
This is the **published version** of the bachelor thesis:

Burguès Chiva, Mireia; Lozano-Mendez, Artur , dir. El rerefons dels “wagashi”.
Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona, 2022. 28 pag. (842 Grau en
Estudis d'Àsia Oriental)

This version is available at <https://ddd.uab.cat/record/266084>

under the terms of the  license

FACULTAT DE TRADUCCIÓ I D'INTERPRETACIÓ

GRAU EN ESTUDIS D'ÀSIA ORIENTAL

TREBALL DE FI DE GRAU
Curs 2021-2022

El rerefons dels “wagashi”

Mireia Burguès Chiva
1491343

TUTOR/A
ARTUR LOZANO MÉNDEZ

Barcelona, 5 de juny de 2022

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

Dades del TFG

Títol: El rerefons dels “wagashi”

Autor/a: Mireia Burguès Chiva

Tutor: Artur Lozano Méndez

Centre: Universitat Autònoma de Barcelona

Estudis: Estudis d'Àsia Oriental

Curs acadèmic: 2021-2022

Paraules clau

Wagashi, Japó, Gastronomia japonesa, Budisme, Xintoisme, Natura.

Resum

Partint de l'aparent vincle entre els dolços tradicionals japonesos (els *wagashi*) i la natura i el seu ús en determinats contextos religiosos al Japó, el present treball busca descobrir què ha motivat i influït la creació d'aquests dolços. A través de la consulta de fonts escrites i conferències s'ha compilat informació relativa a la gastronomia japonesa, la influència que el budisme i el xintoisme han exercit sobre aquesta i el paper que la visió de la societat japonesa respecte a la natura ha tingut també en la confecció dels dolços. Primerament, s'introdueixen els *wagashi* i la seva evolució al llarg de la història dins el territori japonès, des del seu origen com a *kashi* fins al canvi a *wagashi* al període Meiji i les transformacions a les quals van ser subjectes arran de les relacions que es mantenien amb l'estranger. Seguidament, es tracta la relació que la societat japonesa manté amb la natura per comprendre el valor que se li confereix, parant atenció a l'ús i idealització que en fan la política i els corrents religiosos per, en acabar, veure com aquesta idealització de la natura és plasmada en els àmbits gastronòmics i estètics. A continuació el treball profunditza en els *wagashi* i els diferents factors que els donen nom, forma, color, ús, significat, etc., i també la participació d'aquests dolços en cerimònies i rituals d'origen religiós. De manera que, finalment, es pot veure com la seva existència és resultat de l'encontre de diferents variants en quelcom tan aparentment senzill com és un dolç.

Avís legal

© Mireia Burguès Chiva, Barcelona, 2022. Tots els drets reservats.

Cap contingut d'aquest treball pot ser objecte de reproducció, comunicació pública, difusió i/o transformació, de forma parcial o total, sense el permís o l'autorització del seu autor/de la seva autora.

Datos del TFG

Título: El trasfondo de los “wagashi”

Autor/a: Mireia Burguès Chiva

Tutor: Artur Lozano Méndez

Centro: Universidad Autònoma de Barcelona

Estudios: Estudios de Asia oriental

Curso académico: 2021-2022

Palabras clave

Wagashi, Japón, Gastronomía japonesa, Budismo, Sintoísmo, Natura.

Resumen

Partiendo del aparente vínculo entre los dulces tradicionales japoneses (los *wagashi*) y la naturaleza y su uso en determinados contextos religiosos en Japón, el presente trabajo busca descubrir qué ha motivado e influido la creación de estos dulces. A través de la consulta de fuentes escritas y conferencias se ha compilado información relativa a la gastronomía japonesa, la influencia que el budismo y el sintoísmo han ejercido sobre esta y el papel que la visión de la sociedad japonesa respecto la naturaleza ha tenido también en la confección de los dulces. Primeramente, se introducen los *wagashi* y su evolución a lo largo de la historia dentro del territorio japonés, desde su origen como *kashi* hasta el cambio a *wagashi* en el período Meiji y las transformaciones a las que fueron sujetos a raíz de las relaciones que se mantenían con el extranjero. Seguidamente, se trata la relación que la sociedad japonesa mantiene con la naturaleza para comprender el valor que se le confiere, prestando atención al uso e idealización que la política y las corrientes religiosas dan a esta, para después ver cómo esta idealización de la naturaleza es plasmada en los ámbitos gastronómicos y estéticos. A continuación, el trabajo profundiza en los *wagashi* y los diferentes factores que les dan nombre, forma, color, uso, significado, etc., y también la participación de estos dulces en ceremonias y rituales de origen religioso. De manera que, finalmente, se puede ver cómo su existencia es resultado del encuentro de diferentes variantes en algo tan aparentemente sencillo como es un dulce.

Aviso legal

© Mireia Burguès Chiva, Barcelona, 2022. Todos los derechos reservados.

Ningún contenido de este trabajo puede ser objeto de reproducción, comunicación pública, difusión y/o transformación, de forma parcial o total, sin el permiso o la autorización de su autor/a.

TFG Data

Title: The Background of “Wagashi”

Author: Mireia Burguès Chiva

Tutor: Artur Lozano Méndez

Centre: Autonomous University of Barcelona

Studies: East Asian Studies

Academic year: 2021-2022

Keywords

Wagashi, Japan, Japanese Gastronomy, Buddhism, Shintoism, Nature.

Abstract

On the basis of the apparent link between Japanese traditional sweets (*wagashi*) and nature and their use in certain religious contexts in Japan, the present paper seeks to discover what has motivated and influenced the creation of these sweets. Through looking up written sources and conferences, information on Japanese gastronomy, the influence that Buddhism and Shintoism have exerted on it and the role that the vision of Japanese society of nature has played in the making of sweets has been compiled. Firstly, *wagashi* and their evolution throughout history within Japanese territory are introduced, from their origin as *kashi* to the change to *wagashi* during the Meiji period and the transformations to which they were subjected as a result of international relations. Next, the relationship that Japanese society maintains with nature is addressed in order to understand the conferred value, paying attention to the use and the idealization given by politics and religion, to later see how this idealization of nature is reflected in the gastronomy and aesthetic fields. Then, the paper delves into *wagashi* and the factors that give them their name, shape, colour, use, meaning, etc., and also their participation in ceremonies and rituals of religious origin. Lastly, the reason for their existence as a result of the encounter of different variants in something as apparently simple as a sweet can be observed.

Legal notice

© Mireia Burguès Chiva, Barcelona, 2022. All rights reserved.

None of the content of this academic work may be reproduced, distributed, broadcasted and/or transformed, either in whole or in part, without the express permission or authorization of the author.

Índex

1. Introducció	1
2. Els wagashi.....	2
2.1. Definició i classificació.....	2
2.2. Història dels wagashi dins del territori japonès.....	3
3. El lligam entre la natura i la societat japonesa	7
3.1. La influència de la natura en la configuració de la societat japonesa.....	7
3.2. Interseccions del budisme i el xintoisme amb la gastronomia	9
3.2.1. Budisme.....	9
3.2.2. Xintoisme.....	12
4. Els wagashi i les interseccions de la gastronomia japonesa amb la natura, la societat i la cultura	14
4.1. Gastronomia i natura.....	14
4.2. L'art en la gastronomia	14
5. Els wagashi en la gastronomia i la cultura japonesa.....	16
6. Conclusions	20
7. Bibliografia i obres consultades	21

1. Introducció

L'objecte d'estudi d'aquest treball són els dolços tradicionals japonesos coneguts com a *wagashi* i els factors que han influït en la seva creació. Partint de la noció que una de les inspiracions que prenen aquests dolços és la natura i que determinats tipus participen en actes vinculats a les pràctiques religioses budista i xintoista, es parlarà especial atenció al vincle existent entre la natura i la societat japonesa: com la natura i els elements que la conformen influeixen i atrauen la societat japonesa, com hi participen en aquesta relació el budisme i el xintoisme, però també com aquests darrers es relacionen amb la gastronomia japonesa. D'aquesta manera es busca comprendre què ha portat a la societat japonesa a voler representar, entre altres, la natura en els dolços i el paper que aquests han desenvolupat en les pràctiques religioses. Alhora, influïda per les estètiques religioses i la visió japonesa de la natura, la gastronomia (i, per tant, els *wagashi*) ha esdevingut una forma d'expressió artística, de manera que es busca descobrir quins elements es tenen presents a l'hora de la seva confecció, i també altres factors que han donat forma, valor i ús als *wagashi*. Al llarg del treball es podrà veure com l'arròs desenvolupa un paper determinant en la configuració de la societat com a element de la natura, en les pràctiques religioses pel valor que se li confereix, així que tractant-se d'un dels ingredients base per a la confecció dels *wagashi*, també serà subjecte d'estudi del treball.

Aquest treball té també per objectiu apropar aquests dolços a les persones catalanoparlants i interessades en la gastronomia (i més concretament la confiteria) japonesa perquè com es va exposar a la conferència *Wagashi, pasado y presente* organitzada per Fundación Japón l'any 2020 impartida pel conferenciant Ken Ochiai, les fonts i recursos en llengua catalana o castellana que tractin els *wagashi* com a tema principal són poques o nul·les si es compara amb el contingut disponible en anglès i japonès. Així com del *sake* i del *sushi*, també derivats de l'arròs, sí que podem trobar informació disponible en català o castellà, no és el cas dels *wagashi* malgrat ser també un element destacat de la gastronomia japonesa.

Per a l'elaboració del treball s'ha realitzat la documentació i revisió de fonts diverses que apareixen citades en l'estil de l'American Psychological Association i que aborden de manera directa els *wagashi*, que tracten alguns dels seus ingredients principals i la gastronomia japonesa. També s'han consultat fonts que tractaven la relació que la societat japonesa manté amb la natura i també els corrents religiosos i de pensament al Japó. Així mateix, s'han consultat adreces web d'organitzacions i associacions i conferències organitzades per Fundación Japón Madrid que tractaven temes vinculats als *wagashi*, la gastronomia japonesa i el budisme.

