

# El *sushi* en Japón y en el mundo<sup>1</sup>

DOI: 10.32870/mycp.v11i32.357

Daisuke Kishi<sup>2</sup>

## Resumen

*El sushi es quizá uno de los platillos tradicionales de Japón más conocidos internacionalmente. En este artículo se intenta señalar en forma breve cuál es la autenticidad de los sushis, a partir de su origen y variedad. Asimismo se explica la globalización del mencionado alimento, la cual se debe en mayor o menor grado al paladar de la gente, costumbres e ingredientes que se consiguen en su tierra.*

## Abstract

The *sushi* is maybe one of the most famous Japanese traditional dishes worldwide. This article tries to briefly point out which is the authenticity of the *sushis*, from its origin and variety. It also explains the globalization of the mentioned food; this globalization is due to the palate of people, habits and ingredients that they obtain on their land.

## Introducción

La comida japonesa indudablemente es uno de los alimentos que están de moda en muchos países del mundo. Si uno viaja al extranjero, sea el país que sea, se encontrarán, al menos en las ciudades, grandes restaurantes japoneses donde seguramente tienen una variedad de *sushi*. En México también los hay muchos, quizá cada día más, pero una característica que distingue a otros países probablemente es la existencia de puestos de comida japonesa u oriental. Entre ellos destacan los de *sushi*. Desde el punto de vista cultural o social

- 
1. Este artículo está basado en una conferencia sobre "el sushi - ¿una moda alimenticia o una globalización cultural?", la cual di el día 13 de octubre de 2005 en el Encuentro Internacional de Vinculación Empresa-Escuela, Asia-Jalisco.
  2. Profesor-investigador del Departamento de Estudios del Pacífico de la Universidad de Guadalajara.

esto puede deberse a una influencia de los puestos de tacos o de fritangas. Entonces, ¿por qué está tan de moda comer *sushis*? ¿Es porque se considera un alimento dietético y saludable, o simplemente porque está rico? Según *Kodansha Encyclopedia of Japan* (1983), el mencionado alimento japonés se clasifica en cuatro categorías: a) *maki-zushi*; b) *nigui-zushi*; c) *chirashi-zushi*, y 4) *hako-zushi*, las cuales mencionaremos posteriormente.

El *sushi* es un platillo tradicional de Japón que se prepara básicamente con arroz mezclado con un poco de vinagre ligeramente dulce y pescado crudo fresco. Un japonés o un conocedor de Japón, al observar bien el *sushi* que se vende en México y tal vez en la mayor parte del mundo, encontrará la diferencia que existe entre el *sushi* auténtico y el extranjero. Diríamos nosotros que es un *pseudosushi* o un cuasi *sushi*. Posteriormente analizaremos el porqué.

### Origen del *sushi*

Etimológicamente la palabra *sushi*, que se escribe en japonés 鮓 o 寿司 tiene el siguiente significado: en el primer kanji, la parte izquierda tiene un valor de “pez o pescado”, y la derecha significa “madurar algo” (en este caso, al pescado). La última palabra formada por dos kanjis: 寿 (“felicidad”) y 司 (“gobernar”), adaptados a la forma de ser de los japoneses, significa “gobernar la felicidad”, ya que en general muchos japoneses hemos sido supersticiosos y tendemos a relacionar lo que nos está pasando con el bien o con el mal. Es importante mencionar también que desde el punto de vista fonético los nombres *maki-sushi* y *nigui-zushi* —que suelen encontrarse en el menú del restaurante japonés en el extranjero— no son correctos, sino que se deben pronunciar *maki-zushi* y *nigui-zushi*, respectivamente. Este fenómeno, común en muchos idiomas, se debe a la sonorización de [s] entre vocales.

De hecho el *sushi*, sorprendentemente, no es originario de Japón; su origen, según algunos investigadores, parece estar en el sureste de Asia y data del siglo IV a. C.

