



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
FACULDADE DE GASTRONOMIA**

**MARIA ELENA KIOULPALOGLOU**

**ARROZ E A GASTRONOMIA JAPONESA:  
SIMBOLISMOS E IDENTIDADE**

SALVADOR  
2014

**MARIA ELENA KIOULPALOGLOU**

**ARROZ E A GASTRONOMIA JAPONESA:  
SIMBOLISMOS E IDENTIDADE**

Trabalho de conclusão de curso apresentado  
ao Curso de Bacharel em Gastronomia,  
Universidade Federal da Bahia.

Orientador: Prof<sup>o</sup>. Asdrúbal Senra  
Co-Orientador: Prof<sup>a</sup>. Livia Liberato

SALVADOR  
2014

**MARIA ELENA KIOULPALOGLOU**

**ARROZ E A GASTRONOMIA JAPONESA:  
SIMBOLISMOS E IDENTIDADE**

Trabalho de conclusão de curso apresentada como requisito para a obtenção do grau de Bacharel em Gastronomia, da Universidade Federal da Bahia.

Aprovada em 07 de Fevereiro de 2014.

Asdrúbal Senra – Orientador \_\_\_\_\_  
Professor de Gastronomia  
Universidade Federal da Bahia

Euzélia Souza \_\_\_\_\_  
Professora de Gastronomia  
Universidade Federal da Bahia

Odilon Braga \_\_\_\_\_  
Professor de Gastronomia  
Universidade Federal da Bahia

A

Olivia e Olivete (*in memoriam*), por segurarem na minha mão e pelo apoio e amor incondicional, que fizeram de mim a pessoa que sou hoje.

## AGRADECIMENTOS

Tenho infindáveis motivo para agradecer à todos que direta e indiretamente contribuíram para com a produção desse trabalho.

A minha mãe Olivia, por tudo e pela paciência diante dos meus momentos mais difíceis e por todas às vezes, em que tarde da noite me dizia carinhosamente: “esta na hora de dormir mocinha”. E eu seguia seu pedido...! Não tenho palavras para agradecer tanto amor...

A Anapaula Della Piazza, pela ajuda, pelo incentivo, pelo carinho em parar sua vida para se dedicar a leitura do meu trabalho. Por entender as minhas ausências e mesmo assim sempre ter uma palavra de conforto e acolhimento e carinho. Você é especial. Obrigada!

A Julia Salomão, por participar indiretamente deste trabalho, com pontuações importantíssimas e, sobretudo pelas dicas preciosas que enriqueceram este projeto.

A professora Lívia Liberato, por aceitar ser minha co-orientadora nesse projeto, por me estimular a seguir adiante em busca de um sonho maior e por acreditar no meu potencial.

Ao professor Asdrúbal Senra, meu admirável orientador, que entrou nessa minha “viagem histórica” de cabeça. Em nossas conversas, nasceu a ideia desse trabalho. E ele, cresceu, ganhou corpo e vai multiplicar-se. Comungamos do mesmo amor pela história “por trás” da receita. Você é minha inspiração pra continuar.

A Danillo Sodré, o irmão que a faculdade me trouxe, pelas infindáveis horas em que ouvia repetidamente a mesma historia sobre o arroz e sobre esse trabalho. Obrigada, pelo amor singular que vem demonstrado ao longo desses quatro anos de faculdade.

A todos vocês, que me guiaram nessa jornada sem vocês esse trabalho, não teria tanto brilho. De cora o, um enorme beijo e muito Obrigada!

*"Os homens precisam da ilusão do amor da mesma forma que precisam da ilusão de Deus, da ilusão do amor para não afundarem no poço horrível da solidão absoluta; da ilusão de Deus, para não se perderem no caos da desordem sem nexos."*

Caio Fernando Abreu.  
Os dragões não conhecem o paraíso

Kioulpaloglou. Maria Elena, Arroz e a Gastronomia Japonesa: Simbolismos e Identidade. 68f. il. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso – Faculdade de Gastronomia, Universidade Federal da Bahia.

## RESUMO

O arroz, para os Japoneses, é considerado “o grão da vida”. Base essencial da sua alimentação, elemento simbólico e representativo em todo o processo de desenvolvimento da história e da gastronomia Japonesa, em especial a partir do século XIX quando o país sai do seu isolamento e inicia o processo de abertura a ocidentalidade, ganhando uma nova roupagem. A temática deste trabalho é o Arroz e a Gastronomia Japonesa: símbolos e identidade. Evidenciando um recorte histórico na revolução Meiji, no século XIX, e as influências dessa abertura a ocidentalização na gastronomia japonesa. Tem com objetivo destacar a importância histórica do arroz e seus simbolismos, para a cultura e gastronomia japonesa. O arroz é de fato, um símbolo da identidade japonesa e no século XIX, torna-se o elemento de maior representação, dessa identidade, através da gastronomia para o mundo ocidental. Entretanto pode-se realmente afirmar que as influências ocidentais, a partir do sec. XIX desencadearam a um processo de transformação e perpetuação da identidade e da culinária, através da inserção dos seus ingredientes locais, e em especial o arroz. A metodologia utilizada para o desenvolvimento deste trabalho é a pesquisa exploratória bibliográfica. Conclui-se evidenciar a importância do arroz, bem como suas diversas simbologias e representatividades, ao longo da história e de como ele, através da gastronomia, após o processo de ocidentalização ocorrido no século XIX no Japão, tornou-se o elemento chave da identidade nipônica.

Palavras Chave: Arroz. Simbolismo. Identidade. Era Meiji. Gastronomia japonesa.

Kioulpaloglou. Maria Elena, Rice and Japanese Gastronomy: Symbolism and Identity. 68f. il. 2014. Completion of course work - College of Food, Federal University of Bahia.

## **ABSTRACT**

Rice , to the Japanese, is considered " the grain of life." Essential basis of their power , symbolic and representative element throughout the development process and the history of Japanese cuisine , particularly from the nineteenth century when the country out of its isolation and begin the process of opening the westernization , gaining a new way . The theme of this work is the rice and Japanese Gastronomy: symbols and identity. Showing a historical view on Meiji revolution in the nineteenth century , and the influences of this opening westernization in Japanese cuisine. Has the objective to highlight the historical importance of rice and its symbolism to Japanese culture and cuisine. Rice is actually a symbol of Japanese identity and in the nineteenth century , became the most representative element of their identity to the Western World. However one can really claim that Western influences , from century. XIX, triggered a process of transformation and perpetuation of identity and cuisine , by inserting for the local ingredients, especially rice . The methodology used to develop this analysis is the exploratory research. The conclusion shows the evidence and importance of rice as well as its various symbols and representativeness , throughout history and how he , through gastronomy , after the process of Westernization occurred in the nineteenth century in Japan , became the key element of their identity .

Keywords: Rice. Symbolism.Identity.Meiji Era . Japanese cuisine.



## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	10
<b>2</b>	<b>ARROZ ORIGENS E O JAPÃO</b> .....	12
2.1	ARROZ: HISTÓRIA, MITOS E LENDAS.....	14
2.2	SÍMBOLOS, CULTURA E IDENTIDADE CULTURAL.....	16
<b>3</b>	<b>ERA MEIJI – ANTECEDENTES O JAPÃO ANTIGO</b> .....	20
3.1	ERA MEIJI: O ESTOPIM INICIAL DA REFORMA.....	23
3.2	ERA MEIJI: A ABERTURA A OCIDENTALIZAÇÃO.....	25
3.3	AS INFLUÊNCIAS ESTRANGEIRAS DA TRADIÇÃO E MODERNIDADE.....	29
<b>4</b>	<b>A GASTRONOMIA JAPONESA – ASPECTOS HISTÓRICOS</b> .....	32
4.1	A INFLUÊNCIA CHINESA.....	36
4.2	A CULINÁRIA KAISEKI.....	38
4.3	HONORÁVEL ARROZ.....	42
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES</b> .....	47
5.1	O EXÉRCITO E SUAS CONTRIBUIÇÕES.....	48
5.2	OS SÍMBOLOS DO ARROZ ATRAVÉS DOS TEMPOS.....	50
<b>6</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	54
	<b>REFERÊNCIAS</b> .....	56
	<b>GLOSSÁRIO</b> .....	60

# 1 INTRODUÇÃO

O Japão é como nenhum outro, um país envolto em contradições. Oras se mostra aberto ao novo, oras retranca-se em sua “auto reclusão”, como uma medida de resgate e perpetuação de seus valores, culturas e tradições. Esse conservadorismo, muitas vezes não entendido pelos chamados “ocidentais”, fez com que o país se transformasse nessa potência representativa, em diversas áreas, para o mundo.

Alguns elementos de sua cultura, em especial, a sua disciplina, é um dos pilares que moldaram esse Japão moderno, berço de grandes empresas como Honda, Toyota, Sony e tantas outras que servem de exemplo na esfera administrativa mundial. De comum entre essas empresas, além de todas terem sido fundadas no Japão, há uma particularidade interessante, seus nomes fazem referência ao ingrediente de maior representatividade no país: o arroz.

A sociedade industrial do Japão moderno reflete de modo bem curioso a importância do arroz em suas raízes culturais. Honda significa arrozal principal, Toyota arroz fértil e Narita (nome do principal aeroporto de Tóquio) arrozal em formação. (FRANCO, 2010, p.140).

