

O QUE O JAPÃO FAZ AQUI? UM OLHAR INTERDISCIPLINAR EM MEIO O PATRIMÔNIO CULTURAL ALIMENTAR DA COZINHA JAPONESA

Ana Luiza Carvalho da Rocha¹
Aline Ramos Barros Shimoda²

RESUMO

O presente estudo traz como tema a cozinha e a culinária japonesa em meio as suas tradições no enfoque dos seus saberes e fazeres (DE CERTAU, 1998). Pretendemos compreender as práticas culturais que se estabelecem nas conexões com as categorias culinárias da comida japonesa em decorrência do preparo e dos métodos, assim, diretamente ligado a uma raiz cultural, tendo como pano de fundo um cenário globalizante tornando essas práticas culinárias interdisciplinares e complexificadas no interior de uma sociedade complexa.

Palavras-chave: Cozinha e culinária japonesa. Patrimônio cultural. Sociedade complexa.

ABSTRACT

The present study brings up the topic of cuisine and Japanese cuisine addressing their traditions and with focus on their knowledge and practices (DE Certau, 1998). We aim to understand the cultural practices that are established in connection with the categories of cooking Japanese food, due to the methods of preparation which is directly linked to the cultural roots. Addressing a background globalized scenario that makes these interdisciplinary culinary practices within a complex society.

Keywords: Kitchen and Japanese cuisine. Cultural heritage. Complex society.

¹ Doutora em Antropologia Social pela Université Paris V René Descartes – Sorbonne (1994), com Pós-doutorado no Laboratoire d'Anthropologie Visuelle et Sonore du Monde Contemporaine da Université Paris VII (2001). É antropóloga pesquisadora no Laboratório de Antropologia Social (PPGAS, IFCH, UFRGS) e colabora no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, IFCH, UFRGS. Professora na Universidade Feevale/RS. Pesquisador do CNPq. Coordena o Projeto Banco de Imagens e Efeitos Visuais (LAS, PPGAS, IFCH e ILEA) com sede no ILEA/UFRGS. Atua no Núcleo de Pesquisa em Estudos Contemporâneos (NUPECS), PPGAS/UFRGS. E-mail: analuiza2@feevale.br.

² Graduada em Comunicação Social – Habilitação Relações Públicas na Universidade Feevale/RS e Mestranda em Processos e Manifestações Culturais pela mesma Universidade. E-mail: alineshimoda@gmail.com.

1 INTRODUÇÃO

As categorias culinárias da comida japonesa, nos termos em que aponta Maciel (2006), são comestíveis, preferenciais, cotidianas e emblemáticas, constituem-se, desse modo, partes integrantes de um sistema alimentar que a autora aponta ser entendido por “códigos complexos” que possibilitam a identificação de grupos sociais e possível compreensão em estudos determinados na dinâmica social e cultural. A cozinha define-se como um “patrimônio cultural alimentar”, é a particularidade de um povo e, juntamente, traz a identidade estampada em sua comida.

Em decorrência, temos que o preparo e os métodos culinários, assim como as práticas alimentares dos japoneses se conectam diretamente com aspectos culturais, sendo entendidos como uma prática interdisciplinar, tratando de articular conceitos e teorias oriundos de áreas específicas, tais como os da antropologia da alimentação e a antropologia das sociedades complexas, e aqueles oriundos da sociologia da cultura e dos estudos de globalização e do consumo, assim como os da história da cultura.

A culinária é, nesse sentido, um elemento pertencente à cozinha e está relacionada ao preparo ou à maneira de fazer o alimento (MACIEL, 2006). Ambas, cozinha e culinária, permitem, aqui no caso, o estudo das articulações de vários elementos que dão sentido, no interior das práticas culturais alimentares japonesas, à criação de determinados pratos, como, por exemplo, o *sushi*.

