

# 琉球料理



Divulgação da Cultura de Alimentos "Uchina" (Okinawa)

◎ Prefeitura de Okinawa

Divisão de Promoção Cultural, Departamento de Cultura, Turismo e Esportes

TEL.098-866-2768

Sabor de uma 'Cozinha' passada adiante pelas gerações

◎ Prefeitura de Okinawa



Congratulations!  
Japan Heritage Designation



## Os 9 Elementos da Cultura de Alimentos Tradicional de Okinawa

# “Cultura Culinária” Tradicional de Okinawa

Construída nas base da cultura culinária única de Okinawa conhecida como Ryukyu cuisine, é uma cultura da vida diária que incorpora vários elementos como ingredientes e técnicas de cozimento, modos e costumes. Evidenciando isso está uma profunda reverência à natureza e clima. É um espírito que valoriza a ligação com a família, parentes e a região e as influências de trocas com outros países incluindo China e Japão.

## O que é a “Ryukyu Cuisine”?

Ryukyu cuisine é uma cozinha tradicional desenvolvida em Okinawa e passada adiante através das gerações. Durante a era da dinastia Ryukyu, nasceu uma cozinha destinada a entreter os diplomatas visitantes da China e magistrados do Domínio Satsuma, que hoje se encontra no sul do Japão, e se estabeleceu como a cozinha da corte com técnicas e etiquetas refinadas de cozinhar. Isto passou para a classe superior e a partir da era Meiji se divulgou com a população geral, onde se desenvolveu depois. Além disso, existe uma cozinha popular que se formou como resultado do ambiente natura das ilhas subtropicais e ambas as cozinhas passaram a ser as fontes da Ryukyu cuisine.

Designação da  
Herança Japonesa



JAPAN HERITAGE

日本遺産

“Ryukyu cuisine”, “Awamori” e “Geino (artes de espetáculo)” – tradições culturais de Okinawa que passaram adiante a partir da era do Reino de Ryukyu

A Prefeitura de Okinawa, que uma vez era conhecida como o Reino de Ryukyu, formou sua própria cultura. Mantendo-se como “Shurei no kuni = um país que valoriza a cortesia,” o Reino de Ryukyu foi bem vindo e entretinha os hóspedes estrangeiros oferecendo-lhes um tratamento cortês.

Em particular, o sapposhi ou missões de investidura pelo Imperador Chinês, consistia de um grande número de oficiais chineses que permanecia em Ryukyu até aproximadamente seis meses por ocasião da nomeação de um novo rei. Os banquetes realizados nestas ocasiões eram um evento nacional importante, com foco na cozinha e na arte de espetáculo para dar as boas vindas aos enviados chineses. O kyutei ryori (pratos servidos na corte), goyoshu (licor real oficial) awamori e geino que animavam estes banquetes ainda são populares entre o povo de Okinawa, assim como o orgulho da Prefeitura de Okinawa.

A cultura culinária e as artes de espetáculo cultivadas durante a era do Reino de Ryukyu foram herdadas pelo shurei no kokoro (espírito de cortesia) que foi passado adiante entre o povo de Okinawan, ao mesmo tempo que reflete a história do “yogawari” (mudanças no mundo).

### 1 Ingredientes

Uma gama de ingredientes nativos alimentada pelo clima subtropical é empregada, incluindo vegetais, frutos do mar, algas, tofu e carne de porco, juntamente com ingredientes adicionados de fora, como kombu, brotos de bambu, etc.

### 2 Cozinha

Existem muitas sopas, ensopados, refogados e frituras que usam a gordura. Outro elemento característico é a utilização total de ingredientes para minimizar o desperdício, evidente nestas práticas, como guardar o caldo que sobra da fervura de um alimento. Existem poucos alimentos crus.

### 3 Sabor (caldo)

Com o caldo de porco e bonito como base, os ingredientes como carne vermelha, frutos do mar, kombu, vegetais e banha são combinados para dar ao arroz uma profunda riqueza e o umami que é a nota chave do sabor.

### 4 Nutrição

O conceito de “ishoku dogen” (de igual importância da medicina e dieta para um corpo saudável) se enraizou, com uma dedicação ao emprego de ingredientes que têm uma afinidade natural e o uso frequente de ingredientes naturais e infusões, shinjimun, conhecidas como sendo fontes excelentes de nutrição.

### 5 Doces

Passados adiante pelas gerações e artesões confeitários, eles são usados tradicionalmente durante cerimônias e eventos. Além da forte presença de bolos estilo Chinês, existem também os bolos estilo Japonês e estilo ocidental.

### 6 Licor

Durante a dinastia Ryukyu, o Ryukyu awamori foi apresentado ao shogunate e servido para entreter os emissários. Nos últimos anos, o “kusu” envelhecido lentamente (licor de colheita) está se tornando popular.

### 7 Chá

As variedades mais consumidas em Okinawa são shimi-cha e sanpin-cha, ambas originais da China. Existe também um chá estilo de Okinawa único chamado bukubuku-cha, que é batido até a formação de espuma com um batedor de bambu em uma tigela de madeira.

### 8 Utensílios

Com seu modelos deslumbrantes, os laqueados Ryukyu assim como a cerâmica, porcelana, etc., foram usados deste a dinastia Ryukyu como pratos para a cozinha Ryukyu e expressa a estética Ryukyu juntamente com o alimento que carrega.

### 9 Modos e Costumes

O alimento é um meio de reafirmar as ligações sociais, com pratos especiais que são servidos durante eventos e cerimônias tradicionais onde os parentes e locais se encontram.

Página Inicial da  
Prefeitura de Okinawa



Cultura Culinária  
Tradicional de Okinawa



Para detalhes, veja aqui →



Desenvolvida e profundamente influenciada pela China e Japão

## Tundabun

Tundabun é o representante dos laqueados tradicionais de Ryukyu. De acordo os documentos históricos Chineses, “Tunda” (‘estrada oriental’) é derivada de “Convidado da Estrada Oriental” e é entendido como servir como o dono da casa e cuidar dos convidados.