No Japão antigo, a cultura do arroz, já se fazia presente e proporcionou uma mudança da vida primitiva para uma vida mais organizada e estável, YAMAMOTO (1996, p. 16), destaca que: “diferentemente de outros cultivos, o sucesso da lavoura do arroz depende de trabalho coletivo, organização e planejamento”. Foi em função do arroz, que toda a sociedade Japonesa moldou seu modo de produção, sua economia e sua cultura.

[...] Consumido por 300 milhões de pessoas todo dia, principal base alimentar de 2 bilhões de asiáticos, o arroz merece toda a reverência.[...] diante do milênio em início, as Nações Unidas viram no “grão da vida” um aliado importante na luta pela erradicação da fome no mundo.[...] (BOTTINI, 2008, p.05).

Parafraseando Gil: [...] grão, uma semente de ilusão, tem que morrer pra germinar, plantar nalgum lugar, ressuscitar no chão [...]<sup>1</sup>, o arroz é esse grão com poder pra germinar quando plantado em algum lugar e, sobretudo brotar do chão, alimentando o homem, produzindo riquezas, perpetuando histórias, lendas, simbolismos e culturas, não é a toa que é, também, conhecido como: “Grão da Vida”, ele faz jus à todo e qualquer título que lhe for conferido.

Transitando entre a gastronomia e a nutrição, entre culturas e simbolismos, entre a economia e o poder, o arroz precisa ser analisado através de várias perspectivas, buscando destacar o seu papel e a sua importância, dentro de uma cada delas. Embora sejam interpretações distintas, se completam, sobretudo quando pensarmos numa visão macro sobre o arroz e sua representatividade.

O arroz é uma das plantas cultivadas mais antigas do mundo. Sua história se confunde com a trajetória da própria humanidade, sendo impossível determinar com precisão a época em que o homem começou a cultivá-lo. A importância do arroz é tão marcante que alguns povos orientais chegaram a elegê-lo como símbolo de fartura e lhe atribuíram uma alma à qual tributavam honras e cerimônias. (STEINMANN,1953 p. 310)

Quando analisamos mais profundamente os chamados povos orientais, em especial os Japoneses, é que podemos ter uma noção da representatividade do arroz para: a história, a gastronomia e a cultura do Japão. Importância esta que culminou o desenvolvimento desse trabalho, focando, sobretudo um período, o Meiji no século XIX, onde significativas mudanças aconteceram, em todos os aspectos para a civilização Japonesa.

---

<sup>1</sup> Trechos de Drão, música de Gilberto Gil, composta em 1981.

## 2 ARROZ: ORIGENS E O JAPÃO

Pouco se sabe sobre as origens do arroz, porém acredita-se que as primeiras plantações tenham originando-se na Ásia e em parte da África. Segundo STEINMANN (1953 p. 310) “desde os tempos mais remotos cultivava-se arroz, na Índia, Indochina e China Meridional, mas até agora não se sabe exatamente qual a região asiática em que teve origem a rizicultura.”

“O arroz é uma planta herbácea da família das gramíneas, sua cultura chama-se orizicultura, derivação do nome científico do arroz, *Oryza sativa* L., este é o segundo alimento mais consumido no mundo”. (STEINMANN,1953 p. 310)

De fato o arroz, ou *Oryza* L... é como popularmente é chamada a planta silvestre que possui inúmeras variedades, conforme destaca (STEINMANN (1953 p.311) quando afirma: " A *Oryza sativa*, não constitui uma espécie homogênea, mas um grupo artificial que abrange milhares de raças cultivadas".(JOSAPAR,2004 p.05)

Vêm dessa particularidade das "espécies", alguns elementos importantes a respeito da sua cultura, primeiro as variedades de tipos e cores de arroz, e segundo a sua adaptabilidade ao clima e aos terrenos em que pode ser germinado. Essa adaptabilidade fez com que os grãos pudessem se diferenciar em alguns aspectos, como a cor e, sobretudo quanto à quantidade de amido, nutriente que determina o nível de classificação do grão.

“*Oryza aglutinosa* (arroz aglutinante) se desenvolve em terrenos úmidos como secos, contêm menos amido razão pela qual ele se desmancha na cocção e serve apenas para confecção de doces e mingaus.” STEINMANN (1953, p.312). Essa espécie juntamente com outra, conhecida como “*Oryza sativa* (arroz glutinoso), variedade que possui muito amido, cujo grãos perdem a forma e pelo cozimento e inchando e tornando-se pegajoso, são restritas ao oriente sobretudo ao Japão”; ressalta STEINMANN (1953,p.332).

Os primeiros vestígios de plantação no Japão datam de 2.500 anos atrás. O Tanbô (plantação de arroz alagada) mais antigo está na província de Okayama. Mas há pelo menos 3.000 anos seu cultivo teria sido transmitido aos japoneses pela China. Conforme CHANG, CASTRO et al. (1999 p.12), acredita-se que “...o arroz

tenha se propagado do sudeste asiático para a China por volta de 3000 a.C. Dali foi levado para a Coréia e, posteriormente (séc. I a.C.), para o Japão.”

A introdução do arroz teve importante papel no modo de vida da população, a partir dele, os japoneses deixaram de ser nômades e tornaram-se sedentários, e dedicados ao cultivo e a lavoura do arroz. Conforme KAZUKO (2008 p.08) “ O arroz não só tem um papel da maior importância na cozinha japonesa, como também o seu cultivo foram os alicerces da própria nação”,

Ate mesmo a própria geografia do Japão, ser formado por um conjunto de ilhas, quatro delas grandes, uma delas Hoshu é onde esta localizada a sua capital, Tóquio, foi significativa para o desenvolvimento das plantações e cultivo do arroz. “Tendo apenas uma parte de 15 % de terra, a cultura do arroz e da soja era propícia à utilização conveniente deste pedaço de terra.” (MOTTA, 2004 p.41).

O cultivo a priori, tinha revolucionado a vida da região ocidental do Japão e de lá se espalhou para o leste, criando uma nação fundada com base na “sociedade de aldeias”, tendo seus ritos de produção e o arroz como alimento essencial de todos.

A produção do arroz é um processo comunitário e as aldeias tornaram-se grandes “linhas de produção” de arroz, cultivando a mesma terra, geração após geração, durante centenas de anos. Um trabalho que predomina a mão de obra e que consome muito tempo, tendo contribuído para a ética de trabalho japonesa baseada no engenho e na diligência. (KAZUKO,2008 p.09).

Faz-se importante ressaltar, que ainda nesse período do século VIII ao XII, apenas poucos o consumiam e (KAZUKO,2008 p.147) enfatiza: “[...] a ideia de que o arroz era predominantemente consumido somente pelas classes mais elevadas e por eles cozinhado de várias maneiras.[...]”. Tal fato nos faz acreditar que o arroz era elemento simbólico de segregação social, distinguindo pobres de ricos onde, estes últimos, o consumiam o Gohan (nome japonês do arroz), praticamente puro.

Somente a partir do século XII, é que mudanças ocorreram na então sociedade que muda seus sistemas de aldeias e de sua aristocracia vigente para entrar no sistema com procedimentos tipicamente feudal. “No final do século XII a sociedade aristocrata foi substituída pelos senhores da guerra feudais. Sob este sistema as técnicas de produção de arroz melhoraram”. (KAZUKO,2008,p.09)

Desde então, o arroz passa a ser o ingrediente essencial da dieta dos japoneses, e mesmo depois do processo de abertura a ocidentalização que trouxeram algumas mudanças significativas em seus hábitos alimentares, o arroz ainda se faz presente no país, seja através da bebida alcoólica, mais conhecida como sakê, do papel que ergue as casas, das cerimônias da Casa Imperial até as festas mais tradicionais e populares. “O arroz provê alimento, bebida e até abrigo aos japoneses, pois fornece matéria prima para a fabricação de tatami e de shoji (papel utilizado em janelas e painéis)”. (FRANCO,2001 p.140)

Cabe ressaltar que durante esse período, começa-se a formar uma cultura cada vez mais unida, cada vez mais coesa. (SAKAIYA,1991 p.54) afirma que “era impossível um indivíduo ou uma família sobreviver fora da coletividade, dentro de uma sociedade organizada em torno do cultivo do arroz”.

OHNUKI (1993, p.04) confirma: “ o arroz é avaliado em toda sua complexidade política e cultural. A produção, está de acordo com as concepções míticas e românticas que cercam esse alimento; símbolo chave do espírito japonês.”

## **2.1 Arroz: Histórias, Mitos e Lendas**

O cultivo do arroz está impregnado de história antiga, entremeado entre mitos e lendas. Diversos historiadores e cientistas apontam o sudeste da Ásia como possível local de sua origem, no entanto esta ainda é incerta, porém sabe-se que o arroz não só constitui a alimentação dos povos da Ásia Oriental, mas também são usados na Europa, nas Américas, transitando também pela África, na preparação de alimentos.

Na Europa, sua importância já era vista entre Gregos e Romanos. “Sófocles (por volta de 459-425 a.C.) e Heródoto (aproximadamente entre 484-425 a.C) parece que foram os primeiros a mencionar o arroz”, confirma STEINMANN (1953 p.330). Segundo a literatura clássica chinesa, o cultivo do arroz começou no período de Shen-nung (3000 a.C.), e continuou até hoje.“ Certos escritos do tempo de Confúcio (Kong-Fu-Tseu) demonstram que no império de Yan (2356 a.C.) foram realizadas obras de irrigação”. (RANGUETTI, 1992 p.34)

Observa-se que todo e qualquer mito relacionado ao arroz, apresentam justificativas através da religião e dos diversos cultos realizados aos deuses e para os deuses. “Os primórdios de seu cultivo perdem-se na pré-história e sua presença é citada em cerimônias religiosas há mais de cinco mil anos, nas regiões asiáticas.” (RANGUETTI, 1992 p.35)

“Os Árabes afirmam que o arroz procede de uma gota de suor de Maomé e as lendas africanas narram como o arroz foi fecundado a partir do sangue do primeiro homem”. (STEINMANN, 1953 p.330) Na África, o arroz também é oferenda para muitos deuses e orixás. “É a principal comida de Oxalá, o Orixá supremo, considerado o Pai de todos. Também, é oferenda de Oxóssi e Iemanjá.” (STEINMANN, 1953 p.335)

Entretanto a mais interessante de todas as lendas, a respeito do arroz, é de origem Japonesa.

