

## WASHOKU – Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad por UNESCO

Kazuyoshi Higuchi  
Embajador del Japón

En Diciembre del 2013, WASHOKU, cultura dietética tradicional del Japón, fue declarado como Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad por UNESCO.

Washoku es la práctica social basada en el espíritu esencial de los Japoneses quienes respetan la naturaleza, la cual contribuye a la vida saludable, y a estrechar el vínculo familiar y de la comunidad. Los nombres populares en el menú como el Sushi, Tempura, Yakitori, Curry, Ramen etc. no definen Washoku.

Washoku tiene 4 características principales :

1. Respeta la frescura y el sabor natural de los variados ingredientes:

Los ingredientes usados en Washoku son diversos, frescos y disponibles en las cuatro estaciones del año, reflejando la naturaleza rica y amplia del mar, la montaña, el río y la villa. Washoku requiere un cocinado y proceso mínimos y cuando se comen, serán sazonados con salsa de soya y wasabi por cada persona.

2. Dietas bien balanceadas y saludables:

El estilo de la dieta del Japón tiene como concepto básico una sopita de miso con tres platitos y está evaluada como una nutrición bien balanceada ideal. Para comer el arroz con deleite, el cual es el alimento principal, se acompaña de una sopita, un guisado de verduras, un pescado asado y una verdura en vinagre.



Teniendo los palillos y tazones en la mano, se come el arroz y tres alimentos complementarios respectivamente. Esta es la manera de comer en el Japón y una de las culturas de Washoku. La exquisitez se basa en el ácido glutámico extraído del alga marina seca y del ácido inosínico extraído del pescado bonito Katsuo seco.

Utilizando bien la exquisitez de tales ingredientes se realiza vida de la comida con menos grasas de origen animal y se contribuye a una larga vida y prevención de la obesidad en los japoneses.

3. Énfasis de la belleza de la naturaleza en la presentación:

La belleza de la naturaleza y el cambio de las estaciones está enfatizada en la presentación de Washoku. Los platos son decorados con hojas, flores y bambú y sus motivos naturales son representados en los platos de alimentos y que son cortados decorativamente.

La decoración de la mesa y la habitación que combinan con las estaciones, es también asociada estrechamente con Washoku.

4. Conexión con eventos anuales:

Washoku ha estado desarrollando y usando el conocimiento tradicional y costumbres estrechamente asociados con la naturaleza y la conexión con los eventos anuales.

Eso estrecha el vínculo de los miembros de la familia y de la comunidad. Cuando ellos comparten su tiempo de comida juntos, se puede apreciar los ingredientes regalados por la naturaleza.

El fondo del registro del Patrimonio Intangible de la Cultura:

El valor de la comida japonesa tradicional en el hogar no es igual al valor de las mismas comidas japonesas populares que conocen los extranjeros, tales como el sushi, tempura, shabushabu, sukiyaki, que no son aplicables como patrimonio.

Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad por UNESCO: se define como la cultura no tangible y vinculada a la historia, costumbres, y tradiciones; y protege a la cultura, la cual está próxima a tener una crisis y se debe elevar un movimiento para respetar dicha cultura.

Así como he mencionado, la evaluación es para el valor cultural de la comida tradicional y de su buena armonía con la naturaleza y las estaciones y no por el sabor de la comida.

Los registros en el patrimonio muestran que los japoneses están perdiendo la cultura de Washoku y por esta razón hay que preservarla como tal.

La cultura Washoku es una de las identidades de los japoneses y pienso que los salvadoreños también tienen su identidad cultural y aunque ha cambiado un poco a través del tiempo, admiro la preservación de su cultura.

FIN