Existem pratos de várias formas, como quadrados (cinco itens), hexagonais (sete itens), octogonais (nove itens), circulares, etc., e pequenos pratos no centro que contêm petiscos coloridos, com lindas formas, e cujo sabor é o mesmo se servido frio, em um número que corresponde ao número de convidados.

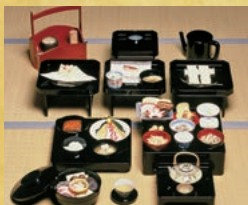
As peças centrais representativas incluem lulas em forma de flores, minudaru (carne de porca cozida no vapor com molho de gergelim preto), kamaboko (bolinho de peixe com grãos de mostarda), gumbomachi (raiz de bardana envolvida em porco assado), kutimpura (pequeno tempura), batata tanmu frita, bolinho de peixe shishi kamaboko, hanbin (um bolinho de peixe macio), urachiki chinuku (cogumelos recheados com bolinhos de peixe), kombu maki (peixe enrolado em algas), suchiki (porco em conserva salgada) e biragaramachi (bolinho de peixe enrolados em cebolinha verde com miso).

### 5 Níveis de Hospitalidade

#### Gudannu Utuumuchi (5 níveis de entretenimento)

Levado para as principais celebrações como casamentos, aniversários de 60 e 70 anos e eventos tradicionais, está a melhor cozinha comemorativa de Okinawa. Um luxuoso menu comparável à cozinha estilo formal Japonesa, acredita-se que o nome vem de cinco bandejas usadas para servir.

A forma do serviço está no estilo Japonês, mas a comida servido só é formada da cozinha Ryukyu.



## Batata Fria Tanmu (taro)

As batatas tanmu roxas claras, perfumadas, cozidas e descascadas, fritas no óleo e depois passadas no açúcar e molho de soja.

## Kutimpura (pequeno tempura)

Tempura frita em uma massa salgada, espessa com o recheio de peixe branco cortados em palitos. Come-se sem molho de tempura.

## Lula em flor

Kubushimi incorpado (choco dourado) cortado manualmente em várias formas, pintado em vermelho e arrumado como flores do qual obteve o nome. Apreciado pelo seu belo visual mais do que só para comer.

## Minudaru (lombo de porco cozido no vapor com um molho de gergelim preto)

Lombo de porco cozido no vapor com um molho de gergelim preto, também chamado kurojishi (‘carne preta’) devido ao seu revestimento em tom de preto. Apesar da sua aparência, ele tem um gosto relativamente leve.

## Biragaramachi (bolinho de peixe enrolado em cebolinha verde com miso)

Bolinho de peixe finamente cortado e frito enrolado com tofu na cebolinha verde e preparado com miso avinagrado. Com um agradável aroma de cebolinha verde.

## Gumbomachi (raiz de bardana enrolada em carne de porco assada)

Raiz de bardana enrolada em fatias finas de lombo de porco e depois fervida lenta e suavemente no açúcar e molho de soja. Um prato delicioso cozido com a combinação excelente de sabor da bardana e carne de porco.

## Shishi (carne) Kamaboko

Shishi significa carne no dialeto de Okinawa. Um bolinho de peixe kamaboko modificado feito pelo mistura de peixe magro com carne de porco moída, considerada como o melhor kamaboko em Okinawa.





# Pessoas Comuns

**Através da Ingenuidade Criativa, incorporando “Ishoku Dogen”  
(a importância igual da medicina e dieta para um corpo saudável)**

A cozinha das pessoas comuns foi criada pela combinação hábil dos ricos ingredientes nutricionais que crescem no clima subtropical com ingredientes trazidos de fora por meio da experiência geográfica e histórica do comércio com Japão e China. É baseada na ideia, importada da China, que o tratamento médico e dieta diária têm a mesma fonte, a ideia razoável de “ishoku dogen” (a importância igual da medicina e dieta para um corpo saudável), que criou raízes nas vidas diárias dos cidadãos de Okinawa com dizeres como “kusuumun” (alimento que age como remédio) e “nuchigusui” (remédio para a vida).



## Goya Champuru

Um refogado que é conhecido como o rei dos vegetais de verão, goya (melão amargo) e tofu, que é o mais amado dos pratos champuru. Goya é rico em vitaminas e é considerado como estimulante de apetite.

## Umuni (purê de taro)

Um prato típico de Okinawa, onde o taro tem sido há tempo parte de uma dieta diária. A pele é descascada, fervida e amassada, é adicionado amido para acentuar a consistência e é moldado em grandes porções. Um prato nativo frequentemente trazido dos campos e plantações de arroz.



## Jimami-dofu

Feito de suco de amendoim e fécula de batata doce, com um acompanhamento branco como tofu. Sua textura espessa e cremosa é excepcional.



## Tanmu Dingaku (purê de batata doce taro de Okinawa)

Também chamado sata tanmu, um kinton ao estilo de Okinawa, purê de taro com um complemento suave, é um item que acompanha também os pratos de carne de porco. Tanmu (taro) é incorporado com a ideia de próspera prole e é usado como um prato de congratulações.

## Ashi Tibichi

Um prato profundamente saboroso de pés de porco cortados em pedaços e cozidos lentamente por um longo período com kombu e rabanete daikon. Ele tem uma textura deliciosa e desmancha na boca.



## Sopa de Tinta de Lula

Lula branca e carne de porco, fervidos com nigana e depois misturados com tinta de lula. Uma sopa rara com um complemento na cor do azeviche. As pessoas adoram o sabor peculiar e forte.



## Yushi Tofu

Refere-se a um estado macio e instável de tofu firme e sólido antes de endurecer. O sabor simples e com notas nostálgicas acalma a alma.

## Somin Tashiya (macarrão somen frito)

Fervido e depois salteado com óleo, com cebolinha verde picada por cima, ele tem um sabor simples. “(Somin) Putturu” é um macarrão macio e fácil de comer; isso significa “amido que derrete e endurece”.



