

Historia de Sakuraba, hojas de cerezo



El invento del Sakuramochi, pastel de arroz envuelto en hojas de cerezo en salazón, se remonta aproximadamente a 300 años, al segundo año de la Era Kyoho (1717).

Según la obra llamada "Toen shosetsu" (novela de tertulia de conejos que narran sus anécdotas raras) compilada por Takizawa Okikuni, más conocido por el seudónimo de Takizawa Bakin, Shinroku, un sirviente del Templo Chomeiji del barrio Mukoujima de la ciudad de Edo (actual Tokio) cosechó las hojas de cerezo en el dique del río Sumida e hizo las hojas de cerezo en salazón. Con estas hojas, él preparó por primera vez un pastel de arroz Sakuramochi. Al ponerlo a la venta, se vendió como churros y a lo largo del Período Edo se convirtió en un dulce representante de primavera en la confitería japonesa.

Oshima Zakura (*Prunus speciose*)

En el pastel de arroz Sakuramochi se usa una hoja de cerezo en salazón y en el del Municipio Matsuzaki se usa la hoja de cerezo Oshima Zakura. Es una variedad que tiene una mayor vitalidad entre los cerezos silvestres que habitan en las zonas costeras donde sopla brisa marina muy fuerte. Esta variedad se distribuye principalmente en la isla Izu Oshima, islas Izu, Península de Miura, Península de Boso y en el sur de la Península de Izu. Sobre todo, en la Península de Izu se le denomina también a este cerezo como "cerezo de leña", "cerezo de brisa marina" y "cerezo de pastel de arroz" y con estos nombres diferentes se sabe su estrecha relación con la gente de la localidad. Oshima Zakura contiene una gran cantidad del componente de fragancia única "cumarina" en comparación con otra variedad de cerezos, por lo tanto, tiene un aroma incomparable con los demás. Sus hojas sin vellos tienen una buena forma y son óptimas como material de alimentos. En el Municipio Matsuzaki sólo se cultivan los cerezos de variedad Oshima Zakura.

Sakurabazuke, hojas de cerezo en salazón de Izu

Dicen que en la región de Izu comenzó la producción de las hojas de cerezo en salazón Sakurabazuke hacia el final de la Era Meiji. Un comerciante de encurtidos del Municipio Kozu, Prefectura de Kanagawa, pidió que hicieran las hojas de cerezo en salazón. Así, transportaron los barriles y la sal a la zona Koura de Minamiizu y cosecharon las hojas de cerezo silvestre para hacer las hojas en salazón. Entrado ya en la Era Showa, esta actividad se trasladó al Municipio Matsuzaki, donde hacía carbón como industria principal. En ese entonces, el material de carbón vegetal era el árbol de cerezo Oshima Zakura y en la zona boscosa de Matsuzaki donde sopla la brisa marina crecían con exuberancia los cerezos Oshima Zakura y era muy conveniente y fácil la recolección de las hojas de cerezo jóvenes. A lo largo de la Era Taisho se desarrollaron los negocios de Sakurabazuke, hojas de cerezo en salazón, junto con la producción de leña y hacia el año 10 de la Era Showa, se difundió su nombre comercial "Sakurabazuke de Tokio" hasta la región de Kyushu, ampliando sus canales de venta en todo el país. La "Línea Jamatsu", línea de ferrocarril ya en desuso, que unía la estación de Numazu con el área portuaria era también un importante "camino de las hojas de cerezo" que conectaba la región de Izu con los lugares de consumo de todo el Japón. A partir del año 25 de Era Showa (1950), la producción de leñas en el Municipio de Matsuzaki ocupaba el primer puesto en Japón gracias a la recuperación económica de la posguerra y con este auge también aumentó la producción de las hojas de cerezo.

Cultivo de las hojas de cerezo

A principios de la década de los 30 de la Era Showa fue el pico de la producción las hojas de cerezo en salazón con los cerezos silvestres, pero esta actividad se fue cayendo poco a poco. La revolución energética de los años 30 de la Era Showa dio un gran impacto a la industria de las hojas de cerezo, la cual "no se podía recolectar las hojas de cerezo si no hacía carbón". Según el archivo, lo que salvó esta crisis fue el "método de cultivo de ramificación" de los cerezos. Dicen que a partir del año 37 ó 38 de la Era Showa (de 1962 a 1963), los agricultores de la zona Iwashina del Municipio Matsuzaki plantaron unos 5.000 plántines de Oshima Zakura. Desde entonces en las montañas que rodean el Municipio de Matsuzaki se extiende un paisaje de campo de los cerezos y hoy en día la producción de las hojas de cerezo en el Municipio Matsuzaki representa casi el 70% de la producción total del país, siendo el número 1 en la producción de las hojas de cerezo.

● Recolección y cosecha de las hojas de cerezo

Cada año, desde finales de enero hasta principios de febrero, se llevan a cabo las tareas de poda, dejando solamente un tallo de unos 20cm de largo desde la raíz. Después, a partir de principios de mayo, unos 40 días después del brote, se inicia la tarea de recogida manual hoja por hoja, cuya cosecha durará hasta finales de agosto.

● Maruke

Las hojas cosechadas se clasifican de acuerdo al tamaño y se atan en manojos de 50 hojas, empleando una cuerda de chamiza. A esta tarea se le denomina "maruke". El término "maruke" se ha transmitido desde tiempos antiguos, pero sólo se emplea para referirse a esta tarea de las hojas de cerezo.

● Tareas de salazón de las hojas

Las hojas de cerezo recolectadas desde principios de mayo son recogidas a diario y en ese mismo día se las ponen en salazón. Antes, entraban 2 ó 3 personas dentro de un barril de cedro 30 koku (Se trata del barril gigante cuya dimensión es de 2m de diámetro y 2m de altura. Un koku equivale a 180 litros aproximadamente.) y se iban colocando los manojos de hojas de cerezo en forma concéntrica, se espolvorean con sal sobre ellos y se repite este proceso hasta llenar el barril. En un barril se conservaba en salazón un total de 40.000 manojos (2 millones de hojas de cerezo). Finalmente, al llenar el barril con las hojas, encima de la tapa se colocaban unas piedras de peso (1 tonelada en total) y así lo guardaban durante unos 5 ó 6 meses. A esta altura, las hojas de cerezo se había tomado un hermoso color carey con un aroma propio, completada así la elaboración de Sakurabazuke.

A propósito, en ese entonces, las "hojas de los cerezos silvestres de 4 ó 5 años de cultivo, cosechadas en el mes de mayo" tenían forma y aroma excelentes. Al ponerlas en salazón, salía la leña de color amarillo-verde oscuro y las hojas hechas en salazón de color carey estaban bien húmedas y blandas, siendo perfectas para el pastel de arroz. Hoy en día, aquellas hojas de cerezos silvestres ya son casi las "hojas de cerezo inalcanzables".