El sistema d'escriptura de romanització emprat per transcriure les paraules d'origen japonès serà el sistema Hepburn modificat i els estrangerismes no lexicalitzats per l'Institut d'Estudis Catalans apareixeran escrits en cursiva fora de les següents excepcions donada la seva freqüent aparició al llarg del treball: Manjū, mochi i *wagashi*.

2. Els wagashi

2.1. Definició i classificació

El terme wagashi fa referència als dolços tradicionals japonesos. Concretament, engloba tots aquells produïts fins abans de l'obertura del país durant el període Meiji (1868-1912), ja que és aleshores quan es comença a utilitzar aquesta paraula per diferenciar-los dels dolços occidentals. Posteriorment al període Meiji, aqueixos dolços tradicionals es continuaven comercialitzant i van passar a designar-se «wagashi». «Wa» (和) s'utilitza per designar allò japonès o relatiu al Japó i «gashi» (果子) prové de «kashi» que significa confit, en oposició als *yōgashi* o dolços estrangers.

Existeixen molts tipus i formes de wagashi, però es poden classificar segons el percentatge d'humitat que contenen, el mètode d'elaboració, i els usos que se'ls dona. En el cas del percentatge d'humitat hi trobem tres tipus: *namagashi*, *hannamagashi* i *higashi*. El primer tipus conté un trenta per cent o més d'humitat, són els més frescs i s'han de consumir el mateix dia que es preparen. En són exemples el mochi, el *dango* i el manjū. El *hannamagashi* és més sec que el *namagashi* i el seu grau d'humitat es troba entre el deu i el trenta per cent. Com és el cas del *monaka* o del *dorayaki*. Finalment, el *higashi*, conté molt poca humitat i és més aviat sec, així que es pot conservar més temps. El *rakugan* i el *senbei* en són exemples (Nakayama, 2001, pp. 64-65).

Els wagashi es poden elaborar de diverses maneres: modelats a mà o (*nerimono*); cuits al vapor (*mushimono*); fets a la graella sobre una planxa de coure (*yakimono*); a la planxa (*hiranabemono*), cuinats al forn (*obunmono*); fregits, fets en un motlle (*nagashimono*); pressionats en un motlle de fusta (*uchimono*), els quals com explica Ken Ochiai aquests motlles tenien un gran valor artístic, essent transmesos de generació en generació i a més a més les seves formes podien esdevenir un símbol de les botigues que els empraven (Fundación Japón Madrid, 2020, 20m44s); o combinant diferents maneres d'elaboració (*okamono*) (Tokyo Wagashi Association, 2019).

Pel que fa als usos, poden ser confeccionats per a ser exhibits (*kōgeigashi*); com a decoració (*kazarigashi*); per ser consumits en la cerimònia del te (*chasekigashi*), la qual ha influït en gran manera l'evolució d'aquests dolços; i per ser utilitzats en cerimònies i rituals (*hikigashi*) (He, 2018, p. 16) (v. 3.2.1).

Gran part dels seus ingredients són d'origen vegetal, essent l'ou un dels pocs ingredients d'origen animal que es fan servir en la seva confecció com és el cas del *kasutera* o «castella» (pa de pessic). Els ingredients que podem trobar en gairebé tots els dolços tradicionals són la farina d'arròs glutinós (*mochigome*), el sucre, l'*anko* (una pasta feta a partir d'una mongeta dolça anomenada *azuki*), la civada i el *kanten* (una gelatina feta amb algues, també coneguda com a agar-agar). Alhora, poden incorporar ingredients de temporada, com ara flors de cirerer o *yuzu* (un tipus de cítric). En efecte, els wagashi estan molt vinculats a l'estació o moment de l'any que representen, ja que alguns prenen nom i representen elements de la natura que envolten als japonesos, alhora que s'exalten aquestes representacions amb l'ús de colorants, te verd en pols, entre altres. La

mongeta *azuki* és un dels principals ingredients emprats per farcir o cobrir els dolços malgrat existir altres ingredients amb els quals també es pot elaborar la pasta. De fet, el seu ús es va popularitzar parcialment pel seu color perquè es creia que el vermell fosc protegia la gent de desastres i de malalties (Nakayama, 2001, p. 64).

2.2. Història dels wagashi dins del territori japonès

Per entendre la seva història i usos és important conèixer la dels seus ingredients principals, especialment la de l'arròs perquè aquest va tenir molt pes a l'hora de determinar els usos, el consum i el valor dels wagashi al llarg dels anys.

Es creu que l'arròs va arribar al territori japonès a mans de la Xina a través de la península coreana, Naomichi (2001) data l'arribada de l'arròs al Japó durant el segle III a.n.e (p. 17). Durant el període Yayoi (400 a.n.e.-250 n.e.) va començar a ser un cultiu rellevant, però fins als períodes Tokugawa (1600-1868) o Meiji (1868-1912) no es va començar a consumir de manera habitual. Durant els períodes previs, només l'aristocràcia hi tenia accés, les classes socials més baixes no tenien prou poder adquisitiu per consumir arròs de manera diària. L'arròs havia esdevingut un símbol de riquesa i moneda de canvi.

En el passat, els wagashi s'anomenaven *kashi*, terme que es feia servir per referir-se als fruits secs i fruites i els primers escrits que mencionen els *kashi* daten del període Asuka (592-710). Entre els segles VI i IX havien arribat al Japó dolços xinesos procedents de la dinastia Tang, fets de farina de blat o d'arròs i modelats en forma de flors o insectes per després ser fregits. Aquests dolços són mencionats al *Genji monogatari* (segle XI, Murasaki Shikibu) i a *El llibre del coixí* (segle XI, Sei Shōnagon) (Nakayama, 2001, p. 68). Durant el període Ashikaga (1336-1600) es comença a practicar la cerimònia del te *kaiseki* (terme que designa un estil de cuina de classe alta) després de l'arribada de monjos zen que havien viatjat a la Xina entre el període Kamakura (1185-1333) i l'Ashikaga per estudiar el budisme, i juntament amb aquesta van arribar els *tenshin*, aliments consumits entre àpats que van ser adaptats a la dieta budista.

Els *tenshin* més coneguts són el *yōkan*, una gelatina originalment obtinguda del brou de carn d'ovella. Es va crear una barreja de farina, azuki i altres ingredients d'origen vegetal per aconseguir una textura similar a l'original (Nakayama, ibíd., p. 64); i el *manjū*, originalment farcit de carn. Es va introduir al Japó primerament amb el nom de *sake manjū* (fet amb sake) i el *manjū* que sí que contenia sucre s'anomenava *satōmanjū*, el qual es creu que es farcia amb verdures guisades.

Els *kashi* que se servien a la *wabicha* (cerimònia del te establerta per Sen no Rikyū) eren castanyes, nou moscada japonesa (lat. *torreya nucífera*), caquis (entre altres fruites) i alga kelp. El *manjū* i el *yōkan* eren consumits ocasionalment. Tot i això, el mochi i el *dango* són considerats els dolços més antics, utilitzats en rituals, cerimònies i festivals per l'elevat valor de l'arròs (Nakayama, ibíd., p. 73). Durant el segle XVI sorgeix un nou tipus de wagashi servit a les cerimònies del te per acompanyar el te *matcha* de gust amarg que havia estat popularitzat entre les classes nobles. Els

wagashi van començar a ser dissenyats per atraure els convidats a la cerimònia del te (Konishi, 2004, pp. 176-177; Wu, 2014, p. 21, citat per He, 2018, p. 19).

L'arribada dels «bàrbars del sud» va introduir nous dolços, mètodes de preparació i ingredients a la cuina japonesa. Portuguesos i espanyols van arribar a l'illa Tanegashima l'any 1543 i es va iniciar el període de comerç Nanban (el terme «nanban» significa «bàrbars del sud» i es va emprar per referir-se als europeus que van entrar al territori per les illes del sud durant aquest període) en el qual es produeix aquest intercanvi.

Al *Nanban ryōrishi* (segle XVII) o («Llibre de receptes dels bàrbars del sud») s'hi recollen les receptes que els europeus van introduir a les illes i l'adaptació d'aquestes als valors i gustos japonesos. Per aquest motiu els dolços d'aquesta època, malgrat contenir ingredients que fins aleshores no s'havien utilitzat en els dolços japonesos, entren dins la categoria de «wagashi». Així mateix, aquests dolços es van acabar desenvolupant durant el període de relatiu tancament del país (Holtzman, 2015, p. 704). De 1633 a 1853, Japó va practicar l'anomenada política de sakoku, que limitava el seu contacte exterior a comerç realitzat des de dos ports fèrriment controlats pel *bakufu* (govern militar) amb la companyia de les Índies Orientals holandesa i amb la Xina Qing (1636-1912). Aquests nous dolços contenen ous i sucre, que fins aleshores s'havia fet servir amb fins medicinals. El sucre sense refinar havia arribat al Japó durant el període Nara (710-794), però, com en el cas de l'arròs, era molt car i només les classes riques hi tenien accés, aleshores la quantitat de sucre emprada en la confecció dels dolços era alhora un indicador d'estatus i poder econòmic i les elits n'eren les principals consumidores (Mitsuda, 2020, p.152). Aquells wagashi que incloïen sucre en la seva elaboració eren anomenats *jōgashi* («dolços superbs») pel luxe que aleshores suposava el seu consum i alhora servien per competir amb els *kyōgashi* elaborats a Kyoto quan la capital va ser traslladada a Edo (actual Tòquio) (He, 2018, pp. 19-20).

D'aquesta manera, s'havien buscat alternatives en la saba d'un tipus d'heura, en el suc de fruita o en el nèctar per tal d'endolcir el menjar (Nakayama, 2001, p. 67). Durant el període de comerç Nanban, sorgeixen dolços com el *kasutera* (pa de pessic originari d'Espanya, el nom d'aquest fa referència a «Castella», nom pel qual era coneguda aleshores Espanya) i el *kompeitō* (el seu nom prové del terme portuguès «confeito» que significa «llaminadura»).