Portanto, para este estudo, entendemos que as práticas culinárias japonesas compreendem *saberes* e *fazer*s (DE CERTAU, 1998), segredos e rituais de sua cultura de origem, que têm como objetivo, segundo sua tradição, preservar a integridade dos sabores dos alimentos, permanecendo a regra do estado puro em que a mistura é refutada e a apresentação do prato é apreciada.

2 CONSUMO DA COZINHA GLO-CAL

Na tentativa de precisar ainda mais o tema, apoiamos-nos nos estudos acerca das cozinhas nacional e regional no Brasil, assim como nas práticas alimentares que elas contemplam, uma vez que o estudo sobre a cozinha japonesa no Vale do Sinos dialoga com as práticas alimentares da cozinha gaúcha e das cozinhas italiana e

alemã, fortemente presentes na região, recortando, assim, transversalmente, a pesquisa. Por outro lado, perseguimos a tradição de estudos sobre as práticas alimentares como fenômeno que integra a investigação dos processos de globalização e de urbanização nas modernas sociedades complexas, em referência às mudanças comportamentais de consumo associado à dinâmica das culturas contemporâneas. É o caso do estudo de Bleil (1998) sobre o tema do padrão alimentar ocidental no caso dos brasileiros, em que a autora reflete sobre a influência nos hábitos alimentares brasileiros através da dinâmica das indústrias alimentícias.

Na área dos estudos da alimentação, a forma como a sociedade moderna está consumindo seus alimentos, associada a novos modos de produção industrial, costuma ser analisada como um fenômeno cada vez mais afetado por regras globalizantes. Entretanto, mais recentemente, os estudos no campo da sociologia da cultura compreendem o fenômeno da globalização não mais como uma prática ideológica, mas, como aponta Proença (2012), é um processo profundo envolvendo, ao mesmo tempo, aspectos econômicos, culturais e políticos, numa espécie de mola propulsora do mundo. A globalização passa a ser concebida como um processo facilitador de “transporte e difusão de informações, produtos e interação entre as pessoas” e também entre diferenciadas culturas (PROENÇA, 2012, p. 1).

Sob o prisma dos estudos de globalização, Proença (2012) considera que as *áreas gourmets* não estão necessariamente associadas à tradição de uma prática culinária no contexto das metrópoles, mas ligadas diretamente a uma nova concepção de enraizamento espacial no que tange às práticas alimentares. Tanto no meio comercial como no meio residencial, as *áreas gourmets* dos grandes centros urbanos são atingidas por fatores globalizantes que propiciam mudanças nas formas de ocupação dos territórios urbanos. Tais áreas estão moldando o “ambiente aberto para a área social” (PROENÇA, 2012, p. 2) e, com isso, afetando a funcionalidade dos ambientes dos territórios onde se enraízam, perdendo tais espaços seu prestígio em termos da harmonização e decoração das *áreas gourmet* no contexto em que elas se fixam.

O fenômeno da globalização e do consumo cultural de alimentos exóticos, na

contemporaneidade, assim como de sua indústria (RIAL, 1997), aponta para a relevância dos estudos acerca da diversidade cultural no interior de processos de padronização de negócios, aqui, no caso, o comércio de restaurantes de comida japonesa. Nas sociedades complexas, globalização e consumo cultural do exótico são dois pontos que apenas aparentemente divergem, uma vez que se complementam em termos de uma complexa dinâmica cultural singular que gravita entre dois polos: *homogeneização e localismo*.

Segundo sustenta Rial (1997), as práticas alimentares submetidas a processos de globalização nas grandes cidades inserem-se no interior de projetos de expansão econômica de estruturas laborais de negócios que contemplam, no seu interior, a diversidade cultural, concretamente articulando lógicas de padrões distintos, ao mesmo tempo, visando à homogeneização, mas através do culto aos valores locais.