## Soba Okinawa

Representante da comida das pessoas da prefeitura. Caracterizado por espaguete grossos de farinha de trigo em vez de trigo sarraceno, um caldo rico com osso de porco que dá um acabamento consistente à sopa e coberturas como costelas de porco desossadas.



## Tofu Frito

Essencial em uma dieta e parte principal na cozinha caseira, existem muitas formas de comer tofu. O tofu frito de Okinawa é dividido em partes iguais, escorrido, salgado e frito. Seu sabor simples e o aroma do exterior são pontos de charme.





# Ugan (Cerimônia de Oração) e Cozinha Cerimonial

Reforçando os laços entre as pessoas e a terra e com as orações para um próspero ano e adoração aos ancestrais.

Uma ampla variedade de eventos anuais é realizada em cada região de Okinawa, assim como aquelas relativas às orações para uma farta colheita e pesca, aquelas derivadas de ideias de adoração a ancestrais, aquelas transmitidas da China e continente e também aquelas que são originadas em Okinawa. Parentes e residentes locais se reúnem em torno da cozinha cerimonial para compartilhar histórias e deste modo, ela tem o papel de fortalecer as relações da comunidade, pessoa a pessoa e entre as pessoas e a terra.

\*Aqui selecionamos uma parte da cozinha cerimonial. O conteúdo difere dependendo da região.



Soki jiru

## Ano Novo

1º de janeiro pelo antigo calendário Japonês

Se o Ano Novo no continente é um “Bolinho de arroz de Ano Novo”, então o Ano Novo de Okinawa poderia ser chamado de “Carne de Porco do Ano Novo,” já que a carne de porco é vista com frequência nas festas, com pratos de sopa como inamuduchi, nakami jiru e soki jiru sendo tradicionalmente consumidos.

## Hamauri

3 de março pelo antigo calendário Japonês

Chamado “Sanguwachi Sannichi” e conhecido como um festival de estação de mulheres, o hamauri tem mulheres e crianças trazendo cestas de almoço de pic-nic (nos últimos anos, só com Bolinhos de arroz com artemísia e doces de março) para a praia para passar um tempo agradável juntos.



## Shimi

Por volta de abril

Em Okinawa, onde o conceito de adoração aos ancestrais é muito forte, o festival Shimi é realizado em grande escala. Os Bolinhos de arroz e usanmi (alimento em caixas com vários bolos de peixe) são pratos especiais que mesmo nos dias atuais sempre acompanha os eventos de adoração aos ancestrais.



Inamuduchi

Mingau de Arroz com 7 Vegetais da Primavera

## Festival da Estação de 7 de janeiro

7 de janeiro pelo antigo calendário Japonês

No continente, existe um costume de nanakusa gayu, onde as sete plantas da primavera (nanakusa) são colocadas em um mingau e este evento foi transmitido para Okinawa, onde este festival da estação do sétimo dia de mingau de vegetais se tornou um eventos em torno do ano em vários locais.



Nakami jiru (Sopa de miúdos)

Yomogi mochi (Bolos de arroz com artemísia)

Sanguwachi guwashi (Doces de março)



Muchi (Bolinhos de arroz)

Usanmi



Jushi

## Festival Bon

13 a 15 de julho pelo antigo calendário Japonês

Para os três dias de seu início com Unke (boas vindas aos espíritos) em 13 de julho até o fim com Ukui em 15 de julho (retirando os espíritos), o festival é realizado magnificamente em vários locais. Unke Jushi (arroz sazonado e cozido com carne de porco e gengibre) é um prato indispensável na noite do dia 13.



Fuchagi

## Muuchii

8 de dezembro pelo antigo calendário Japonês

Muuchii é um bolinho de arroz aromático enrolado em folhas de sannin (casca de gengibre) ou kuba (palma da fonte) e cozido ao vapor. Como ele usa kasa (folhas) das plantas, é também chamado “kasa muchi.”



Amagashi

Popo

## Yukkanuhi

4 de maio do antigo calendário Japonês

4 de maio no antigo calendário Japonês é chamado Yukkanuhi e os festivais hari (orações para uma boa captura) são executados em uma grande escala ao redor das vilas de pescadores e portos. Neste dia, os doces tradicionais chamados “popo” e “chinbin” são feitos em cada casa, mais para deliciar as crianças.

## 5 de maio

Eventos do calendário solar

5 de maio e o “Festival do Dia dos Rapazes” importado do continente. Acredita-se que a iris juntamente com a artemísia japonesa, desde os tempos antigos, afasta as pragas e a toxicidade, por serem consideradas ervas medicinais que evitam qualquer tipo de doenças. E amagashi (Doce de feijão de Okinawa) é comido com folhas de iris como uma guarnição.

## Jyugoya

15 de agosto pelo antigo calendário Japonês

Durante o tempo do ano quando a lua está na sua forma mais bela, existe um costume que cada casa oferece um fuchagi (bolinho de arroz coberto com feijões adzuki) para seu altar Budista e santuário do deus do fogo.



Muuchii



# Doces de Ryukyu

Influenciados pela China e Japão  
Muitos bolinhos excelentes  
foram inventados

Através de uma harmonioso entrelaçamento dos  
estilos Chinês e Japonês, o artesão da  
confeitaria refinou suas técnicas para criar algo  
único para o clima de Okinawa no qual foi  
criado: Doces Ryukyu. Como nomes como  
chinsuko, ritopen, chirunko, por outro lado,  
yoshino muchi, machikaji e fuji sarasa, a sua  
linhagem é óbvia na primeira olhada.

Devido à cor quente do local, existem  
mais doces fritos e assados do que doces de  
feijão vermelho tipo wagashi. Mesmo hoje, os  
doces tradicionais de Ryukyu  
são usados para eventos e  
cerimônias  
importantes.



## Machikaji

Refere-se a um confeitiro de padaria  
com sementes de papoula ou de gergelim  
espalhadas sobre a superfície. Este  
machikaji é caracterizado  
pelo corante vermelho e na forma de um  
cinto que é amarrado em um grande nó.

