

GASTRONOMIA E CULINÁRIA JAPONESA: DAS TRADIÇÕES ÀS PROPOSIÇÕES ATUAIS (INCLUSIVAS)

Andrea Cristina Shima da Motta¹
Dione Meneguetti Silvestre²
Rachel Maya Brotherhood³

RESUMO: Neste texto objetivamos apresentar aspectos da culinária japonesa que consideramos relevantes, bem como discutir a importância de tornar acessíveis os saberes desta e de outras tradições que os homens criaram ou encontraram para sobreviver e criar a própria identidade. Pautamo-nos na idéia de que a gastronomia, enquanto um conjunto de conhecimentos diretamente relacionados à cultura e à arte do preparo e apresentação dos alimentos, deve levar os indivíduos a um maior conhecimento de países e povos, mas, sobretudo, da própria humanidade. Nesse sentido, nosso compromisso é com uma sociedade que tenha as marcas das especificidades, mas que também generalize ao todo as conquistas já alcançadas. Desse modo, a gastronomia que defendemos vai além da degustação e das experiências com gostos e sabores; ela tem um caráter educativo e humanizador.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia; culinária japonesa; sociedade inclusiva.

¹ Acadêmica do Curso de Gastronomia do CESUMAR – Centro Universitário de Maringá

² Acadêmica do Curso de Gastronomia do CESUMAR – Centro Universitário de Maringá

³ Doutora em Psicologia Escolar, Docente e Orientadora do Projeto Jornal na Escola do CESUMAR – Centro Universitário de Maringá

JAPANESE GASTRONOMY AND CULINARY: FROM TRADITION TO CURRENT PROPOSITIONS (INCLUSIVE)

ABSTRACT: In this text we aimed at presenting aspects of the Japanese culinary that we consider relevant, and we discuss the importance of making the knowledge of this and other traditions that human beings have invented/developed to survive and to create their identity accessible. We based ourselves on the idea that gastronomy, as a set of understandings directly related to the culture and art of preparation and presentation of different kinds of food, must take individuals to a deeper knowledge about countries and peoples, but, above all, of humanity itself. In this sense, our commitment is not only with a society that has specificity marks, but also generalizes the conquests already achieved. Therefore, the gastronomy that we support goes beyond tasting and the experience with new flavors, it has a humanizing and educational character.

KEYWORDS: Gastronomy; Japanese culinary; inclusive society.

1. APRESENTANDO A RECEITA E OS INGREDIENTES

A escrita deste texto oportuniza-nos a apresentação de aspectos teórico-técnicos da gastronomia, e mais especificamente da culinária japonesa, estando ele inserido na disciplina Antropologia ministrada no curso de Gastronomia (CESUMAR, 2004). Nesta disciplina realizamos pesquisa bibliográfica envolvendo conhecimentos referentes ao modo como os japoneses chegaram à sua culinária atual, mundialmente conhecida. Por outro lado, também enveredamos pelos rumos da História, já que em meio ao cultivo e preparo dos alimentos está o desenrolar de crenças e tradições que levaram o povo japonês a ser o que é. Este texto é também decorrente de uma prática realizada na disciplina de História da Gastronomia (CESUMAR, 2004), na qual um grupo de alunos apresentou alimentos típicos da cozinha japone-

sa.

Não obstante, as justificativas para nossa exposição vão além. Vivemos numa cidade em que a colonização se deu de forma mesclada, já que contou com europeus, asiáticos e brasileiros de outras regiões. (Re)conhecer as raízes dessa colonização tem sido uma constante busca, já que dessa forma podemos resguardar a memória histórica. Entendemos que manter viva essa memória significa termos ciência das nossas origens; assim, o *contar*, o *cantar*, o *dançar* e o *degustar* do que foram ou fizeram os colonizadores nos dão dicas de quem somos e de quem ou de como podemos vir a ser.

Por esse prisma, trabalhar ou investigar a culinária japonesa significa buscar as raízes ou origens da nossa região e da nossa cultura, caracterizadas por sua diversidade.

Isso que expusemos vai além de uma concepção muito difundida: a culinária é “boa” porque é mais leve e tem uma riqueza nutricional, além de levar a um estilo de vida diferente, mais centrado, mais *zen*. Também destacamos que há uma carência de manuais nacionais sobre a temática, pois o receituário se repete, o que pode ocorrer com outras cozinhas típicas. No material que consultamos o leitor não recebe informações que possam levá-lo a uma outra compreensão da gastronomia, tal como defendemos devesse acontecer.

