

IV SeminTUR – Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL
Universidade de Caxias do Sul – Mestrado em Turismo
Caxias do Sul, RS, Brasil – 7 e 8 de Julho de 2006

Gastronomia, Interação cultural e Turismo: estudo sobre a dispersão da culinária nipônica na Cidade de São Paulo – 100 anos da imigração japonesa no Brasil¹

Carlos Manoel Almeida Ribeiro
Professor Mestre do Curso de Especialização e Graduação em Gastronomia da
HOTEC²

Luciana Paolucci
Professora Pesquisadora do Mestrado em Turismo e Hotelaria da UNIVALI³

Resumo

A valorização da gastronomia japonesa no município de São Paulo continua a passar por um processo que envolve conceitos muito significativos, tais como: cultura, globalização, hibridismo e etnia. A aplicação desses conceitos e o grau de influência de cada um deles sobre os estudos culturais, devem ser ponderados no exame da culinária japonesa e de sua disseminação na cidade de São Paulo. Dessa forma, esse artigo pretende apresentar uma análise da dispersão das tradições japonesas, através de seus hábitos alimentares, e a valorização dos mesmos como atrativo turístico.

Palavras-chaves: Turismo; Gastronomia; Interação Cultural; culinária japonesa; São Paulo

1 Introdução

¹Trabalho apresentado ao GT “Gastronomía y Desarrollo Local” do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 e 8 de julho de 2006.

² Bacharel em Comunicação Social pela Universidade Federal da Paraíba, Doutorando e Mestre pela USP. Professor das disciplinas na Hotec: História da Gastronomia, Cozinha Básica, Cozinha Internacional modulo Ásia. E-mail: cmaribeiro@uol.com.br

³ Doutora e Mestre em Ciências da Comunicação, com ênfase em Relações Públicas, Propaganda e Turismo pela Escola de Comunicações e Artes - USP; bacharel em Turismo pela mesma instituição. Professora das disciplinas de Análise Estrutural do Turismo e Planejamento e Organização do Turismo E-mail: lpaolucci@univali.br

São Paulo apresenta-se como o resultado de diversas culturas⁴. A diversidade é tão intensa que em cada bairro é possível detectar a influência imigratória predominante da localidade. Um viajante poderá sentir-se, por instantes, na Coréia ou no Oriente Médio, se percorrer ruas do bairro do Bom Retiro ou do Brás; a mesma comparação entre o bairro do Bexiga e a Itália e, o mais marcante é estar no Japão, visitando o bairro da Liberdade. A cidade de São Paulo, em seus 452 anos de existência, acolheu pessoas do mundo inteiro e hábitos culturais foram incorporados ao cotidiano do cidadão paulistano, entre eles: as comemorações, os costumes e a alimentação pertencente a cada povo.

Os constantes movimentos imigratórios foram responsáveis por essa atmosfera “cosmopolita paulistana”. Ao longo do tempo, as trocas culturais permitiram que se difundissem importantes costumes ditos “exóticos” em outras partes do mundo, mas que para a população paulistana são perfeitamente normais e, muitas vezes, itens das atividades diárias. Essa grande diversidade pode ser observada em muitos bens culturais, mas em particular a alimentação é um campo aberto para muitos estudos.⁵ Não se pode descartar, ainda, que bares, restaurantes e similares movimentam um capital expressivo na economia paulista, funcionando, muitas vezes, como atrativo turístico.

É importante destacar que os meios de comunicação, como revistas, jornais, a TV e a Internet também são responsáveis pela disseminação das idéias e bens culturais, inclusive, criando “modas” e ditando quais são os lugares em “alta” para a frequência

⁴ Pode-se definir cultura como “*um todo complexo que abarca conhecimentos, crenças, artes, moral, leis, costumes e outras capacidades adquiridas pelo homem como integrante da sociedade.*” O que deve ser ressaltado nessa definição é a indicação de que a cultura compreende todas as elaborações resultantes das “capacidades adquiridas pelo homem como integrante da sociedade”, pois a cultura não decorre da herança biológica do homem, mas de capacidades desenvolvidas através do convívio social. No caso dos imigrantes, as tradições passadas de geração em geração conservam as características milenares de regiões distantes. WHITE (1982:52).

