

琉球料理



Corra la voz sobre la cultura culinaria de "Uchina"(Okinawa)

◎ Prefectura de Okinawa

División de Promoción Cultural, Departamento de Cultura, Turismo y Deportes

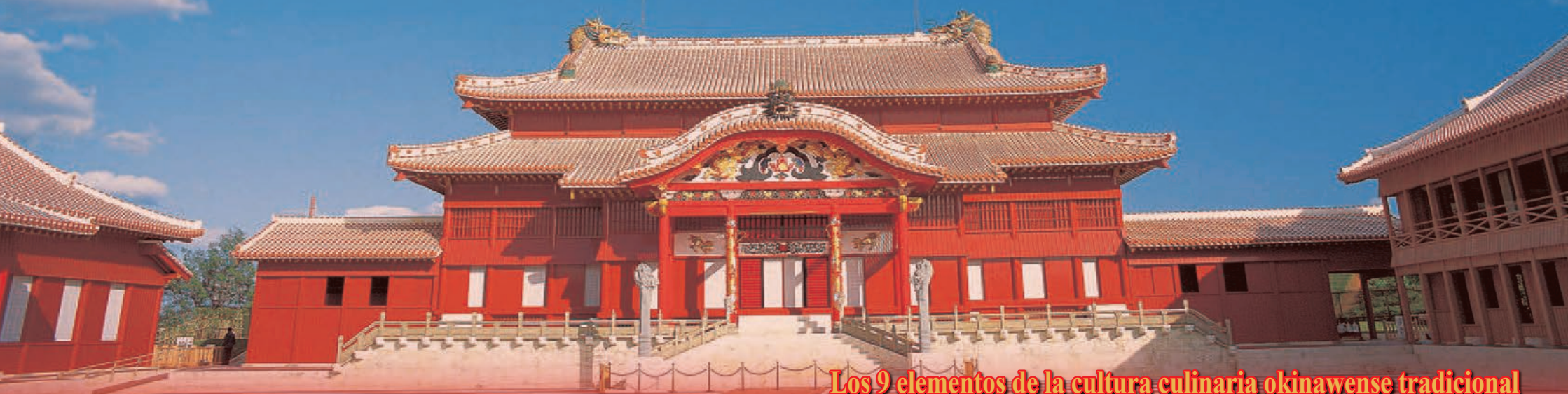
TEL.098-866-2768

Saboree una cocina heredada de generación en generación

◎ Prefectura de Okinawa



Congratulations!
Japan Heritage Designation



Los 9 elementos de la cultura culinaria okinawense tradicional

“Cultura culinaria” tradicional okinawense

Construida sobre las bases de la cultura culinaria única de Okinawa, conocida como cocina Ryukyu, es una cultura de vida diaria que incorpora diversos elementos, como ingredientes y técnicas de cocina, modales y costumbres. Una profunda veneración por la naturaleza y el clima subyace a estos elementos. Es un espíritu que valora el lazo con la familia, los parientes y la región, y las influencias de los intercambios con otros países, como China y Japón.

¿Qué es la “cocina Ryukyu”?

La cocina Ryukyu es la cocina tradicional desarrollada en Okinawa y transmitida de generación en generación. Durante la era de la dinastía Ryukyu, nació como un estilo de cocina para agasajar a los diplomáticos que visitaban desde China y a los magistrados del dominio de Satsuma en lo que ahora es el sur de Japón, y se estableció como la cocina de la corte, con refinadas técnicas de cocina y etiqueta. Esto se trasladó a la clase alta y, desde la era Meiji, se propagó al pueblo, donde se ha desarrollado aún más. Además, en el área también existe una cocina popular formada como resultado del entorno natural de las islas subtropicales, y estas dos cocinas se han transmitido como las fuentes de la cocina Ryukyu.

Designación como patrimonio de Japón



JAPAN HERITAGE

日本遺産

“Cocina Ryukyu”, “Awamori” y “Geino (artes escénicas)”: tradiciones culturales de Okinawa heredadas de la era del Reino de Ryukyu

La Prefectura de Okinawa, que anteriormente se conocía como el Reino de Ryukyu, ha formado su propia cultura. El Reino de Ryukyu, que se jacta de ser “Shurei no kuni”, que significa “un país que valora la cortesía”, recibía y agasajaba a sus invitados con un tratamiento cortés.

En particular, los sapposhi, o misiones de investidura enviadas por el emperador chino, consistían en una gran cantidad de funcionarios chinos que se quedaban en Ryukyu por alrededor de seis meses después de la asunción de un nuevo rey. Los banquetes organizados en estas ocasiones eran un evento nacional importante, centrado en la cocina y las artes escénicas para dar la bienvenida a los enviados chinos. Los kyutei ryori (platos que se sirven en la corte), el awamori goyoshu (bebida espirituosa oficial del reino) y las artes del geino que daban vida a estos banquetes siguen siendo populares entre los okinawenses como el orgullo de la Prefectura de Okinawa.

La cultura culinaria y las artes escénicas cultivadas durante la era del Reino de Ryukyu han sido heredadas a través del shurei no kokoro (espíritu de cortesía) que se ha transmitido entre las generaciones del pueblo okinawense, y al mismo tiempo refleja la historia del “yogawari” (cambios en el mundo).

1 Ingredientes

Se emplean muchísimos ingredientes nativos nutridos por el clima subtropical, entre ellos, vegetales, mariscos, algas marinas, tofu y cerdo, además de ingredientes traídos de fuera del reino, como kombu, brotes de bambú, etc.

2 Cocina

Hay muchas sopas, guisados, alimentos salteados y fritos para los que se utiliza grasa. Otra característica singular es la utilización de los ingredientes en su totalidad para minimizar los desechos, lo que se evidencia en prácticas como usar el caldo remanente donde se hierven los alimentos. Se utilizan pocos alimentos crudos.

3 Sabor (caldo)

Con el caldo de cerdo y bonito como base, se combinan ingredientes como carne, mariscos, kombu, vegetales y grasa para crear un sabroso umami y una riqueza que son los fundamentos del sabor.

4 Aspectos nutricionales

El concepto de “ishoku dogen” (dar el mismo grado de importancia a la medicina y a la dieta para tener un cuerpo sano) ha calado profundo, con una dedicación para emplear ingredientes que tengan afinidad natural y un uso frecuente de ingredientes naturales e infusiones, shinjimun, que se sabe son excelentes fuentes nutritivas.