De hecho el *sushi*, sorprendentemente, no es originario de Japón; su origen, según algunos investigadores, parece estar en el sureste de Asia y data

del siglo IV a. C.<sup>3</sup> En esa época se conservaba pescado, en especial de agua dulce dentro del arroz u otro tipo de cereal cocido que se iba fermentando, pero ese arroz fermentado no se comía. Parece que esta técnica, a través de China y posteriormente de Corea, llegó a Japón en la Era de Nara.<sup>4</sup> Con razón, entre la comida coreana y la japonesa se encuentran platillos comunes o muy similares; desde luego que el caso del *sushi* no es excepción. Según el Código Yoro llamado *Yoro-ritsuryo* (718), se pagaban los impuestos con *sushi* de abulón (Morieda, 2002: 56). En ese periodo nipón se comía el supuesto *sushi* arriba mencionado también con tenca o una especie de trucha. Es evidente que durante los siglos X al XII dicho alimento todavía se consumía de la misma manera que en las primeras etapas, según se afirma en algunas obras literarias japonesas.<sup>5</sup>

En la Era de Azuchi-Momoyama,<sup>6</sup> pocos años antes de la Era de Edo,<sup>7</sup> a finales del siglo XVI, empezó a usarse el vinagre, gracias al cual el *sushi* tuvo un desarrollo fabuloso, ya que el vinagre impide que los alimentos se echen a perder; se supone que ahí empezó a consumirse el pescado acompañado de arroz como si fuera un solo platillo. En otras palabras, podemos decir que es el verdadero origen del *sushi* actual. Se empezaron a consumir pescados de agua salada tales como huachinango pequeño o caballa, entre otros. A finales del periodo de Edo (probablemente entre 1804 y 1830), el *nigui-zushi* fue inventado por Yohei Hanaya. Este platillo también recibe el nombre de *edomae-zushi* (que significa “*sushi* de la frente de Edo”), puesto que se usaban los pescados del golfo de Tokio, el cual se encuentra enfrente de la capital Edo. De hecho, durante el periodo de Edo y el de Meiji (1868-1912) prácticamente no había restaurantes de *sushi*, sino puestos de *sushi*<sup>8</sup> donde el pescado crudo solía conservarse en vinagre, en salsa de soya o incluso ya preparado. De esta manera, se deduce que la base culinaria del *sushi* actual se ha formado antes del periodo de Meiji. Después de la Segunda Guerra Mundial, ha cambiado la forma de venta, dado que por cuestión de la higiene se prohibió

---

3. Véase [www.sushihome.cl/historia.htm](http://www.sushihome.cl/historia.htm).

4. Años 710-793. La capital se llamaba en esa época “Heijookyoo”.

5. Se puede observar en *el Diario de Tosa (Tosa Nikki)* en 935; *el Libro de la Almohada (Makura no Soshi)* en 1002; *Antología de los Cuentos del Pasado (Konjaku Monogatari)* en 1108 o poco después.

6. Años 1573-1602.

7. Años 1603-1867.

8. Esa escena se puede observar en una obra del pintor Hiroshige Utagawa, la cual se conserva en el Museo Conmemorativo de Artes de Ohta. De la misma manera, se puede acudir a las páginas Web: <http://digitalmuseum.rekibun.or.jp/app/collection/detail?id=0190203535&sr=%96%BC%8F%8A>; <http://www.kabuki-bito.jp/special/mec/03/no2.html>.

vender *sushis* en los puestos. Esa época en la historia del *sushi* se podría considerar, pues, como una etapa de transición de lo popular a lo lujoso.

### **Variedad del *sushi* tradicional**

En este apartado nos referimos a la variedad en un sentido clásico o tradicional, puesto que recientemente existe una variedad más amplia de dicho plato, incluso en la tierra del sol naciente.

#### *Maki-zushi*

Existen inmensas variedades de *sushi*, dentro de las cuales una de las más conocidas internacionalmente quizá es el llamado *maki-zushi*, que quiere decir “*sushi* enrollado”. Es muy fácil de preparar no sólo en restaurantes, sino también en casa. Como es sabido por los aficionados a la comida japonesa y muchos otros, en una tablita de madera o de bambú se pone primero una hojita de algas marinas secas llamada *nori*,<sup>9</sup> a la cual se le pone de manera uniforme una capa de arroz cocido, pero no en mucha cantidad; luego se le ponen, dependiendo del gusto, pescado crudo o preparado, verduras como pepino u otros ingredientes. Después de este procedimiento se enrolla cuidadosamente la tablita, apretándola al mismo tiempo. Una vez enrollado el *sushi*, normalmente lo cortamos en seis u ocho pedazos.<sup>10</sup> Se come con la mano o con los palitos con un poco de salsa de soya, pero no totalmente bañado en ella. Esto para conservar el sabor original del *sushi* o ingredientes.