Conta-se no país do sol nascente, os únicos alimentos ali conhecido, era raízes e ervas. Porém, um dia um sacerdote viu um minúsculo e formosíssimo rato entrar numa cavidade próxima da sua habitação, arrastando uma pequenina espiga dum cereal para ele desconhecido. Querendo saber donde viria àquela preciosidade, seguiu o rato, que o levou muito longe, a um país ignorado, onde todos os campos estavam cobertos de arroz e onde o sacerdote aprendeu a cultivá-lo, introduzindo-o depois no seu país. (YAMASHIRO,1964 p.20)

Inegavelmente a religião, para o Japão e, sobretudo para a filosofia de vida, bem como para a gastronomia do país, teve importante papel. Do Budismo, uma de suas religiões mais importantes, através de seus ensinamentos disseminou-se: a disciplina, as atitudes em relação à vida, os valores aos produtos da terra, a dedicação e a concentração.

A monja GYOKU EN, afirma que:

Esses ensinamentos evocam uma atitude pura em relação a vida e nos revelam como cozinhar pode ser uma tarefa nobre, mostram a importância da atenção, da necessidade de ser diligente e cuidadoso com todas as coisas, evirando a negligência e a procrastinação. O cuidado no preparo dos alimentos deve ser o mesmo que uma mãe tem para com seu filho. ( EN,2008 p.36)

Os “símbolos” envoltos no ato de cozinhar, seja dos monges budistas, sejam das sociedades de uma maneira geral, são muitas vezes elementos representativos

da identidade e da cultura, que as diferenciam umas das outras. Os diversos “atos de comer” que nos nutrem, devem ser entendidos, mesmo que de maneira superficial, para que se possa entender tais aspectos simbólicos da alimentação.

## **2.2 Símbolos, Cultura e Identidade Cultural.**

Como diz MONTANARI (2013, p.208): “a comida para os seres humanos é sempre cultura”. Desta forma os alimentos não podem, nem devem ser somente vistos somente como tal. Alimentar-se está além de um ato nutricional, comer é mais que um ato social, ambos se constituem em atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações.

Comer, tal como o agasalho e o sono, tanto é um repouso abertamente desfrutado como prazer, quanto uma disciplina imposta para adquirir-se têmpera. Como forma de lazer, os japoneses demoram-se em refeições com infindáveis pratos, durante as quais uma colher de chá de alimento vem de cada vez e a comida é apreciada tanto pelo aspecto como pelo sabor. Mas a disciplina, por outro lado, é exigida. (BENEDICT, 2002 p.155)

A cultura nos faz únicos, nos diferencia uns aos outros, identifica povos e das inúmeras conceituações existentes, talvez seja a de HIEBERT (1999, p.25) a que melhor define cultura: “os sistemas mais ou menos integrados de idéias, sentimentos, valores e seus padrões associados de comportamento e produtos, compartilhados por um grupo de pessoas que organiza e regulamenta o que pensa, sente e faz”.

Já se pensarmos em cultura, voltando-a para a gastronomia, constitui-se numa importante representação da identidade cultural, permeando o imaginário pelos sentidos: do olfato, paladar, gosto e visão, como destaca SANTOS (2008).

Os estudos de História e Cultura da Alimentação tratam da dinâmica de uma Santa Aliança composta pela tríade memória, tradição e identidade, fazendo com que a comida seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória.



Nesse sentido, a alimentação é considerada como patrimônio histórico gustativo de uma cultura. (SANTOS, 2008, p.08).

Segundo GEERTZ (1989 p.97), os homens: "eles também, até o último deles, são artefatos culturais", e é assim que a comida se constitui como uma propriedade humana fundadora da identidade tanto individual como coletiva.

Reforça SANTOS (2008, p.76), ele se situa dentro de "os homens registram seu pertencimento a uma cultura, pela afirmação de sua especificidade alimentar ou pela diferença em relação ao outro".

Desta forma, podemos afirmar que os alimentos são símbolos, particulares e singulares que despertam sentimentos como memórias, sensação de bem estar e felicidade.

De caráter abstrato, este simbolismo é constantemente ressuscitado pela experiência visceral e pelos órgãos dos sentidos, enquanto, no plano concreto, é reinterpretado a cada momento segundo as condições disponíveis constituindo-se em instância que veicula e reproduz também a realidade. (GARCIA, 1994, p.12-13)

"A comida não define só o modo de comer, mas quem a come" (MACIEL, 2005 p.30). enfatiza e continua nesse sentido, MONTANARI (2008, p.183) ao afirmar: "assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo".

Mais do que um simples alimento, o arroz, é um elemento agregador de valores identitários e sua importância transita nas mais diversas esferas, entre a econômica e a cultural. Por identidade cultural entende-se que é uma cultura partilhada por pessoas de mesma origem e de um mesmo grupo, conforme conceituação de Stuart Hall (1996), que diz:

As identidades culturais provêm de alguma parte, têm histórias. E uma cultura partilhada, conferindo ao grupo uma origem em comum, além de uma história e de uma ancestralidade compartilhada. Mas como tudo o que é histórico, sofre transformação constante. Longe de um passado essencializado, estão sujeitas ao contínuo jogo da história, da cultura e do poder. (HALL, 1996, p. 69)

Quando correlacionamos o conceito de identidade ao âmbito da gastronomia, busca-se mostrar que o meio ambiente, a natureza, assume de certa forma um papel de caracterizador de um território, conseqüentemente pode-se afirmar que um

elemento, aqui no caso o arroz, pode ser símbolo de identidade. De acordo com TELES (2004):

A paisagem é a expressão do espaço que é vivido pelo Homem, é a imagem, a expressão física, a visualização do espaço que é vivido pelo Homem. (...) Representa a identidade cultural do País e a natureza equilibrada da instalação da população. (TELES 2004, p.5)

Este cereal é de tamanha importância para o Japão, que existe um departamento, controlado pelo primeiro-ministro, com a tarefa de monitorar o estoque, a qualidade e a distribuição do produto, dando uma sequência a ritualização que anteriormente já era praticado, evidenciando dois de seus símbolos, o aspecto religioso e o aspecto financeiro.

Anualmente, o Imperador em pessoa dá início ao plantio, em solenidade religiosa de grande pompa. No passado, a diferença entre uma boa safra, abençoada pelos deuses, e uma safra pobre era a diferença entre a vida e a morte pela fome. A riqueza de um homem se media, então, em koku, uma antiga medida de volume de arroz, sendo os pagamentos e as doações feitos nessa "moeda". (HOLZMANN, 2006 p.25)

A ele também atribuem símbolos de prosperidade, fartura, riqueza e regras de boa educação e etiqueta a mesa.

Na tradição japonesa, as pessoas se servem com pequenas quantias e aos poucos, sempre evitando pegar uma quantia maior do que se vai realmente consumir [...] o honorável arroz cozido não pode ser desperdiçado – é considerado de mau gosto dispensar nem que seja um único grão no prato. (YAMASHIRO, 1964 p.22)

E nesse hábito disciplinar de se alimentar, que o se constrói “o gosto” e “se desperta” as mais diversas sensações (doce, azedo, amargo, agridoce) e que de certa forma são como identidades de cada localidade e das pessoas que ali vivem.

Os hábitos alimentares não existem isoladamente e nem é possível entender a alimentação de um povo sem ver o todo, e as circunstâncias de existência deste, como se revela o seu ethos particular, como é (são) construída(s) sua(s) identidade(s). (MACIEL, 2005, p. 49)

Maciel (2005, p.45) ainda reforça: “ assim fala-se em "cozinhas" de um ponto de vista "territorial", associadas a uma nação ou região, tal como a "japonesa" ou a "mediterrânea", ambas são locais onde as características alimentares são bem delimitadas.

A identidade de um povo se dá, principalmente, por sua língua e por sua cultura alimentar. Um conjunto de práticas alimentares determinadas ao longo do tempo por uma sociedade passa a identificá-la e muitas vezes, quando enraíza, se torna patrimônio cultural. (SONATI, VILARTA, CÁZIA DA SILVA, 2010, p.137).

Por fim, podemos observar que, se o arroz, possui uma forte relação com os elementos culturais do Japão e estando estes, “elementos”, ligados ao conceito de identidade social, cujo o papel é de identificar o indivíduo na sociedade, então é possível acreditar que o arroz é sim um alimento e elemento identidade.

### **3 ERA MEIJI – ANTECEDENTES O JAPÃO ANTIGO**

Para compreender todas as mudanças, bem como a importância da chamada Era Meiji, é preciso conhecer, mesmo que de maneira superficial, os antecedentes

do chamado Japão Antigo. Entretanto, se faz necessário enfatizar que pouco se sabe sobre essa época, de como o Yamato (antigo nome do Japão) surgiu.