2. ASPECTOS DA HISTÓRIA DE UM POVO E DA SUA GASTRONOMIA

Abordar algo a respeito do Japão nos dias atuais implica em suscitar idéias referentes à modernidade, à tecnologia, aos avanços das ciências exatas. Por outro lado, também leva-nos a pensar seu oposto: as tradições milenares, as religiões, os usos e costumes mantidos que ainda provocam interesse. Antes isso tudo causava estranhamento, como na época em que chegaram ao Brasil os primeiros imigrantes nipônicos, no início do século XX (COUTINHO, 1993)¹. Nessa épo-

¹ “Os imigrantes japoneses vieram para o Brasil em três etapas: 1908 a 1924 – 34.897 imigrantes; 1925 a 1935 – 139.059, e, 1936 a 1986 – 78.025, totalizando 251.981 imigrantes.”

ca, o choque do contato entre japoneses e “brasileiros” foi tão estu-
pendo que essa temática pode ser encontrada em teses, dissertações,
filmes – veja-se, por exemplo (SETOGUTI, 1999), o filme *Gaijin –*
Caminhos da Liberdade (1980), entre outros. Esse choque foi algo
compreensível, já que a convivência se daria com brancos, índios,
negros e mestiços de diferentes raças, e conhecer pessoas com ca-
racterísticas físicas tão diferentes requisitava até mesmo a revisão
da concepção de vida e de mundo.

É importante marcarmos que os imigrantes asiáticos e europeus
que aqui aportaram naquela época trouxeram um saber mais elabo-
rado, uma técnica, uma ciência, um conhecimento de agricultura ou
de outros assuntos que, talvez, não existissem aqui. Com isso, dize-
mos que o contrário vem se processando na atualidade: o *êxodo* ou a
migração se dá, porém por outras bases: ao contrário, nossos traba-
lhadores brasileiros que têm saído daqui para outros países têm le-
vado uma mão-de-obra simples, trabalhando naquilo que as sociedades
mais avançadas não conseguem mais produzir com seus recursos
humanos - mais capacitados. Nessa nova corrente migratória nossos
valores, usos e costumes não exercem influência no mesmo nível em
que as recebemos outrora de outros povos.

Como nossa temática envolve mais especificamente a alimenta-
ção, e como esta não se dá de modo isolado das condições reais de
vida de um povo ou país, para destacarmos o que os japoneses aqui
trouxeram e o que foi assimilado para compor o “acervo gastronômico”
precisamos recuperar as origens desses conteúdos.

Primeiramente, parece-nos importante situar o leitor em termos
geográficos: o Japão é um país formado por quatro ilhas principais:
Hokkaido, Honshu, Shikoku e Kyushu, além de inúmeras pequenas
ilhas, sendo a maior ilha a de Honshu, onde fica a atual capital, Tó-
quio. Por conta dessas condições geográficas, a culinária japonesa
pauta-se muito nos frutos do mar (ENCICLOPÉDIA LAROUSSE,
1995). Apesar de a agricultura ser muito moderna, ela não supre a
necessidade do mercado interno; isso faz do país o primeiro importa-
dor mundial de produtos alimentícios.

A população japonesa atual ultrapassa os 120 milhões de habitan-
tes, dos quais cerca de 70% vivem nas cidades, e deste percentual,
58% aglomeram-se em quatro grandes metrópoles: Tóquio, Nagoya,
Oosaka e Kita-Kyushu (GEOCITIES, 2004).

Os primeiros habitantes das ilhas foram povos vindos de várias partes da Ásia Oriental e das ilhas dos Mares do Sul. Ao longo desse tempo, a história japonesa foi sendo escrita por meio de eras, que corresponderam a uma dada forma de organização política e civil.