El *maki-zushi* probablemente es el *sushi* más consumido y arraigado en Japón. Primero, es fácil de comer; en segundo lugar es fácil para llevarse, pues en cualquier supermercado o en la sección de comidas preparadas de un centro comercial, y por supuesto a la entrada de una *sushiería* o un restaurante de *sushi*, se puede encontrarlo en un contenedor. A la hora de comida, en Japón a las doce mucha gente lo compra para disfrutarlo en su oficina ya que tienen un tiempo limitado para comer. Para llevarse a un día de campo (ir a día de campo es mucho menos común que aquí) uno acostumbra preparar otro tipo

---

9. Una hoja *nori* mide normalmente 20 x 18 cm. El *nori* más conocido se llama *asakusa-nori*, ya que en el periodo de Edo, en la zona de Asakusa, en Tokio se cosechaban dichas algas.

10. Véase <http://www.sushi-nori.co.jp/maki.html>.

de lonche, quizá sándwich u *onigiri*.<sup>11</sup> Es interesante añadir que el *sushi* no es la comida de todos los días, sino que tal vez haya similitud con los antojitos mexicanos.

### *Nigui-ri-zushi*

El *nigui-ri-zushi*<sup>12</sup> es un “*sushi* apretado”, ya que encima de un puño de arroz apretado se pone algún ingrediente, sea un pedazo de atún fresco, calamar, pulpo, huachinango, lenguado, abulón, anguila asada con salsa de soya agri-dulce, huevo, etc. Y ¿cómo se puede comer más rico? La mejor manera de saborearlo es comerlo en cuanto el cocinero lo prepara. Entonces, ¿de qué manera se come? Por supuesto se puede comer con los palitos, pero yo les recomendaría probarlo con la mano, pues sinceramente es más fácil de tomarlo y comerlo que con los palitos. Además es más conveniente ponerlo en salsa de soya por la parte del ingrediente, o sea la parte del pescado, porque si se intenta al revés se desbarata el arroz. Y la cantidad de salsa de soya deseable es la mínima para que no se pierda el sabor del ingrediente. También es importante mencionar que el *wasabi*, hecho de una especie de raíz verde rallada, suele acompañar al *sushi* no sólo por sabor, sino por cuestión de salud, ya que ese picante japonés sirve para desinfectar los alimentos.

Este *sushi* puede ser uno de los más elegantes, pues aunque varíe mucho el precio, si uno va a una *sushiería* de primera categoría un par de *nigui-ri-zushi* costará 1,000 a 2,000 yenes (100 a 200 pesos). Tal vez por esta razón, cuando tenemos visita o invitados en casa pedimos, con cierta frecuencia, un servicio a domicilio a un restaurante de *sushi*. Otro ejemplo de interés será el caso de un funeral o de un velorio; al final del rezo en el velorio o después del funeral se invita normalmente un *nigui-ri-zushi*, tal vez porque se considera elegante, o sea porque el arroz en la terminología de *sushi* se llama *shari*, el cual coincide con el nombre de “hueso del Buda” (*Busshari*).<sup>13</sup>

### *Chirashi-zushi*

---

11. Es una bola apretada de arroz normalmente en forma triangular, la cual contiene en el centro pedacitos de *umeboshi* (una especie de chamoy) o salmón salado asado, entre otros ingredientes.

12. Véase [http://www.tabiguru.com/img\\_taberu/01sushi/tanifugi/tanifugi02.jpg](http://www.tabiguru.com/img_taberu/01sushi/tanifugi/tanifugi02.jpg).