Un dels primers *shōgun* que va mostrar interès pels *nanbangashi* fou el vuitè *shōgun* Tokugawa Yoshimune (1684-1751) i va influir en la incorporació d'aquests nous dolços a les cerimònies del te i en la creació de dolços de formes detallades que tenien com a propòsit principal ser exhibits i entregats com a obsequis. Molts d'aquests eren produïts a Kyoto, aleshores capital imperial i centre de la cultura tradicional, elegant i sofisticada. La reputació dels seus dolços s'havia estès fins Edo, centre del poder polític del clan Tokugawa i una urbs que desenvoluparia una cultura vibrant durant aquest segle i els següents. Tokugawa Yoshimune també va impulsar el conreu de canya de sucre dins del territori japonès perquè fins aleshores el sucre s'importava de la Xina a través dels comerciants dels Països Baixos al port de Nagasaki a canvi de grans quantitats de metall preciós, i a principis del període Meiji es va aconseguir produir 53.400 tones de sucre a l'any. No obstant això, com Mitsuda (2020) destaca, aquest fet no va comportar que aquest producte

esdevingués més accessible, de manera que encara s'havia de recórrer a alternatives com el sucre roig per a la confecció dels *dagashi*, dolços més barats (p. 152), com ara els pastissos d'arròs o les boletes d'arròs que es venien als temples, santuaris o barris d'entreteniment (Jiao, 2015, p. 8); però aquests canvis van suposar un gran desenvolupament de la indústria dels dolços i la venda de *wagashi* per les cerimònies del te i com a regals, especialment de *dango* i de *mochi*, va augmentar als temples i santuaris. Aquest fet va comportar també que els dolços fossin adaptats a cada localitat (Nakayama, 2001, p. 72). La importació de la cultura occidental que va tenir lloc durant el període Meiji també va introduir nou utilitatge per cuinar d'Europa que van donar lloc a la producció de nous dolços com el *kuri manju* a partir de 1868 (Jiao, 2015, p. 9).

Amb tot, aquesta popularitat que van guanyar els *wagashi* va despertar la preocupació pels riscos que el seu consum podia suposar per la salut, ja que els casos de morts prematures pel consum excessiu del sucre van augmentar dràsticament entre les elits, seguides per les classes socials més baixes que havien adquirit i adaptat l'interès que les classes benestants mostraven per aquest producte (Mitsuda, 2020, p. 153). És així com durant el període Meiji sorgeix el Kashizei (1885), un impost sobre els dolços que tenia per objectiu evitar les sobredosis del sucre alhora que serviria per recaptar diners per l'exèrcit en expansió, però no va ser ben rebut per l'Associació de Comerciants de Dolços Nacionals, la qual l'any 1894 defensava que el sucre suposava un ingredient molt important car ajudava en la digestió i en l'augment de la temperatura corporal i negava que els dolços fossin aliments de luxe o que perjudiquessin la salut, declarant que aquest nou impost es basava en prejudicis. Durant aquests anys, els *wagashi* havien esdevingut centre de debat i es qüestiona la quantitat de sucre que contenien. Tsuboi Jirō (1863-1903), metge higienista i un dels líders de la higiene moderna al Japó, criticava també l'obsessió per l'aparença i l'ús dels colors en aquests dolços per tal de dissimular la poca importància que es donava als valors nutritius en la seva confecció. Tsuboi assenyalava que havien perdut la funció d'alimentar i desaprovava l'ús de químics i ingredients perjudicials per a la salut. Davant aquestes crítiques, alguns confeccionadors de *wagashi* van sortir a la defensa: Taniguchi Heizaburō, confeccionador de *wagashi* a Kyoto, titllava les acusacions de Tsuboi de simplistes i argumentava que el valor nutritiu no era l'únic factor vàlid per determinar si es tractava de "bons" dolços; Takahama Heibei, per altra part, també confeccionador a Kyoto, defensava que el paper dels *wagashi* era acompanyar begudes com el te *matcha* o el *sencha*, a la vegada que parlava d'un equilibri entre l'apreciació de la forma, el color i la bellesa dels dolços i que tenien un propòsit moral més elevat que incorporava la religió, l'estètica i les relacions socials (Mitsuda, ibíd., pp. 158-159).

A aquest escenari s'hi suma el conflicte entre els *yōgashi* i els *wagashi* perquè aquests primers són més ben valorats pel seu nivell nutritiu i van començar a adquirir major rellevància. Un dels actors que va originar aquesta visió va ser l'empresa de dolços Morinaga fundada el 1899 i inspirada en el model estatunidenc, la qual insistia a reflexionar sobre l'impacte dels dolços en la salut dels infants. La popularitat que va adquirir després de la guerra russo-japonesa (1904-1905) en vendre els seus productes com a regals pels soldats ferits, la va portar a orientar-se principalment en el mercat nacional, ja que fins aleshores estava orientada al mercat estranger, i al

mateix temps la gran quantitat de visitants que rebien les seves instal·lacions va motivar-la a mantenir ben higienitzades les seves fàbriques fins al punt que van arribar a ser comparades amb hospitals tant per la netedat com pel color blanc dels uniformes dels treballadors. L'article redactat per *Yomiuri shinbun* l'any 1900 sobre les pèssimes condicions en què es confeccionaven els *dagashi* al barri Rukangawa al districte Kanda de Tòquio, en el qual es descrivia que els treballadors treballaven amb les mans brutes i els dolços arribaven a les botigues en molt mal estat, també va participar en la creació de la imatge dels wagashi com quelcom dolent, brut i antihigiènic. Entre 1929 i 1930 es van portar a judici trenta-set locals i sis-cents venedors.

Com a conseqüència, els fabricants de wagashi es van veure en la necessitat i obligació de millorar la qualitat nutritiva dels seus productes per tal de poder competir amb els confeccionadors de *yōgashi*. Malgrat tot, Mitsuda (2020) explica que l'hàbit de regalar dolços no va desaparèixer i el valor religiós i polític que tenen els wagashi va protegir-ne la reputació (pp. 164-165, 168-169).

3. El lligam entre la natura i la societat japonesa

3.1. La influència de la natura en la configuració de la societat japonesa

Rots (2013) parla de l'existència de dues nocions de «natura»: per un costat, aquesta és entesa com a categoria que comprèn aquelles espècies no-humanes, plantes, arbres i paisatges que no mostren indicis d'activitat humana. Aquesta primera és considerada l'origen de la vida (incloent-hi la vida humana malgrat no veure's influenciada per la seva activitat), en estat pur i salvatge. Per l'altre costat, la natura és definida com a «cultura» configurada per l'acció humana i inclou la tecnologia, la societat, la política, etc., i és alhora considerada oposada a la primera noció. No obstant això, l'autor considera que a priori no existeix tal diferència entre ambdós conceptes car els productes culturals poden considerar-se naturals, ja que els actors humans no en tenen el control absolut, així com tampoc considera que existeixi una natura pura que en cap moment hagi estat subjecta a canvis al llarg de la història ni per acció humana. Alhora, el concepte de «natura», explica, és una construcció històrica i, per tant, el significat que se li confereix canvia amb els anys (pp. 25, 100).

Pel que fa als corrents de pensament, budistes de la Xina i del Japó havien plantejat en el seu moment la possibilitat que els arbres i plantes poguessin arribar a obtenir la buditat. La Fleur (1989) explica que Saichō (766-822), el fundador de l'escola Tendai (una escola budista de la branca Mahayana) confirmava aquesta possibilitat, i Tucker afegeix que Kūkai (774-835), fundador de l'escola Shingon (escola d'esoterisme budista de la branca Vajrayana), també havia afirmat que els arbres i plantes podien arribar a la il·luminació (p. 186, citat per Tucker, 2003, p. 168). Per una altra banda, Tucker també exposa la visió dels neoconfucians sobre els processos essencials que defineixen aquells que tenen lloc al món natural. Consideren que la humanitat i la natura estan formades pels mateixos elements, essent aquests la terra, la fusta, el foc, l'aigua i el metall. La creença en la divinitat de l'arxipèlag japonès, explica Tucker, va despertar la xenofòbia en els japonesos perquè existia la visió dels estrangers que arribaven al país com a agents contaminants (ibíd., p. 169). Rots (2013) també afirma que la noció que l'origen de la “religió”, la cultura i la societat japonesa es troba en els boscos és un dels arguments que sustenten el paradigma mediambiental xintoista, de manera que les muntanyes i els boscos representen el món associat a les deïtats, als esperits dels ancestres i a la mort, però la concepció d'allò sagrat és una producció cultural que no s'aplica a tots els elements de la natura sinó que les qualitats de sacre i de venerable se sol reservar a aquells fenòmens que despertin admiració com per exemple les muntanyes, els arbres gegants o les cascades (pp. 79, 209). Alhora, malgrat la dessacralització de la natura aquesta admiració per aquesta amb arrels en les celebracions religioses de la natura encara són presents en passatemps populars com l'escriptura, la cerimònia del te, l'*ikebana* (arranjament floral), el cuidat de bonsais i la jardineria, que Tucker (2003) considera reflex de la transformació de la natura en quelcom estètic (p. 179).

Es considera que existeix una convivència harmoniosa entre la societat japonesa i la natura i, per tant, la cultura japonesa manté un fort lligam amb aquesta que es pot observar en les formes d'art com els poemes *haiku*, el paisatgisme, la cerimònia del te, les arts marcial i les pràctiques religioses com el zen i l'animisme del xintoisme. El concepte de *chōwa* o «harmonia» rep molta importància en la societat japonesa a l'hora d'explicar aquesta estima pel món natural perquè ha viscut un procés de naturalització a finals dels anys setanta i principis dels vuitanta, en ser considerada una característica bàsica de la societat japonesa des dels seus inicis. Tant en discursos populars com acadèmics es parla de la singularitat dels japonesos per apreciar la bellesa de la natura i convida harmoniosament amb els seus entorns naturals, malgrat com declara Rots, tractar-se d'un discurs i d'una visió essencialista que no encaixa amb la realitat (2013, p. 105). Aquesta capacitat per apreciar la natura també és utilitzada com a tema central en discursos sobre la supremacia estètica i espiritual dels japonesos en contraposició a Occident, que amb l'arribada de conceptes nacionalistes i imperialistes durant la segona meitat del segle XIX es van combinar amb el concepte *kokugaku* («estudis nacionals»), explica Gluck (1985, citat per Rots, ibíd., p. 110). Morris-Suzuki (1998), per exemple, parla sobre com la visió de la natura al Japó ha desenvolupat un paper important en la construcció de l'imaginari de nació i en la creació de la identitat japonesa (pp. 35, 38). Rots (2013) afirma que d'aquesta manera es demostra que les representacions de la natura van participar en la construcció i reïficació de la nació japonesa (p. 104).