YAMASHIRO (1964, p.11) reforça essa afirmativa, quando revela: “não é tarefa simples percorrer a história de um povo, cujo passado se confunde com a origem dos tempos”. E de fato, muito se perderia nas traduções pois “seria exigir o impossível querer uma obra completa em língua estrangeira sobre a história nipônica.” (YAMASHIRO,1964 p.11).

O povo japonês não é de raça pura, nem aborígine. Entraram na sua composição os Tunguses (japoneses propriamente ditos ou protojaponeses), os Ainos, Indochineses, Indonésios, Negritos e os Hans (chineses propriamente ditos ou protochineses).(YAMASHIRO APUD ANDO,1940 p.13)

Esse três povos, foram os que deram origem aos nipônicos atuais, sendo que, nos relatos da história observa-se a predominância dos Tunguses, sobretudo pela capacidade de se impor perante os outros povos.

[..] de todos os primitivos habitantes, foram os Tunguses os que mais concorreram para a constituição da nacionalidade nipônica. Pela pressão que exerceram, obrigaram os elementos não assimilados das demais raças a desaparecer gradativamente, com exceção dos Ainos, que ainda hoje vivem no extremo norte do Japão. (YAMASHIRO apud ANDO,1940 p.13)

Nos primórdios os habitantes do arquipélago que formam o Japão, sobreviviam da caça e da pesca e das frutas que colhiam nas florestas e já faziam notar a preocupação com a culinária, uma vez que costumam guardar o alimento e ou cozinhá-los em potes de barro apropriados para essa finalidade.

Usavam flechas com pontas de pedra e caçavam veados e javalis para sua alimentação. Como se tratava de um país insular, catavam conchas nas praias e, na pesca, usavam arpões e anzóis feitos com chifres de veado. Para guardar ou cozinhar as comidas usavam potes e vasos de barro. (YAMASHIRO,1964, p.20)

Esse modo de vida durou pouco tempo, e a introdução de uso do metal, em especial do ferro, bem como o surgimento da lavoura do arroz, estimulados pela influência chinesa, foram os primeiros passos para a evolução.

Este modo de viver sofreu, dentro em pouco, profunda transformação. Isso porque, no II século da nossa era, do outro lado do mar, foram transmitidos aos japoneses métodos de cultivar arroz e a arte de fabricar instrumentos metálicos. Desde a época em que

os primitivos nipônicos usavam instrumentos de pedra, a China já misturava cobre com estanho para fazer o bronze e, logo a seguir, descobria o emprego do ferro. Tais conhecimentos foram transmitidos aos japoneses por intermédio de coreanos e dos próprios chineses. (YAMASHIRO,1964, p.21)

Como já dito anteriormente, a lavoura, fez com que os japoneses, até então nômades, se fixassem na terra, formando aldeias e o sistema cooperativo de trabalho. “A introdução da lavoura modificou o sistema de vida das tribos. O arroz se tornou o principal gênero alimentício, suplementado por produtos de caça e pesca.” (YAMASHIRO 1964,p.22).

A lavoura se desenvolve, o aumento populacional evidencia as diferenças sociais, e passa a distinguir ricos de pobres.

Acentuando-se, com o correr do tempo, as diferenças de nível de vida, alguns passam a viver em casas mais confortáveis, constituindo-se aos poucos em classe distinta, aristocrática. E no outro extremo da escala social ficam os pobres, os deserdados da sorte, muitos deles reduzidos à condição de escravos. (YAMASHIRO 1964,p.22).

Passa a existir um “pseudo feudalismo”, que dividia as tribos maiores e menores, “eram chamadas de Hans e funcionavam como unidades político administrativas” (CRÉ,2011,p.02).

As tribos funcionavam isoladamente e com o processo natural de desenvolvimento, as maiores englobam menores, para YAMASHIRO (1964 p.23): “gradativamente, a tribo mais influente conseguiu, afinal unificar o Japão numa nação primitiva. Assim se constituiu a corte de Yamato, berço da dinastia nipônica”.

Embora existisse um “subcentro de poder”, alheio ao poder central exercido pelo rei, ao qual as tribos menores lhes prestavam serviços indiretos, pois cada localidade tinha seu próprio chefe, e de certa forma o rei não controlava esse chefe.

A maioria dos homens não servia diretamente ao trono. Cada localidade tinha um chefe que governava a população local e controlava as terras. As pessoas da mesma linhagem constituíam os clãs (“uji”) e algumas delas recebiam o título de “kabane”. Os Clãs desempenhavam determinadas funções na corte. Por exemplo, os Soga eram encarregados do Tesouro, enquanto os Ohtomo e Monobe cuidavam da Guarda Real. Tais funções eram sempre hereditárias, transmitindo-se de geração a geração numa mesma família. (YAHAMSHIRO,1964 p.24)

O sistema monárquico vigente funcionava da seguinte forma: “um sistema de famílias menores servindo a famílias mais poderosas e, em última instância, ao imperador, que personificava o Estado nasceu neste período”. (YAHASHIRO 1964, p.25) A rigidez política desencadeia um processo natural de divisão social, que perdura durante muitos anos, com as seguintes classes:

Samurais (shi), lavradores (nô), artesãos (kô) e comerciantes (shô), nessa ordem hierárquica. Além dessas, existem outras de menor expressão numérica como a nobreza, o clero xintoísta e budista, os homens de letras ou eruditos (gakusah). E no fim da escala social existem os marginalizados como os mendigos e etc. A divisão é para valer, não pode haver mobilidade nem casamento entre as diferentes classes. (YAMASHIRO, 1986, p.150)

Por causa desta falta de mobilidade, Yamato vive sob o fogo de constantes guerras civis, do leste com o oeste e que fatalmente colidiriam no domínio do mais forte e sua ascensão ao poder.

A nova classe elimina o domínio dos aristocratas que se limitavam a viver como parasitas da produção rural. O novo regime político constitui na prática a ascensão da nova classe de proprietários rurais, com força militar própria, formando um Estado sui generis. Em outras palavras, representa a passagem de uma sociedade escravista, sob domínio da aristocracia, para uma sociedade caracterizada pela escravidão dos camponeses (regime feudal), comandada pelos samurais.( YAMASHIRO 1978, p.63).

Inicia-se o novo regime político conhecido como Shogunato ou Xogunato, que marcou, entre outras coisas, a presença dos samurais no poder: “O Xogunato é um sistema monárquico próprio do Japão em que o governo de fato era exercido por um líder militar, enquanto que o imperador passava a ser uma figura meramente ilustrativa” (CRÉ 2011, p.03-04). Ainda conforme Cré (2011, p.03), três foram os importantes períodos de Shogunato: “ o Minamoto (1192 – 1333), Ashikaga (1338 – 1573) e Tokugawa (1603 – 1868)”.

O último Xogunato, conhecido também como Edo Bakufu, marca o começo da era de Edo (atual Tóquio) como sede do governo. “No início do período Edo (século XVII ao XIX), vive-se um período de certa estabilidade. Em 1600 Ieyasu Tokugawa funda o terceiro e o último shogunato, conhecido também como Edo Bakufu” (YAMASHIRO 1978, p.152).

Importantes acontecimentos marcam a história durante o período Edo, sendo o mais significativo deles, o fechamento dos portos ao comércio com o ocidente.

A participação dos anti-bakufu leva Edo a isolar o Japão do resto do mundo, por julgar perigoso manter abertos os portos do país aos ocidentais, que teriam intuídos colonizadores. Dominando de maneira autoritária e absoluta o país e isolando-o do contato com o exterior, o Tokugawa Bakufu assegura uma paz interna mais ou menos completa e permanente chamada —grande paz (taihei), embora em anos de crise econômica também ocorreram levantes camponeses. (YAMASHIRO, 1986, p151)

Durante sete séculos o Japão permaneceu sob os domínios dos Shoguns e este sistema só foi devidamente abolido, através da era, revolução ou se preferir reforma Meiji, iniciada em 1868.

### **3.1 Era Meiji – O Estopim Inicial da Reforma**

Por cerca de 220 anos, o Japão viveu isolado do mundo e isso trouxe ao país consequências significativas tanto positivas quanto negativas. Por um lado as medidas isolacionistas contribuíram para a perpetuação das tradições japonesas, aqui inclui-se a religião e a gastronomia, e negativas sob o ponto de vista do atraso diante das outras nações que viviam a chamada revolução industrial.

O Japão no início do século XIX, ainda era um país pobre de recursos naturais, com uma população densa. Um país fechado que desconhecia o progresso, e vivia uma sociedade feudal estagnada e sem entusiasmo para a mudança. Isto quer dizer, que os japoneses tinham o conhecimento do poderoso Ocidente, mas, o país era carente, temia o comércio com estrangeiros. (MORISHIMA, 1989, p. 115)

Para o restante do mundo, esse isolacionismo, começa a incomodar, sobretudo porque todos os países ambicionavam reestabelecer o comércio com o Japão, conforme YAMASHIRO (1964) reafirma:

Para esses países ocidentais, o isolamento do Japão constituía um óbice ao desenvolvimento do seu comércio. E, por outro lado, desejavam estabelecer relações comerciais com o Japão. Por isso propuseram a abertura dos portos japoneses ao comércio exterior. (YAMASHIRO, 1964 p.131)

Paralelamente a pressão externa, os reflexos do Shogunato Tokugawa, como a crise economia estabelecida e o enfraquecimento militar, também serviram de alicerce para o estopim da revolta Meiji.

A debilidade militar dos Tokugawa e a grave necessidade que se impunha de recapacitar o país militar e economicamente, para resistir às pressões externas fez com que mudanças urgentes fossem tomadas. (MYAZAKI,1998 p.45).