## Chippan

Um doce feito fervendo frutas cítricas como  
kunibu (kunenbo) e kabuchii com açúcar.  
Também conhecido como “kippan.”



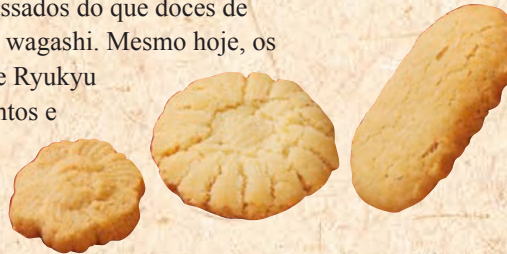
## Natunsu

Um bolinho de arroz aromático popular como um bolo do chá  
da tarde do Ano Novo. Decorado na parte superior com  
amendoins com a forma de quatro pétalas de flor.



## Chinsuko

Confeitaria feita pelo  
derretimento da banha e  
da mistura com açúcar  
e farinha de trigo. Tem  
sido feita desde o  
período dinástico.



## Kogwashi

Um doce duro que é feito  
em várias formas e cores,  
é um doce indispensável  
de festivais e cerimônias.

## Tauchicho

Um massa frita que é uma  
mistura de banha derretida e  
farinha de trigo, envolvida  
com pasta de gergelim,  
enrolada em meios círculos e  
dobrada nos cantos.

## Chirunko

Um bolinho elegante com  
muitos ovos, cozidos e  
cobertos com chippan e  
amendoim.



## Senjuko

Com uma massa de  
farinha de trigo empastada  
com banha e enrolada em  
pasta de feijão com  
gergelim preto e disposta  
em uma forma tubular, que  
é uma massa de confeitaria  
decorada nas cores  
vermelha, amarela e verde.



## Sata andagi

Um produto que  
representa Okinawa,  
com ovos, açúcar e  
farinha de trigo  
amassado e frito. É  
caracterizado pela  
sua forma esférica  
com um lado aberto.



Se você gosta do chá tradicional para desfrutar juntamente com  
seus doces Ryukyu, faça uma jornada no mundo antigo.

## Bukubuku-cha

Bukubuku-cha é feito  
adicionando sopa de arroz  
torrado feita cozinhando o  
arroz junto com a água do  
chá com uma tigela de  
madeira (prato bukubuku) e  
misturando com um batedor  
de bambu longo. A parte  
superior da taça de chá é  
coberto com uma montanha  
espessa de espuma e é  
bebida diretamente da taça  
sem usar uma colher.



## Sanpin-cha

Em Okinawa, sanpin-cha,  
que foi transmitido da  
China desde os tempos  
antigos, é consumido com  
frequência. Sanpin-cha é  
um chá com aroma de  
jasmin e o nome vem da  
palavra chinesa Xiangpian.





# Você conhece o Famoso Awamori

Dr. Kinichiro Sakaguchi, “Doutor Sake,”  
Emérito Professor da Universidade de Tóquio



## Kusu (awamori antigo)

Quando deixado maturar por 3 anos depois da fermentação, um awamori é conhecido como “kusu” (licor antigo). A qualidade do awamori melhora com o envelhecimento e maturação e é incorporado um sabor mais profundo e mais delicioso.

Nos dias pré-guerra, foi dito que havia um kusu em Shuri do período Chinês de Kangxi (1662-1722 pelo calendário ocidental), e deste modo, diz a lenda que havia uma garrafa de awamori que tem mais de 300 anos. E é dito ao mesmo tempo que o costume de cuidar e preservar o awamori que começou durante esta era.



# Awamori

Awamori é um tipo especial de shochu de Okinawa feito com arroz e mofo koji preto. Existe uma teoria que o nome vem de um método de medição de conteúdo de álcool permitindo que o licor forme bolhas (“awa” = espuma, “mori” = encher).

Devido à semelhança de seu sabor e aroma com o Licor Tailandês chamado Laolong, acredita-se popularmente que awamori foi transmitido da Tailândia no século 15, mas em diversos anos recentes outras rotas surgiram incluindo uma conectando a província de Fujian na China.

Durante a dinastia de Ryukyu, awamori foi um item precioso indispensável para a diplomacia, usado para entreter os enviados Chineses e apresentar ao Edo Shogunate.

Além de ser saboreado como um licor, awamori é usado também como tempero para produzir sabores únicos como aqueles característicos do rafute, um prato de carne de porco incomparável de Okinawa.

## O Método Tradicional de Maturação “Shitsugi”

Sho Jun, o quarto filho de King Sho Tai, último monarca de Ryukyu, que também foi um hobbista bem conhecido, escreveu ensaios sobre kusu que permanecem até hoje. Entre eles, é uma introdução indispensável à fermentação do kusu, que reside em um método de preparação de múltiplos potes de barro para preservar o licor na ordem cronológica conhecida como “shitsugi.”

Uma começa colocando o licor bom no primeiro pote como um licor pai e preparando um segundo e terceiro pote separadamente.

O licor pai (do primeiro pote), chamado “ahya,” que foi reduzido pelo bombeamento e evaporação natural, irá suplementar o próximo segundo pote mais antigo.

Deste modo, transferindo do segundo pote para o terceiro e assim por diante, pode-se armazenar licor por centenas de anos sem perder seu sabor.



## Características das Técnicas de Cozimento da Cozinha de Ryukyu

### Champururu

Champururu é uma forma de cozinhar que combina tofu e vegetais da estação. Tofu é uma excelente fonte de proteína vegetal, mas tem carência de vitaminas e fibras para dieta. Isto pode ser compensado por uma combinação com vegetais, tornando champuru um prato nutricionalmente racional. Aqui apresentamos goya champuru. Goya contém bastante vitamina C, de modo que é frequentemente comido em Okinawa pois é eficiente contra a exaustão térmica.



O tofu da ilha é partido com a mão para permitir a emissão de um sabor bem completo e assado para criar uma superfície externa crocante que impede que a umidade saia.