En un estudi sobre la construcció de la nació japonesa a principis del segle XX, concretament en el període Taishō (1912-1926), realitzat per Julia Thomas (1998), la nacionalitat moderna del Japó va ser el resultat d'un esforç per naturalitzar la nacionalitat i la natura (pp. 114-129, citat per Tucker, 2003, p. 175). Aquesta naturalització de la nacionalitat durant Taishō va sorgir com una reacció contra els conceptes de natura de Meiji (Tucker, ibíd.). Científics mediambientals i botànics com Nakamura Yōichi (1957-) defensen la visió del Japó com una civilització de boscos, ja que segons Nakamura (2009) mai ha viscut desforestacions a gran escala, justificant-ho amb el fet que es tracta de la residència dels *kami* de manera que són venerats (p.23, citat per Rots, 2013, p. 213). En el pensament europeu, argumenta Kate Soper (1998), la natura és vista com quelcom independent situat a l'exterior, origen de la vida, dels aliments i font d'inspiració, però també com a potencial perill per a l'existència de l'ésser humà, fet que desperta el desig de conquesta d'aquesta (p. 25, citat per Rots, 2013, p. 98) però Kalland (1995) observa que sembla que molts japonesos avorreixen la natura salvatge i no és fins que ha estat domesticada i idealitzada (com en la gastronomia, la literatura o l'art) que esdevé interessant (p. 246, citat per Rots, ibíd., p. 123). Tucker (2003) assenyala que a finals del segle XVII els boscos de l'arxipèlag havien minvat a conseqüència de la construcció de castells i residències urbanes, Japó es trobava en estat de desforestació. A finals dels anys setanta i principis dels vuitanta del segle XIX el moviment pels drets humans incloïa la teoria dels drets naturals, però el règim Meiji va optar per una constitució inspirada en el model prussià el 1889 en la qual s'evitava fer referència als drets naturals. És arran de les protestes civils organitzades entre els anys setanta i vuitanta del segle XX que el govern es va veure en l'obligació de regular la contaminació del país (durant els anys

seixanta Tòquio, per exemple, havia captat l'atenció internacional pels nivells de contaminació de l'aire) i es va crear l'Agència Ambiental l'any 1971 que, juntament amb els esforços dels ciutadans del país van incloure programes d'estudis ambientals als sistemes escolars (pp. 170-177).

Segons acadèmics neoconfucians del segle XVIII relacionats amb l'acadèmia mercantil Kaitokudō d'Osaka l'admiració per la natura al Japó no depenia necessàriament de la vida agrícola al país. Proposaven dues epistemologies oposades: L'epistemologia historicista que declarava que l'última font de coneixement és la història, i l'odontologia natural que defensava que la certesa epistemològica deriva únicament del reialme natural (Tucker, *ibíd.*, p. 172).

Prement, però el cas de l'arròs en tractar-se d'un dels ingredients bàsics en la confecció dels wagashi, hi ha evidències que demostren la influència d'aquest element d'origen natural en el desenvolupament de la societat japonesa. L'arribada d'aquest cereal al Japó va substituir la tradició de la caça durant el període Jōmon i va transformar la societat japonesa en una societat agrícola (Naomichi, 2001, p. 17; Ohnuki-Tierney, 1993, p. 30). Naomichi (*ibíd.*) argumenta que les condicions climàtiques van portar els japonesos a esdevenir societats sedentàries i la recol·lecció i consum de fruits secs va motivar el sorgiment de la ceràmica i noves formes de cuinar i menjar. Quant a la influència de les condicions climàtiques i la seva influència en el desenvolupament de les societats, el clima monsonic de les zones asiàtiques permet el bon creixement de l'arròs durant l'estiu per les elevades temperatures i les abundants precipitacions, alhora que dificultava la cria de bestiar. Naomichi explica que gràcies a la ràpida adaptació de la cultura de l'arròs i del metall van començar a sorgir artesans especialitzats en la fabricació d'eines de pedra i metall, comencen a sorgir les divisions de treball i es comença a estratificar la societat (pp. 19-25). Durant el període Edo (1600-1868) el sistema de recaptació d'impostos *kokudaka* (que va durar fins a la Reforma de l'Impost de Terres d'entre 1873 i 1881) es basava en el conreu d'arròs de cada feu, ja que el valor d'aquests era determinat pels *koku*, la quantitat d'arròs que s'estimava que consumia cada persona durant un any.

També l'arròs i els productes derivats són aliments emprats per a establir i mantenir gran part de les relacions humanes més importants. L'arròs ha esdevingut una identitat dels japonesos alhora a través de la diferència respecte a la resta com en l'expressió que aporta Ohnuki-Tierney (1993): «onaji kama nomeshi o kū» («menjar de la mateixa olla d'arròs»), es forma part del mateix grup social per compartir punts comuns amb la resta. Això és també aplicable, com defensa Ohnuki-Tierney, al conjunt del país, on els arrossars representen l'espai, el temps i la terra japonesa, de manera que l'estètica de l'arròs està molt lligada a la percepció que tenen de si mateixos els japonesos (pp. 77, 97).

3.2. Interseccions del budisme i el xintoisme amb la gastronomia

3.2.1. Budisme

El budisme arribat al Japó l'any 572, va tenir una gran influència sobre l'evolució de la dieta japonesa i el desenvolupament de la gastronomia del país. La doctrina de clemència i compassió

cap a tots els éssers vius va derivar en la prohibició legal del consum de carn al segle VII, seguint una dieta similar a la vegetariana. Malgrat això, els japonesos no van abandonar el consum de peix i només es va limitar la carn de mamífers com la vaca, el cavall, el gos, el mico i el pollastre a partir de l'any 675 malgrat que l'aristocràcia insistís en el seu consum (Seligman, 1994, p. 167), però sí que es permetia el consum de cérvols i porcs senglars perquè aleshores eren molt presents en la dieta dels japonesos. (Harada, 1985, pp. 503-550, citat per Naomichi, 2001, p. 53). Els budistes de l'escola Theravada al sud-est asiàtic tenen permès de menjar carn sempre que l'animal no hagi estat mort per les seves mans, en nom seu o davant seu. En el cas dels budistes de la branca Mahayana de la Xina, de Corea i del Japó eren més estrictes i només el clergat hi havia d'obeir, en cas de no acatar la llei i bevien alcohol, consumien carn (en cas de malaltia era permès), o menjant verdures no admeses, eren castigats a trenta dies de treballs forçats. Durant el segle X es va estendre la idea de la carn com a pecat amb l'arribada del budisme a les zones rurals i el sorgiment d'una nova creença, resultat de la unió del concepte budista sobre la transmigració de les ànimes i el tabú de la carn animal: es va començar a pensar que aquells qui consumien carn d'animals de quatre potes, es reencarnarien en quadrúpedes. El consum de carn no es va començar a generalitzar fins al període Meiji, era permès el consum d'aus salvatges, de balenes i dofins (aleshores considerats peixos, no mamífers) i de pollastre domèstic, el qual malgrat ser tabú pareix en llibres de receptes del segle XVII (Naomichi, *ibíd.*, pp. 52-56, 146).

Al segle XIII, es va desenvolupar la *shōjin ryōri* als temples budistes zen. El terme designa la varietat culinària que es consolidaria als temples budistes. Un dels seus principis era atorgar una gran importància a l'equilibri entre els aliments per a obtenir els nutrients necessaris: el tofu i derivats per a l'obtenció de proteïnes, les algues pels minerals, les vitamines s'obtenien de les verdures, hortalisses i llegums, i els greixos de les llavors de sèsam, nous i olis vegetals. No obstant això, la ceba, la ceba tendra, l'all, els cebollins i els porros s'evitaven perquè es creia que els seus forts sabors alteraven els sentits i els desitjos (Gómez Pradas, 2006, p. 53). Kakuho Aoe, de l'escola de budisme Jōdo Shinshū, explica a la conferència *Conferencia Online "Cocina de templo. ¿Qué se come en los templos budistas japoneses?"*, organitzada per Fundación Japón l'any 2020, que hi ha diverses teories que expliquen per què aquestes verdures no es consumeixen. Un dels motius es creu que és el fet que els sentits es veurien alterats en els temples d'espai més reduït per la forta olor d'aquests productes i que en ser vigoritzants donen molta energia i hi hauria la possibilitat de despertar la necessitat de menjar carn. Tot i que explica que la dieta budista no és realment vegetariana perquè al viure de les ofrenes, quan es rebia carn o peix no es rebutjava: «Buda Gautama nos enseñó que todo lo que nos daban, todas las ofrendas, debían ser aceptadas con gratitud» (Fundación Japón Madrid, 2020, 12m42s). L'ús d'ingredients de temporada era molt important per poder conservar les propietats nutritives dels aliments.

Aquesta cuina va aparèixer principalment a Kyoto i hi havia un seguit de normes establertes a l'hora d'elaborar i presentar el menjar: incloure cinc tècniques d'elaboració diferents (cocció, a la graella, al vapor, fregit i amb una guarnició de vinagreta o salsa), cinc sabors (salat, dolç, amarg, àcid i picant) i combinar cinc colors (vermell, groc, verd, blanc i negre o morat) sense trencar

l'estètica i tenint en compte l'ocasió. La importància que es confereix a la presentació del menjar, influïda pel budisme ho explica també Kakuho Aoe quan explica que en existir una limitació en els aliments es van explorar les maneres de preparar i conservar el menjar de manera que el consum reiteratiu d'aquells aliments no resultin avorrits. D'aquesta manera la cuina budista atorga importància al sentit de la vista en l'estètica del menjar (Fundación Japón Madrid, 2020, 14m58s).