⁵ “*Na medida em que a cultura compreende uma regulamentação da satisfação de necessidades, estabelece limites a essa satisfação. Observe-se, por exemplo, a alimentação humana. O homem é onívoro. No entanto, a sua alimentação, sendo culturalmente regulada, é seletiva. Alimentos tidos como nutritivos e agradáveis ao paladar em uma cultura, em outras não são sequer incluídos no cardápio, mesmo sendo disponíveis no ambiente natural. Além do mais, a alimentação humana é feita dentro de ritmos culturalmente estabelecidos. Toda cultura não só estabelece que alimentos podem ou não ser apreciados, não só as suas possibilidades de combinação, mas também as horas do dia em que alguns deles podem ser ingeridos. E isto é artificial. A alimentação humana é um exemplo do quanto a cultura molda as inclinações animais mais elementares do homem, através da regulamentação da satisfação de necessidades. E assim ocorre com a satisfação de todas as necessidades humanas.*” WHITE, Leslie. Op. cit., p. 182

paulistana. Em São Paulo, a influência da mídia, especializada na divulgação de restaurantes e similares é bem mais forte, pois publicações como a revista “Veja São Paulo” e o Guia Semanal do jornal Folha de São Paulo divulgam e estabelecem um *ranking*, semanalmente, com os melhores estabelecimentos da cidade.

São Paulo é uma grande encruzilhada: no período colonial, entreposto entre o litoral e as minas de ouro; no início do século XX, ponto de encontro de diferentes culturas, de costumes, artes e culinária de descendentes de imigrantes da Europa, do Médio e Extremo Oriente. Essa reunião de povos faz da culinária da cidade uma verdadeira mistura de sabores, recebendo o título de “Capital Mundial da Gastronomia”, concedido em 1997 pela Comissão de Honra do CIATH (Congresso Internacional de Hospitalidade, Turismo e Gastronomia) (ABRESI, 2006).

Comer em São Paulo é considerado um atrativo turístico. Segundo a SP Turis (órgão municipal de turismo), *“a gastronomia paulistana é famosa em todo o mundo e oferece aos amantes da boa mesa, aproximadamente, 12.500 restaurantes, representando 42 etnias. Há anos a cidade é reconhecida internacionalmente como a maior e mais diversificada capital gastronômica mundial, título conquistado com todo direito”* (PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, 2006)

Para alguns autores, o processo de modernidade acelerado, pelo qual passa São Paulo, acrescentando-se aos fenômenos da aculturação e da globalização são fatores que contribuem para o desenvolvimento do hibridismo na cidade – elemento considerado, neste estudo, de essência para as peculiaridades da culinária paulistana.

Para Canclini (1997) essa situação intercultural de hibridação não seria sincretismo ou mestiçagem, seria uma forma manifestação que nasce da fusão entre o culto e o popular, das influências das novidades sob a cultura, ou ainda, mudanças que ocorrem devido à influência da modernidade, da tecnologia, das misturas raciais e culturais.

No contexto paulistano, as referências territoriais perdem a força, dando lugar a novos costumes adquiridos através da aculturação. Seria como se a modernidade tentasse conviver harmoniosamente com o tradicional. Isto transforma a cidade de São Paulo em

uma plataforma para diversas experimentações culturais. Convém observar que a história da gastronomia se nutre das trocas de informações culturais e religiosas, dos conflitos, desavenças e reconciliações entre “cozinha comum” e a “arte de cozinhar”. Nesse sentido, São Paulo apresenta-se como objeto potencial para a análise da hibridação na área gastronômica.

Maria Leonor Moraes (1998), em *A História da Gastronomia*, mostra que toda cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação à qual pertence. A autora afirma que: *“Cozinhar é uma ação cultural que nos liga sempre ao que fomos, somos e seremos e, também, com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos”*.