A partir do século VIII até a reforma de Meiji, algumas dessas eras foram conhecidas pelos nomes das famílias feudais, que, organizadas em clãs, dominaram o país (Nara, Fujiwara, Kamakura e Tokugawa). O membro mais poderoso delas recebia o título de Xogum, que governava com a presença simbólica do imperador, e a serviço desse poder estavam os militares, representados pelos samurais. Sobre os samurais, diz-se:

A época dos samurais se finalizou com a Restauração Meiji de 1868, dando início a um novo sistema baseado no Imperador, fomentando a modernização. Adaptou sistemas políticos, sociais e econômicos ocidentais e estimulou a atividade industrial. A era Meiji, que durou de 1868 a 1912, representou um dos períodos mais notáveis da história do Japão, pois, realizou-se em apenas algumas décadas o que levou séculos para se desenvolver no Ocidente. O imperador Meiji, cujo governo ilustrado e construtivo ajudou a conduzir a nação durante as décadas, implantou dinâmicas de transformação, morreu em 1912, antes da eclosão da Primeira Guerra Mundial. No final dessa guerra, na qual o Japão entrou sob as cláusulas da Aliança Anglo-Japonesa de 1902, o país foi reconhecido como uma das grandes potências do mundo. (NIPON.HPG.IG, 2004)

As transformações de tal período se deram também na alimentação. O povo, acostumado com a filosofia budista, deparou-se então com os hábitos alimentares ocidentais, como o consumo de carne vermelha, que encontrou um pouco de resistência no início, mas logo foi incluída em sua alimentação, do que temos como exemplo o *sukiaki*, prato à base de carnes e vegetais.

As eras que constituem a história do Japão podem ser caracterizadas principalmente:

ERA	CARACTERÍSTICAS
Jomon 8000 a.C. a 300 a.C.	Habitantes caçadores e coletores de vegetais – início do uso de objetos de barro
Yayoi 300 a.C. a 300 d.C.	Chegada do arroz e metal por meio dos coreanos e soja, feijão azuki e trigo através dos chineses.
Yamato Séc. III.	Introdução do budismo via China.
Nara Séc. VIII	Grande influência da China – difusão da cultura chinesa no país – introdução do leite e da manteiga.
Heian ou Fujiwara Séc. XVII	Surge a figura do Samurai – com a difusão do budismo o povo fica proibido de comer carne.
Kamakura Séc. XII	Governo dos samurais – maior intercâmbio com a China: introdução do tófu e chá.
Muromachi Séc. XIV	Austera disciplina do Bushido(código dos samurais) – desenvolvimento da agricultura - hábito de três refeições por dia.
Azuchimoyama Séc.XVII	Influência européia: portugueses trazem: abóbora, tomate e batata, <i>tempura</i> , doces e biscoitos
Edo ou Tokugawa Séc. XIX	Conserva de rabanetes e soja tornam -se comuns e aumento da quantidade de doces – aumento também dos produtos regionais, como o <i>sakê</i>
Meiji Séc. XIX/XX	Influência ocidental: aumento do consumo de carne (bovina) – leite – pão – chocolate – sorvete .

Fonte: *História da Culinária Japonesa, 2003*

Após a Guerra, acompanhando o crescimento econômico, a alimentação tornou-se farta, podendo-se comer pratos de outras regiões do mundo.

A cada instante, o Japão moderno vem se ocidentalizando na aparência: músicas populares americanizadas, muitas palavras inglesas incorporadas no linguajar moderno, jovens com cabelos pintados ou à moda afro, alimentação com *hot dog*, *cheese burger* e batatas fritas.

Não obstante, cumpre reconhecer que no âmago do japonês está depositada toda a tradição milenar do Japão: o espírito de samurai, o patriotismo, a dedicação de corpo e alma à empresa onde trabalha para que a mesma cresça, ao mesmo tempo em que o seu país progride; cultivar a honestidade para não desonrar a sua família.

Os laços de amizade entre o Brasil e o Japão, que começaram em 1908 com a chegada do primeiro navio, “Kasato-Maru”, trazendo imigrantes japoneses, tendem a crescer cada vez mais, unindo os brasileiros natos e os descendentes de japoneses, que já estão na quinta geração, mas com o mesmo espírito dos seus ancestrais. Porém não se trata só disso, e sim, da relação entre um país do Primeiro Mundo e um país em desenvolvimento.

3. RELIGIÃO, CULTURA E TRADIÇÃO

O Japão tem influenciado o Ocidente não apenas com sua dieta alimentar, mas também com seu estilo de vida *zen*, sua filosofia e crenças, que estão pautadas no xintoísmo e no budismo, que são as principais religiões desse país.