Juntament amb els 5 sabors principals, Kahuko explica que s'afegeix un sisè anomenat *tang*, escrit amb l'ideograma de «subtil», molt important per a ells, ja que no depenen dels condiments sinó que busquen extreure el gust propi de l'ingredient afegint-hi sabors delicats, per així realçar el sabor del menjar (Fundación Japón Madrid, 2020, 18m57s). A *Descubriendo la riqueza de la gastronomía japonesa*, Roger Ortuño parla d'una juxtaposició dels ingredients en la gastronomia japonesa de manera que poden ser reconeguts de manera individual (Fundación Japón Madrid, 2020, 10m34s).

A l'hora d'elaborar el menjar també és important el sentiment. L'elaboració del plat és tot un ritual on la persona és plenament conscient de què comporta fer aquell menjar. Parla sobre tres emocions que cal tenir presents: el *taishin* (gran cor), que implica un cor tolerant, gran i estable com una muntanya i ample com el mar; el *rōshin* (cor parental), el sentiment d'actuar amb l'amor que es professa als fills o nets; el *kishin* (cor alegre), la felicitat. Aquests tres han d'estar presents en tot moment quan s'elabora el menjar.

Parla també de l'aplicació de tres virtuts en la cuina, les quals són: *kyonan*, que és la suavitat que respecta el sabor i l'aroma de l'ingredient en obtenir una cocció justa; *joketsu*, que és la netedat i pulcredat, la cuina i el cos han d'estar nets quan es cuina i s'ha de cuidar la presentació del menjar; i, en tercer lloc, *nyohosa* que consisteix a seguir l'ordre de les coses i seguir la paraula de Buda. (Fundación Japón Madrid, 2020, 15m58s).

Més endavant la *shōjin ryōri* va donar lloc al sorgiment de la *kaiseki ryōri*, una cuina sofisticada que es va desenvolupar per acompanyar la cerimònia del te (Gómez Pradas, 2006, p. 55) i en la qual l'estètica del menjar esdevé un aspecte molt rellevant: l'ordre ritual que se segueix, com explica Jiao (2015), en aquest àpat engloba processos cerimonials, artefactes refinats, contextos socials i efectes sensorials que actuen en harmonia amb el temps i les estacions en les quals es duu a terme (p. 27). Naomichi (2001) també menciona el sorgiment d'un nou estil de cuina vegetariana a la secta zen Ōbaku a principis del segle XVII anomenada *fucha ryōri* que se servia acompanyada de te (p. 243).

Pel que fa al costum de beure te al Japó, aquest va iniciar amb la introducció de les llavors de te de la Xina a principis del període Heian (794-1185) però aleshores aquest s'emprava com a medicina per part dels monjos zen i les elits. Hi ha fonts que demostrarien que el te es va començar a beure al Japó l'any 815 quan es va servir a l'emperador Saga durant la visita al temple Sōfukuji i durant el segle XIII el costum de beure te es va estendre més enllà dels temples i l'alta societat samurai, arribant a la resta de la població (Naomichi, ibíd., pp. 48, 87).

Durant el segle XIV les elits van començar a crear competicions de te que consistien a saber reconèixer el lloc de producció, el grau basat en la mida de la fulla i el tipus d'aquesta i l'època en

què s'havien recol·lectat les fulles tot tastant fins a cent varietats de te. Va ser a finals del segle XV quan els sacerdots zen van donar un significat filosòfic i espiritual al *chanoyu* amb Murata Jukō (1423-1502), qui havia estudiat la cerimònia del te sota Ikkyū Sōjun (1394-1481) a Kyoto, una de les ciutats on el te té un gran pes en l'economia per les botigues de quimonos, la indústria, la terrisseria, els artesans d'utensilis per a te, teixidors de tatami i productors de te que hi trobem. Murata va desenvolupar l'estil *wabicha* que buscava abandonar l'aferrament amb l'ego per arribar a un estat *wabi* (fred i marcit), auster i desolador, més enllà dels lligams terrenals, i es pot observar en les cerimònies del te en l'ús de bols de te deformats i vidrats rugosos (Singer, 1998, pp. 61-63). El *wabicha* va arribar al seu punt culminant com a filosofia amb Sen Rikyū (1522-1591), un monjo del temple Daitokuji de Kyoto on havia estudiat Murata, mestre del *chanoyu* que considerava la cerimònia del te una forma d'entrenament espiritual i d'impartir les ensenyances del budisme, i els deixebles del qual van iniciar tres de les escoles més importants de te: Omotesenke, Urasenke i Muchakōjisenke (Singer, ibíd., pp. 63-64). Segons Jiao (2015) la transformació de la cerimònia del te està lligada als canvis estètics i filosòfics dels wagashi perquè aquests acompanyants equilibren el sabor amarg del te en pols, de manera que per participar-hi és necessari haver rebut una formació sobre com beure el te però també com degustar els wagashi (p. 27). Naomichi (2001) explica que al segle XVII el te i els dolços eren pràcticament inseparables i l'existència d'un era difícil de descriure sense l'altre. La cerimònia del te havia motivat la confecció de dolços elegants i bells principalment a les ciutats de Kyoto, Kanazawa i Matsue (p. 261).

3.2.2. Xintoisme

La comprensió del xintoisme com a tradició independent i prebudista i indígena del Japó, argumenten Breen i Teeuwen (2010), és una visió desenvolupada pels acadèmics *kokugaku* com Motoori Norinaga i Hirana Atsutana perquè abans del període Meiji no existia una independència institucional ni teològica entre els santuaris i els temples budistes (pp. 60-65, citat per Rots, 2013, p. 127). Isomae exposa que la categoria moderna de religió va ser establerta el 1850 influenciada per les pressions estrangeres i basada en el model del protestantisme cristià. Les tradicions que existien aleshores van començar a ser concebudes com a religions centrades en un sistema de creences concret (2003, citat per Rots, ibíd., p. 134). El xintoisme d'Estat deriva de la distorsió i destrucció parcial del xintoisme prèvia al període Meiji, critica Umehara (1995), i responsabilitza les idees destructives d'Occident a aquest fet (pp. 15-16, citat per Rots, ibíd., p. 224).

La visió del xintoisme com a antiga i única tradició en la qual es venera la natura ha conformat un dels principals paradigmes sobre la conceptualització i sobre les definicions de «xintoisme». Existeixen diferències entre la veneració als *kami* i el xintoisme. Aquesta primera és un terme genèric que engloba pràctiques variades vinculades a les deïtats locals i nacionals, mentre que el segon es tracta d'una construcció normativa ideològica (Rots, ibíd., p. 129).

El xintoisme, quant a la gastronomia, va tenir un gran paper en la importància que va rebre l'arròs al Japó, ja no només pel seu valor econòmic i per ser un indicador d'estatus social sinó pel

valor sagrat que li va conferir. Alhora, en ser un dels ingredients principals pels wagashi, alguns d'aquests com el mochi van esdevenir un punt de connexió entre els déus i els humans.

En aquest cas entren en joc els conceptes de *hare* (puresa) i *kegare* (impuresa), associada a la sang i a la mort. Com el budisme, el xintoisme evita el consum de carn perquè la sang es considerava una substància impura i també fa influir en la promulgació de lleis i tabús associats al consum d'animals com per exemple les regulacions *Engishiki* iniciades pel govern l'any 927, les quals consideraven impurs aquells oficials del govern i membres de la noblesa que consumissin carn i, com a conseqüència, se'ls prohibia la participació en les pràctiques xintoïstes realitzades a la cort imperial (Naomichi, 2001, pp. 56-57). A diferència del budisme, però, el consum d'animals marins no estava prohibit i eren acceptats com a ofrenes.

Als *kami* (esperits o déus) se'ls feien ofrenes de menjar per demanar, entre altres, collites abundants. Aquests aliments, però, són aquells considerats nets, purs i comestibles. L'arròs es distingia com a l'aliment més pur i desitjable i es considerava que cada gra d'arròs era habitat per un *kami*, d'aquesta manera el mochi que és producte de la unió de molts grans d'arròs es creia que atorgava poders i força divina a qui el consumia. Aquesta creença no era una característica única del Japó sinó que a les regions asiàtiques on es conrea arròs humit l'esperit d'aquest és venerat en rituals celebrats durant les primeres collites d'arròs (Naomichi, ibíd., p. 19).

Tant en el *Nihonshoki* (720) com al *Kojiki* (712) es parla de l'origen de l'arròs i l'arribada d'aquest al Japó. Al *Nihonshoki* es relata com l'arròs va sorgir de l'abdomen de la divinitat encarregada del menjar quan aquesta va ser assassinada. «En la cultura japonesa, l'abdomen és la part principal del cos, ja que es creia que hi residia l'esperit de l'home, a més de ser el lloc on es localitza la vida, per tal com allotja el fetus» (Gómez Pradas, 2006, p. 58). D'aquesta manera es justifica la importància i el valor que té l'arròs pels japonesos.

En el cas del *Kojiki* es relata com el net de la deessa Amaterasu, Ninigi no Mikoto, transforma la terra infèrtil en un país d'arròs amb el gra que la seva àvia havia recollit dels camps celestials. Alhora, a diferència del *Nihonshoki* al *Kojiki* l'arròs sorgeix dels ulls d'Ōgetsuhime, la deïtat assassinada a mans de Susano (germà de la deessa Amaterasu) quan aquest descobreix que els aliments que aquesta li ofereix provenen del seu propi cos: «Straightaway, he slew the spirit Lady Great Sustenance. So from the corpse of the slain spirit came various things: From her head came silkworms. From her eyes came rice. From her ears came foxtail millet. » (Ō-no, 2016, p. 25).

4. Els wagashi i les interseccions de la gastronomia japonesa amb la natura, la societat i la cultura

4.1. Gastronomia i natura

Seguint les bases de l'estètica en el menjar japonès, els wagashi han d'elaborar-se i presentar-se sense trencar l'harmonia amb l'entorn, tot respectant les seves temporades de consumició i les estacions de l'any, ja que l'elaboració d'alguns com el *sakura* mochi necessiten elements frescos com les fulles de cirerer, o els wagashi de textura gelatinosa que s'elaboren durant l'estiu car la seva frescor és més apreciada (Ashkenazi i Jacob, 2000, p. 165, citat per Jiao, 2015, p. 31).