É importante ressaltar que o hibridismo está presente em todas as manifestações culturais: artes, gastronomia, linguagem, vestuário, entre outras. Em São Paulo concentram-se pessoas de origens diferentes, num processo migratório intenso, que trazem consigo a sua cultura, seus costumes. Ao mesmo passo, os migrantes e imigrantes convivem diariamente com os “naturais da terra” e assimilam a cultura paulistana. Todos esses elementos são transformados em um intenso e contínuo movimento de interação cultural, na qual já não existe mais o isolamento de uma única cultura, ocorrendo a permanente interação que altera comportamentos sociais e emerge novas visões de mundo.

Em solo paulistano, convivem “mil povos”, entre estes, talvez, um dos casos mais relevantes no que concerne à questão da hibridação, seja o exemplo da comunidade nipônica. A convivência, hoje harmônica e respeitosa, teve um árduo início. Desde o dia em que o navio Kasato-Maru atracou em Santos, os japoneses-imigrantes sentiram as diferenças culturais que separam o Brasil do Japão. Além disso, as condições que encontraram nas fazendas de café do interior de São Paulo não correspondiam ao sonho de construir nova e melhor vida.

Assinala-se que entre as grandes dificuldades, estava a adaptação ao novo regime alimentar. Não era difícil encontrar o arroz, cereal básico de sua dieta. Mas os peixes eram raros, da mesma forma que legumes e verduras não eram comuns na dieta local. Acrescentando esses obstáculos, ao estranhamento com relação aos pratos brasileiros que,

sempre com muita gordura, e temperos diferentes, eram insuportavelmente pesados para os hábitos japoneses.

A situação era bastante difícil para esses imigrantes. Nas fazendas, os trabalhadores recebiam uma provisão de alimentos que ignoravam totalmente. O arroz, de tipo diferente do japonês, era difícil de ser preparado no ponto e sabores desejados; as farinhas, de mandioca ou milho, eram um mistério; o feijão era conhecido, mas seu uso prestava-se ao preparo de doces; o charque não apetecia, pois parecia cheirar mal; o bacalhau seco, desconhecido, era inicialmente consumido sem antes ser demolido - e, naturalmente, ficava salgado. Não sabiam preparar o café e não se equiparava ao chá, inexistente nas fazendas; a banha, o toucinho, o óleo vegetal pareciam-lhes agressivos. Em contrapartida, aos brasileiros parecia, no mínimo exótico, o hábito dos japoneses em consumir verduras cruas.

2 A Culinária Japonesa

A incessante “descoberta” do Japão pelos brasileiros possui longa história. Os primeiros contatos ocorreram entre os anos de 1850 e 1945, quando a Europa foi palco de guerras e revoluções que alteraram o contexto mundial e o Japão, cercado de tradições e com um sistema econômico arcaico, realizou uma série de reformas para promover a industrialização e a modernização do país. Ao final da década de 1860, o Japão criou pesado imposto sobre as propriedades rurais e, principalmente, sobre os produtos agrícolas. Com isso, os pequenos e os médios agricultores, em grandes dificuldades, acabaram por deixar as suas terras. A exemplo da Europa, as medidas tomadas pelo governo japonês provocaram uma onda de desemprego e de escassez de alimentos. (RIBEIRO, 2005)

A imigração para outros países apresentou-se como solução e a vinda para o Brasil é uma alternativa. Viajando em trens, carroças e até mesmo a pé, milhares de famílias abandonaram suas casas e percorriam enormes distâncias até os portos de embarque para o Brasil. No Japão, o porto de Kobe era um dos mais importantes pontos

de distribuição de imigrantes. A primeira leva de imigrantes japoneses ao Brasil veio a bordo do vapor Kasato-Maru⁶.

Após penosa viagem, os imigrantes japoneses desembarcavam no porto de Santos e de lá seguiam caminho para a Hospedaria dos Imigrantes, na cidade de São Paulo.