O budismo conviveu – e convive até hoje – com o xintoísmo, a religião nativa do povo japonês (“Shintô” em japonês quer dizer “caminho dos deuses”); e a tradição xintoísta manifesta-se fortemente em aspectos do cotidiano, como a tradição de ter em casa altares para homenagear os espíritos dos ancestrais. Outra evidência é a comemoração do Ano Novo no Japão, uma festa essencialmente xintoísta.

Essas duas tradições religiosas mantiveram uma duradoura e frutífera relação simbiótica ao longo dos séculos e desenvolveram uma espécie de divisão de trabalho, particularmente no que tange a ritos de passagem. Enquanto o xintoísmo se relaciona mais frequentemente com ritos de nascimento, matrimônio, inauguração de edifícios, etc., o budismo mantém-se na esfera do culto aos antepassados e rituais fúnebres.

O cristianismo foi introduzido no país em 1549 por São Francisco Xavier e obteve ampla aceitação nos primeiros anos de proselitismo cristão; o entanto, ele ficou proibido de 1639 até o final do século passado e não se tornou uma religião “naturalizada”, como foi o caso do budismo.

Essas tradições religiosas não ficaram separadas, diferenciadas

ou livres de influência recíproca na história milenar do país, resultando numa cultura onde a afiliação exclusiva a uma única religião é uma exceção e o sincretismo é uma constante. De fato, o Japão é um dos raros países no mundo onde as pessoas veneram divindades de religiões diferentes sem maiores constrangimentos; onde há capelas de uma religião no espaço sagrado de outra; ou onde um sacerdote de uma religião conduz cerimônias em outra religião.

Esse mesmo japonês também vai ao templo (*oterá*, onde estão as imagens de Buda e são praticados os cultos budistas) por ocasião dos funerais. Os mortos são encomendados de acordo com rituais budistas e recebem nomes budistas póstumos. Além disso, o budismo influenciou a cultura japonesa em todos os aspectos.

No Brasil, com os imigrantes japoneses a realidade não poderia ser diferente. Além das seitas tradicionais e modernas trazidas do Japão, destacam-se as criadas no Brasil por nipo-brasileiros.

4. CULINÁRIA JAPONESA: PARA ALÉM DO COMER COM *PALITINHOS*

Entre os vários fatos ocorridos ao longo de nove décadas da imigração japonesa para o Brasil (ARTS-CURITIBA, 2004)² não podemos deixar de destacar a transformação pela qual passou a chamada “Colônia Japonesa”.

Na fase anterior à Segunda Guerra Mundial, a “Colônia Japonesa” reunia pessoas que tinham projetos pessoais assemelhados, interesses econômicos parecidos e apresentavam necessidades pessoais e sociais comuns, além das afinidades decorrentes da identidade racial, cultural, de hábito e de tradição. Era o tempo em que a grande

² A imigração japonesa no Brasil teve início em 1908, num acordo entre os governos do Brasil e do Japão. Em 28 de abril daquele ano, 781 japoneses partiram de Kobe, no Japão, a bordo do navio a vapor Kasato Maru. A maior parte dos japoneses saíram das cidades de Okinawa, Kagoshima, Fukushima e Hiroshima. Chegaram ao porto de Santos em 18 de junho de 1908, após 52 dias de viagem. Dirigiam-se, principalmente, às lavouras cafeeiras de São Paulo e Norte do Paraná. Depois desses pioneiros, milhares de imigrantes japoneses continuaram a chegar ao Brasil

maioria dos imigrantes japoneses, à semelhança do que ocorria com os imigrantes de outras procedências, pretendia acumular riqueza e retornar com sua família ao país de origem.

Não obstante, com o término da guerra e a derrota do Japão, fato que levou algum tempo para ser totalmente assimilado pelos imigrantes japoneses do Brasil, num movimento conhecido por Shindo-Remei, começou a se operar, lenta mas consistentemente, a grande transformação da “Colônia Japonesa”. De expressão de um grupo étnico-cultural minoritário, a “Colônia” passou a se integrar na sociedade brasileira, assimilando valores socioculturais desta e participando ativamente de economia nacional, em quase todos os setores.