5 Dulces

Transmitidos de generación en generación de artesanos pasteleros, los dulces se utilizan tradicionalmente durante ceremonias y eventos. Además de la marcada presencia de tartas de estilo chino, también hay tartas de estilo japonés y occidental.

6 Bebidas espirituosas

Durante la dinastía Ryukyu, se presentó el awamori Ryukyu al shogunato (oficina del líder militar), y se servía para agasajar a los emisarios. En los últimos años, se está popularizando el “kusu” (bebida añeja) que se añeja lentamente.

7 Té

Las variedades que más se consumen en Okinawa son shimi-cha y sanpin-cha, ambos originarios de China. También hay un té único de estilo okinawense llamado bukubuku-cha, que se bate hasta formar una espuma con un batidor de bambú en un bol de madera.

8 Vajilla

Con sus asombrosos patrones, la vajilla laqueada de Ryukyu, además de la cerámica, la porcelana, etc., ha sido utilizada desde la dinastía Ryukyu como recipiente para la cocina Ryukyu, y expresa el sentido de la estética de Ryukyu junto con la comida que se sirve en ella.

9 Modales y costumbres

La comida es un medio para reafirmar los lazos sociales, y se sirven platos especiales durante los eventos y las ceremonias tradicionales donde se reúnen los familiares y personas locales.

Página de inicio de la Prefectura de Okinawa



Cultura culinaria tradicional okinawense



Para obtener detalles, consulte aquí →

Utuiuchi (hospitalidad) y cocina de la corte

Desarrollada con fuertes influencias de China y Japón

Tundabun

El tundabun representa la vajilla tradicional de Ryukyu. Según documentos históricos chinos, “Tunda” (“camino del este”) deriva de “Anfitrión del camino del este”, y se considera que significa actuar como anfitrión de una casa y cuidar de los invitados.

Hay platos de diversas formas, como cuadrados (cinco elementos), hexagonales (siete elementos), octogonales (nueve elementos), circulares, etc., y los platos pequeños ubicados en el centro contienen pequeñas porciones de alimentos con formas y colores preciosos, cuyo sabor es el mismo incluso si se sirven fríos y cuya cantidad es igual a la cantidad de invitados.

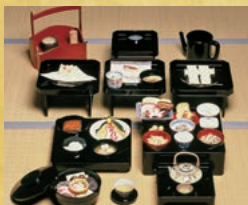
Algunos platos centrales representativos son los siguientes: flor de calamar, minudaru (cerdo al vapor con salsa de sésamo negra), kamaboko (croqueta de pescado con brotes de mostaza), gumbomachi (raíz de bardana envuelta en carne de cerdo asada), kutimpura (tempura pequeña), papa frita tanmu, croqueta de pescado shishi kamaboko, hanbin (una croqueta de pescado blanda), urachiki chinuku (croqueta de pescado rellena con hongos), kombu maki (pescado envuelto en alga marina), suchiki (cerdo encurtido en sal) y biragaramachi (croqueta de pescado envuelta en cebolla de verdeo con miso).

5 niveles de hospitalidad

Gudannu Utuiuchi (5 niveles de agasajo)

Utilizada en las principales celebraciones, como bodas, celebraciones de cumpleaños de sesenta y setenta, y eventos tradicionales, esta es la cocina más refinada para celebraciones de Okinawa. Un lujoso menú comparable con la cocina formal japonesa, se considera que el nombre viene de las cinco bandejas que se sirven como parte de él.

La forma del servicio es de estilo japonés, pero la comida servida es únicamente cocina Ryukyu.



Papa (taro) frita Tanmu

Aromáticas papas tanmu de color púrpura claro hervidas y peladas, fritas y sumergidas en azúcar y salsa de soja.

Kutimpura (tempura pequeña)

Tempura frita con una masa espesa y salada, y un centro de pescado blanco cortado en palitos. Se come sin salsa de tempura.

Flor de calamar

Kubushimi (sepia dorada) de gran tamaño cortado con destreza en diversas formas, teñido de rojo y presentado como flor, de donde recibe su nombre. Más disfrutado por su belleza visual que por el solo hecho de comerlo.

Minudaru (lomo de cerdo al vapor con salsa de sésamo negro)

Lomo de cerdo con una salsa de sésamo negro, también llamado kurojishi (“carne negra”) por su acabado negro oscuro. A pesar de su aspecto, tiene un sabor relativamente ligero.

Biragaramachi (croqueta de pescado envuelta en cebolla de verdeo con miso)

Croqueta de pescado y tofu cortada delicadamente, envuelta en cebolla de verdeo y sazonada con miso avinagrado. Impregnada del agradable aroma de la cebolla de verdeo.

Gumbomachi (raíz de bardana envuelta en cerdo asado)

Raíz de bardana envuelta en lomo de cerdo cortado en finas rodajas y luego hervida lentamente en azúcar y salsa de soja. Un delicioso plato cocido a fuego lento con una excelente combinación de sabor de la bardana y el cerdo.

Shishi (carne) Kamaboko

Shishi significa carne en el dialecto okinawense. Una croqueta de pescado kamaboko modificada que se prepara mezclando pescado molido con cerdo picado, que se considera el mejor kamaboko en Okinawa.



Nuchigusui (medicina para la vida) y cocina del pueblo

Por medio de una ingenuidad creativa, representa el “Ishoku Dogen”
(dar igual importancia a la medicina y a la dieta para tener un cuerpo saludable)



Goya Champuru

Un salteado de lo que se conoce como el rey de los vegetales de verano, goya (melón amargo) y tofu, este es el más adorado de los platos champuru. El vegetal goya es rico en vitaminas, y se dice que estimula el apetito.

Umuni (puré de taro)

Un alimento básico de Okinawa, donde el taro ha sido parte de la dieta diaria por mucho tiempo. Se pela la cáscara, se hierva y se hace puré, se agrega almidón para realzar pegajosidad, y se moldea en porciones abundantes. Un plato nativo que se lleva a los campos y plantaciones de arroz.



Jimami-dofu

Hecho de jugo de mani y almidón de boniato, con un acabado blanco similar al tofu. Su textura espesa y cremosa es excepcional.



