los japoneses, el arroz era muy importante en sus vidas. Por eso, los japoneses comían todo el arroz cocido, hasta el último grano. En el “Diccionario de Nippo”, se habla sobre los restos de arroz cocido.

35. Entre nosotros, nada más empezar a comer se empieza también a beber; los japoneses empiezan a beber vino casi al final de la comida.

En Japón, el banquete era diferente de la comida.

36. Entre nosotros no se debe beber en la porcelana en la que se ha tomado caldo o arroz sin lavarla primero; los japoneses echan sopa en el cuenco del arroz y beben después agua caliente del cuenco.

Los japoneses bebían agua caliente utilizando el cuenco de la sopa.

37. Nuestras plumas para los dientes son muy cortas; los palillos de dientes de los japoneses pasan a veces de un palmo.



Los japoneses usaban mondadientes para limpiar los dientes después de comer. Los mondadientes tenían casi una simbología mágica. Se pensaba que curaban las enfermedades y eliminaban el dolor de dientes. Esta práctica se introdujo en Japón junto con el Budismo. Luego, los nobles comenzaron a hacer uso de ella.

38. Entre nosotros, que un hombre se emborrache se considera ofensivo y una deshonra; en Japón se jactan de ello y cuando se pregunta: “¿Qué hace el señor?”, responden: “Está borracho”.

Para los japoneses, beber sake en exceso no era vergonzoso. Por eso, bebían sake hasta vomitar.

39. A nosotros nos gustan los lácteos, el queso, la mantequilla y el tuétano; los japoneses aborrecen todos estos alimentos y les huelen muy mal.

Los japoneses no comían carne ni productos lácteos.

40. Nosotros sazonamos la comida con diversos adobos; los japoneses utilizan miso, que es arroz y granos podridos mezclados con sal.

Hoy en día, el miso es un importante condimento para los japoneses. Mezclan levadura de arroz, trigo o soja cocida y lo fermentan. El miso tiene proteínas, de ahí que sea fundamental en la dieta de los japoneses. En el período Sengoku (1467-1590), los Samuráis llevaban miso al campo de batalla. En el período Momoyama (1573-1603), se utilizaba el miso en la comida ligera que se servía antes de empezar la ceremonia del té. Se comía como producto original japonés. En el período Edo (1603-1868), el uso del miso comenzó a formar parte de la vida rutinaria de la gente. Todos los días, los japoneses tomaban sopa de miso.

41. Nosotros evitamos comer perro y preferimos la vaca; ellos evitan la vaca y perfectamente comen perro considerándolo medicina.

Véase el número 24.

42. Entre nosotros, las tripas podridas del pescado se considera nauseabundo; los japoneses las usan para el sakana y les encanta.

“Sakana”, en la mención de Luis Frois, es la comida tomada como acompañamiento del Sake. En muchas ocasiones, los japoneses comían pescado salado, llamado “shiokara”.

43. Entre nosotros, dar gritos mientras se come o escupir el vino se considera una porquería; los japoneses tienen por buena educación tanto una cosa como la otra.

Para los japoneses, hacer ruido al comer y beber (sonido al masticar y al sorber Sake o sopa) era señal de buena educación.

44. Nosotros alabamos el vino que nos ofrece el anfitrión mostrando un rostro alegre; los japoneses lo alaban poniendo unas caras tan miserables que parece que están a punto de llorar.

45. Nosotros, durante las comidas, charlamos, pero no cantamos ni bailamos; los japoneses, hasta casi el final de la comida no charlan, pero una vez animados por el vino, bailan y cantan.

Los japoneses cantaban y bailaban en el banquete. Hoy en día es aún una costumbre común y habitual.

46. Entre nosotros el invitado agradece el convite al anfitrión; en Japón es el anfitrión el que da las gracias.

47. A nosotros nos gusta el pescado frito, mientras que a ellos no les gusta y prefieren algas de mar fritas.

48. Para nosotros pescar es un divertimento para la gente honorable; en Japón se considera una actividad propia de gente humilde.

Quizá era influencia del budismo, pero se pensaba que matar a los peces y a los animales era algo maligno.

49. El cuidado que nosotros ponemos al lavarnos los dientes después de comer, lo ponen ellos cuando se limpian los dientes por la mañana antes de lavarse la cara.

50. Entre nosotros, los animales comen las hojas de las plantas y dejan las raíces; en Japón, algunos meses del año, la gente pobre come las raíces y deja las hojas.

51. Entre nosotros, comer o enviar como regalo carne o pescado podrido sería una afrenta; en Japón se come y se envía apestando como regalo sin ningún problema.

Las comidas fermentadas. En esta época, los japoneses fermentaban el Sushi.

52. En Europa resultaría vulgar que un ciudadano honrado vendiese vino en su casa como si fuese una taberna; en Japón ciudadanos muy honrados lo venden y lo miden ellos mismos.

A partir del período Muromachi (1336-1573), los comerciantes poderosos regentaban tiendas de Sake.



53. A los europeos les gusta criar gallinas, patos, conejos, etc.; A los japoneses no, y únicamente crían gallos para que los niños jueguen con ellos.

54. En Europa los pasteles se hacen con masa; en Japón retiran la carne de la naranja y con lo que meten dentro de la cáscara hacen pasteles.

Esta comida era el “yumiso”. Ahuecaban la mandarina e introducían el miso. En el “Diccionario de Nippo” se presenta esta comida tal y como “yumiso”.

55. En Europa comemos jabalí asado, mientras que los japoneses lo comen crudo en tajadas.

Véase el número 12.

56. Nosotros no consideramos un gran inconveniente carecer de sal para cocinar; los japoneses si no tienen sal, se hinchan y enferman.

A los japoneses les gustaba mucho la sal. Cuando rezaban a los dioses y curaban enfermos, los japoneses no tomaban sal. La sal tenía casi la importancia y simbología de un hechizo.

57. Generalmente nosotros encontramos saladas sus sopas, mientras que ellos encuentran sosas las nuestras.

Los japoneses condimentaban la sopa con mucha sal.

58. En Portugal se come arroz hervido sin sal como medicina, para contener la tripa; para los japoneses, el arroz cocido sin sal es su alimento básico, como para nosotros lo es el pan.

Véase el número 2.

59. A nosotros nos gustan mucho los mújoles, por el contrario, en Japón los encuentran asquerosos y tan solo gente muy humilde los come.

60. Entre nosotros consideramos de mala educación eructar en la mesa delante de los huéspedes; en Japón en cambio es muy corriente ya que no se considera maleducado.

Véase el número 31 y 38.