É a fase em que, aceitando a derrota do Japão na Segunda Guerra Mundial, os imigrantes japoneses resolveram, muitos deles com os filhos em cursos secundários e universitários, adotar o Brasil como sua pátria, aqui fixando residência com toda a sua família, em caráter definitivo.

Iniciou-se, então, a grande tarefa de educar seus filhos (“nisseis”) segundo o modelo brasileiro, para que estes pudessem viver no Brasil em nível social mais elevado que o deles. Era necessário mostrarem grande competência e muita seriedade, empenhando todo o seu esforço e total sacrifício, o que os fatos posteriores comprovam, com inúmeros nisseis concluindo cursos universitários e passando a atuar com sucesso nos mais variados segmentos da sociedade brasileira.

A fixação dos primeiros imigrantes no Brasil começou nas regiões Sudeste e Sul (Paraná). Além de Assaí e Bastos, fincaram pé em municípios como Curitiba, Uraí, Londrina, Maringá, (do lado paranaense), São Paulo, Mogi das Cruzes, Suzano e Pereira Barreto, (do lado paulista). Partiram também para outras localidades, como Campo Grande, Belém e Manaus. No Paraná, as cidades de Maringá e Londrina são as que concentram o maior número de descendentes de imigrantes japoneses. Em Maringá, por exemplo, existe uma comunidade nipônica bastante significativa, estimada em aproximadamente 4.000 famílias, representando de 6 a 7% da população maringaense.

5. UM POUCO DA HISTÓRIA JAPONESA EM MARINGÁ

Tendo-se em vista estes dados, entrevistamos pessoalmente o senhor KENJI UETA, um dos primeiros imigrantes a residir em nossa cidade de Maringá, o qual nos falou dos tempos difíceis vividos no início, da formação da Colônia em nossa cidade e sua importância cultural nos dias de hoje.

Explicou que chegou ao Brasil em 1933, com apenas seis anos de idade, acompanhado de seus pais e irmãos, para fugirem da II Guerra Mundial. A família Ueta desembarcou junto com outros imigrantes no Porto de Santos e foi levada para trabalhar em fazendas de café, na região de Mogiana, interior paulista, como tantos outros imigrantes japoneses.

Estas famílias enfrentaram dificuldades que foram muito além da barreira da linguagem. “Enfrentamos muitas dificuldades devido ao clima, à língua, diferenças culturais e, principalmente, pela alimentação precária. Passamos muita fome, aqui comíamos feijão, toucinho, serralha, picão” (UETA, 2004). As comidas eram estranhas e muito diferentes da principal base alimentar japonesa, composta de muitos grãos, legumes e frutos do mar.

Após alguns anos, foram organizando-se as colônias japonesas na região de Bauru, o que facilitou o acesso a produtos da terra natal. Mas, até então, esses imigrantes provavam todos os tipos de “mato” no intuito de descobrir quais eram comestíveis. Aqui os japoneses plantavam frutas, verduras e legumes e comiam arroz e feijão.

Instalado em Maringá, o senhor Ueta casou-se e formou a sua família. Encontrando-se aqui também uma colônia de japoneses, a qual se reunia, nasceu desde então o então chamado “Centro de Amizade de Maringá”, atualmente denominado ACEMA. Este “Clube Japonês”, como é chamado, hoje possui sede própria, onde os associados praticam esportes (alguns típicos do Japão como o *gateball*, o *baseball* e o *softball*). Conta também com um espaço sociocultural para preservar as tradições. A Acema proporciona ainda aos associados cursos de língua japonesa e inglesa, aulas de canto, danças folclóricas e *ikebana*. Mantém intercâmbio com o Japão (Kagogawa),

enviando e recebendo intercambistas, promovendo o desenvolvimento internacional dos jovens.

A Acema promove também, anualmente, no mês de agosto, o Festival Nipo-Brasileiro, uma festa que ocorre há 16 anos e se tornou tradicional em nossa cidade, sob os aspectos cultural, social e gastronômico.

Com isso, vimos que a cultura japonesa tem conquistado cada vez mais apreciadores - no budismo ou xintoísmo, na cerimônia do chá, em seus *bonsais* e *ikebanas*; mas o que realmente chama a atenção é a sua gastronomia, cozinha de nomes difíceis, porém com sabores, textura e visual inigualáveis.