Principais pratos: Chikina (vegetais em conserva) champuru, mamina champuru, goya champuru, rakkyo champuru

### Irichi

Irichi é uma cozinha que usa alimentos secos, raiz de vegetais e outros ingredientes de baixa umidade cozidos e com caldo e fritos. Os ingredientes junto com o caldo e os temperos são então cozidos, dando ao prato um sabor rico inigualável. Aqui, apresentamos chidekuni irichi. Chidekuni (cenoura da ilha) é um raiz vegetal de polpa macia que é usada com frequência em frituras, pratos cozidos e sopas. É rica em caroteno e tem sido usada como uma fonte de nutrição na cozinha de Okinawa.



Em vez de adicionar o caldo de uma vez só, é adicionado repetidamente a partir de uma panela quando a umidade desaparece permitindo que o sabor fique impregnado.

Pratos principais: kubu irichi, kanpyo irichi, blood irichi, ukara irichi, sunshi irichi

### Nbushi

Vegetais, tofu, carne de porco cozida em miso. Um prato que é meio tempo entre um cozido e uma sopa. Também conhecido como ubushi, ubusa e nbusa.



O caldo é adicionado aos ingredientes fritos, o miso vermelho é adicionado e o prato é cozido à medida que é misturado.

Pratos principais: nsunabanbushi, goya nbushi, shibuinbushi, nabera nbushi

### Putturu tasha

Um prato crocante, solto de amido derretido: nmukuji putturu  
Pratos fritos no óleo: somin tashiya, nabera tashiya



# História da Cultura de Alimentos das Ryukyus/Okinawa

(Cronograma Resumido da História da Cultura de Alimentos a partir do século XI ao recente século XIX)