Na Hospedaria conseguiam empregos nas lavouras de café, quase sempre no interior do Estado. No decorrer da década de 1920, muitos japoneses trocaram o cultivo do café pela atividade do setor hortifrutigranjeiro. Os embates culturais ocorriam, nesse período, pois as reminiscências escravocratas persistiam no cenário das fazendas, enquanto que os hábitos nipônicos eram considerados “estranhos”.

Na cidade de São Paulo, ainda em meados de 1920, já havia uma tendência de imigrantes da mesma nacionalidade concentrarem-se em bairros específicos: italianos no Brás, Bexiga, Belém e Mooca; japoneses na Liberdade; alemães no Brooklin e em Santo Amaro; árabes na região do mercado; judeus no Bom Retiro; russos, letões, poloneses e, especialmente, lituanos na Vila Zelina; iugoslavos na Mooca e no Belém; armênios na Luz; e outros. Também era visível a divisão do trabalho urbano de acordo com a origem imigrante: os árabes, judeus e armênios dirigiam-se para o pequeno comércio, enquanto os italianos eram grandes artesãos. Por sua vez, os japoneses especializaram-se na prestação de serviços, tais como: lavanderias, alfaiatarias e vendas de hortaliças.

Depois do fim da II Guerra Mundial, ocorreu um segundo surto de imigrações. Mais uma vez milhões de japoneses e europeus, auxiliados por organismos internacionais, deixariam sua pátria para se fixar em outros países. O Brasil voltava a abrir suas portas para acolher estrangeiros.

A convivência entre as culturas brasileira e nipônica nem sempre foi pacífica. Existiram muitos conflitos em decorrência da I e II Guerras Mundiais, assim como, por motivos que levavam em conta a política de “branqueamento” adotada pelo governo brasileiro em certos momentos. Porém, pode-se dizer que a tensão existente sempre foi

⁶ “Em 28 de abril de 1908 partia do porto da cidade de Kobe (Japão) rumo ao Brasil o vapor Kasato-Maru. Depois de viajar quase dois meses, aportou na cidade de Santos no dia 18 de junho de 1908, trazendo os primeiros 781 imigrantes japoneses destinados ao trabalho na lavoura cafeeira no interior do Estado de São Paulo.” (<http://www.hokkaido.org.br/imigracao.php>)

cultural: os hábitos e tradições japoneses, mantidos com orgulho e dedicação pelos emigrados e seus descendentes, foram permanentemente razão para a manutenção de posturas que partiam da incompreensão total ao “exotismo”.

As relações culturais, mantidas pelos imigrantes japoneses, possuem como cerne o grupo familiar, que por sua vez possui funções antagônicas, pois, simultaneamente, conservaram os costumes, mas também, impediram a entrada de agentes sociais “estranhos” ao grupo e, dessa forma, bloquearam a compreensão das tradições pelos ocidentais. A “abertura” somente aconteceu após a constituição de novas gerações de descendentes nipônicos. Nascidos em solo brasileiro, educados nas tradições orientais e ocidentais, esses agentes culturais conseguiram transitar entre “dois mundos” com certa facilidade.

Com uma cultura rica e bem particular (incluindo uma maneira própria de tratar os alimentos), os japoneses saíram de seu país em busca de trabalho em terras brasileiras. Para os imigrantes japoneses, o Brasil significou a descoberta de um “mundo novo”. O mesmo sentimento de estranhamento era compartilhado com os brasileiros que os recebiam.

Os nisseis e sanseis (filhos e netos de japoneses imigrantes) abriram as possibilidades para a “redescoberta” do mundo japonês. Porém, tem-se que destacar o papel das mídias nessa nova relação estabelecida com culturas diversas, em especial a japonesa. A divulgação da cultura milenar japonesa logo conquistou adeptos à procura de maior qualidade de vida. A disseminação do *modus vivendi* dos nipônicos coincidiu, nos anos de 1990, com a busca incessante por saúde e equilíbrio mental, em um cenário cercado de *stress* por todos os lados, oferecido pela aceleração da vida moderna.