Os Estados Unidos começam a fazer forte pressão, influenciado pelas respostas positivas obtidas pelo tratado de comércio com a China, sobre o Japão, com o objetivo, da ilha, servir como entreposto de abastecimento.

A intenção dos americanos consistia em estabelecer depósitos de carvão em portos japoneses para abastecer os navios que atravessavam o Pacífico, nas suas viagens de ida e volta à China. (YAMASHIRO,1964 p137).

Como uma tentativa de resgatar a economia e a paz do reino há muito perdida, os chefes cedem as pressões e, “depois de concluir, em 1854, o Tratado de Kanagawa com os Estados Unidos, o bakufu firmou tratados idênticos com a Inglaterra, Rússia e Holanda.” (YAMASHIRO,1964 p.138).

A euforia inicial durou pouco, o volume de produtos exportados eram maiores do que os importados, privilegiando apenas parcela da população, enquanto que a grande maioria sofria com os crescentes aumentos dos preços dos produtos internos, revoltosos reivindicam a queda do regime.

Entretanto, em consequência do incremento da exportação, os preços subiram no mercado interno, causando maiores dificuldades de vida aos bushi e ao povo em geral. Alguns julgaram que o bakufu, com a sua política de franquear o mercado interno ao estrangeiro, era culpado dessa elevação do custo de vida. E sonhavam em derrubar o shogunato e impedir a entrada de navios estrangeiros. Iniciou-se, assim, um movimento em prol do combate ao alienígena e ao bakufu. (YAMASHIRO, 1964 p.139).

Parte dos “feudos” mais afastados e militarmente mais fortes, que sempre foram contra o regime do bakufu, parte a iniciativa de dar o primeiro passo para a revolução.

Os feudos de Sashû, Choshû, Doshû, províncias do Japão ocidental, pouca ligação tinham, desde o início, com o Tokugawa Bakufu. Com o decréscimo do poderio shogunal, esses feudos começaram a



conspirar e planejavam derrubar o bakufu. (YAMASHIRO, 1964 p.139).

Enfraquecido, Yoshinobu Tokugawa, que subiu ao poder como 15.º Xogum da sua família, ofereceu-se espontaneamente, para entregar as rédeas governamentais ao soberano". (YAHASHIRO,1964 p.141). Com então 16 anos, o imperador Mutsuhito Tenno, também chamado de Imperador Meiji, assume o poder político, em 1868, com o objetivo de modernizar o país.

### **3.2 Era Meiji – A Abertura a Ocidentalização**

O ano era 1868, rompiam-se os antigos laços com o xogunato, entretanto os problemas, a forte crise financeira que assolava o velho Yamato, foram herdados pelo novo governo. Os primeiros passos foram reorganizar a nova administração, criando novos cargos e extinguindo antigos.

Inicialmente, foi abolido o sistema de "sesshō" e "kwampaku". A seguir o cargo de "sei-i taishōgun" foi eliminado, a fim de impedir o restabelecimento de governos militares. Foram criados os cargos de "sosai" (presidente), "gijō" (conselheiro deliberador) e "San-yō" (conselheiro), seguindo-se o de "dajokan" (gabinete) e outras funções para assegurar a autoridade da monarquia. (YAMASHIRO,1964 p.146).

Fixado os novos valores, adota-se a data de 1 de março de 1868, como o dia inicial da Era Meiji, onde visa-se, entre outras coisas, estabelecer a democracia ao Japão, e modernizar o país a fim de que ele estivesse apto a concorrer com as potências mundiais vigentes.

Estabelecidas assim as bases da nova administração, o imperador Meiji prestou, em março de 1868 (1.º da Era Meiji), o seguinte juramento, que serviu de diretriz fundamental da nova orientação política:

1. — Convocar assembleias deliberativas para resolver os assuntos de interesse geral, de acordo com a opinião pública.
2. — União de todas as classes sociais para a ativa administração do país.

3. — Fazer com que funcionários públicos, militares e o povo em geral realizem plenamente suas aspirações; impedir o relaxamento do espírito popular.

4. — Destruir os costumes obsoletos para fazer imperar o senso de equilíbrio e justiça.

5. — Procurar o saber em todas as partes do mundo, a fim de levantar as glórias do regime imperial.

(YAMASHIRO,1964 p.164-165)

Após, juramento diante do Pacto Cinco Artigos, era preciso apresentar ao ocidente as mudanças internas que estavam acontecendo e sob “ inspiração e orientação dos líderes do novo regime, o país adota e adapta costumes e modo de vida dos ocidentais”, enfatiza (YAMASHIRO,1985 p.185).

“O governo comunicou a restauração da monarquia aos países amigos, declarando, ao mesmo tempo, a intenção de estreitar cada vez mais suas relações com todas as nações do globo.” (YAMASHIRO,1964 p.146).

Mobilizam-se todos os tipos de esforços para garantir que o Japão, conseguisse se equiparar as outras nações ou pelo menos minimizar os impactos dos anos em que esteve isolado do resto do mundo. Segundo CRÉ (2011 p.04): “para alcançar o objetivo da modernização foram contratados mais de 3 mil conselheiros estrangeiros e enviados estudantes japoneses para estudar nesses países”, os quais deveriam aprender as bases do modo de produção ocidental e aplica-los no desenvolvimento do país.

Não cabia em um país que estava adotando medidas para se tornar, digamos assim, “ocidentalizado”, ainda ter divisões sociais tão rigorosas bem como um país não unificado. Era preciso mudar essa realidade bem como garantir a mobilidade entre as classes sociais, garantindo assim que todos tivessem as acesso às mesmas oportunidades.

No período de Yedo havia uma distinta separação de classes do povo, de acordo com a profissão e a posição social. Tal discriminação foi abolida na Restauração. Nominalmente, ficaram as classes dos aristocratas (kwazoku), os descendentes dos antigos samurais (shizoku) e o povo (heimin). Apesar dessa distinção, que constava no registro civil, todos eram iguais perante a lei, na qualidade de súditos do imperador. Não havia mais restrições quanto à escolha da profissão ou carreiras. (YAMASHIRO, 1964 p.149-150)

Paralelamente, as antigas propriedades de terra, as chamadas Hans, foram abolidas e criaram-se as províncias (Ken), “também chamadas prefeituras — que eram as novas unidades administrativas regionais do Japão”. (YAMASHIRO, 1964 p.149).

“Com a abolição dos hans, o governo imperial conseguiu, de fato, unificar administrativamente o país. Formava-se um governo centralizado moderno, inspirado nos modelos ocidentais. Estava realizado o objetivo da restauração.” (YAMASHIRO,1964, p.149)

Nova gestão administrativa, nova capital para este governo, depois de algumas discussões, “ficou definitivamente escolhida a cidade de Yedo, cujo nome foi mudado para Tóquio.” (YAMASHIRO,1964 p.148).

Sucessivas reformas se seguem, evidenciando dar liberdade a população e enfatizando a ideia de que um povo unido competiria em pé de igualdade com o ocidente. “Contudo, em virtude das transformações sociais, houve, ao lado de indivíduos que conseguiram melhorar sua posição, os fracassados e derrotados. (YAMASHIRO,1964 p.150).

A modernização almejada começa com a adoção de investimentos em todas as esferas da sociedade, “investimentos em estatais, em infraestrutura, oportunidade para conglomerados comerciais, apoio às empresas” (CRÉ,2011 p.04). “Navios à vapor começaram a sulcar as águas japonesas e surgiram companhias de navegação que, em pouco tempo, fariam concorrência às similares dos países mais adiantados” (YAMASHIRO,1964 p.151)

Ademais, para garantir os investimentos em modernização, institui-se a criação de um sistema bancário com uma moeda forte, chamada de Yen, a qual derruba um dos aspectos simbólicos do arroz existente no Japão antigo, seu papel financeiro por servir como moeda de troca.

Agora, os impostos eram cobrados em dinheiro e não em arroz, como se fazia outrora. Os arrendamentos eram, todavia, pagos em espécie aos proprietários de terra. Sendo os impostos territoriais fontes importantes da receita nacional, esta reforma veio facilitar muito o tesouro. (YAMASHIRO,1964 p.150)

Deixando de lado os aspectos econômicos e administrativos, transformações também ocorreram no campo da cultura, ciência e religião. YAMASHIRO (1964

p.152) reforça que “a difusão dos conhecimentos ocidentais se processou com rapidez e a maior influência cultural provinha dos Estados Unidos e Inglaterra”, logo em seguida vem a França, Alemanha e outros países.

Fundam-se faculdades, investe-se em educação, medidas adotadas em 1872 com o chamado Regime de Instrução, o resultado foi melhor do que o esperado e “o analfabetismo deixava praticamente de existir, tal foi o entusiasmo com que o povo acompanhou e secundou a campanha oficial em prol da instrução”. (YAMASHIRO,1964 p.152)

No âmbito religioso, o cristianismo, que já havia sido introduzido na época da colonização Portuguesa através dos jesuítas em 1548, ganha força e espaço junto às outras religiões existentes como o Budismo, Xintoísmo e Confucionismo.