6. GASTRONOMIA JAPONESA: CORES, SABORES E TRADIÇÕES

O Japão é um dos países que mais devotam capricho e imaginação à apresentação das refeições, com sua comida cheia de cores e texturas e a meticulosidade que envolve o seu preparo, fazendo assim jus à sua equiparação às demais cozinhas mundialmente apreciadas, como a chinesa e a francesa. Sobre estas duas últimas, podemos dizer que ambas buscam, na elaboração de seus pratos, desenvolver a mistura de ingredientes de forma harmônica, enquanto a japonesa procura preservar as propriedades intrínsecas de cada componente (FRANCO, 2001).

A tradição da culinária japonesa desenvolveu-se no longo período em que o Japão esteve isolado do resto do mundo, mas é inegável, nela, a influência chinesa. Uma das contribuições mais importantes foi a soja.

Aliás, em relação à soja, pode-se dizer que a cozinha japonesa se assenta num tripé de subprodutos desse grão: o *miso*, que é a pasta de soja fermentada; o *tofu*, que é o leite coagulado; e o *shoyu*, que é o molho de soja. A soja, com alto teor de proteína, é também rica em vitamina B1, cálcio, ferro e cobre.

O fator geográfico também influenciou tais costumes alimentares, uma vez que apenas 15% da terra são cultiváveis, e por isto mesmo devem ser usados cuidadosamente, pois essa terra é demasiado preciosa para ser utilizada com pastagens. Assim a cultura do

arroz e da soja é propícia a uma utilização conveniente deste pedaço de terra, onde se obtêm alimentos ricos em proteínas.

Devido à influência budista de outros tempos (o budismo, no séc. X, proibiu a matança de animais, obrigando seus seguidores a manter uma dieta vegetariana, complementada por peixes) e por ser o Japão um país circundado por mares, a cozinha japonesa é, em sua quase-totalidade, baseada em produtos do mar (CARNEIRO, 2003)³. A orla marinha oferece peixes, crustáceos, mariscos e algas, alimentos aos quais se juntam arroz, legumes e soja.

A região do Norte do Japão, mais fria, consome pratos com tempero mais acentuado. Também predominam ali os cozidos (*nabemono*). Conforme avançamos para o Sul do país, percebemos que o tempero torna-se mais suave, até “adocicado” demais para o paladar brasileiro.

A tradicional comida deste conjunto de ilhas é o arroz, e todas as suas refeições são compostas por este cereal. Não gostam de pão nem de batatas como os ocidentais, sendo o arroz o prato principal.

Outro produto de extrema importância da dieta nipônica é o chá. Ele marcou e definiu a cultura desse povo, junto com o budismo e suas tradições. Aliás, o chá vai muito além de ser uma bebida a ser degustada antes e depois das refeições: ele é na verdade um ritual, que ganhou forma quase religiosa.

Esse ritual é conhecido como *cha-no-yu*, e nele são servidas folhas verdes pulverizadas. A popularidade do chá é universal, porém em nenhuma outra parte do mundo sua contribuição ao meio cultural foi tão notável quanto no Japão. Lá seu preparo e apreciação adquiriram sentido estético e evoluíram como uma forma distinta de arte: na preparação cuidadosa do ambiente, na decoração com flores, na louça a ser usada, na paisagem vista enquanto se aprecia o chá, na forma de servir, no silêncio, etc. Pode-se ainda dizer que a cerimônia do chá influenciou a arquitetura, os estilos decorativos e a etiqueta da mesa. Paralelamente ao ritual do chá, a cozinha se refinou e se

³ “As civilizações orientais são pouquíssimo carnívoras. Os japoneses são ictiófagos (comedores de peixe), mas não têm por hábito comer ovos nem laticínios, e consomem pouca carne, praticamente não havendo criação de gado de corte.”

ritualizou. Mais do que isso, a cerimônia do chá veio a constituir a base de um ramo da cozinha chamado *kaiseiki ryori*. (FRANCO, 2001, p. 135).

O *kaiseiki* é a grande cozinha japonesa, no sentido de requinte e nobreza, uma vez que aproxima o ato de jantar da arte, como nunca se viu na história da gastronomia. Ele prima pela harmonia do conjunto, ou seja: alimentos, ambiente, utensílios e sentidos de quem dela participa; tudo deve ter uma ligação com o conjunto e uma ordem entre si, buscando a perfeição estética, coisas alheias ao Mundo Ocidental.