Período/Era	Redação e supervisão editorial: Sumiko Kinjō (Professor Emérito, Universidade das Ryukyus)	Eventos Principais
Séculos XI - XV	<span>Período de Kamakura</span>	Grandes quantidades de arroz carbonizado, trigo e painço, assim como espinhas de peixe, crustáceos e moluscos, escargots, javalis e dugongos foram escavados nas ruínas da era Gusuku. Produtos de ferro, cerâmica chinesa e painéis de pedra Japonesas também foram obtidos das escavações, sugerindo a introdução de cultura estrangeira.
Século XIII		É dito que Zenkan, um monge budista japonês, visitou as Ryukyus e construiu o Templo de Gokurakuji (introdução do Budismo). Kissako (Termo Zen que literariamente significa "tomar uma xícara de chá") foi introduzido. Não existe uma proibição por influência do Budismo de comer carne.
1374 (Satto 25)		É iniciado o comércio com a China e produtos de ferro são importados, enquanto são exportados enxofre e os cavalos das Ryukyus.
1389 (Satto 40)	<span>Era Gusuku</span>	Relações são estabelecidas com o Reino da Coreia (Goryeo). O Rei de Chuzan manda enviados para o Reino da Coreia (Kōrai), oferecendo enxofre e açúcar produzidos nos Ryukyus, tenjiku-shu (tenjiku = nome antigo do Leste da Ásia para a Índica; shu = licor) de origem nanban (nanban = europeu/ocidental), pimenta, cravo, alúmen, louças celadon, pau-brasil-da-índia, etc. De volta, os enviados recebiam gengibre, pinhões, mel, etc. A partir daí, as Ryukyus também conduziram o comércio com a China sob Li Qi (Imperador Chinês).
1392 (Satto 43)		Cidadãos naturalizados da China (36 famílias do Reino Bin (nos dias de hoje a Província de Fujian)) vieram para as Ryukyus, se estabelecendo na Aldeia de Kume e se dedicaram ao comércio. Eles seguiram os costumes da região de Fujian.
1404 (Bune1 9)		Os enviados (de representação) mandados pelo imperador chinês visitam as Ryukyus e realizam rituais de posse, reconhecendo Bunei como rei de Chuzan (primeira missão de representação). Depois disso, os imperadores chineses enviaram 23 missões de representação nas Ryukyus.
1420 (Shō Shishō 15)		Especiarias (como pimenta, cravo e açafrão), bebidas alcoólicas e estanho foram trazidos para as Ryukyus através do comércio com os países do sudeste asiático.
1456 - 1477 (Shō Shishō 15-Shō Shin 1)		Cenas da vida nas Ryukyus passadas por náufragos coreanos que ficaram à deriva podem ser vistas no Chōsen Ochō Jitsuroku (Registos Reais da Dinastia Joseon), também foram referidas como Richō Jitsuroku (também traduzido em inglês como Anais da Dinastia Joseon). Os náufragos coreanos incluindo Kim Bi-ū foram para ilha de Yonaguni. Como não existiam painéis de ferro, porcelana, cerâmica e colheiras na Ilha Yonaguni, a cozinha utilizava peças de barro. Nas Ilhas Sakishima, o povo criava gado, galinhas e cachorros, mas não eram vistos porcos.
1478 (Shō Shin 2)		Os produtos de Shuri e Naha eram arroz, milho painço, cevada, trigo, milho proso e gergelim. Havia painéis de ferro e em Shuri, o arroz era servido em utensílios de madeira laqueada, enquanto o caldo (sopa) era colocado em utensílios de porcelana. Havia pratos de porcelana (pequenos pratos). Sake (licor) e vinagre eram feitos com arroz fermentado, enquanto o miso era preparado usando trigo. O sal era obtido pela ebulição da água do mar. Gado, cavalos, porcos, ovelhas (cabras), galinhas e cães eram criados para servirem de alimento. A carne era vendida nos mercados.
1534 (Shō Sei 8)		Os enviados de representação chineses visitam as Ryukyus. Chen Kan, o enviado-chefe, escreveu um registro de sua estada nas Ryukyus em um livro chamado "Shi Liu-ch'iu lu (Registros dos enviados de conferência dos títulos em Ryukyu)." Os seguintes comentários foram escritos neste livro: O Rei das Ryukyus ofereceu uma série de banquetes para nós, incluindo o Yusai-no-en, Sappō-no-en, Chūshū-no-en e Ryūshū-no-en. O rei também ofereceu tairō (gado, porca e ovelhas) como ofertas para o Yusai-no-en (funeral do rei anterior). Para o Sappō-no-en, o rei ofereceu vários pratos incluindo iguarias da culinária das montanhas e do oceano, assim como pratos quentes de carne, porco e ovelha e eles eram deliciosos. Entretanto, estes pratos eram preparados pelos cozinheiros chineses que nos acompanhavam; parece que nas Ryukyus, eles não sabiam como preparar banquetes ou como cozinhar para banquetes. Os pratos para o Chūshū-no-en são preparados pelas mulheres da corte imperial; eles são simples mas com bom gosto.
1562(Shō Gen 7)		Os enviados de representação chineses visitam as Ryukyus. Guo Rulin, o enviado-chefe, escreve um registro de sua estada nas Ryukyus em um livro chamado "Shi Liu-ch'iu lu." Os seguintes comentários foram escritos neste livro: A dieta diária das pessoas comuns é de uma ou duas tigelas de arroz com muito pouco peixe ou carne. Os habitantes da ilha usam conchas para cozinhar.
1579 (Shō Ei 7)		Os mercados são encontrados em Shuri e Naha. As mulheres conduzem os negócios nos mercados, vendendo vegetais, vísceras de peixe salgadas e sal.
1600 (Shō Nei 12)		Kian, um monge de Sēnshūsakai (hoje em dia Sakai, Osaka), chega nas Ryukyus e se torna mestre do chá para o governo real. A arte da cerimônia do chá floresce neste período.
1605 (Shō Nei 17)		As batatas-doces são apresentadas nas Ryukyus. Noguni Sōkantraz batatas-doces da China. As batatas-doces são cultivadas por toda a ilha por Gima Shinjō e tornam-se um importante cultivo. A partir daí, elas se tornam o alimento básico dos habitantes das ilhas.
1609 (Shō Nei 21)		O clã Satsuma invade as Ryukyus.
1631 (Shō Hō 11)		O clã de Satsuma estabelece um zaiban (gabinete do governo) em Naha. Para o entretenimento do zaiban bugyo (magistrado residente) com alimentos e bebidas, a cozinha Japonesa foi adotada como shikisanikon (três bandejas de bebidas e comidas) e honzen (o prato principal).
1634 (Shō Hō 14)		Os enviados de representação das Ryukyus são mandados para Edo Shogunate pela primeira vez (início do Edo nobori - missões em Edo).
1666 (Shō Shitsu 19)		Haneji Chōshū (Shō Shōken) começa um sesshō (um regente que assiste o rei e cuida dos negócios de estado). Ele incentiva as pessoas jovens para que desejem se tornar oficiais do governo para estudar Yamato (japonês) e realizando eventos artísticos como arranjos de flores, cerimônia do chá e de cozinha.
1683 (Shō Tei 15)		A missão de representação chinesa chega nas Ryukyus. Wang Ji visita como enviado chefe e escreve um registro de sua estada nas Ryukyus em um livro chamado "Shi Liu Qiu Za Lu (Diversos registros de uma Missão nas Ryukyus)", que contém descrições detalhadas de produtos, alimentos, métodos de cozimento e costumes. As mulheres conduzem os negócios nos mercados, a maioria vendendo tofu, batatas-doces, vísceras de peixe salgadas e óleos. Pratos de algas, na maioria, são servidos em festas com bebidas.
1694 (Shō Tei 26)		A "produção de sal no estilo de Irihama" introduzida em Satsuma é iniciada nas Ryukyus. Katabaru (Tomari) em Naha e Yagaji se torna os locais principais de produção.
1697 (Shō Tei 29)		O governo real de The Ryukyu emite uma proibição do abate de gado e cavalos. As pessoas comuns são proibidas de abater gado e servir carne em seus eventos de casamentos e funerais.
1706 (Shō Tei 38)		Utensílios de chá, cerâmicas, vasilhas, arroz, shōchū, chá, miso, molho de soja, vinagre e sal são vendidos em Oyamise, um gabinete do governo real das Ryukyus. Usamos (pratos festivos embandados em caixas com várias fitas laqueadas) são oferecidos durante eventos sazonais, enquanto kagami-mochi (bolinhos de arroz redondos) são oferecidos no sétimo dia do ano novo (7 de janeiro).
1709 (Shō Tei 41)		A fome atinge 3.199 pessoas. Os moradores de Oku transplantaram sotetsu (cycad) de Hedo e resgataram as pessoas oferecendo sotetsu para Kunigami, Ōgimi, Kushi e Onna magiri.
1713 (Shō Kei 1)		O governo real de Ryukyu envia avisos para várias aldeias instruindo-as a criar galinhas e porcos.
1713 (Shō Kei 1)		"Ryukyu-koku Yurai-ki," a primeira cartografia oficial do Reino dos Ryukyu foi completada. Ela descreve a origem das ofertas e ingredientes animais/alimentos vegetais usados durante os rituais e eventos do governo real. Os pratos feitos com melão amargo e bucha que foram introduzidos pela China, se tornou popular entre as pessoas comuns deste período.
1719 (Shō Kei 7)		Os enviados de representação chineses visitam as Ryukyus. O enviado vice-chefe Xu Baoguang escreve uma narrativa de sua estada nas Ryukyus em um livro chamado "Chizhan Denshin-roku." Saboreando e avaliando as comidas e bebidas servidas em uma série de sete banquetes oferecidos pelo rei, assim como as refeições diárias, um prato delicado com dugong (uma espécie rara local) e sukugarasu (peixe coelho jovem salgado), Xu elogia o prato por ser delicioso. Ele fornece ainda uma descrição detalhada das vidas das pessoas comuns, gado e vegetais, modos de vida e costumes e kisseiko. Ele disse no livro que durante as viagens de turismo, membros da shizoku (classe de guerreiros) usam sajeji laqueadas (cestas de piquenique), enquanto as pessoas comuns usam o jūbako simples (caixas de alimentos em camadas). Foi escrito no livro que um templo Confuciano na Ilha Kume, os costumes chineses são incorporados em rituais ali realizados, assim oferecendo tairō/shōrō (carne de boi, porco e ovelha) como oferendas de sacrifício e também que a missão de representação foi acompanhada por quatro cozinheiros e dois chefes confeiteiros.
1725 - 1729		Ukanshin-udui (danças de navio da coroa) começaram nas Ryukyus.