Além do budismo e do xintoísmo, o culto do cristianismo se difundiu amplamente. Vieram missionários estrangeiros, especialmente americanos, em grande número, para a difusão da doutrina de Cristo. Surgiram igrejas e templos cristãos em várias partes do país. (YAMASHIRO,1964 p.153)

Na ciência enfoca-se os avanços nas áreas de saúde, agronomia, direito entre outros, sobretudo com a contratação de cientistas para as faculdades emergentes. “Desde a literatura, direito e medicina até a agronomia, todos os ramos do conhecimento humano ganharam considerável impulso nessa época”. (YAMASHIRO,1964 p.153)

Em meio a tantas mudanças, sociais, político e econômicas, atento para o fato de que a era Meiji, no século XIX, representou um divisor de águas também para a gastronomia Japonesa, uma vez que introduz novos ingredientes e mescla elementos ocidentais com a cultura Nipônica.

Até a alimentação sofreu modificação sob o influxo da arte culinária ocidental. A carne de vaca, que era praticamente desconhecida, se tornou um prato muito apreciado, e os restaurantes de comida ocidental apareceram nas cidades, com grande afluência de público. (YAMASHIRO,1964 p.153)

Mesclam-se tendências, novos ingredientes surgem ocasionando uma confrontação entre tradição e a modernidade, este era o cenário gastronômico Japonês em plena era Meiji, o momento perfeito para que todo o simbolismo inerente ao arroz mudasse radicalmente.

### 3.3 As Influências Estrangeiras da Tradição à Modernidade

Afirmar que, foi somente com a abertura a ocidentalização ocorrida na Era Meiji, que fortes influências estrangeiras adentraram no Japão, é negar à pequena, mas significativa, participação da China e de Portugal no país, em especial na culinária.

O Japão que permanece praticamente isolado e desconhecido do mundo, a não ser o seu relacionamento com a China e a Coréia, desde o primórdio da sua história, é inesperadamente lançado no agitado oceano das relações internacionais, graças ao impacto da chegada dos portugueses no século XVI. (YAMASHIRO,1989 p.29)

Da China, inúmeros elementos que são até hoje parte integrante da alimentação nipônica, vieram o arroz, a soja e o chá, além do minimalismo, as formas de cozimento e o vegetarianismo típico da religião budista que era seguida também no Japão. “Coreanos e Japoneses, influenciados pela China, já no século VIII como um estimulante para o corpo e para o espírito” (FRANCO, 2001 p.139)

A uma das mais importantes contribuições Chinesa aos hábitos alimentares do Japão, foi à soja. Entretanto diferenças marcadas entre a cozinha chinesa e japonesa começam a ocorrer quando, a partir do século X, o budismo, em ascensão no país, proibiu a matança de animais, obrigando seus adeptos a uma dieta predominantemente vegetariana. (FRANCO,2001 p.141).

Os portugueses, que por lá chegaram e permaneceram por pouco até serem expulsos em 1638 pelos Shoguns fervorosos adeptos do budismo, introduziram, através de seus missionários jesuítas, a religião cristã e o Tempura, conhecido por todos como um prato típico Japonês.

Os portugueses partiram, mas não sem deixar influência culinária que até hoje persiste: o tempura, a palavra vem de têmporas, os dias de prece que se repetiam quatro vezes ao ano, durante os quais os portugueses se abstinham de carne e comiam camarões fritos. (FRANCO,2001 p.147)

O comércio encarrega-se de apresentar, outros ingredientes principalmente frutas e vegetais completamente novos. “Outros povos incluindo, espanhóis, holandeses e ingleses, também influenciaram significativamente o Japão, a medida que comércio com esses povos se desenvolvia” (KAZUKO,2008 p.12)

“Com o comércio surgiram também muitos vegetais e frutos novos: melancia, cana-de-açúcar, pimenta, figos, batatas e abóbora kabocha, cujo o nome deriva do seu país de origem, o Camboja.” (KAZUKO,2008 p.12).

Do Camboja vem a tradição do uso de louças finas em substituição aos utensílios de metal. Nasce deste período, em 1592, os rituais que utilizavam belas porcelanas como forma de complementar a beleza da refeição. “Esta atenção à apresentação ajudou a refinar ainda mais a cultura alimentar japonesa e nos dias atuais continuam a ser parte essencial desta cozinha” (KAZUKO, 2008 p.13).

Durante a era do shogunato, a capital gastronômica do século XVII, era Tóquio, “para lá convergiam todos os alimentos, bem como todas as diferentes técnicas de confecção” (KAZUKO,2008 p.14). “Esta constante chegada de novos ingredientes e de vários métodos de cozinhar de todas as regiões contribuiu para a riqueza da cozinha japonesa de hoje em dia” (KAZUKO,2008 p.14).

Não demorou muito para que em Tóquio, antiga Edo, abrisse o primeiro restaurante, ocasionando um importante impacto na Washoku.

O primeiro restaurante conhecido em Tóquio foi aberto no final do século XVII e se seguiram muitos outros. Cada restaurante especializava-se mais ou menos num único prato ou ingrediente, sushi, soba, kabayaki ou tempura.(KAZUKO,2008 p.14)

A primeira e mais significativa mudança, ocorrida já no século XIX em plena Era Meiji, foi à reintrodução do consumo de carne, até então abolido pelos hábitos budistas de outrora. “O próprio imperador Meiji Tenno comeu carne de vaca em 1872 e isto abriu as portas a que o público encarasse o consumo deste alimento como algo novo e elegante.” (KAZUKO,2008 p.14)

Advém desse mesmo momento a introdução de pratos atualmente famosos, a base de carne, como o Sukiaki, “e o Shabu Shabu, são invenções desse período” (KAZUKO,2008 P,14). Ingredientes novos fundem-se com os já existentes no “velho-

novo” Yamato confirmando a natural adaptabilidade Japonesa a outras culturas, sempre aproveitando o que de melhor delas há e adequando a sua realidade.

No entanto há uma característica impar neste período, quando pensamos em gastronomia japonesa em plena era Meiji, a divisão da culinária entre a Japonesa e a Ocidental. “Com a integração dos recém-chegados métodos e ingredientes europeus na cozinha japonesa foram criados muitos pratos, chamados Yoshoku (comida ocidental) por oposição a Washoku (culinária tradicional)”. (KAZUKO,2008 p.14)

O resultado foi que, em vez de ser esmagada pela introdução destas influências culinárias estrangeiras, a comida e as técnicas de confecção japonesa influenciaram a cozinha ocidental e vice e versa de uma forma positiva. (KAZUKO,2008 p.14)

O isolamento, o atraso em relação às outras potências, contribuiu inegavelmente para que a gastronomia de afirmasse e criasse valores tão próprios e tão representativos do Japão e para o Japão.

## **4 A GASTRONOMIA JAPONESA – ASPECTOS HISTÓRICOS**

A Culinária Japonesa é um reflexo das mudanças sociais ocorridas ao longo da sua história. Assim como todas as outras nações, “os primeiros vestígios históricos de comida, descobertas no Japão, foram encontrados nas ruínas de civilizações pré-históricas da zona meridional do país” (KAZUKO,2008 p.08).

Identificou-se neste período, provas conclusivas da sua rica dieta. Vestígios “de animais selvagens como javalis e veados, até todas as espécies de peixes e mariscos, a planta e frutos secos” (KAZUKO,2008 p.8). Tais achados exaltam uma característica marcante da culinária japonesa, a habilidade para usar e aproveitar tudo que a natureza tem a oferecer.

Para melhor compreender o desenrolar da alimentação japonesa em função do tempo e os diferentes ingredientes, que foram incorporados na sua alimentação, abaixo segue um quadro discriminativo entre ingredientes e Eras.

Quadro 1 – As Eras e suas características:

<b>ERA</b>	<b>CARACTERÍSTICAS E ALIMENTOS INCORPORADOS</b>
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.	Introdução do arroz, influência de chineses e coreanos. O metal por meio também dos coreanos e introduzido, 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.
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.
Heian ou Fujiwara- Séc. XVII	Surge a figura do Samurai – com a difusão do budismo o povo fica proibido de comer carne e de matar animais.
Azuchimoyama - Séc.XVII	Influência europeia: portugueses trazem: abóbora, tomate e batata, tempura, 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 sakê.
Meiji - Séc. XIX/XX	Influência ocidental: aumento do consumo de carne (bovina) – leite, manteiga – pão – chocolate – sorvete.

Fonte: História da Culinária Japonesa, 2003

Resumidamente podemos dizer que, em termos de alimentação, os japoneses a principio eram nômades e alimentava-se de: vegetais, frutas, caça e frutos do mar. Tornaram-se sedentários em função da lavoura do arroz entre outros grãos, mas ainda fazendo uso alimentar de vegetais, caça e frutos do mar.

No período de domínio dos Shoguns e Samurais pesados impostos e taxas dividiam a população entre os ricos que comiam arroz e os pobres que não comiam e usavam a produção da lavoura, apenas para pagar os impostos.

No século XVII, são proibidos do consumo de carnes, por influência budista, fazem uso então de uma alimentação tipicamente vegetariana, onde os principais ingredientes eram o arroz e a soja, esta ultima sendo a principal proteína consumida. Neste momento o arroz, é distribuído à população como forma de indenização pelos prejuízos causados pela falta dos pescados.

Enfatiza-se, que durante essa proibição do abate de animais, na qual inclui se também os peixes, “encontram-se nos registros da época que os pescadores recebiam arroz como forma de compensação pelas suas perdas” (KAZUKO,2008



p.11-12). Este fato, juntamente com outros citados anteriormente no capítulo I e II evidenciam, ainda mais, o valor simbólico, e o aspecto monetário que era conferido ao arroz.

Já no século XIX, se reintroduz o consumo de carnes, e a alimentação passa a sofrer fortes influências de produtos ocidentais. Ainda assim, sempre houve uma preocupação em manter a pureza da comida japonesa. A relação com a natureza e o uso de produtos “ingeridos no estado mais natural possível é o âmago da filosofia japonesa na alimentação” (KAZUKO,2008 p.06).