Com a abertura do país no Período Meiji, o país se apressou em assimilar a cultura ocidental, isso em todas as áreas, desde comida a tecnologia e também abriu suas portas para os estrangeiros conhecerem um pouco da sua cultura.

No século 19, diplomatas ocidentais trouxeram as comidas e as técnicas de cozinhar japonesas. Os métodos foram alterados no Ocidente, mas sua essência foi mantida, como antigamente. Atualmente, algumas cozinhas asiáticas – como a tailandesa e a coreana, por exemplo - têm influenciado a culinária japonesa com seus temperos mais fortes, e a francesa contribui em termos de apresentação dos pratos. (FRANCO, 2001, p. 140)

Tradicionalmente, a cozinha japonesa tem os seguintes conceitos: cinco cores, cinco métodos de cozedura e cinco sabores. Compete a um bom cozinheiro saber encontrar o equilíbrio entre eles na preparação de uma refeição.

No preparo dos alimentos os cinco métodos são: cozimento a vapor, a forma mais adequada para manter o sabor natural dos alimentos; a grelhamento; a fritura, preparos crus e a cozedura pelo processo do vinagre. Uma refeição simples, no entanto, não inclui todos estes processos. Nunca é duplicado qualquer estilo de cozimento, mas uma refeição mais elaborada certamente incluirá um de cada estilo.

As cores são: o preto, ou púrpura; o branco; o vermelho ou laran-

ja; o amarelo e verde. Por exemplo, a paleta de cores inclui o verde dos espinafres, o preto das algas, o vermelho-laranja das cenouras, o branco do *tofu* e o amarelo do milho.

Os cinco sabores são o doce, o salgado, o de especiarias, o azedo e amargo. Contrariamente ao que se possa julgar, o sabor amargo não é de dispensar, pois em pequenas quantidades equilibra o paladar, e alguns pratos são especialmente apreciados por este fato. Outro sabor-chave para entender a cultura japonesa é o *sushi*. Não é propriamente um objetivo como comida, mas é usado com a sua decoração, para descrever o estilo que expressa a noção de zen, no budismo.

A cozinha japonesa conquistou o Ocidente, seja pelo seu apelo visual seja por seu valor nutricional. Provas disso são o grande número de restaurantes do gênero espalhados pelo mundo e a sua influência nas demais cozinhas.

7. DO ACESSO A ESSA CULINÁRIA COMO UM FATOR DE INCLUSÃO

Os estudos que vimos desenvolvendo, em forma de pesquisa bibliográfica e de campo, têm-nos levado a algumas ponderações.

Em primeiro lugar, concebemos que os conhecimentos da gastronomia ganham sentido se relacionados à história de um povo, ou mesmo da humanidade. Para os japoneses, não basta bem se alimentar: a alimentação leva à compreensão do mundo e do homem que prepara e que degusta os alimentos. Por esse modo de pensar também somos levados a discutir quanto se tem falado numa sociedade menos excludente.

A esse respeito, é possível constatar que entidades e instituições governamentais e não governamentais estão buscando por modelos diferenciados de atendimento às suas clientelas. Tem sido uma constante a luta de grupos (deficientes, sem-teto, menores abandonados, etc.) por um lugar ao sol. Sabemos que, antes de qualquer outra coisa, a exclusão não se dá por raça, credo ou cor, mas pelas condições econômicas, de pauperização, já que nossa sociedade se

firma sobre a lógica da mercadoria. Por outro lado, o não-acesso aos bens de toda a ordem que a humanidade vem produzindo também leva ao desconhecimento e à exclusão.

Nesse sentido, expor a todos como e por que os povos são o que são parece-nos uma necessidade. Além disso, minorar equívocos que geram preconceitos pode favorecer que os indivíduos enriqueçam seus repertórios para pensar a si mesmos, suas vidas e a própria condição humana. Provar de outras culturas, ou de outras cozinhas, permite uma maior compreensão das diferentes formas de ser humano na contemporaneidade. Isso, possivelmente, amplia as possibilidades de as pessoas vislumbrarem outros modos de vir a ser.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ficou-nos a compreensão de que a culinária japonesa em sua origem foi um elemento integrante da história e cultura desse povo. A culinária foi determinada pelas necessidades primárias: seja diante da falta de tecnologia de conservação de alimentos, seja pela necessidade de reutilização de produtos (como o arroz, a soja). A culinária também foi determinada por complexas necessidades culturais, como a relação com a religião, o lazer e a tradição.