Naomichi Ishige (2001) explica que l'objectiu estètic de la gastronomia japonesa és representar un jardí japonès en miniatura sobre la taula a través dels plats, ja que el jardí és vist com una representació abstracta de la natura, un arranjament desequilibrat en el qual les formes geomètriques com les línies, els cercles o els cubs no hi són presents. És per aquest motiu que en les estètiques tradicionals japoneses es tendeix a evitar la simetria i la geometria per la seva artificiositat (pp. 187-189). En el cas de la gastronomia, però la presència d'elements artificials combinada amb els aspectes naturals del menjar és permesa: «artifice is a means of enhancing the natural» (Jiao, 2015, p. 29), fins al punt que l'harmonia creada entre ambdós fa que l'artificial esdevingui més natural que la natura (Ashkenazi i Jacob, 2000, p. 142, citat per Jiao, ibíd., p. 29).

4.2. L'art en la gastronomia

En la gastronomia japonesa els colors, les formes i la presentació dels aliments i recipients que els contenen són escollits de manera deliberada, essent aquest el cas dels plats i dolços més refinats de restaurants de luxe, ja que el menjar com a espectacle afegeix valor artístic a l'aliment emanant alhora plenitud i satisfacció a través del seu sabor (Naomichi, 2001, p. 187). L'objectiu dels plats que es consumeixen quotidianament no és ser apreciats per la seva presentació ni els sentiments que evoken, sinó el nodriment de qui el consumeix.

«Des de la perspectiva tradicional japonesa, l'art és un estil de vida, en què l'estètica està integrada en tots els aspectes de la vida quotidiana, entre ells el menjar» (Gómez Pradas, 2006, p. 7). Amb el temps, l'art juntament amb l'estètica han passat a estar presents, de diferents maneres i en diferents mesures, en la vida quotidiana de tots japonesos, però sense oblidar la funcionalitat. En el cas del menjar, doncs, aquesta bellesa mai ha de dificultar que l'aliment pugui ser menjar d'un mos i agafat amb facilitat tenint en compte el concepte de *ma* (espai) de l'estètica zen, així com la negació de la simetria, fabricada i antinatural. La bellesa no es troba en la perfecció ni l'exactitud, sinó en la irregularitat, els nombres senars (en especial el tres, el cinc i el set), les línies trencades, la deformació, etc. Aquesta asimetria és fluida i flexible (Gómez Pradas, 2006, p. 28).

En el llibre *Elogi de l'ombra* (1933) de Tanizaki Junichirō s'hi pot observar aquest gust per l'estètica en el menjar quan parla sobre com els colors del *yōkan* indueixen a la meditació amb els seus colors foscos semi translúcids que equipara al jade. Els colors, l'estètica donen valor al menjar

i aquest deixa de ser ordinari. En la gastronomia és important també la vaixella en què és presentada el menjar, també tractat a l'obra de Tanizaki quan exalta la bellesa blanca de l'arròs que contrasta en el recipient negre lacat en el qual és presentat. Ohnuki-Tierney tracta a *Rice as Self: Japanese Identities through Time* (1993) aquesta qualitat estètica que s'ha conferit a l'arròs pur (en japonès *junmai*) i a l'arròs blanc (*hakumai*) pel seu color blanc, brillant i la seva puresa (pp. 76-77).

Leo Loveday demostra l'existència d'un simbolisme culinari en la cultura japonesa observant que el menjar i els seus significats sagrat i religiós alhora reflecteix l'estatus social i la identitat de les persones (Jiao, 2015, p. 2). El menjar tradicional associat a la cerimònia del te (en japonès *kaiseki ryōri*) és considerat el punt àlgid de l'apreciació estètica del menjar per l'ordre ritual a que està subjecte. Al mateix temps, les estètiques estan lligades a les tendències adquirides socialment, desenvolupades per una demanda psicològica i el procés de refinament d'aquesta, l'oferta de substituïts, la variació proveïts socialment. Aquest esteticisme en el menjar és controlat per les elits qui busquen diferenciar de les classes inferiors a la seva a través del control que tenen sobre el menjar, dels hàbits alimentaris i de les pràctiques culinàries (Ashkenzaki i Jacob, 2000, pp. 29, 139, citat per Jiao, ibíd., pp. 26-27).

En el cas dels wagashi, el segon president de l'Associació de Wagashi del Japó, Kurukawa Kocho, defineix la confecció com a l'art dels cinc sentits (Jiao, ibíd., p. 28). Els wagashi suposen un espectacle sensorial en el qual gust, olfacte, vista, textura i so són percebuts en cada un d'aquests dolços. Ashkenazi i Jacob (2000, p. 151, citat per Jiao, ibíd., pp. 29-30) exposen que, quant al gust, el més característic de la gastronomia japonesa és el subtil i evocatiu de l'arròs atès que el seu suau sabor no impedeix descobrir els de la resta d'ingredients que formen el dolç com és el cas del *daifuku*, un pastisset d'arròs farcit amb ingredients dolços. Pel que fa al color, aquests solen estar vinculats a elements simbòlics de la cultura i la vida quotidiana. Per exemple, el blanc està vinculat a les ofrenes als santuaris, mentre que el negre i el platejat estan lligats als funerals. L'olor en el cas dels wagashi, per un altre costat, és subtil. Sí que és possible detectar l'aroma natural de l'arròs pastat o de la farina de soja, però també s'afegeixen aromes expressament com la de la cumarina (un químic natural) a les fulles de cirerer salades que envolten els *sakura* mochi. Quant a la textura, aquesta és una de les característiques que més atrau dels wagashi juntament amb el seu sabor. La seva textura tova és considerada beneficiosa per les dents perquè el menjar tou és vist com quelcom reconfortant i íntim en la gastronomia japonesa. Finalment, el so és transmès amb el nom del dolç que, al mateix temps genera diferents experiències segons el wagashi malgrat que estigui compost pels mateixos ingredients: «The names of confectioneries adds enduring beauty to what otherwise might have been just snacks between meals» (Rath, 2010, p. 173, citat per Jiao, ibíd., p. 30).

5. Els wagashi en la gastronomia i la cultura japonesa

En primer lloc, és molt important tenir sempre present el valor de l'arròs perquè, com s'ha mencionat al llarg del treball, aquest ingredient i els seus derivats integren gran part dels wagashi. Pel que fa als motius pels quals els wagashi són emprats en cerimònies i ofrenes, el fet que l'arròs sigui un dels ingredients principals dona un caràcter sagrat a les confeccions, pel valor i importància que tenia l'arròs com a cultiu aleshores, esdevenint amb el pas del temps l'aliment bàsic de la dieta dels japonesos. El color blanc dels mochi, reprenent l'ideari de la religió xintoista, és un color pur i s'atribueix als colors dels *kami*, així com es confereix un significat simbòlic a la seva elasticitat que representa la força i la longevitat. Pel Shōgatsu (l'any nou japonès), es preparen *kagami mochi*, dos mochi de forma arrodonida que recorden als miralls de bronze tradicionals, objecte molt important en la cultura japonesa perquè és un símbol atribuït a la deessa Amaterasu i és un dels tres emblemes imperials (essent els altres dos l'espasa i la joia). Aquestes dues boles de mochi tenen mides diferents i la petita és disposada damunt la més gran i sovint s'adornen amb una *daidai*, una taronja amarga que alhora és un símbol taoista de la longevitat (aquest fet és producte de la influència de la Xina imperial i s'oferia aquesta taronja als déus per demanar felicitat i prosperitat). L'onze de gener el *kagami mochi* és menjat pels membres de la família i vist com un acte de compartir menjar entre homes i *kami* i té origen en un ritual de la cort imperial del període Heian anomenat *hagamate* en el qual es feien ofrenes d'aliments que es creia que servien per enfortir les dents com ara pastissos d'arròs glutinós o *daikon* (rave japonès) perquè les dents fortes eren símbol de bona salut (Gómez Pradas, 2006, p. 34).

Algunes combinacions de colors presents en els dolços tenen origen en esdeveniments de la història del Japó. N'és exemple el cas de la combinació de blanc i vermell anomenada *kohaku*, la qual té origen en les Guerres Genpei (1180-1185), en les quals es van enfrontar els clans Taira i Minamoto. Aquesta combinació de colors és fruit de la unió dels colors de les seves banderes: el blanc dels Minamoto i el vermell dels Taira que, alhora, van esdevenir els colors nacionals del Japó. El vermell és considerat el color de la sang, el foc, representa la vitalitat i també l'exorcisme dels mals esperits. Mentre que en el cas del blanc, aquest és considerat el color simbòlic de la religió xintoista, de la netedat i de la puresa. Aquesta combinació es pot observar en confeccions com el *kohaku mochi* o el *kohaku manju*, presents en els ingressos a les escoles, durant les graduacions, l'arribada a la vida adulta, quan s'obtenen promocions als llocs de treball, quan es comença a viure a una nova llar o en l'aniversari d'una persona gran (Nakayama, 2006, citat per Jiao, 2015, p. 19).

Pel que fa als noms, aquests representen elements de la natura com ara plantes (flors de pruner, flors de cirerer, crisantems); animals com per exemple la grua, la tortuga, el plover, la tallarola japonesa, l'ayu o el goràs; fenòmens naturals com les boires de primavera o de tardor, les primeres nevades de l'hivern; paisatges com l'Arashiyama o la Yoshinoyama pels seus cirerers, el riu Tsuta i el mont Takao pels seus paisatges a la tardor; representacions de teatre *nō* i elements d'ús diari. Altres hereten el nom del material que els envolta o dels seus ingredients com ara el *kudzu manjū* (envoltat en midó de *kudzu*, obtingut a partir de l'arrel d'aquesta planta) o *l'awa*

mochi (fet de mill), tot i que aquests darrers són menys freqüents que els primers i molts dels noms dels wagashi fan referència a la poesia tradicional i la literatura clàssica (Nakayama, 2001, p. 65) amb elements romàntics d'obres literàries i tradicions de la cerimònia del te com ara la neu, la lluna o les flors de temporada (Jiao, 2015., p. 6).