A sazonalidade sempre é uma referência, e “o que as pessoas cozinham é extremamente influenciado pela época e pela produção local” (KAZUKO, 2008 p.06). Na alimentação quanto mais natural for o alimento, melhor é a sua palatabilidade. A opção de serem comidos crus e ou ligeiramente cozidos é, até nos dias atuais, a forma mais utilizada. “Este é o contraste com as práticas de muitas outras cozinhas, que usam longas e morosas técnicas para cozinhar, transformando a comida em algo completamente diferente.” (KAZUKO 2008, p.06).

Ao longo do tempo a estética japonesa, sempre caracterizou-se por ser minimalista e simples, com refeições frequentemente servidas cruas ou ligeiramente cozidas, preferencialmente fazendo uso de alimentos frescos, devidamente selecionados e cuidado, evidenciando sempre o seu sabor.

O Japão é a pátria de muitos pratos regionais, embora tenha sofrido forte influência de outros países. “A introdução ocidental na vida japonesa significou muito mais do que uma mudança de cardápio”.(CWIERTKA,2008 p.85). Mudam-se valores e adaptar-se aos costumes ocidentais, em plena Era Meiji, era mostrar ao mundo sua capacidade de viver sob os moldes ocidentais.

Os aspectos da refeição ocidental revolucionavam as convenções japonesas vigentes. Não só a forma e o sabor da comida diferiam muito da alimentação nativa, como também os utensílios de comer e a mobília da sala de jantar contrariavam os costumes japoneses. Sentar-se em cadeiras e manejar talheres era uma verdadeira tortura para os comensais japoneses, sem falar no desafio dos sabores da manteiga, da carne bovina e do vinho. (CWIERTKA,2008 p.85)

A culinária japonesa, vivia um caldeirão efervescente de misturas culturais e ingredientes compostos pela tríade: China, Japão e Ocidente. Nasce desse tripé o que se chamava de culinária ocidental ou Yoshoku e a culinária japonesa ou

Washoku. A escolha dessa nomenclatura vem “do ideograma Yo como a esfera ocidental e o ideograma Wa referindo-se a esfera japonesa” (CWIERTKA, 2008 p.86).

Segundo CWIERTKA(2008 p.87):

O valor estético da culinária japonesa era evidente, porém louvava-se a cozinha ocidental por suas qualidades nutritivas, embora a considerassem inferior a japonesa quanto ao sabor e ao aspecto”. (CWIERTKA,2008 p.87)

Como dito, apesar de ser considerada inferior a cozinha yoshoku, popularizou-se por que mostrava a nítida incorporação e adaptação de ingredientes ocidentais ao seu elemento de maior representatividade, o arroz.

A palavra yoshoku, era usada de forma neutra para se referir à culinária ocidental, pouco a pouco passou a significar a comida de restaurantes baratos com versões adaptadas de pratos, ingleses e norte americanos, servidos com arroz. No final a yoshoku começou a ser vista como uma categoria da culinária japonesa exercendo um vigoroso efeito homogeneizador sobre a dieta japonesa. (CWIERTKA, 2008 p.130).

Forma-se, a partir dessa classificação o duplo estilo de alimentação que norteará, no século XX, a culinária moderna do país. “Pra ser mais exata, a estrutura que personifica a moderna culinária japonesa, começou a tomar forma durante as décadas de 1920 e 1930”.(CWIERTKA,2008 p.267).

Não raramente, quando pensamos em gastronomia japonesa, de imediato somos remetidos a vislumbrar a ideia de uma culinária secular, tão envolta em mistérios quanto todas as particularidades da cultura do Japão. De fato, esta elucubração não está totalmente errada, haja visto que realmente há uma culinária tradicional porém, a cozinha que foi apresentada ao mundo ocidental, com a abertura dos portos em plena era Meiji, é relativamente nova.

A cozinha japonesa, como arte *sui generis* e refinada, que deleita tanto aos olhos quanto ao paladar, só começou a ser amplamente apreciada no restante do mundo em tempos bastante recentes. Há quem a ponha em nível tão alto quanto à francesa ou a chinesa. (FRANCO,2001 p.139)

Embora muitos historiadores apresentem opiniões adversas a respeito da gastronomia japonesa há, entretanto um ponto de vista que é comungado por todos, é a pluralidade cultural, como evidência CWIERTKA (2008):

Alguns especialistas explicam a característica marcadamente multicultural da culinária japonesa moderna na tendência dos japoneses de adotar o que vem de outros países, característica que é considerada evidente até na história antiga do país. Essa atitude não é isolada e tampouco se restringe à culinária. (CWIERTKA 2008, P.64-65)

Que o japonês é o povo mais suscetível a aceitar, melhor dizendo, a assimilar os aspectos positivos de outras culturas é transforma-lo conforme a sua realidade, é fato inegável, e perceptível ao longo da sua própria história. “A facilidade de adaptar-se as contribuições estrangeiras é com frequência apontada como um traço “eminentemente” japonês” (CWIERTKA, 2008 p.66).

Evidentemente que a sensibilidade japonesa, fundamentada em sua “filosofia de vida”, termina por ser naturalizar ou japonizar, as culturas estrangeiras, e “em vez, de causar transtornos, essas contribuições ocidentais, apenas catalisam o crescimento natural das tradições nativas japonesas”. (CWIERTKA, 2008 p.66).

De certo, que essa característica tão peculiar, firmou-se, entre outras coisas pela sua localização geográfica e também pelo isolamento que ele se auto impôs as outras nações. Muito do que hoje pode ser visto no Japão, é fruto da readequação das influências da China.

## **4.1 A Influência Chinesa**

A aproximação geográfica com alguns países apresentou ao Japão, novos conhecimentos. “O primeiro e mais significativo período de contato com o exterior começou no século VI, quando o país tomou consciência da civilização refinada de seus vizinhos” (FRANCO, 2001 p.141).

O país vizinho a que se refere FRANCO (2001) é a China, civilização da qual o Japão herdou significativas influências, conheceu novos produtos, e foi graças a ela que o arroz chegou ao Japão.

Nos séculos VI e VII, sob a dinastia Tang, a influência cultural chinesa no Japão foi imensa. Este impacto é ainda evidente na religião, na arte, na arquitetura, nos ideogramas da linguagem escrita, na literatura e naturalmente, na cozinha. (FRANCO, 2001 p.141)

Inúmeros foram os conhecimentos transmitidos que não é justo limitar a influência dos chineses no Japão, apenas a culinária. O contato e as trocas culturais entre esses dois países sempre foram intensas. A China “havia sido fonte de inspiração para muitas práticas e ideias japonesas”. (CWIERTKA, 2008 p.267).

A ideia de civilidade, as regras de etiqueta, tão amplamente difundidos na China, foram incorporados pelos Japoneses e constitui-se a base da ritualização e da hospitalidade da cerimônia do chá.

O requinte das porcelanas e dos cuidados com os detalhes tão característicos da cultura chinesa, fora também repassado para os artesões japoneses. Conforme KAZUKO (2008, p13) “ a tecnologia usada pelos ceramistas chineses foi trazida para o Japão e estes ajudaram a fundar a base da indústria cerâmica japonesa”.

Nas artes, a técnica de pintura em rolos de papel – Emakimono – “ embora originário da China constituiu uma técnica peculiar do Japão” (YAMASHIRO, 1985 p.76), foi aperfeiçoada até atingir a perfeição pelos nipônicos.

Pensando em gastronomia, foi responsabilidade chinesa a introdução do arroz em terras nipônicas, entre outros “componentes essenciais da culinária japonesa como o molho de soja e a pasta de soja (*missô*) e o uso de pauzinhos (*hashi*)” CWIERTKA,2008 p.268).

No âmbito religioso coube a China apresenta o budismo, uma religião que influenciou, e influência, uma grande parcela da sociedade Japonesa.

Outro ponto que fica implícito nos pensamentos de FRANCO (2001), é que, durante um período a culinária chinesa e japonesa foram semelhantes e conforme ele mesmo afirma “as diferenças marcadas entre a cozinha chinesa e japonesa começa a ocorrer no século X, quando o budismo proibiu a matança de animais” (FRANCO,2001 p.141).

Esta imposição rompe bruscamente os hábitos alimentares uma vez que, divide a culinária japonesa em duas, uma totalmente adepta do vegetarianismo proposto

pelo Zen-Budismo (uma corrente mais radical que não comia carne) e uma culinária mais forte que alimentava os nobres guerreiros samurais que, mesmo com as proibições, faziam uso da carne de caça e, sobretudo de peixes.

Na história alimentar japonesa destacam-se duas tradições culinárias. No oeste predominou a tradição de Kyoto e no leste prevaleceu a influência de Edo, cidade que mais tarde se chamaria de Tokyo. Kyoto, então sede da corte imperial e centro importante do zen-budismo, ensejou uma cozinha vegetariana marcada pelo refinamento desse contexto. Em Edo, porém, o estilo culinário era robusto, por isso mais apropriado ao gosto dos samurais e do povo em geral. (FRANCO,2001 p.141).

Há, entretanto, autores que afirmam que além do budismo o Xintoísmo (religião original do Japão) também reforçava o tabu da ingestão de carne. E que também, conforme enfatiza HANLEY apud CWIERTKA (2008, p.93) “ as preocupações além de religiosa, tinha como objetivo preservar os animais de tração, a fim de manter e aumentar a produção agrícola do arroz”.