Tanmu Dingaku (puré de boniato taro okinawense)

También llamado sata tanmu, un kinton estilo okinawense, puré de taro con un acabado dulce, es un plato que va bien después de los platos con cerdo. El tanmu (taro) está relacionado con la idea de una descendencia próspera y se utiliza como un plato congratulatorio.

Ashi Tibichi

Un plato con profundo sabor hecho de pata de cerdo cortada en trozos y hervida a fuego lento con kombu y rábano daikon. Tiene una textura exquisita y se derrite en la boca.



La cocina del pueblo fue creada mediante la habilidosa combinación de los ingredientes ricos en nutrientes que crecen en el clima subtropical con ingredientes traídos del extranjero a lo largo de los antecedentes de comercialización geográfica e histórica con Japón y China. Se basa en la idea, importada de China, de que el tratamiento médico y la dieta diaria tienen la misma fuente, la idea sensata del “ishoku dogen” (dar la misma importancia a la medicina y a la dieta para tener un cuerpo saludable), que se ha arraigado en la vida diaria de los okinawenses con dichos como “kusuumun” (comida que actúa como medicina) y “nuchigusui” (medicina para la vida).



Sopa de tinta de calamar

Calamar blanco y cerdo, hervidos a fuego lento con nigana y luego mezclados con tinta de calamar. Una sopa exótica con acabado negro oscuro. La gente adora su sabor peculiar y robusto.



Yushi Tofu

Hace referencia al estado blando y gelatinoso del tofu firme antes de endurecerse. El sabor simple y algo nostálgico alivia el alma.

Somin Tashiya (salteado de fideos somen)

Hervidos y luego salteados con aceite y con cebolla de verdeo picada por encima, tienen un sabor simple. Los “(Somin) Putturu” son fideos blandos y fáciles de comer; significa “almidón que se derrite y endurece”.



Soba de Okinawa

Representa la comida del pueblo de la prefectura. Se caracteriza por fideos gruesos de harina de trigo, en lugar de trigo sarraceno, un caldo sabroso de hueso de cerdo le da un acabado espeso a la sopa, y se termina con ingredientes como costillas de cerdo deshuesadas por arriba.

Tofu frito

Un elemento esencial en la dieta y un ingrediente infaltable en la cocina familiar, hay muchas maneras de comer el tofu. El tofu frito okinawense se divide en partes iguales, se cuele, se sala y se fríe. Su sabor simple y el aroma de su exterior son muy agradables.



cocina ceremonial

Fortalecimiento del vínculo entre las personas y la tierra con oraciones por un año de abundancia y veneración a los ancestros

En cada región de Okinawa, se celebra una amplia variedad de eventos anuales, como los relacionados con las oraciones para que haya una cosecha y pesca abundantes, los derivados de ideas de veneración a los ancestros, los transmitidos desde China y Japón continental, y los originados en Okinawa. Los familiares y residentes locales se reúnen en torno a una cocina ceremonial para compartir historias y, de este modo, se cumple la función de fortalecer el vínculo entre la comunidad, entre las personas, y entre las personas y la tierra.

*Aquí hemos seleccionado una parte de la cocina ceremonial. El contenido difiere según la región.



Soki jiru



Inamuduchi



Crema de arroz con 7 plantas de primavera



Nakami jiru (sopa de entrañas)

Año Nuevo

1.º de enero según el calendario japonés antiguo

Si el Año Nuevo en Japón continental es un “Año Nuevo de pasta de arroz”, entonces el Año Nuevo en Okinawa podría llamarse “Año Nuevo de cerdo”, ya que el cerdo se utiliza mucho en las festividades, donde tradicionalmente se comen sopas como inamuduchi, nakami jiru y soki jiru.

Hamauri

3 de marzo según el calendario japonés antiguo

Llamado “Sanguwachi Sannichi” y conocido como un festival estacional de la mujer, hamauri se trata de mujeres y niños que llevan cajas de picnic (en los últimos años solo con pasteles de arroz y artemisa, y dulces de marzo) a la playa para pasar un buen momento juntos.

Yomogi mochi (pasteles de arroz y artemisa)



Sanguwachi guwashi (dulces de marzo)



Muchi (pasteles de arroz)



Usanmi

Shimi

Abril

En Okinawa, donde el concepto de veneración a los ancestros es muy fuerte, el festival Shimi se festeja a lo grande. Los pasteles de arroz y usanmi (en cajas con diversas croquetas de pescado) son platos especiales que acompañan los eventos de veneración a los ancestros incluso en la actualidad.



Festival estacional del 7 de enero

7 de enero según el calendario japonés antiguo

En el territorio continental existe la costumbre de nanakusa gayu, en la cual se colocan las siete plantas de la primavera (nanakusa) en una crema de arroz, y este evento se transmitió a Okinawa, donde este festival estacional del séptimo día se está volviendo una costumbre de todo el año en varios lugares.



Jushi

Festival Bon

13-15 de julio según el calendario japonés antiguo

Durante los tres días desde su comienzo con la Unke (bienvenida de los espíritus) el 13 de julio hasta su final el 15 de julio con la Ukui (despedida de los espíritus), el festival se celebra con magnificencia en diversos lugares. El Unke Jushi (arroz sazonado y cocinado con cerdo y jengibre) es un plato indispensable la noche del 13.



Amagashi



Popo

Yukkanuhi

4 de mayo según el calendario japonés antiguo

El 4 de mayo en el calendario japonés antiguo se conoce como Yukkanuhi, y se celebran festivales de hari (oraciones por una pesca abundante) a gran escala en todas las aldeas pesqueras y los puertos. Este día, se preparan los dulces tradicionales “popo” y “chinbin” en cada casa, para alegría de los niños.

5 de mayo

Eventos del calendario solar

El 5 de mayo es el “Festival del Día del Niño”, importado de Japón continental. Desde la antigüedad, se considera que los lirios y la artemisa japonesa alejan las plagas y la toxicidad, y actualmente se consideran hierbas medicinales que alejan todo tipo de enfermedades. Además, se come amagashi (pasta de frijol dulce okinawense) como acompañamiento.

Jyugoya

15 de agosto según el calendario japonés antiguo

Durante la época del año en que la luna está en su pico de belleza, hay una costumbre de que cada hogar ofrece un fuchagi (pastel de arroz cubierto de frijoles aduki) a su altar budista y su santuario del dios del fuego.