Período/Era	Eventos Principais
1729 (Shō Kei 17)	Sai On se torna um membro do Sانشkan (Conselho dos Três, um corpo governamental do Reino das Ryukyus). Foi escrito em "Hitori Monogatari (Soloiquy)," nesta época foram criados porcos, o que permitiu a compra dentro da ilha quando os navios da coroa Ukanshin chineses chegavam.
1731 (Shō Kei 19)	"Ryukyu-koku Kyū-ki" foi completado. Ele contém descrições das posições da corte oficial (Usadō, Uryōriza e Ohōchō), eventos e kotohajime (início das atividades).
1734 (Shō Kei 22)	Sai On e outros escreverem "Nōmūchō (Livro sobre os Negócios Agrícolas)," incentivando a plantação de sotetsu (cicadáceas) como preparação para os tempos de colheitas ruins. O livro também descreve como remover um ingrediente tóxico do sotetsu, como fazer miso e como cozinhá-lo.
1736 (Shō Kei 24)	"Shihondō-Karei" de Sai Bunbu foi completado É o código da família da família de Sai da Aldeia Kume. Existem descrições de rituais e eventos cerimoniais, assim como pratos de usanni para o Festival Shiimii.
1756 (Shō Boku 5)	Arakaki Kyoshun estuda com hōchōnin (mestre de facas na cozinha) Kanekadan Pechin para aprender como fazer confeitaria no estilo Japonês. Veja "Registros da Família Shinsan Ka."
1768 (Shō Boku 17)	O Festival Shiimii é realizado pela primeira vez em Tamaudun. Seguindo os costumes chineses, são apresentadas três ofertas de sacrifício (carne de boi, porco e ovelha).
1772 (Shō Boku 21)	Arakaki Kyoshun estuda com o chefe de cozinha Satsuma para aprender como preparar shikisanikon (rodada tripla de bebidas).
1800 (Shō On 6)	Os enviados de representação Chineses visitam as Ryukyus. O enviado vice-chefe Li Dingyuan escreve um registro da sua estada nas Ryukyus em um livro chamado "Shi Ryukyu-ki (Registro da Missão para as Ryukyus)." <span>''</span> Escrito na forma de diário, são comentários sobre as refeições diárias e descrições detalhadas dos ingredientes da comida e dos pratos. É mencionado no livro que os enviados saborearam kraits do mar com listras pretas, dugongs e katsubuoshi (bonitos secos).
1808 (Shō Kō 5)	Ukansen-ryōri (cozinha de navios da coroa; isto é, cozinha para os enviados de representação chineses) foi estabelecida. Ōkun (enviado de representação chefe) e Fei Xizhang (enviado de representação vice-chefe) co-autor de um registro de sua estada nas Ryukyus em um livro chamado "Zoku Ryukyu-koku Shiryaku (Continuação da Breve História do Reino das Ryukyus)." <span>''</span> Um documento chamado "Ryukyu Sappōshi Ikken" é publicado durante este ano. Ele contém "Sappō no Toki Chokushi Kondate narabini Taku no Zu," uma ilustração que revela todo o conteúdo do ukansen-ryōri pela primeira vez. Ele mostra um prato de banquete de cinco níveis que é preparado com ingredientes chineses como ninhos de pássaros comestíveis, barbatanas de tubarão, pepinos do mar e abalone, assim como ingredientes das Ryukyan e japoneses.
1832 (Shō Kō 29)	Tokashiki Tsūkan escreve um livro chamado "Gyozen Honzō (Plantas Comestíveis das Ryukyus)." <span>''</span> É indicado como um livro sobre tratamento médico de dietas. Ele descreve os efeitos de 320 ingredientes culinários e combinações de ingredientes.
1839 (Shō Iku 6)	Arakaki Pechin estuda com um mestre de facas na cozinha do clã Satsuma, Ishihara Kaemon, e recebe um diploma pelo estudo dos métodos de elaboração da confeitaria japonesa. Em Ryukyu Kariya (enviado de Ryukyu), Arakaki prepara confeitaria e pratos no estilo chinês e os serve ao lorde do clã Satsuma.
1853 (Shō Tai 6)	O Comodoro Perry visita as Ryukyus. Ele se entretém em Ufumiudun. Ele é tratado com a cozinha da corte que consiste de 12 prato e confeitaria.
1861 (Shō Tai 14)	Maeshiro Pechin estuda com um mestre de facas na cozinha do clã Satsuma, Ishihara Kaemon e recebe um diploma pelo estudo da cozinha japonesa.
1868 (Shō Tai 19)	A missão de representação chinesa chega nas Ryukyus. Os enviados de representação confirmam Shōtai como Rei de Ryukyu (missão de representação final nas Ryukyus). O enviado-chefe Zhao Xin escreve um registro de sua estada nas Ryukyus em um livro chamado "Zoku Ryukyu-koku Shiryaku (Continuação de uma História Breve do Reino de Ryukyu)." <span>''</span> Um documento chamado "Ryukyu Kansan Kiroku" é publicado. Ele contém uma passagem sobre o menu ukansen-ryōri semelhante àquele anteriormente publicado "Ryukyu Sappōshi Ikken." <span>''</span> E ainda, existem registros de itens, quantidades, etc., de ingredientes de ofertas feitas em um yusai (funeral do rei anterior) assim como os ingredientes dos pratos oferecidos aos enviados de representação que estavam nas Ryukyus.
1870 (Shō Tai 23)	Um Festival Shiimii é realizado em Izena Tamaudun pela primeira vez. As ofertas de Usanni podem ser vistas em um documento chamado "Heya-jima Kōjichō (Livro de Eventos Oficiais da Ilha Iheya)." <span>''</span>