13. Según la creencia budista, después de la muerte uno va a ser un discípulo del Buda en su mundo.

El *chirashi-zushi*<sup>14</sup> quiere decir en japonés “sushi espolvoreado”. Sobre el arroz para *sushi* se esparcen varios ingredientes ya preparados, tales como camarones cocidos, setas, chícharos con toda la cáscara, pepinos, huevos al estilo japonés, etc., la mayoría de los cuales deben ir picados muy finamente. Por eso se ve “espolvoreado”, aunque esa expresión parece un poco exagerada. El *chirashi-zushi* también se llama *gomoku-zushi*, que significa “*sushi* de cinco elementos”. Este nombre se debe seguramente a lo colorido de los ingredientes. Este *sushi* quizá sea una de las variedades más caseras, ya que en las reuniones familiares se suele preparar con mucho cariño, lo cual confirman los datos de la encuesta sobre “qué tipo de sushi se prepara en casa”.<sup>15</sup>

Tabla 1

	<i>Tipo de sushi</i>	<i>Frecuencia (%)</i>
1	<i>Chirashi-zushi</i> (con los ingredientes mezclados con el arroz)	74.0
2	<i>Temaki-zushi</i> <sup>1</sup>	51.1
3	<i>Inari-zushi</i> <sup>2</sup>	37.7
4	<i>Chirashi-zushi</i> (con los ingredientes encima del arroz)	24.2
5	Maki-zushi	21.2
6	Oshi-zushi	5.6

1. Es una variación de *maki-zushi*. Como indica el nombre *te* (que significa “las manos”), cada quien lo prepara con sus manos según su gusto, sin usar la tablita. El tamaño de *nori* es más pequeño y se enrolla en forma de cono.
2. El “*inarizushi* se hace relleno de bolsas de *abura-age* endulzado con arroz de *sushi*” (Hosking, 2001: 246).

Fuente: Mitsukan, 2000.

### *Hako-zushi*

Según el diccionario japonés *Koojien* (299 y 1779), el *hako-zushi* (“sushi en la cajita”) se usa como sinónimo de *oshi-zushi* (“sushi a presión”),<sup>16</sup> puesto

14. Véase <http://shinshu.fm/MHz/50.60/images/qK4p6dSe.jpg>; [http://party-bambino.com/pic-labo/chirashi\\_11.jpg](http://party-bambino.com/pic-labo/chirashi_11.jpg).

15. Mitsukan, una empresa de vinagre, realizó esta encuesta en el año 2000 tanto en Tokio como en Osaka (Morieda: 136-138).

16. Véase <http://www.kouzushi.com/img/osizusi009.jpg> en la cual aparece el típico *battera*; <http://www.sushi.ne.jp/sushinet2/s016merumaga/mz-vol-14.htm> en que se explica su preparación.

que se prepara con arroz envinagrado en una caja de madera que mide unos 13 centímetros cuadrados, encima del cual se colocan pescado en vinagreta, mariscos y a veces verduras. Después con una tapita se presionan todos los ingredientes, para sacarlo del mencionado molde y cortarlo en tamaño de un bocado. Este *sushi* se considera típico de Osaka, aunque en otras prefecturas tales como Kioto, Toyama, Tottori, Hiroshima y Yamaguchi se producen variantes del mismo. Los pescados más usuales son arenque y caballa.

El mencionado *sushi* recibe también el nombre de *battera*,<sup>17</sup> el cual proviene del vocablo portugués *bateira* que significa “lancha”,<sup>18</sup> pues en la Era de Meiji, alrededor del 1893 en una sushiería de Osaka bautizaron con ese nombre el *sushi* hecho con una especie de arenque llamado *konoshiro* por su forma. Posteriormente se dio dicho nombre al mismo tipo de sushi con caballa en vinagreta.

### **La corriente actual del *sushi* en Japón y en el mundo**

En estos días, además de los mencionados *sushis* clásicos se vende *temaki-zushi*, que es seguramente una variación del *maki-zushi*. Como indica el nombre en sí, se prepara con las manos sin usar esa tablita de madera. De ahí viene la palabra, ya que el prefijo o partícula *te* significa “manos”. Gracias a esta facilidad, parece que se está haciendo cada vez más popular en nuestra vida alimenticia cotidiana. Últimamente cuando realizamos alguna reunión familiar, pero bastante familiar, a veces acudimos a este platillo. Quizá podamos decir que son una clase de “taquitos japoneses”. Además de ser fácil de preparar, es divertido, pues cada quien puede servirse a su gusto. Estos elementos nos permiten vivir una vida social un poco más activa, aunque no tanto como en este país.