Sob essa ótica, a Antropologia, com seus estudos focados na área das práticas alimentares, representa um papel significativo, uma vez que, para os antropólogos, “os comportamentos relativos à comida podem, às vezes, simultaneamente, ser os mais flexíveis e os mais arraigados” (MINTZ, 2001, p. 4), ao mesmo tempo que absorvem, na contemporaneidade, representações focadas em modos de vida, consumo e fatores globalizantes.

Segundo Mintz (2001, p. 33), o fenômeno da globalização não pode ser considerado um fenômeno repentino, estando associado à própria conquista do Novo Mundo e à difusão mundial de alimentos que dela deriva. Consequentemente, a globalização, como fruto das interações entre povos, revela-se “muito mais antiga” do que se pensa. Para o autor, empresas mundializadas, que constantemente buscam inovações de mercado por diferentes vias, com o anseio de novos consumidores, são expressivamente produtoras de mudanças comportamentais nos hábitos alimentares. Consideramos, com base nas ideias desse autor, que, para a cozinha japonesa, o quadro interpretativo não é diferente, sendo evidente que, em grandes centros, *shoppings* e bairros nobres, ocorrem uma tendência e um gosto pelo preparo exótico e diferenciado da cozinha japonesa, entre outras, como os restaurantes gregos, indianos e árabes.

Nesse sentido, consideramos que todo o sistema alimentar que abarca a cozinha japonesa tem concepções comunicacionais que resultam nas expressões de seus estilos de vida e visões de mundo, fruto de processos culturais (MONTANARI, 2008). Apoiando-nos nas reflexões de M. E. Maciel (2006), podemos afirmar que a cozinha japonesa se representa como um “código complexo”, o qual revela mecanismos, aqui, neste caso, da cultura nipônica, referenciando os seus adeptos de pertença e sentido à sua tradição e aos valores.

3 AS COZINHAS NO VALE DO SINOS

Este estudo enfatiza as relações das práticas culinárias da cozinha japonesa em meio a diversificadas opções alimentares que compõem a gastronomia regional, como, por exemplo, o churrasco (associado à culinária gaúcha), a pizzaria (associada à culinária italiana), o *buffet* a quilo (característico do *self service* americano), restaurantes de comida caseira (algo mais próximo da cozinha familiar portuguesa ou açoriana), etc. Todas essas modalidades de restaurantes e suas práticas alimentares são abordadas desde as suas referências aos processos culturais e históricos de colonização da região do Vale do Sinos.

O código da comida, as tendências do que está sendo consumido e preferido no mercado da alimentação, seja na região do Vale do Sinos, seja em outros lugares do planeta, pode ser explicado, segundo Roberto Da Matta (1998), pelo fato de que toda comida tem uma alta carga simbólica, servindo para cimentar as trocas e os encontros sociais. Conforme explica o autor, “o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos” (MATTA, 1998, p. 55), razão pela qual vêm ocorrendo preferências de pratos orientais dentro de um cenário como o Vale do Sinos, onde a marca são as tradições alimentares germânicas e italianas, podemos supor processos culturais de complexificação das práticas alimentares nas cidades da região.

A percepção do aumento de estabelecimentos de comidas típicas japonesas nos conduz a refletir sobre as transformações que os alimentos vêm sofrendo no circuito que encerra o sistema de produção, as práticas de consumo e o modo de fazer no mundo globalizado.

Uma breve consulta no *site* do Guia Gourmet, do Grupo Sinos (GUIA GOURMET, 2013), em sua *homepage*, tendo como recorte as cidades de Novo Hamburgo e São Leopoldo, permite que descubramos as mais variadas opções de restaurantes, inclusive restaurantes japoneses, e, apesar de a etnia alemã ser presença marcante na região, sua culinária não é a predominante, pois percebemos a presença de cinco estabelecimentos que se apresentam como restaurantes de comida japonesa, o que marca um contraste em meio à carne vermelha tradicional do churrasco gaúcho, uma tradição oposta à representação que se faz da saudável comida nipônica.