1873 (Shō Tai 26)	O "chá Bukubuku" começa a ser consumido nos arredores da área de Naha.
1876 (Shō Tai 29)	As pesquisas do Ministério das Finanças chamadas "Ryukyu Han Zakkī" e "Ryukyu Han Kan-nai Bussan Hyō" contém registros de dados de pesquisa sobre produtos, alimentos (vegetais, frutos do mar, frutas e algas marinhas), drogas e outros itens. Kawarada Moriharu escreve livros chamados "Ryukyu Kikō" e "Ryukyu Bibō-roku" mediante investigação e registro das condições de vida e produtos de comércio dos habitantes das ilhas.
1877 (Shō Tai 30)	Os comerciantes fora da prefeitura, chamados como "kiriyū shōnin (comerciantes residentes temporários)" fazem incursões na economia de Ryukyu através de financiamentos com capital comercial do setor privado. Vindo para as Ryukyus, principalmente de Kagoshima, Osaka, Quioto e Hyogo e ai se estabelecendo, os comerciantes realizam negócios, lidando sozinhos com quase todas as mercadorias importadas, como arroz branco, óleo de colza e molho de soja.
1879 (Shō Tai 32)	A Prefeitura de Okinawa é estabelecida. Total indexação das Ryukyus (Ryukyu shobun) ocorre pelo governo de Meiji e o governo real entra em colapso. Shōtai entrega o Castelo de Shurjō.
1880 (Meiji 13)	"Okashidon manrei-chō" é completado. Os nomes e ingredientes de mais de 100 confeitarias são verificados, produtos teste são realizados e registros são feitos.
1882 (Meiji 15)	"Matsuri no Toki Zenbu Nikki (Menu do Banquete Durante as Festividades)" é completado. Este é um livro que contém um registro do menu de pratos servidos nos rituais de família realizados em Miyara Dunchi nas Ilhas de Yaeyama, assim como por ocasião de uma atribuição (pelo governo real) para servir como um zaiban (guarda) nas Ilhas Yaeyama. Os registros incluem ofertas e ingredientes culinários usados no menu dos pratos para cada evento. Os pratos de ofertas servidos durante um serviço memorial Budista consistem de Shōjin Ryōri, uma cozinha vegetariana onde nenhuma carne e peixe é usada. Entre outras coisas, os ingredientes culinários (dugongs, fetos de ninhos de pássaros, brotos de adan e um tipo de alga marinha chamada murasaki nori (ou ama nori), assim como pratos únicos para as Ilhas Yaeyama, podem ser vistos neste livro.
1882 (Meiji 15)	Ozaki Saburō escreve um livro chamado "Okinawa-ken shisatsu fukumei-sho." Ele vai em vários distritos magiri e escreve sobre os produtos locais, costumes e condições de vida dos agricultores.
1883	Uma divisão das criações na prefeitura é a seguinte: 20.153 gado, 14.581 cavalos, 56.609 porcos e 36.507 cabras. O número de porcos abatidos é o mais alto no país.
1883 (Meiji 16) - 1884 (Meiji 17)	O número de fabricantes e revendedores de tofu aumenta em Shuri e Naha. Ushin'ja tofu é o principal produto vendido nos mercados em Yogi e Kohagura. "Okinawa-ken Kyūkan Magiri Naihō" foi completado. Este é um documento sobre as investigações conduzidas pelo governo de Meiji e o Gabinete da Prefeitura de Okinawa relativas aos costumes/práticas antigos. Costumes, regulamentos, várias instituições de diversos magiri, assim como celebrações/rituais que estão sendo praticados foram investigados e registrados. O tamanho dos pratos de caixa em camadas e o conteúdo dos pratos são controlados e os violadores são penalizados. Torna-se um recurso valioso para aprender sobre os alimentos servidos nos eventos.
1887 (Meiji 20)	Os comerciantes de cerâmica oriundos do Japão entram nas Ryukyus. Produtos de cerâmica baratos e duráveis são introduzidos. Os talheres chamados "sunkan makai" (tigela de arroz) são um destes produtos.
1888 (Meiji 21)	Um restaurante ocidental abre em Nishi-Shinmachi, Naha. Os distritos de compras, como Ufujō-me Dōri, Ishijō Dōri e Mise-no-mae Dōri ficam cheios.
1889 - 1890 (Meiji 22-23)	Uma loja de leite abre pela primeira vez em Naha. É comentado que a partir daí, tornou-se um costume entre as pessoas em Shuri e Naha tomar leite e as lojas de leite, consequentemente, aumentaram.
1893 (Meiji 26)	Foi escrito por Basil Hall Chamberlain que na ocasião de sua visita às Ryukyus, ele foi convidado para a residência do Príncipe Shō Ten (Nakagusuku Uduen) e saboreou a cozinha japonesa, mas os pratos que ele degustou na residência do Príncipe Shō Jun (Matsuyama Uduen) depois em uma outra data foram da cozinha perfeita chinesa.
1901 (Meiji 34)	A pesca em grande escala de bonito começou na Aldeia de Zamami e foi conduzido o processamento e fabricação do katsubuoshi (bonito seco).
1902 (Meiji 35)	Fukunaga Giichi começou oferecendo "Shina Soba," que eventualmente evoluiu para Okinawa Soba.
1908 (Meiji 41)	As ofertas durante o festival de Obon mudaram das frutas de adan (palmeira pandanus ou pinheiro) e frutas como abacaxis, bananas, etc. Arakaki Shukukō abre uma loja especializada em confeitaria de Ryukyu, em Nishizato. Ele é neto e sucessor de Arakaki Shukuki, que foi um mestre de facas na cozinha, trabalhando no governo real em Shuri