Fuchagi

Muuchii

8 de diciembre según el calendario japonés antiguo

El muuchii es un pastel de arroz aromático envuelto en hojas de sannin (variedad de jengibre conocida como azucena de porcelana) o kuba (palmera abanico) y cocido al vapor. Como utiliza las kasa (hojas) de las plantas, también se conoce como “kasa muchi”.



Muuchii

Dulces de Ryukyu

Con influencia de China y Japón se inventaron muchos pasteles excelentes

Por medio del entrecruzamiento armonioso de los estilos chino y japonés, los artesanos pasteleros refinaron sus técnicas para crear algo único para el clima de Okinawa: Dulces de Ryukyu. Con nombres como chinsuko, ritopen, chirunko, por un lado, y yoshino muchi, machikaji y fuji sarasa por otro, su linaje es obvio a primera vista.

Debido al ambiente cálido local, hay más pastelería frita y dulces horneados que dulces de frijol rojo estilo wagashi. Incluso en la actualidad, los dulces tradicionales de Ryukyu se utilizan para eventos y ceremonias importantes.

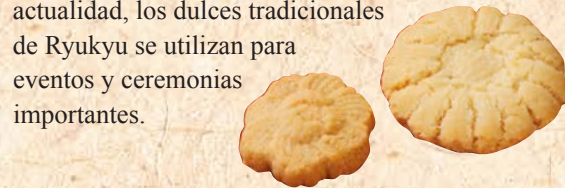


Machikaji

Hace referencia a pastelería horneada con semillas de amapola o semillas de sésamo esparcidas en la superficie. Este machikaji okinawense se caracteriza por estar teñido de rojo y tener forma de cinturón atado en un nudo grande.

Chippan

Un dulce preparado con cítricos, como kunibu (kunenbo) y kabuchii, hervidos en azúcar. También conocido como "kippan".



Chinsuko

Un dulce hecho derritiendo grasa y mezclándola con azúcar y harina de trigo, que se prepara desde el período de la dinastía.



Natunsu

Un pastel de arroz aromático popular como pastel de Año Nuevo para el té. Decorado por arriba con maní con forma de cuatro pétalos de una flor.



Kogwashi

Un dulce duro que viene en diversas formas y colores, es indispensable para los festivales y las ceremonias.

Tauchicho

Una masa frita hecha con una mezcla de grasa derretida y harina de trigo, que envuelve una pasta de sésamo y tiene forma de semicírculo doblado en los extremos.



Chirunko

Un pastel elegante que contiene muchos huevos, cocido al vapor y cubierto con chippan y maní.



Senjuko

Con masa de harina de trigo amasada con grasa y enrollada alrededor de una pasta de sésamo negro para formar una forma tubular, este es un dulce horneado que se decora con colores rojo, amarillo y verde.



Sata andagi

Un dulce representativo de Okinawa, que contiene huevos, azúcar y harina de trigo que se amasa y se fríe, se caracteriza por su forma esférica con un lado abierto.



Si le desea beber té tradicional para acompañar sus dulces de Ryukyu, lo invitamos a un viaje al mundo antiguo.

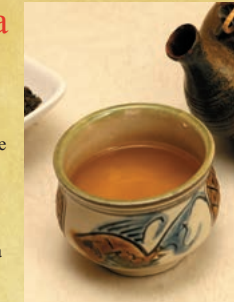
Bukubuku-cha

El té bukubuku-cha se prepara con sopa de arroz asado que se añade a un cuenco de madera (plato bukubuku) junto con agua de té y se bate con un batidor largo de bambú. La parte superior de la taza se completa con una montaña de espuma espesa, y se toma directamente de la tasa sin usar cuchara o algo similar.



Sanpin-cha

En Okinawa, el sanpin-cha, que ha sido heredado de China en la antigüedad, se consume con frecuencia. El sanpin-cha es un té con aroma a jazmín, y su nombre proviene de la palabra "xiangpian" en chino.



¿Conoce el famoso Awamori?

Dr. Kinichiro Sakaguchi, "Doctor Sake", profesor emérito de la Universidad de Tokio



Kusu (awamori añejo)

Cuando se deja estacionar durante 3 años o más después de su elaboración, un awamori se conoce como "kusu" (bebida espirituosa añeja). La calidad del awamori mejora con el añejamiento y la maduración prolongados, y adquiere un sabor más profundo y delicioso.

En los años anteriores a la guerra, se dice que había un kusu en Shuri del período Kangxi chino (1662-1722 según el calendario occidental), y cuenta la leyenda que hay una botella de awamori que tiene más de 300 años. Además, se infiere que la costumbre de valorar y preservar el awamori comenzó durante esa era.



Awamori

Awamori es un tipo especial de shochu okinawense hecho con arroz y hongo koji negro. Hay una teoría de que el nombre viene de un método de medir el contenido de alcohol dejando que la bebida forme burbujas ("awa" = espuma, "mori" = llenar).

Debido a la similitud de su sabor y su aroma con una bebida espirituosa tailandesa llamada Laolong, se considera popularmente que el awamori se transmitió de Tailandia en el siglo XV, pero en los últimos años han surgido muchas otras rutas, incluida una que conecta con la provincia Fujian de China.

Durante la dinastía Ryukyu, el awamori era un objeto preciado indispensable para la diplomacia, que se utilizaba para agasajar a los enviados chinos y para presentar al Edo Shugunate.

Además de disfrutarse como bebida espirituosa, el awamori también se utiliza como sazonador para crear sabores únicos, como el característico del rafute, un plato tradicional okinawense con cerdo.

El método tradicional de maduración, "Shitsugi"

Sho Jun, el cuarto hijo del rey Sho Tai, último monarca de Ryukyu, que también era un reconocido aficionado, escribió ensayos sobre el kusu que se conservaron hasta la actualidad. Entre ellos, se encuentra una introducción indispensable a la preparación del kusu, que describe un método para preparar diversas vasijas de cerámica para conservar el licor en orden cronológico que se conoce como "shitsugi".

Se comienza colocando una bebida buena en la primera vasija, que será la bebida espirituosa madre, y preparando una segunda y una tercera vasijas por separado.

La bebida madre (de la primera vasija), llamada "ahya", que se redujo por medio del bombeo y la evaporación natural, servirá de suplemento para la segunda vasija más añeja.