Quanto aos números expressivos em meio a setenta opções de restaurantes apresentados nas duas cidades (São Leopoldo e Novo Hamburgo), sete são restaurantes italianos, com a típica massa e polenta em seus cardápios, três são de comida chinesa em estilo *fast food*, contempla um lado mais ocidentalizado de seus ingredientes, como na descrição de um dos restaurantes: “o melhor da comida chinesa: yakisobas, yakibifuns, saladas, peixes, lombos e sobremesas”. O que impressiona é que, entre os estabelecimentos apresentados, não há nenhum que se denomine restaurante de comida germânica. Os ingredientes dessa prática culinária alemã mostram-se espalhados e confundidos em meio aos restaurantes de *Buffet*.

São eles os restaurantes de *Buffet a quilo*, que oferecem, em sua composição, muitos ingredientes que remetem à cozinha alemã, como as salsichas, as batatas, mesclando-os com elementos da cozinha italiana, como os canelones e as sobremesas com tortas. A presença da cozinha alemã e da italiana na região do Sinos, em duas de suas maiores cidades, Novo Hamburgo e São Leopoldo, nessa modalidade de *Buffet a quilo*, remete provavelmente à tendência global, expressa no local, da retomada da culinária colonial, cujo preparo está focado no consumo do sujeito urbano que busca no dia a dia o gostinho da comida da “vovó” (MACHADO; MENASCHE; SCHNEIDER, 2010), ou seja, numa referência à tradicional vida na antiga colônia, numa clara alusão à vida campestre.

Conforme aponta Woortmann (2007), a comida tradicional, aqui neste caso, teuto-riograndense, refere-se intimamente a valores e tradições culturais em contraposição à comida típica, diretamente

relacionada com um olhar externo (exótico). Nesse sentido, no que tange às comidas que são servidas nos restaurantes de *Buffet a quilo*, percebemos associação da comida alemã, assim como da italiana, como comida tradicional da região, sendo, por seu turno, a comida dos restaurantes japoneses uma comida típica, uma vez que se refere a alimentos excêntricos e ingredientes desconhecidos.

4 A COZINHA JAPONESA

Essa pode ser denominada *cozinha típica*, pois são as “maneiras culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de alimentar-se, em que os pratos são elementos constitutivos” (MACIEL, 2006, p. 90). E, nesse ponto, torna-se interessante traçar a diferença entre *comida típica* e *comida tradicional*, respectivamente, refletindo com Ellen Woortmann (2007, p. 180) acerca desses conceitos na antropologia da alimentação e sobre os quais a autora pondera: “enquanto a primeira oculta uma perspectiva marcada pela exotização, portanto uma percepção de fora para dentro, a segunda constitui expressão de padrões e valores tradicionais em seus próprios termos”.

É interessante marcar essa diferença entre comidas de “fora” e de “dentro” de casa, evocando os vértices do triângulo levistraussiano entre o cozido e o cru, contemplando dois cantos do vértice. Um dos cantos é o cozido, que contempla a comida caseira bem apreciada e vinda das práticas culinárias germânicas e italianas, em contraponto, temos o vértice do cru na presença dos *sashimis*³, que é a representação de um prato típico japonês que preserva o gosto pelo estado natural do alimento. Torna-se bastante intrigante o foco por essa reformulação da apreciação do exótico, que é constatada através da presença de restaurantes orientais no Vale do Sinos.