A região de São Paulo recebeu enormes contribuições com a imigração japonesa. O bairro da Liberdade é uma pequena parte do Japão em solo brasileiro. Lá, o comércio de artigos de todo tipo, inclusive alimentícios, é intenso, sendo freqüentado por paulistanos de múltiplas procedências. Os produtos ligados à mesa vão desde as lascas de peixe seco, tão importantes no caldo básico das sopas, até apetrechos para moldar rapidamente os bolinhos de arroz dos sushis.

Um dos fatores mais importantes desse comércio é a observação de que não são apenas os japoneses ou seus herdeiros, nisseis e sanseis, que circulam pelos mercados e lojas orientais, na busca de raiz-forte ou de pastéis. Atualmente são muitos os brasileiros que se misturam aos rostos orientais nas lojas e mercados, já iniciados nos segredos destes sutis sabores trazidos do extremo oriente.

A valorização da cultura japonesa atinge outros Estados brasileiros, além de São Paulo. Porém em nenhum local a receptividade aos restaurantes japoneses equipara-se ao da capital paulistana. A clientela de muitos desses locais, em sua maioria, ocidental mais abastada, que maneja com desenvoltura o *hashi*⁷; outros locais atraem um público de poder aquisitivo mediano, mas igualmente interessado, que os procuram nas imediações dos mercados ou no próprio bairro japonês.

Contudo, é preciso retroceder a um passado recente e perceber as dificuldades sentidas pelos primeiros imigrantes japoneses em se adaptarem, culturalmente, a nova terra. Após a experiência nas fazendas cafeicultoras, muitos trabalhadores japoneses conseguiram transformar-se em pequenos colonos. Em suas pequenas propriedades os japoneses dedicaram-se a culturas como o café, o algodão e o arroz, além de verduras e legumes, frutas e avicultura. Desde a década de 1930, exploram as possibilidades de introdução de novas culturas no país, como o caqui, a pimenta-do-reino e o chá preto, entre quase trinta itens de frutas, verduras hortaliças e especiarias.

Esses pequenos hortifrutigranjeiros são responsáveis pela produção e aperfeiçoamento de frutas, tais como abacate, abacaxi, goiaba, mamão, melão, maçã, pêra, morango, uva; verduras e hortaliças como alface, alho, batata, berinjela, alcachofra, cenoura, pimentão, vagem, repolho, couve-flor, abóbora japonesa, acelga japonesa, cebola, gengibre, broto de bambu e muitas outras.

Nos anos de 1960, a produção de alimentos por japoneses estava concentrada em núcleos em São Paulo, Paraná, Rio de Janeiro, e alguns locais da Amazônia. Os imigrantes e seus descendentes integraram-se à população urbana brasileira, destacando-se em outras áreas da atividade econômica. Ao fim da I Guerra Mundial, a derrota do

⁷ Hashi é o tradicional talher oriental, usado por povos desde a antiguidade, por volta do século 4 A.C. No início, o hashi era dobrado como se fosse uma pinça, representando o bico de um pássaro. (<http://www.acbj.com.br/alianca/palavras.php?Palavra=82>)

Japão, provocou a imigração de moradores das grandes cidades. Todos esses acontecimentos contribuíram para familiaridade dos brasileiros aos hábitos e costumes nipônicos.

Segundo Koichi Mori, pesquisador do Centro de Estudos Nipo-Brasileiros em São Paulo, a comida e a cultura japonesa, até meados dos anos 70, eram restritas ao próprio grupo étnico japonês. *"A história dos restaurantes japoneses, na cidade de São Paulo, começou na década de 10, dentro de pensões, onde os imigrantes japoneses se hospedavam. A partir dos anos 20, esses estabelecimentos já se concentravam em torno da rua Conde de Sarzedas (Liberdade), e no Mercado Municipal Central, na Cantareira, locais em que grande número de japoneses mantinha contato devido às suas funções de produtores e intermediários. E, ainda, instalados em bairros como Pinheiros e Lapa, com maior concentração secundária de imigrantes"*, explica Mori. (Sushi magazine, 2006).