De esta manera, al transferir de la segunda vasija a la tercera vasija y así sucesivamente, se puede conservar la bebida espirituosa por cientos de años sin perder su sabor.



Técnicas culinarias características de la cocina Ryukyu

Champuru

El champuru es una forma de cocinar que combina tofu con vegetales estacionales. El tofu es una excelente fuente de proteínas vegetales, pero no tiene vitaminas ni fibra alimentaria. Esto puede compensarse si se lo combina con vegetales, con lo cual el champuru es un plato equilibrado. Aquí presentamos el goya champuru. El vegetal goya contiene mucha vitamina C, por lo que suele comerse a menudo en Okinawa porque es eficaz contra el golpe de calor.



El tofu de la isla se corta con las manos para lograr un sabor más intenso y se hornea para lograr una costra exterior crocante que impide que se pierda la humedad.

Platos principales: Chikina (vegetal encurtido) champuru, mamina champuru, goya champuru, rakkyo champuru

Irichi

El irichi es un método que utiliza alimentos secos, tubérculos y otros ingredientes con poco contenido de humedad que se hierven a fuego lento y se saltean con caldo. Los ingredientes se hierven a fuego lento junto con el caldo y los condimentos, lo que da al plato un sabor intenso característico. Aquí presentamos el chidekuni irichi. El chidekuni (zanahoria de la isla) es un tubérculo de carne blanda que suele utilizarse en platos salteados y hervidos a fuego lento, y sopas. Tiene un alto contenido de caroteno y se ha utilizado por mucho tiempo como fuente alimenticia en la cocina okinawense.



En lugar de añadir el caldo de una sola vez, se añade en varias veces desde una sartén cuando se consume la humedad, lo que permite que el sabor se concentre.

Platos principales: kubu irichi, kanpyo irichi, blood irichi, ukara irichi, sunshi irichi

Nbushi

Vegetales, tofu y cerdo hervidos a fuego lento en miso. Un plato que está a mitad de camino entre una cocción lenta y una sopa. También se conoce como ubushi, ubusa y nbusa.



Se agrega caldo a los ingredientes salteados, luego se añade miso rojo y se deja hervir a fuego lento el plato a medida que se mezcla.

Platos principales: nsunabanbushi, goya nbushi, shibuinbushi, nabera nbushi

Putturu tasha

Un plato aireado y crocante de almidón aglutinado: nmukuji putturu
Platos salteados en aceite: somin tashiya, nabera tashiya

Historia de la cultura culinaria Ryukyu/okinawense

(Línea de tiempo abreviada de la historia de la cultura culinaria desde el **siglo XI** hasta principios del **siglo XIX**)