No caso da culinária japonesa, o *sushi*, como prato típico, é associado à sua apreciação por ser considerado uma alimentação saudável devido a usar ingredientes naturais com índices baixos de gordura, refinando os paladares com a arte *sui*

³ Filés de peixe cru acompanhados de molho de soja e de wasabi (pasta de rábano forte), um dos principais elementos da cozinha japonesa. Toda a arte do *sashimi* consiste na escolha do peixe (dourado “tai”, atum...) e na maneira de cortar os pedaços de filé. Fonte: O Japão Dicionário e Civilização, 2008.

generis, que consiste, no primeiro momento, na apreciação dos alimentos pelos olhos, a estética e a apresentação do prato, seguido da sequência, até, por fim, chegar ao paladar. Segundo apontam alguns autores (BROTHERHOOD; MOTTA; SILVESTRE, 2006), o estudo da gastronomia nipônica revela um caráter educativo e humanizador, uma vez que, por seu intermédio, conseguimos acessar a história e a geografia de seu povo.

Por outro lado, o acervo gastronômico japonês também teve como determinante as práticas religiosas, em sua relação com o estilo de vida *Zen*, que vem ao encontro da filosofia que prega a harmonia entre o homem e a natureza e as escolhas alimentares na busca da preservação e de uma composição espiritual. A cozinha *Kaseiki*, tida como a cozinha mais requintada japonesa, enfatiza essa harmonia:

Segundo os princípios da cozinha *Kaseiki*, os ingredientes devem ser os da própria estação e produzidos no local. A refeição, os arranjos de flores e a decoração do ambiente devem criar um estado de espírito que esteja de acordo com a estação. Assim, alimentar-se com os produtos sazonais é um dos meios de estar em harmonia com as forças que governam o universo. *Kaseiki* exige imaginação e inventividade. Não é uma culinária baseada na extravagância. Ao contrário, é um exercício no sentido de criar os mais belos efeitos, utilizando meios singelos. Uma refeição tradicional japonesa é simples e frugal. Desde a emergência dos samurais, todo excesso no comer passou a ser considerado vulgar. (FRANCO, 2001, p. 136).

Sendo assim, este estudo procura compreender a cozinha japonesa como fruto dos fluxos de trocas sociais e culturais entre o Oriente e o Ocidente e da presença de uma tradição de gastronomia milenar nos grandes centros urbano-industriais das modernas sociedades ocidentais. A culinária japonesa, como parte integrante dessa dinâmica cultural, é um fenômeno que vem ocorrendo nas grandes e nas médias metrópoles brasileiras, compondo, com a pluralidade gastronômica nacional e regional, um cenário provocativo de pesquisa sobre os processos e as manifestações culturais no mundo contemporâneo.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme este estudo vem sustentando, a comida não se restringe a uma substância alimentar, ela traz consigo fatores intimamente ligados a aspectos sociais. Um exemplo disso está na célebre frase de Brillat-Savarin, autor francês da obra *Fisiologia do Gosto* (*Physiologie do Gôut*, 1825): “dize-me o que comes e eu te direi quem és”. Uma afirmação que sugere a amplitude dos significados que certos estilos alimentares baseados em cardápios considerados exóticos (e até mesmo refutados por alguns povos) podem assumir no interior de uma tradição gastronômica.

Como a dinâmica do consumo de alimentos está diretamente ligada à identidade diferenciada dos grupos humanos, entendemos que o consumo de alimentos exóticos como prática cultural “adquire forma e sentido” no interior de uma sociedade, mas não é estritamente por ela determinado, “admitindo-se todo um espaço de arbítrio, criatividade, improvisação e transformação” (DURHAM, 2004, p. 5). Ou seja, o consumo de alimentos como integrante de uma dinâmica cultural é fortemente impactado pelas mudanças vividas pelas sociedades humanas, não sendo nem estático, nem imutável.

Se a cozinha faz integrar processos sociais e coletivos, e se toda a identidade dos grupos humanos é constantemente reconstruída, no plano das práticas culturais, a cozinha e a culinária japonesa no mundo moderno-contemporâneo podem ser interpretadas no interior de uma constante mutação. A cozinha e a culinária japonesa se apresentam, assim, como um processo histórico que articula alimentos referenciados a uma tradição de origem “exótica” no que tange às culinárias alemã, italiana e gaúcha da região.