Mais especificamente, temos:

A imersão na história da cultura japonesa mostra que a culinária vai de desenvolvendo conforme a evolução de suas “era ou períodos”, merecendo destaque o fato de que até a era *Meiji* o Japão possuía um sistema feudal de organização social. Vale dizer que não sofria influência do Ocidente, quer na incorporação de tecnologias quer na adaptação de seus costumes aos estrangeiros.

A culinária, vista sob o aspecto histórico, nos fez compreender que o paladar e a sensibilidade na preparação dos pratos estão condicionados a momentos dentro da cultura japonesa e de sua forma de viver no mundo. A experimentação (tentativa e erro) foi uma técnica utilizada pelos japoneses para criação e adaptação de diversos pratos. Esta afirmação decorre, inclusive, da adaptação ocorrida no Brasil, quando da imigração, confirmada pela entrevista realizada com se-

nhor. Kenji Ueta, quando revela as agruras do contato com a culinária paulista.

A culinária japonesa no Ocidente, com exceção das associações culturais e famílias tradicionais, perdeu o sentido histórico que lhe conferia valores. A culinária japonesa tem sido valorada por seus aspectos nutricionais e pela magia de sua apresentação (cores, texturas e combinações de sabores). Trata-se de uma comida exótica para muitas regiões do Brasil e do mundo.

O apelo do Mundo Ocidental pela estética e pela luta contra a obesidade encontrou na culinária japonesa um grande objeto de exploração. As técnicas de elaboração dos pratos tornam interessante o estudo de suas origens, seus mitos e credos. Os produtos componentes dos pratos abrem novas perspectivas para utilização e reutilização de alimentos no Ocidente, discutindo a escassez e aproveitamento das sobras. As cores e texturas dos pratos trazem uma riqueza de detalhes que aciona os cinco sentidos humanos, provocando prazer com a alimentação.

Como conclusão final, a culinária japonesa é um RITUAL, que desacelera a vida do Ocidente e incorpora, ao menos por algumas horas em um restaurante, valores de uma cultura milenar em que a sensibilidade e a convivência entre as pessoas constituem elemento essencial. A paciência e a tolerância ao ritual trazem prazer para a apreciação dos diversos sabores, cores e texturas, tudo com alimentos saudáveis.

REFERÊNCIAS

ARTS-CURITIBA, **Japão-imigração**, Disponível em: < www.artescuritiba.com/ >, acessado em 22/03/04

BASILICO, **Cozinhar em 006**, Disponível em: <www.basilico.com.br/cozinhar/>, acessado em 22/03/2004.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

COUTINHO, Dirceu M. **A ordem e o progresso do Japão**. São

Paulo: Aduaneiras, 1993.

ENCICLOPÉDIA LAROUSSE, vol. 14. São Paulo: Plural, 1995, p. 3273.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 2 ed. rev. São Paulo: Senac, 2001.

GEOCITIES, **Mapa**. Disponível em: <www.geocities.yahoo.com.br/superjapanbr/>, acessado em 19/03/2004.

GEOCITIES, **Religião**, Disponível em: <<http://geocities.yahoo.com.br/tmhp4/grupo/>>, acessado em 20/03/04.

LIMA, Manolita Correa. **Monografia a engenharia da produção acadêmica**. São Paulo: Saraiva. 2004.

MOTTA, Andréa Cristina Shima. et al. **História da Culinária Japonesa**. Monografia na disciplina História da Gastronomia. CEUMAR – Centro Universitário de Maringá, Maringá-Paraná. 2004. 41f.

MURAKAMI, Tsuyoshi. Sashimi. **Revista Culinária Japonesa**, edição 01, dez.2002.

SETOGUTI, Ruth Izumi. **A escolarização dos descendentes de japoneses no Brasil: pontos para uma reflexão**. Tese (Doutorado em Educação). Faculdade de Filosofia e Ciências de Marília, Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho. Marília, São Paulo. 1999. 217f.