Período/Era	Redacción y supervisión editorial: Sumiko Kinjō (Profesor emérito de la Universidad de las Ryukyus)	Eventos principales
Siglos XI a XV	En excavaciones de las ruinas de la era Gusuku, se encontraron grandes cantidades de arroz, trigo y mijo carbonizados, además de huesos de pescado, moluscos, caracoles, jabalíes y dugongos. También se encontraron utensilios de hierro, cerámica china y cuencos de piedra japoneses, lo que sugiere una introducción de cultura extranjera.	
Siglo XIII	Se dice que Zenkan, un monje budista japonés, visitó las Ryukyus y erigió el templo Gokurakuji (introducción del budismo). Se introdujo el kissako (término zen que significa literalmente "tomar una taza de té"). No se registra una prohibición de comer carne influenciada por el budismo.	
1374 (Satto 25)	Se comercia con China: se importan cerámica y utensilios de hierro, y se exportan caballos y azufre de Ryukyu.	
1389 (Satto 40)	Se establecen relaciones con el Reino Coreano (Goryeo). El Rey de Chuzan manda enviados al Reino de Corea (Kōrai), quienes ofrecen azufre y azúcar producidos en las Ryukyus, tenjiku-shu (tenjiku = nombre antiguo de la India en el Este Asiático; shu = bebida espirituosa) de origen nanban (nanban = europeo/occidental), pimienta, clavo de olor, alumbre, objetos de celadón, madera de sappan, etc. A cambio, los enviados reciben ginseng, piñones, miel, etc. Desde entonces, las Ryukyus también ejercen el comercio con China bajo el dominio de Li Qi (emperador chino).	
1392 (Satto 43)	Ciudadanos naturalizados de China (36 familias del Reino de Bin [actualmente, provincia de Fujian]) llegan a las Ryukyus, se establecen en la aldea Kume y ejercen el comercio. Siguen las costumbres de la región de Fujian.	
1404 (Bunei 9)	Los enviados (enviados de investidura) del emperador chino visitan las Ryukyus y realizan rituales de investidura, y reconocen a Bunei como rey de Chuzan (primera misión de investidura). Después de eso, los emperadores chinos envían 23 misiones de investidura a las Ryukyus.	
1420 (Shō Shishō 15)	Llegan especies (como pimienta, clavo de olor y cúrcuma), bebidas alcohólicas y hojalata a las Ryukyus a través del comercio con países del Sudeste Asiático.	
1456-1477 (Shō Shishō 15-Shō Shin 1)	En los registros Chōsen Ōchō Jitsuroku (registros verdaderos de la dinastía Joseon), también conocidos como Richō Jitsuroku (traducido también al inglés como Annals of the Joseon Dynasty [Anales de la dinastía Joseon]), pueden verse escenas de la vida en las Ryukyus, experimentadas por coreanos que naufragaron y llegaron a las islas arrastrados por el mar. Los coreanos que naufragaron, incluido Kim Bi-ui, son arrastrados hasta la isla Yonaguni. Como no había ollas de hierro, porcelana, cerámica ni cucharas en la isla Yonaguni, se cocinaba en ollas de barro. En las islas Sakishima, se criaban ganado vacuno, gallinas y perros, pero no había cerdos.	
1478 (Shō Shin 2)	Los productos de Shuri y Naha eran arroz, mijo cola de zorro, cebada, trigo, mijo común y sésamo. Había ollas de hierro y, en Shuri, el arroz se servía en utensilios de madera laqueada, mientras que el caldo (sopa) se servía en utensilios de porcelana. Había platos de porcelana (platos pequeños). Se fabricaban sake (bebida espirituosa) y vinagre con arroz, mientras que el miso se fabricaba con trigo. Se fabricaba sal hirviendo agua de mar. Se criaban ganado vacuno, caballos, cerdos, ganado ovino (cabras), gallinas y perros como fuente de alimentos. La carne se vendía en mercados.	
1534 (Shō Sei 8)	Los enviados de investidura chinos visitan las Ryukyus. Chen Kan, el jefe de los enviados, escribe un recuento de su estadia en las Ryukyus en un libro titulado "Shi Liu-ch'i'u lu" (Registros de los enviados imperiales a Ryukyu para conferir títulos). En este libro, aparecen los siguientes comentarios: El rey de Ryukyu organizó varias banquetes para nosotros, como Yusaí-no-en, Sappō-no-en, Chūshū-no-en y Ryūshū-no-en. El rey también nos proporcionó tairō (ganado vacuno, cerdos y ovejas) como ofrenda para el Yusaí-no-en (funeral del rey anterior). Para el Sappō-no-en, el rey nos sirvió diversos platos, con delicias culinarias de las montañas y el océano, además de platos calientes con carne vacuna, cerdo y oveja; todo estuvo delicioso. Sin embargo, estos platos fueron preparados por los cocineros chinos que nos acompañaban; parece que, en las Ryukyus, no saben cómo preparar banquetes o cómo cocinar para los banquetes. Los platos del banquete Chūshū-no-en fueron preparados por las damas de la corte imperial; fueron simples, pero con buen sabor.	
1562(Shō Gen 7)	Los enviados de investidura chinos visitan las Ryukyus. Guo Rulin, el jefe de los enviados, escribe un recuento de su estadia en las Ryukyus en un libro titulado "Shi Liu-ch'i'u lu" . En este libro, aparecen los siguientes comentarios: La dieta diaria del pueblo consiste en uno o dos cuencos de arroz con muy poco pescado o carne. Los isleños usan caracolas para cocinar.	
1579 (Shō Ei 7)	Se establecen mercados en Shuri y Naha. Las mujeres hacen negocios en los mercados, venden vegetales, tripas de pescado saladas y sal.	
1600 (Shō Nei 12)	Kian, un monje de Senshūsakai (lo que actualmente es Sakai, Osaka), viene a las Ryukyus y se convierte en el maestro preparador de té del reino. El arte de la ceremonia del té florece en esta época.	
1605 (Shō Nei 17)	Se introduce el boniato en las Ryukyus. Noguni Sōkan trae boniotos de China. Gima Shinjō cultiva boniato en toda la isla, y se convierte en uno de los cultivos principales. Desde entonces, se convierten en alimento básico de los isleños.	
1609 (Shō Nei 21)	El clan Satsuma invade las Ryukyus.	
1631 (Shō Hō 11)	El clan Satsuma establece una zaiban (oficina gubernamental) en Naha. Para agasajar al zaiban bugyo (magistrado residente) con comida y bebidas, se adopta la cocina japonesa, como el shikisankon (tres bandejas de bebida y comida) y el honzen (el plato principal).	
1634 (Shō Hō 14)	Se mandan enviados de felicitación de Ryukyu al Shogunato de Edo por primera vez (comienzo de las Edo nobori [misiones a Edo]).	
1666 (Shō Shitsu 19)	Haneji Chūshū (Shō Shōken) se convierte en sesshō (regente que asiste al rey y maneja asuntos de estado). Alienta a los jóvenes que aspiran a convertirse en funcionarios gubernamentales a estudiar artes escénicas Yamato (japonesas), como los ornamentos florales, la ceremonia del té y la cocina.	
1683 (Shō Tei 15)	Llega una misión de investidura china a las Ryukyus. Wang Ji visita como jefe de los enviados y escribe un recuento de su estadia en las Ryukyus en un libro titulado "Shi Liu Qiu Za Lu" (Registros varios de una misión a Ryukyu), que contiene descripciones detalladas de los productos, los alimentos, los métodos de cocina y las costumbres. Las mujeres hacen negocios en los mercados, principalmente venden tofu, boniato, tripas de pescado saladas y aceites. La mayoría de los platos con algas se sirven en las fiestas con bebidas.	
1694 (Shō Tei 26)	Comienza la "producción de sal estilo Irihama" traída de Satsuma en las Ryukyus. Katabaru (Tomari) en Naha e Yagaji se vuelven grandes centros de producción.	
1697 (Shō Tei 29)	El gobierno real de Ryukyu emite una prohibición de la matanza de ganado vacuno y caballos. Se prohíbe al pueblo matar ganado y servir la carne para sus eventos, como funerales y bodas.	
1706 (Shō Tei 38)	En la Oyamise, una oficina del gobierno real de Ryukyus, se venden utensilios para el té, cerámica, ollas, arroz, shōchū, miso, salsa de soja, vinagre y sal. Se ofrecen usanni (platos festivos servidos en cajas laqueadas de varias capas) durante los eventos estacionales, mientras que se ofrecen kagami-mochi (pasteles de arroz de forma redonda) el séptimo día del año nuevo (7 de enero).	
1709 (Shō Tei 41)	La hambruna se cobra 3199 vidas. Los pobladores de Oku trasplantaron sotetsu (cica) de Hedo y rescataron al pueblo con el suministro de sotetsu a Kunigami, Ōgimi, Kushi y Onna magiri.	
1713 (Shō Kei 1)	El gobierno real de Ryukyu envía avisos a diversos aldeanos y les ordena criar gallinas y cerdos.	
1713 (Shō Kei 1)	Se compila la primera corografía oficial del Reino de Ryukyu, "Ryukyu-koku Yurai-ki" . Describe el origen de las ofrendas y los ingredientes de animales y plantas de las comidas que se utilizan durante los eventos y rituales del gobierno real. Los platos compuestos por melón amargo y zapallo esponjoso (uffa), que se trajeron de China, se vuelven populares entre la gente común aproximadamente en esta época.	
1719 (Shō Kei 7)	Los enviados de investidura chinos visitan las Ryukyus. El vicereje de los enviados Xu Baoguang escribe un recuento de su estadia en las Ryukyus en un libro titulado "Chuzan Denshin-roku" . Luego de probar y evaluar la comida y las bebidas servidas en una serie de siete banquetes organizados por rey, además de las comidas diarias, un plato delicado hecho con dugongo (especialidad local) y sukugarasu (pez conejo salado). Xu pondera la comida por ser deliciosa. También brinda una descripción detallada de la vida de la gente común, el ganado y los vegetales, los modelos y costumbres y el kissako. En el libro, se dice que, durante los viajes de reconocimiento, los miembros del shizoku (clase guerrera) usan sageji (cajas de pimiento) laqueadas, mientras que la gente común usa jūbako (cajas de alimento en capas) simples. El libro dice que, en un templo confuciano en la isla de Kume, se incorporan costumbres chinas en los rituales que se llevan a cabo, como dar tairō/shōrō (carne vacuna, cerdo y oveja) como ofrenda de sacrificio, y también que la misión de investidura contaba con cuatro cocineros y dos chefs de pastelería.	
1725-1729	Comenzaron las Ukanshin-udu (danzas de la corona) en las Ryukyus.	