Eric Rath (2010) explica que aquest costum va iniciar a principis del segle XVII i es va popularitzar per la proliferació de negocis de dolços a finals d'aquest segle. L'atribució de noms és deguda a la similitud dels ingredients base (el sucre, l'*azuki* i la farina d'arròs) dels wagashi malgrat que els colors i les formes variïn. És el nom el que els fa temptadors i caracteritza. Els noms els atribueixen bellesa i valor que per si mateixos podrien no tenir per la manca de sofisticació, de manera que serien vistos com a simples refrigeris per a ser consumits entre àpats (p. 173, citat per Jiao, ibíd., pp. 30-31).

Quant a les formes, aquestes també solen adoptar contorns de flors (com la de cirerer, la de pruna o el crisantem) o símbols de bona fortuna com és el cas en el *taiyaki* en forma de pagre (*madai* o *tai* en japonès), conegut també com a «rei dels peixos» pels japonesos, pel color vermell de les seves escames i també per la rima entre «tai» i el terme «medetai» que vol dir «joiós» o «favorable» (Japan External Trade Organization, 2022). L'escola de pintura Rinpa (fundada a Kyoto el segle XVII) del període Edo va inspirar aquests tipus de decoracions que han acabat influenciant alhora els dissenys dels quimonos. Concretament, l'obra d'Ōgata Kōrin és molt referenciada en els *namagashi* amb noms com *kōrin ume* (en forma de pruna) o *kōrin giku* (en forma de crisantem) i els motlles de ferro emprats per estampar un disseny en els dolços també fan referència a les seves obres. Ken Ochiai (Fundación Japón Madrid, 2020, 33m46s) explica que l'escola de wagashi de Kyoto segueix un estil més minimalista en comparació a la barroca de Tòquio, aquest estil es veu reflectit en els dissenys minimalistes del *kōrin ume* i *kōrin giku*, ja que per exemple al crisantem l'identifica la forma de la fulla pel fet que la flor és representada amb dues esferes com a les obres d'Ōgata.

D'aquesta manera Nakayama Keiko (2001) observa que «wagashi-making, therefore employs both technique and artistic taste» (p. 64). Els wagashi, doncs, estan inspirats en l'entorn en el qual viuen els japonesos. A *Dulzor, Género e identidad en el arte culinario de Japón* (2015), Holtzman explica com la presència d'hortènsies a Kyoto ha donat lloc a la creació d'un wagashi que representa aquesta flor (p. 707).

Al festival obon es poden trobar ofrenes divines *rakugan* en forma de flor de lotus, símbol budista de la il·luminació, o en forma de crisantem, símbol nacional del Japó i associat a la família imperial (Jiao, 2015, pp. 14-15).

Als llibres *Nan chōhō ki* (1693, Namura Jyohaku) i *Okashi no shozu* (1695) s'hi poden trobar referències als dissenys i noms dels wagashi com ara *asahi mochi* en referència al sol del matí, *sakura mochi* en referència a la flor de cirerer o *fubuki* o «tempesta de neu» (Jiao, ibíd., p. 6).

Els wagashi també poden adoptar formes que fan referència a la mitologia tradicional japonesa com ara l'*amanogawa*, un dolç fet amb *kanten* en forma de cub transparent amb tonalitats blaves i verdes i tires de gelatina de mongeta blanca dolça que representa la Via Làctia.

Aquest dolç fa referència al relat d'Orihime (la princesa teixidora) i Hikoboshi (un pastor) d'origen Xinès, els protagonistes dels quals es veuen separats per la Via Làctia a conseqüència d'haver descuidat les seves obligacions. Davant la tristesa de la seva filla, però, Tentei (el rei del cel) els permet veure's una vegada a l'any: el 7 de juliol, quan se celebra el Festival del Tanabata (Hearn, 1905, citat per Jiao, *ibíd.*, p. 23). Com a darrer cas tenim els caramels *kintarō*, entregats durant el Tango no Sekku, la seva forma és cilíndrica i es produeixen des del període Edo i en els quals també es pot observar la cara de Kintarō, un personatge del folklore, símbol de salut i valentia, ja que es creu que aquest era capaç de fragmentar roques i vèncer els ossos en esbatussades. També es diu que va ajudar a derrotar el monstre Shutendōji i va servir al senyor Minamoto no Yoritomo, un general samurai del període Heian (Nakayama, 2006, citat per Jiao, *ibíd.*).

També poden fer referència a obres literàries com és el cas de Tokiko Yoshikawa, un confeccionador de dolços que es va dedicar a representar famosos episodis de *Genji monogatari* l'any 1967 (Yoshikawa, 1980, pp. 3-7, citat per Jiao, *ibíd.*, p. 26).

Podem veure com el menjar acompanya constantment el cicle vital dels japonesos, i els wagashi són un dels aliments més destacables en els moments més importants de les seves vides: la introducció del nadó a la societat després del naixement, l'arribada d'aquest a la vida adulta, el matrimoni, la jubilació o la mort.

Tres dies després que el nadó hagi nascut, la família sol obsequiar els veïns amb *ohagi* (conegut com a «Ohagi del tercer dia»), aquest ritual té origen en els anys en els quals l'esperança de vida dels nounats era especialment baixa i el tercer dia de vida era considerat una esperança i benedicció per la salut del nadó, de manera que se celebrava obsequiant aquests dolços als veïns, els quals aleshores es creu que també ajudaven a la mare a alletar el nadó (Jiao, *ibíd.*, p. 16).

El setè dia després del naixement té lloc l'Oshichiya, una cerimònia durant la qual es tria el nom del nadó i als participants se'ls entreguen pastissos d'arròs o arròs amb *azuki*. Cent dies després la família prepara el primer àpat pel nadó, on trobem inclòs el *sekihan* (arròs vermell dolç) que es cuina al vapor amb mongetes *azuki* (Okuyama, 1983, p. 206, citat per Jiao, *ibíd.*, p. 17). Aquest plat també és consumit quan es menstrua per primera vegada (Shimeki, 1898, p. 146, citat per Jiao, *ibíd.*).

Quan l'infant compleix un any de vida, els wagashi tornen a tenir un paper destacat. En aquest cas, es col·loca un mochi d'un *sho* de pes sobre l'esquena de l'infant perquè «un *sho*» es pronuncia com «*issshō*» («una vida»). Mitjançant aquest ritual, els pares desitgen que no li manqui aliment al llarg de la seva vida (Toshihiko, 2013, citat per Jiao, *ibíd.*).

El dia 3 de març, durant el Hinamatsuri (o «Dia de les Nines»), els wagashi també són oferts com a ofrenes amb l'objectiu que les filles rebin benediccions. Els colors també juguen un paper important, en aquest cas tant el *hishi* mochi (de forma romboide i tricolor) i les *hina arare* (galletes salades d'arròs amb sucre i colorant) es caracteritzen pels seus colors rosats, símbol de vitalitat, blancs (en referència al color de la neu) i verds (en referència als brots dels arbres). Quant a la forma del *hishi* mochi, aquesta forma romboide és deguda a la forma romboide d'una fruita que es diu que consumeixen les deïtats per tal d'esdevenir immortals, de manera que la finalitat

d'aquestes ofrenes és demanar una llarga vida per les seves filles (Ashkenzaki i Jacob, 2003, p. 152, citat per Jiao, ibíd.).

El Dia dels Nens (o Tango no Sekku) té lloc dos mesos després del dia de les nines i se serveixen dos tipus de wagashi: Per un costat trobem el *chimaki*, arròs dolç al vapor embolicat en una fulla de bambú al qual se li dona forma de banya de dimoni i que té la funció d'eliminar les malalties i evitar els desastres, i per l'altre trobem en *kashiwa* mochi embolicat en fulles de roure com a símbol de prosperitat dels descendents i de força de voluntat, ja que les fulles d'aquest arbre no cauen fins que els brots les empenyen (Jiao, ibíd., p. 18).

El dia 15 de novembre se celebra el Dia dels Infants i té lloc el ritual anomenat *shichi-gosan* (o «set-cinc-tres») durant el qual se celebra el creixement dels nens de tres i cinc anys i de les nenes de cinc i set anys. És durant aquesta celebració que se'ls fa entrega dels caramels dels mil anys (*shitose ame*) guardats dins unes bosses també carregades de simbolisme, ja que els adorns de grues i tortugues representen la longevitat en la cultura japonesa (Collins, 2003, citat per Jiao, ibíd.).

Pel que fa a les cerimònies nupcials, hi trobem dolços en forma de pins, una benedicció perquè els noucasats tinguin una vida llarga i plena de felicitat, essent el pi un arbre resistent perquè manté el seu color verd durant l'hivern. També en forma de bambú com a símbol de moralitat i noblesa i en forma de flors de pruner com a símbol d'esperança i de ment ferma pel fet que aquesta flor floreix en el vent (Nakayama, 2006, citat per Jiao, ibíd., p. 19).

6. Conclusions

Com s'ha pogut observar al llarg del treball, l'arròs com a un dels ingredients principals dels wagashi ha tingut un paper clau en el desenvolupament d'aquests. Per un costat (i juntament amb el sucre) en el seu moment va donar un gran valor econòmic als dolços i va determinar-ne l'accessibilitat, percepció i l'evolució d'aquests dins la societat. El seu caràcter sagrat i pur atorgat pel xintoisme han vinculat a ofrenes aquells wagashi fets amb aquest producte i els seus derivats. Alhora, la flexibilitat de l'arròs a l'hora de ser cuinat ha permès l'existència d'una gran varietat de dolços.

Pel que fa a la influència de les religions en la gastronomia i confiteria tradicional japonesa, aquestes han dictat tant la seva composició com el seu valor estètic i artístic que si bé no és aplicable a aquells dolços confeccionats amb l'objectiu de ser consumits com a refrigeri, sí que és el cas d'aquells elaborats tenint present la cerimònia del te o altres ocasions en què el despertar dels sentits dels wagashi és fonamental.