Após a Segunda Guerra, as áreas de moradias e de trabalhos dos nikkeis⁸ foram ampliando-se, acompanhando a intensificação de sua migração para a cidade de São Paulo, em busca de ascensão sócio-econômica e melhor educação para seus filhos. *"A caça de nikkeis, os restaurantes japoneses não só aumentavam de número como se espalhavam por várias regiões"*, afirma Mori (Sushi magazine, 2006).

Em 1954, os restaurantes japoneses já se concentravam no reduto da Liberdade, e nas regiões de Pinheiros e do Mercado Municipal. Em 62, se expandiu para o bairro da Bela Vista, e em 79 concatenou a região dos Jardins, Cerqueira César e Ceasa. De lá para cá houve um aumento do interesse pela comida japonesa

Na década de 1980, o consumo de comer peixe cru, nos sushis e sashimis, ganhou maior expressividade, fazendo com que os leves pratos japoneses, quase sem gorduras, moderadamente temperados, adquirissem uma aceitação desde *gourmets* até os adeptos de vida saudável.

⁸ **Nikkei**

"Pessoas de origem japonesa e seus descendentes, que tenham imigrado para outros países e criado comunidades e estilos de vida com características únicas dentro do contexto das sociedades em que vivem. São considerados nikkeis aqueles que voltaram ao Japão, onde passaram a constituir identidades distintas da população japonesa."
(http://www.janm.org/projects/inrp/portuguese/index_po.htm)

De fato, a cozinha japonesa é diferenciada em seu preparo, seus sabores e sua apresentação. Cercado de mar e cortados por rios, o Japão tem em seus pratos a forte presença de seus pescados. O peixe cru é raro na mesa cotidiana, mas usam-se muitos peixes secos, principalmente nos temperos e caldos. Os legumes são talhados em pequenos formatos e preparados em cozidos ou conservas. O elemento básico da alimentação é o arroz, tão importante que, na Idade Média, era utilizado como moeda de pagamento de impostos. O molho (shoyu) e a pasta de soja (missô) dão um sabor característico à cozinha de todo o país.

3 Gastronomia: Interação Cultural?

De modo geral, tem-se que o consumo de alimentos é orientado por regras particulares, desvelando a natureza dos agrupamentos sociais. A comida representaria simbolicamente os modos dominantes de uma sociedade, pois revelaria e preservaria os costumes, localizando-os em suas respectivas culturas, trazendo ao grupo social estabilidade. As análises sobre a modernização dos países subdesenvolvidos que estiveram em vigor nos anos de 1950 e 1960 sublinhavam este aspecto, quando consideravam os hábitos alimentares como “barreiras culturais para a mudança”, ou seja, um obstáculo ao progresso.⁹

Para Renato Ortiz (1998), na configuração globalizada dos últimos tempos, o alimento decola de sua territorialidade para ser distribuído em escala mundial. Com a industrialização da cozinha, se tende a romper com a relação existente entre lugar e alimento. A comida industrial não possui nenhum vínculo territorial. Isto não quer sugerir que os pratos tradicionais desapareceram com a cozinha industrial. Mas que esses alimentos regionais possam perder sua singularidade¹⁰.

Observa, ainda, que a refeição estruturada (entrada, prato principal, sobremesa) cede lugar a uma alimentação fragmentada. Contrariamente à refeição tradicional, que se fazia em horários fixos, come-se agora em horas variadas. Ocorre, então, a dessincronização entre o tempo e o lugar, no qual os alimentos são ingeridos. Há,

⁹ ORTIZ, Renato. *A moderna tradição brasileira – Cultura brasileira e indústria cultural*. São Paulo: Brasiliense, 1998, p. 76.

¹⁰ Idem, p. 77.

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