El *sushi*, de cierto modo, era antes un platillo muy elegante, pues por ser caro el acceso a los bares o restaurantes de dicha comida estaba limitado a algunas clases de personas. En la actualidad, sin embargo, uno ya puede comerlo a gusto con unos 600 ó 700 yenes en muchos lugares. ¿Dónde se podrá disfrutarlo tan barato? Si encontraste en las calles niponas un letrero que dice: “Kaiten-Zushi”,<sup>19</sup> ya la hiciste. Se refiere al “*sushi* de banda sin fin”.

---

17. Véase *Kojien* (1801).

18. De hecho, en la Era de Edo ya existía el portuguesismo *battera* o *batteira*, pero sólo en sentido de “lancha” (<http://gogen-allguide.com/ha/bateira.html>).

19. Véase <http://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%94%BB%E5%83%8F:KuruKuruSushiRestaurant.jpg#file>.

Los cocineros lo hacen más mecánicamente; como la banda está girando sin cesar, resulta que los clientes lo comen más rápido y llega gente sin cesar también. Este ritmo hizo posible que el *sushi* se economizara. Por tal razón, se puede observar que los fines de semana o los domingos, con cierta frecuencia toda la familia acude a estos restaurantes de *sushi* de banda sin fin, pues últimamente se encuentran *sushi* de hamburguesa o el de pollo con salsa teriyaki e incluso, como postre, aparecen pasteles o flanes. Esto puede ser una innovación para la tradición japonesa. En este sentido, el *sushi* se convirtió en una comida más popular y familiar a todas las clases sociales y a través de todas las generaciones. Es importante mencionar también que este sistema se inventó en Osaka en 1958, hace casi medio siglo. La bebida tradicional que acompaña al *sushi* es el té verde, por supuesto.

En otros países, ¿cuál será la tendencia de dicho alimento? En Corea, por ejemplo, dentro de la categoría de *nigui-ri-zushi* existe *sushi de carne asada coreana*, la cual se prepara generalmente con salsa de soya, ajo, chile y un poco de azúcar. No debemos dejar de mencionar el *sushi de kimuchi* o *kimchi*.<sup>20</sup> De hecho, *kimuchi* es una combinación de verduras fermentadas tales como *hakusai* (col china), nabo y puerro junto con camarones fermentados, ajo, chile, ajonjolí, jengibre, sal y azúcar. Este tipo de *sushis* se podrá considerar como una variación de *nigui-ri-zushi* adaptada a la costumbre culinaria de Corea.

En Hong Kong el *sushi* se puso de moda a partir de los últimos años de los ochenta, en especial debido a la introducción del sistema *kaiten-zushi*, según lo menciona Wai-ming (301). En esa tierra asiática Genki Sushi y Genroku Sushi son las principales tiendas de cadena en relación con el *kaiten-zushi*. La primera cuenta en Hong Kong con 18 sucursales, y la segunda con 21. De acuerdo con el mismo autor (302), Genroku Sushi es “el rey de los *sushis* al estilo hongkonés”, dado que usan ingredientes locales, además de que es mayor el tamaño del *sushi* y más bajo el precio. Esta moda llegó también a Europa; en Londres inauguraron en 1999 Yo! Sushi, y actualmente dicho restaurante de cadenas cuenta con más de 20 sucursales en la misma ciudad.

En algunos países occidentales y americanos, incluyendo Latinoamérica, el llamado *California-maki*, cuyos ingredientes distintivos son el aguacate y el

---

20. “La receta más extendida utiliza como ingrediente básico un vegetal conocido como col china (en coreano “Bae-chu”), cuya forma es similar a la de una lechuga, aunque existen otras recetas en las que se utilizan como ingrediente básico rábanos o pepinos. Otros ingredientes son: pimienta roja molida, ajos o cebollas tiernas. De olor fuerte y característico, su sabor es salado y picante.” (<http://es.wikipedia.org/wiki/Kimchi>).



queso Philadelphia, es ya famosísimo, pero en Japón no existe esta variación. El origen de este *sushi*, como lo indica su nombre, está en un barrio japonés Little Tokio, en Los Ángeles. En 1963 un cocinero de *sushi*, Ichiro Mashita, lo inventó en el sushi-bar de Tokio Kaikan.<sup>21</sup> Dicho invento fue realizado para sustituir *toro*, que es parte grasosa del atún, por aguacate,<sup>22</sup> ya que la textura y el sabor con salsa de soya y *wasabi* del aguacate es similar a los del atún *toro*.