Período Kamakura

Período Muromachi

Período Edo

Período Meiji

Período Meiji

Período Meiji

Período Meiji

Período Meiji

Período Meiji

Período Meiji

Período Meiji

Período Meiji

Período Meiji

Período Meiji

Período Meiji

Period/Era	Major Events
1729 (Shō Kei 17)	Sai On se convirtió en miembro del Sanshikan (Consejo de Tres, un cuerpo de gobierno del Reino de Ryukyu). En "Hitori Monogatari" (soliloquio), se escribe que en esta época se criaban cerdos, lo que permitía adquirirlos dentro de las islas cuando llevaban los barcos chinos de la corona Ukanshin.
1731 (Shō Kei 19)	Se compila el "Ryukyu-koku Kyū-ki" . Contiene descripciones de cargos de funcionarios de la corte (Usadō, Uryōriža y Ōhōchō), eventos y el kotohajime (inicio de las cosas).
1734 (Shō Kei 22)	Sai On y otros escriben "Nōmuchō" (Libro sobre asuntos agrícolas), que alienta la plantación de sotetsu (cicas) en preparación para los tiempos de malas cosechas. El libro también describe cómo eliminar un ingrediente tóxico del sotetsu, cómo hacer miso y cómo cocinarlo.
1736 (Shō Kei 24)	Se compila el "Shihondō-Karei" de Sai Bunbu. Es el código de familia de la familia Sai de la aldea Kume. Hay descripciones de los eventos y rituales ceremoniales, además de los platos usami para el Festival Shiimii.
1756 (Shō Boku 5)	Arakaki Kyoshun estudia con el hōchōnin (maestro del cuchillo de cocina) Kanekadan Pechin para aprender a preparar dulces de estilo japonés. Consulte los "Registros de la familia Shinsan Ka".
1768 (Shō Boku 17)	El Festival Shiimii se realiza por primera vez en Tamaudn. Siguiendo costumbres chinas, se presentan tres ofrendas sacrificiales (carne de res, cerdo y oveja).
1772 (Shō Boku 21)	Arakaki Kyoshun estudia con el chef culinario Satsuma para aprender a preparar shikisankon (triple ronda de bebidas).
1800 (Shō Ōn 6)	Enviados de investidura chinos visitan las Ryukyus. El vicereje de los enviados, Li Dingyuan, escribe un recuento de su estadia en las Ryukyus en un libro titulado "Shi Ryukyu-ki" (Registro de la misión a Ryukyu). Escrito en forma de diario, hay comentarios sobre las comidas diarias y descripciones detalladas de los ingredientes de las comidas y los platos. Se menciona en el libro que los enviados probaron laticuadas marinas erabu de rayas negras, dugongos y katsubushi (bonito seco).
1808 (Shō Kō 5)	Se establece la ukansen-ryōri (cocina de la corona, es decir, cocina para los enviados de investidura chinos). Qikun (jefe de los enviados de investidura) y Fei Xizhang (vicejefe de los enviados de investidura) escriben en conjunto un recuento de su estadia en las Ryukyus en un libro titulado "Zoku Ryukyu-koku Shiryaku" (Continuación de una breve historia del Reino de Ryukyu). Ese año, se publica un documento titulado "Ryukyu Sappōshi Ikken" . Contiene la "Sappō no Tōki Chokushi Kondate narabini Taku no Zu" , una ilustración que revela por primera vez todo el contenido de la ukansen-ryōri. Muestra un plato de banquete de cinco capas, que consiste en ingredientes chinos como helecho nido de pájaro comestible, aletas de tiburón, pepinos de mar y abulón, además de ingredientes de Ryukyu y Japón.
1832 (Shō Kō 29)	Tokashiki Tsūkan escribe un libro titulado "Gyozen Honzō" (Plantas comestibles de las Ryukyus). Se lo conoce como un libro sobre tratamiento médico nutricional. Describe los efectos de 320 alimentos y las combinaciones de los ingredientes.
1839 (Shō Iku 6)	Arakaki Pechin estudia con el maestro del cuchillo de cocina del clan Satsuma, Ishihara Kaemon, y recibe un diploma por aprender los métodos de fabricación de dulces japoneses. En la Ryukyu Kariya (embajada de Ryukyu), Arakaki prepara platos y dulces de estilo chino para servir al jefe del clan Satsuma.
1853 (Shō Tai 6)	El Comodoro Perry visita las Ryukyus. Es agasajado en Ufumiudun. Se le sirve cocina de la corte, compuesta por 12 platos y dulces.
1861 (Shō Tai 14)	Maeshiro Pechin estudia con el maestro del cuchillo de cocina del clan Satsuma, Ishihara Kaemon, y recibe un diploma por aprender cocina japonesa.
1868 (Shō Tai 19)	Llega una misión de investidura china a las Ryukyus. Los enviados de investidura confirman a Shōtai como Rey de Ryukyu (misión final de investidura a las Ryukyus). El jefe de los enviados Zhao Xin escribe un recuento de su estadia en las Ryukyus en un libro titulado "Zoku Ryukyu-koku Shiryaku" (Continuación de una breve historia del Reino de Ryukyu). Se publica un documento titulado "Ryukyu Kansan Kiroku" . Contiene un fragmento sobre el menú ukansen-ryōri similar al publicado anteriormente en "Ryukyu Sappōshi Ikken" . Además, hay registros de objetos, cantidades, etc. que componen los ingredientes de ofrendas presentadas en un yusaí (funeral del rey anterior), además de los ingredientes de los platos ofrecidos a los enviados de investidura que visitaban las Ryukyus.
1870 (Shō Tai 23)	Se realiza un Festival Shiimii en el Izena Tamaudun por primera vez. Las ofrendas de usanni pueden verse en un documento titulado "theya-jima Kōjichō" (Libro de eventos oficiales de la isla theya).
1873 (Shō Tai 26)	Se comienza a consumir el té "Bukubuku" en la zona de Naha.