Quant al paper de la natura com a font d'inspiració dels wagashi, sí que és cert que (entre altres fonts d'inspiració com són la literatura o el folklore) els wagashi, ja sigui a través de la seva forma, el color o el nom fan al·lusió a elements de l'entorn natural dels japonesos o són elaborats tenint present les estacions de l'any, ja sigui per contrarestar-ne els efectes com és el cas d'aquells de textura gelatinosa elaborats a l'estiu com per representar-les a través dels colors o elements característics d'aquestes. Tot i que aquesta admiració per la natura sigui, alhora, producte de polítiques nacionalistes i imperialistes que pretenien equiparar-se o superar les potències occidentals durant el colonialisme, i també diferenciar-se d'aquests durant el període de restauració Meiji amb l'ús de paraules que permetien diferenciar allò japonès d'allò occidental. És aquest el cas dels dolços tradicionals japonesos que van adquirir el nom de «wagashi» per diferenciar-se dels dolços d'origen occidental o el concepte de «washoku» (la cuina d'estil japonès) o «wafuku» (roba d'estil japonès).

Així doncs, el sorgiment i les transformacions dels wagashi estan influenciats per diverses variables com són la història del Japó, la política i ideologies, les relacions internacionals, l'economia del país, l'organització de la societat, els corrents artístics, la relació que el Japó té amb la natura, les religions i els corrents de pensament, i també alguns d'aquests dolços estan relacionats amb la simbologia. Els wagashi són exemple de la importància que tenen les manifestacions culturals per la informació que poden contenir, més profundes del que es pot anticipar, de manera que seria bo que manifestacions que de primer moment poden resultar inconseqüents es tinguessin més en compte en futurs estudis.

7. Bibliografia i obres consultades

- Ashkenazi M., i Jacob J. (2000). *The Essence of Japanese Cuisine: An Essay on Food and Culture*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Breen, J., i Teeuwen, M. (2010). *A New History of Shinto*. Chichester: Wiley-Blackwell.
- Collins, A.M. (2003). Japanese Children Celebrate Shichi-go-san
- Douglas, M. (2003). *Purity and Danger : An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315015811>
- Fundación Japón Madrid. (10 de maig de 2021). Conferencia online "Descubriendo la riqueza de la gastronomía japonesa" [Arxiu de vídeo]. Youtube. <https://youtu.be/XLIjiziqew8>
- Fundación Japón Madrid. (16 de juny de 2020). Conferencia Online: "Wagashi, pasado y presente" [Arxiu de vídeo]. Youtube. <https://youtu.be/vY6GJwf5Reo>
- Fundación Japón Madrid. (24 de setembre de 2020). Conferencia Online "Cocina de templo. ¿Qué se come en los templos budistas japoneses?" [Arxiu de vídeo]. Youtube. https://youtu.be/sH3u_TQC1Co
- Gómez Pradas, M. (2006). *El menjar al Japó* (1a ed.). Editorial UOC.
- Harada, N. (1985). *Nihon chUsei ni okeru nikushoku ni tsuite*. Dins I. Naomichi (Ed.), *Higashi ajia no shokuji bunka*. Tokyo: Heibonsha.
- He, Y. (2018). *Culinary Integration and Sweet Imagination: The Case of Japanese Confectionery under Globalisation* (Tesi de màster, Universitat d'Oslo). <https://www.duo.uio.no/handle/10852/64328>
- Hearn, L., i Rogers, B. (1905) *The Romance of the Milky Way, and Other Studies & Stories*. Boston: Houghton Mifflin.
- Holtzman, J., i Barrios, P. (2015). Dulzor, género e identidad en el arte culinario de Japón. *Estudios de Asia y África*, 50(3), 701-719. <http://www.jstor.org/stable/24571572>
- Isomae, J. (2003). *Kindai Nihon no shūkyō gensetsu to sono keifu: Shūkyō, kokka, shintō*. Tokyo: Iwanami shoten
- Isomane, J. (2003). *Kindai Nihon no shūkyō gensetsu to sono keifu: Shūkyō, kokka, shintō*. Tokyo: Iwanami shoten
- Japan External Trade Organization. (2022). *Highlighted Japanese Ingredients: Red Sea Bream*. Recuperat 10 maig 2022, de <https://www.jetro.go.jp/en/trends/foods/ingredients/madai.html>
- Jiao, Y. (2015). *The Sweet Tradition: The Culinary Symbolism of Wagashi in Japanese Culture* (Tesi de màster, Universitat de Binghamton). <https://www.proquest.com/openview/a269410d3030dc58afce07f2e9coc893/1.pdf?pq-origsite=gscholar&cbl=18750>
- Kalland, A. (1995). Culture in Japanese Nature. Dins O. Bruun i A. Kalland (Eds.), *Asian Perceptions of Nature: A Critical Approach* (p. 243-257). Richmond: Curzon Press.
- Konishi C. (2004). *Shitte Okitai Wagashi no Hanashi*. Tokyo: Asahiya Shuppan

- LaFleur, W.R. (1989). Saigyō: and the Buddhist value of nature. Dins J.B. Callicott i R.T. Ames (Eds.), *Nature in Asian Traditions of Thought: Essays in Environmental Philosophy* (p. 183-209). Albany: State University of New York Press.
- Mitsuda, T. (2020). Snacking, Health, Modernity: Moralizing Confections in Japan, 1890-1930. Dins A. Leung, M. Caldwell, R. Ku i C. Yano (Eds.), *Moral Foods: The Construction of Nutrition and Health in Modern Asia* (p. 150-172). Honolulu: University of Hawai'i Press.
<https://doi.org/10.1515/9780824879570>
- Morris-Suzuki, T. (1998). *Re-Inventing Japan: Time, Space, Nation*. New York: M.E. Sharpe.
- Nakamura, Y. (2009). Mori to bunmei o kangaeru. Dins Shintō Bunka Kai (Ed.), *Shizen to shintō bunka 2: Ki/hi/tsuchi* (p. 9-31). Tokyo: Kōbundō.
- Nakayama, K. (2001). Wagashi-Treats for All Seasons. *Japan Quarterly*, 48(2), 64-74.
<https://www.proquest.com/openview/7e2561d137f171ff4024f67e6f359bb1/1?pq-origsite=gscholar&cbl=48231>
- Nakayama, K. (2006). *Jiten wagashi no sekai* (Encyclopedia: The World of Japanese Confectionery). Tokyo: Iwanami Shoten
- Namihira, E. (1987). Pollution in the Folk Belief System. *Current Anthropology*, 28(4), S65-S74.
<http://www.jstor.org/stable/2743440>
- Naomichi, I. (2001). *The History and Culture of Japanese Food* (1a ed.). Routledge.
<https://doi.org/10.4324/9780203357903>
- Niehaus, A. i Walravens, T. (2017). *Feeding Japan: The Cultural and Political Issues of Dependency and Risk* (1a ed.). Palgrave Macmillan. <https://doi.org/10.1007/978-3-319-50553-4>
- Ohnuki-Tierney, E. (1993). *Rice as Self: Japanese Identities through Time*. Princeton: Princeton University Press. <https://doi.org/10.1515/9781400820979>
- Okakura, K. (2019). *El libro del té* (A. Colodrón, Trad.). Edaf. (Obra original publicada el 1906)
- Okuyama, M. (1983). *Wagashi no jiten* (Dictionary of Japanese Confectionery). Tokyo: Tōkyōdō Shuppan.
- Ō-no, Y. (2014). The Kojiki: An Account of Ancient Matters (G. Heldt, Trad.). Columbia University Press. (Obra original publicada el 712)
- Rath, E. (2010). *Food and Fantasy in Early Modern Japan*. Berkeley: University of California Press.
- Rots, A.P. (2013). *Shinto, Nature, and Sacred Space in Contemporary Japan* (Tesi de doctorat, Universitat d'Oslo). <https://www.duo.uio.no/bitstream/handle/10852/39760/dravhandling-rots.pdf?sequence=1>
- Seligman, L. (1994). The History of Japanese Cuisine. *Japan Quarterly*, 41(2), 165-176.
<https://www.proquest.com/docview/234910141?pq-origsite=gscholar>
- Shimeki, S. (1971). *Kashi no bunkashi* (Cultural History of Confectionery). Tokyo: Kōrin Shoin

- Singer, J. (1998). Chanoyu, the Way of Tea. *Japan Quarterly*, 45(3), 60-66.
<https://www.proquest.com/docview/1304275515?pq-origsite=gscholar&fromopenview=true&imgSeq=1>
- Soper, K. (1995). *What is Nature? Culture, Politics and the Non-Human*. Oxford: Blackwell.
- Thomas, J.A. (2001). *Reconfiguring Modernity: Concepts of Nature in Japanese Political Ideology*. Berkeley: University of California Press.
- Tokyo Wagashi Association. (2019). *About Wagashi*. Recuperat el 21 d'octubre de 2021.
<https://www.wagashi.or.jp/japanesesweets-wagashi/en/about/>
- Toshihiko, K. (2013). Producer, Sweets Tales [Arxiu de vídeo]. Youtube.
https://www.youtube.com/watch?v=uhON_cpq8C8&ab_channel=SweetsTales
- Tucker, J.A. (2003). Japanese Views of Nature and the Environment. Dins H. Selin (Ed.), *Nature Across Cultures. Science Across Cultures: The History of Non-Western Science* (p. 161-183). Springer, Dordrecht. https://doi.org/10.1007/978-94-017-0149-5_9
- Umehara Takeshi. (1995). *Mori no shisō ga jinrui o sukuu*. Tokyo: Shōgakukan.
- Watanabe, M. (1974). The Conception of Nature in Japanese Culture. *Science*, 183(4122), 279-282.
<http://www.jstor.org/stable/1737600>
- Wu, E. (2014). *Rou Mei De Li Liang: Wu Hui Jing He Guo Zi*. Taipei: Unitas Publishing.
- Yoshikawa, T., i Bertram-Jones, R. E. (1980). *Prince Genji, a Continuing Source of Inspiration*. Tokyo: Gunya Film Productions.