Podremos decir lo mismo con el *sushi de surimi* y *sushi empanizado*. En París incluso existe el *sushi* de hígado graso (*foie gras*) del ganso, el cual no se come con palitos sino con cuchillo y tenedor. Estas variaciones pueden ser un invento de los cocineros en el extranjero o un resultado de la adaptación al estilo occidental.

Por último, desde el punto de vista médico o nutritivo, el *sushi* puede ser un alimento muy sano. En primer lugar, el vinagre que contiene el arroz de *sushi* permite que se conserve en buen estado el alimento; además previene cansancio físico y presión alta arterial. En segundo lugar, comer pescados como atún (en especial la parte de la panza), caballas, sardinas puede prevenir cáncer, demencia senil, artritis reumatoide, etc. Este efecto se debe al funcionamiento del DHA (ácido docosahexaenoico). Además, las algas marinas son buenísimas para mejorar el funcionamiento de los intestinos. Así que no hay que desperdiciar estos recursos marinos.

## Conclusión

El *sushi*, por lo visto, parece estar de moda tanto en Japón como en muchos países del mundo, pero no simplemente porque es un alimento extranjero sino por su riqueza nutritiva y tal vez también por su efecto dietético, ejercido en especial por el vinagre. Socialmente —en el caso de Japón— creemos que el *sushi* desempeña un papel importante para mantener unida una familia y romper el hielo entre la gente.

En el mundo el consumo de *sushi* seguramente va aumentando cada día más, gracias a su riqueza en nutrición y sabor. En algunos países asiáticos y europeos la introducción del sistema *kaiten-zushi* en el mercado tal vez sea un inicio del *boom* de *sushi*. Las variaciones del *sushi* en los diversos países no

---

21. Véase <http://ja.wikipedia.org/wiki/Sushi>.

22. Véase <http://www.sushimasters.com/history-pioneers.htm>.

podrán ser juzgadas, ya que es una forma de adaptación a las nuevas tierras, igual que en los casos del lenguaje, la migración y otros fenómenos sociales. Asimismo se podrá decir que Japón, en cuanto al *sushi*, está en una etapa de internacionalización con la aplicación de ingredientes no clásicos como carne. Con todo esto, se deduce que el *sushi* está al menos en vías de enriquecimiento y globalización alimenticia.

### Referencias bibliográficas

- Hosking, Richard, *Diccionario de la cocina japonesa: Ingredientes y cultura*, Zendera Zariquiey, Barcelona, 2001.  
<http://www.sushihome.cl/historia.htm>.
- Kijima, Naomi, *Bento Boxes: Japanese Meals on the Go*, Graph-sha, Tokio, 2002.
- Kodansha International Ltd., *Todo sobre Japón*, Kodansha International Ltd., Tokio, 2003.
- Kodansha Ltd., *Kodansha Encyclopedia of Japan*, núm. 7, Kodansha, Tokio, 1983.
- Kumakura, Isao, "The Globalization of Japanese Food", *Food Culture*, vol. 1, núm. 200, pp. 5-7.
- Morieda, Takashi, *Sushi • sushi • sushi*, PHP Interface, Tokio, 2002.
- Rodger, Jacky (ed.), *The Sushi Menu*, Cross Media Ltd., Londres, 1998.
- Shinmura, Izuru (ed.), *Kojien*, Iwanami Shoten, Tokio, 1978.
- Wai-ming, y N. G. Benjamín, "Imaging and Consuming Japanese Food in Hong Kong, SAR, China: A Study of Culinary Domestication and Hybridization", *Asian Profile*, vol. 34, núm. 4, 2006.