Nesse ponto, o estudo pretende contribuir para essa área temática, ao procurar compreender essa dinâmica cultural apontada entre a comida e a sociedade, permeando espaços simbólicos e áreas diversificadas na compreensão desses fazeres e saberes alimentares.

REFERÊNCIAS

BLEIL, Susana Inez. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Revista Cadernos de Debate**, 1998. Disponível em: <<http://www.uftm.edu.br/upload/ensino/AVIdiscednu090804095840.pdf>>. Acesso em: 05 dez. 2012.

BROTHERHOOD, Rachel Maya; MOTTA, Andrea Cristina Shima; SILVESTRE, Dione Meneguetti. *Gastronomia e Culinária Japonesa: das tradições às proposições atuais (inclusivas)*. **Revista Cesumar**, 2006. Disponível em: <<http://www.cesumar.br/pesquisa/periodicos/index.php/revcesumar/index>>. Acesso em: 03 mar. 2013.

DE CERTEAU, Michel; GIARD, Luce. **A invenção do cotidiano 2: viver e morar**. Rio de Janeiro, RJ: Petrópolis, Vozes, 1996.

DE CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano 1: artes de fazer**. Rio de Janeiro, RJ: Petrópolis, Vozes, 1998.

DURHAM, Eunice R. **Cultura e Ideologia**. Disponível em: <http://www.anpocs.org/portal/index.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=5497&Itemid=378>. Acesso em: 08 mai. 2013.

FILHO, Manuel Ferreira Lima; BEZERRA, Marcia. **Os Caminhos do Patrimônio no Brasil**. Goiânia: Alternativa, 2006.

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet: Uma história da Gastronomia**. São Paulo, SP: Editora Senac, 2001.

FRÉDERIC, Louis. **O Japão: dicionário e civilização**. São Paulo, SP: Globo, 2008.

GUIA GOURMET. **Guia de restaurantes do Vale do Sinos**. Disponível em: <www.guiagourmet.net.br>. Acesso em: 20 mai. 2013.

MACHADO, Carmem Janaína Batista; MENASCHE, Renata; SCHNEIDER, Maurício Dias. **A comida na colônia: notas de pesquisa**. VIII Colóquio Ibérico de Estudos Rurales, Cáceres, Espanha. 2010. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/770.pdf>>. Acesso em: 14 mai. 2013.

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Porto Alegre, RS: Horizontes Antropológicos, a. 7, 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_artt_ext&pid=S0104-71832001000200008>. Acesso em: 25 fev. 2013.

MACIEL, Maria Eunice. **Os Sabores do Patrimônio**. In: _____. **Os Caminhos do Patrimônio no Brasil**. Goiânia: Alternativa, 2006.

MATTA, Roberto da. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro, RJ: Rocco, 1998. 126p.

MINTZ, Sidney N. *Comida e Antropologia: uma breve revisão*. **Revista Brasileira de Ciência Sociais** v.16, n. 47. 2001. Disponível em: <http://www.4shared.com/office/LOPTmj/COMIDA_E_ANTROPOLOGIA_Uma_brev.html>. Acesso em: 18 mar. 2013.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo, SP: Editora Senac, 2008.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Alimentação e Globalização: algumas reflexões**. Disponível em: <<http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a14v62n4.pdf>>. Acesso em: 04 dez. 2012.

RIAL, Carmen. **Os fast-foods uma homogeneidade contestável na globalização cultural**. Florianópolis, SC: UFSC, 1997. Disponível em: <<http://www.cfh.ufsc.br/~antropos/07.%20Os%20charmes%20dos%20fast-foods%20e%20a%20globalizacao%20cultural.pdf>>. Acesso em: 27 abr. 2013.

SAVARIN, Brillat. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 1995.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. *Padrões Tradicionais e Modernização: Comida e Trabalho entre Camponeses Teuto-brasileiros*. In: MENASCHE, Renata. (Org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.