1876 (Shō Tai 29)	Las relevaciones del Ministerio de Finanzas llamadas "Ryukyu Han Zakki" y "Ryukyu Han Kan-nai Bussan Hyō" contienen registros de datos relevados sobre productos, alimentos (vegetales, mariscos, frutas y algas marinas), medicamentos y otros elementos. Kawarada Moriharu escribe los libros "Ryukyu Kikō" y "Ryukyu Bibō-roku" después de investigar y registrar las condiciones de vida y los productos que comercializan los isleños.
1877 (Shō Tai 30)	Mercaderes de fuera de la prefectura, conocidos como "kirūy shōnin" (mercaderes con residencia temporal), se abren camino en la economía de Ryukyu por medio del financiamiento con capital comercial del sector privado. Los mercaderes, que llegan a las Ryukyus desde Kagoshima, Osaka, Kyoto y Hyogo, y se instalan allí, administran los negocios y comercian de manera exclusiva todos los bienes importados, como arroz blanco, aceite repensado y salsa de soja.
1879 (Shō Tai 32)	Se establece la Prefectura de Okinawa. Se produce la anexión completa de las Ryukyus (shobun Ryukyu) por parte del gobierno Meiji, y colapsa el gobierno real. Shōtai entrega el castillo de Shuriwa.
1880 (Meiji 13)	Se compila el "Okashidon manrei-chō" . Se verifican los nombres e ingredientes de más de 100 dulces, se crean productos de prueba y se toman registros.
1882 (Meiji 15)	Se publica el "Matsuri no Toki Zembu Nikki" (Menú de banquetes durante las festividades). Este es un libro que contiene un registro del menú de platos servidos en los rituales familiares celebrados en Miyara Dunchi en las islas Yaeyama y también cuando se produce una asignación (del gobierno real) para prestar servicio como zaiban (guardia) en las islas Yaeyama. Los registros incluyen las ofrendas y los ingredientes que se utilizan en el menú de platos de cada acontecimiento. Los platos de las ofrendas que se sirven en un servicio conmemorativo budista consisten en Shōjin Ryōri, una cocina vegetariana que no utiliza carne ni pescado. Entre otras cosas, en este libro, pueden verse ingredientes (dugongos, helecho nido de pájaro, brotes de Adán y un tipo de alga marina llamada murasaki nori (o ama nori), además de platos únicos de las islas Yaeyama.
1882 (Meiji 15)	Ozaki Saburō escribe un libro titulado "Okinawa-ken shisatsu fukumei-sho" . Recorre diversos distritos magiri y anota los productos locales, las costumbres y las condiciones de vida de los campesinos.
1883	El siguiente es un recuento del ganado en la prefectura: 20.153 reses, 14.581 caballos, 56.609 cerdos y 36.507 cabras. La cantidad de cerdos faenados es la más alta del país.
1883 (Meiji 16)-1884 (Meiji 17)	La cantidad de fabricantes y vendedores de tofu aumenta en Shuri y Naha. El ushinja tofu es el producto que más se vende en los mercados de Yogi y Kohagura. Se compila el "Okinawa-ken Kyūkan Magiri Naihō" . Este es un documento sobre investigaciones realizadas por el gobierno Meiji y la Oficina de la Prefectura de Okinawa sobre antiguas costumbres y prácticas. Se investigan y registran las costumbres, las regulaciones, las diversas instituciones de los diferentes magiri, además de las celebraciones y rituales que allí se celebraban. Se controla el tamaño de los platos servidos en las cajas con capas y el contenido de los platos, y quienes violen las reglas reciben una multa. Se vuelve un recurso valioso aprender sobre la comida que se sirve en los acontecimientos.
1887 (Meiji 20)	Los mercaderes de cerámica se abren camino en las Ryukyus desde Japón. Se introducen productos de cerámica accesibles y duraderos. Un elemento de vajilla llamado "sunkan makaí" (cuenco de arroz) es uno de ellos.
1888 (Meiji 21)	Abre un restaurante occidental en Nishi-Shinmachi, Naha. Los distritos comerciales como Ufujō-me Dōri, Ishijō Dōri y Mise-no-mae Dōri están atiborrados de personas.
1889-1890 (Meiji 22-23)	Se abre por primera vez una tienda que vende leche en Naha. Se dice que, desde entonces, beber leche se volvió una costumbre entre las personas de Shuri y Naha, por lo que aumentaron las lecherías.
1893 (Meiji 26)	Basil Hall Chamberlain escribe que, en ocasión de su visita a las Ryukyus, fue invitado a la residencia del príncipe Shō Ten (Nakagusuku Udon) y agasajado con cocina japonesa, pero que los platos que le sirvieron en la residencia del príncipe Shō Jun (Matsuyama Udon) más tarde eran representantés perfectos de la cocina china.
1901 (Meiji 34)	Comienza la pesca de bonito a gran escala en la aldea de Zamami, y se implementan el procesamiento y la manufactura del katsubushi (bonito seco).
1902 (Meiji 35)	Fukunaga Gichi comienza a ofrecer "Shina Soba", que finalmente evolucionó hasta convertirse en Okinawa Soba.
1908 (Meiji 41)	Las ofrendas durante el Festival de Obon cambian de los frutos de Adán (palma pandano o pino tornillo) a frutos de árboles y piñas, bananas, etc. Arakaki Shukukō abre una tienda especializada en dulces de Ryukyu en Nishizato. Es el nieto y sucesor de Arakaki Shukuki, quien fuera maestro de cuchillo de cocina para el gobierno real en Shuri.

Período Edo

Período Edo

Período Edo

Período Edo

Período Edo

Período Edo

Período Edo

Período Edo

Período Edo

Período Edo

Período Edo

Período Edo

Período Edo

Período Edo

Período Edo

Período Edo

Período Edo