O interessante a ser observado é que, a cultura alimentar nipônica se desenvolveu de maneira diferente de seu maior vizinho, e embora existisse de comum entre eles a religião budista, foi somente no Japão que o budismo levou a criação da refeição Kaiseki.

## **4.2 A Culinária Kaiseki**

A influência budista, e sua alimentação vegetariana, impregnada de ritos e disciplina, introduz no Japão a cozinha *Kaiseki*. “ A palavra KAISEKI vem de “pedra abraçada”, uma pedra aquecida que os monges seguravam sobre o seu corpo para os ajudar a suportar a fome e o frio” (KAZUKO,2008 p.18).

Dois são os pilares que influenciaram a culinária *Kaiseki*, e conferiram a ela sua maior característica, ser uma cozinha ritualizada. O primeiro deles vem da culinária praticada nos mosteiros Budistas e conhecida como *Shôjin Ryori* e o segundo dos ritos e as normas de etiqueta advindos da cerimônia do Chá.

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 ritualizou. Mais do que isso, a cerimônia do chá veio constituir a base de um ramo da cozinha chamada de Kaiseki. (FRANCO,2001 p.144).

A culinária dos monges está impregnada de ritos e símbolos, uma vez que nutrem o corpo e a alma. O corpo nutre-se de ingredientes frescos e a alma através do ritual e o respeito que todo monge cozinheiro, tem para com o alimento.

O cuidado diário com os objetos utilizados na cozinha, da limpeza, consideração e respeito pelos alimentos, da renovação dos menus apropriados às estações e às necessidades individuais. Esses ensinamentos evocam uma atitude pura em relação à vida e nos revelam como cozinhar pode ser uma tarefa nobre. (EN, 2008 p.36).

Minimalista, essa seria a melhor palavra pra descrever as refeições Kaiseki, “ela exige imaginação e inventividade, não é uma culinária de extravagância, ao contrário cria-se os mais belos efeitos, utilizando meios singelos”. (FRANCO,2001 p.145).

Entenda aqui, meio singelos, como algumas práticas simples e a disciplina desenvolvida dentro da cozinha do mosteiro, Monja Gyoku En (2008) reforça: “respeite os sabores naturais de cada ingrediente, deixando-os predominar. Use ingredientes frescos. Tempere levemente” (EN, 2008 p.41). O princípio é simples, exalta-se “o agradável aroma, seu paladar único, sua textura e cores encantadoras” (EN, 2008 p.42).

Essa comunhão com a natureza e em especial com a sazonalidade de cada alimento, faz com que a cozinha Kaiseki tenha particularidades em relação ao método de cocção de forma que todos os cinco sentidos humanos possam ser aguçados. “ Uma refeição Kaiseki deve oferecer para a vista, o olfato e o espírito o mesmo nível de sensações que oferecem ao paladar (FRANCO,2001 p,149).

Unanimemente, todos os autores que descrevem a culinária Kaiseki, fazem menção de que as características sensoriais dos alimentos ficam evidenciadas em função da maneira como cada alimento é preparado.

Quando se trata de cozimento, a maioria dos pratos é preparada em fogo brando. Não importa qual seja o método, um prato geralmente exige um máximo de tempo para o preparo e consumo e um mínimo de tempo para o cozimento real. (EN, 2008 p.43).

Evitar o desperdício é essencial nesta cozinha, não apenas pelo aspecto financeiro, mas simplesmente pelo fato de que respeitar o alimento é respeitar a própria vida. Entende-se que “ todo alimento representa vida”(EN,2008 p.46).

Os monges vão mais além, “quando aprendemos a dar valor a um pequeno grão de arroz, podemos considerar também a importância do não desperdício com relação a todas as coisas” (EN,2008 p.46). Harmonizar, também é uma das regras básicas dessa cozinha. Busca-se harmonizar o ambiente, os alimentos e os convivas e assim desfrutar de uma refeição perfeita.

O regulamento do mosteiro diz: se os seis sabores não estão em harmonia, e as três virtudes – suavidade/leveza, nitidez/frescor e cuidado/precisão – estão ausentes, este prato não é digno de ser apresentado. (E N, 2008 p.56)

A ideia de cinco sabores, cinco cores e cinco métodos de cocção, seguem os ensinamentos da medicina Chinesa, onde é “importante compreender a relação entre a alimentação e a preservação da saúde” (EN,2008 p.57).

Cinco serão os sabores, porque igualmente serão cinco órgãos a eles associados:

Cada alimento tem sua função dentro do metabolismo, uns estimulam e dão força, tonificando. Outros apaziguam as funções exacerbadas, harmonizam e sedam. O ácido – fígado, picante – pulmão, amargo- coração, salgado – rins, doce – baço e pâncreas. (EN,2008 p.57)

Tão importante quanto os sabores, são as cores dos alimentos e a referência utilizada são as cores básicas: amarelo, branco, verde, vermelho ou laranja, preto ou roxo, e “ quanto mais colorida for a refeição maior a diversidade de nutrientes e melhor seu valor nutricional” (EN,2008 p.57).

No preparo desses alimentos, igualmente, serão cinco as formas de cocção: “ ferver, grelhar, fritar, cozinhar no vapor ou deixar cru” (EN,2008 p.43), e nenhum dos ingredientes passa por dois processos de cocção ao mesmo tempo.

Pequenas porções de muitos pratos, essa é uma típica refeição Kaiseki:

Não tenha pressa, na verdade você esquece as horas quando depara com o ambiente onde é servido o jantar. A comida é servida na temperatura ambiente e o serviço é feito individualmente em pequenas porções de variadas iguarias, servidas uma a uma. Outra modalidade de serviço oferece a todos os pratos de uma só vez à mesa e a pessoa vai saboreando uma iguaria de cada vez. Isso cria um sentimento genuíno de cordialidade, que deixa a pessoa na condição ideal para comer, saborear, digerir. (EN, 2008 p.48)

A questão do ambiente, da cordialidade da harmonia entre o ambiente e os convivas, são os elementos advindos da cerimônia do chá, considerada no Japão como uma forma de arte. “A cerimônia expressa a filosofia japonesa em relação à vida e à etiqueta para receber convidados e ser recebido” (KAZUKO,2008 p.17).

Entre outras coisas a cerimônia do chá ensina as pessoas qual o seu lugar na sociedade e como comportarem-se nela. Norteia-se em “quatro pontos principais: *Wa* (harmonia), *Kei* (respeito), *Sei* (correção) e *Jaku* (serenidade)” e visa proporcionar uma experiência única de vida , que nunca se repetira aos convivas” (KAZUKO,2008 p.17).

As cerimônias do chá que faziam uso das refeições Zen, conforme os registros de KAZUKO (2008 p.18) “ficou conhecida como *Chaji*”. Entretanto o “carro chefe” da cerimônia era o chá, então nos chás-kaseki as refeições eram servidas primeiro e geralmente compostas por “taças de arroz e sopa e dois ou no máximo, três pratos apenas”. (KAZUKO,2008 p.18).

Para CWIERTKA (2008, p.220) “este estilo de servir comida surgida no século XVI adquiriu posteriormente uma posição dominante na cena culinária japonesa”, e ela vai mais além quando afirma que “ no século XIX esse estilo passou a prevalecer em restaurantes prestigiados”.

Anteriormente nas refeições Kaiseki o arroz era sempre servido primeiro, porém, quando esta culinária passa ser evidenciada, no século XIX, “os chefs de restaurantes mudaram bastante a sucessão dos pratos: por exemplo, em vez de



servir o arroz primeiro, eles o serviam no final para manter os clientes com fome.” (CWIERTKA,2008 p.222)

Pode-se afirmar que a disseminação dos valores da culinária *kaiseki* fazia forte oposição a então cozinha ocidental que estava gradativamente sendo inserida na sociedade Meiji. Sua participação foi vital na criação da culinária nacional japonesa, bem como evidenciava a presença do arroz, como elemento simbólico marcante da gastronomia Japonesa.

Em tempo, a gastronomia Kaiseki estabelece, hoje, o formato da cozinha atual Japonesa. “ A filosofia da cozinha atual é servir comida que tenha conservado tanto do seu sabor natural quando possível”. (KAZUKO,2008 p.25). Busca-se preservar o frescor utilizando os produtos colhidos dentro de cada estação do ano.

Na cozinha é fortemente presente a ideia da sazonalidade. Existe mesmo uma palavra para alimentos sazonais – *Shun* – e este conceito está sempre presente no espírito japonês: sempre que cozinham ou comem procuram por algo que seja *Shun*. (KAZUKO,2008 p.22)

Atualmente os costumes, fundamentos e técnicas utilizadas na preparação da “dieta japonesa” vêm sendo cada vez mais difundidos pelo mundo, pelos efeitos positivos observados na saúde da população nipônica.

### **4.3 Honorável Arroz**

Há um provérbio Japonês que diz “ mesmo a melhor das cozinheiras não pode, se não tiver arroz, preparar sua refeição”, embora seu autor seja desconhecido, este provérbio apenas evidência a importância do arroz para o país.

Porém nem sempre era possível se fazer refeições com arroz e o seu consumo era seletivo a poucos.

Por um longo tempo, o arroz foi artigo de luxo para os japoneses. Seu plantio exige terra rica, regiões montanhosas ou muito frias, as pessoas comuns comiam outros cereais, como *soba* (trigo sarraceno), *hie* (um tipo de grão) e *awa* (painço). (KAZUKO,2008 p.22).

A cultura do arroz encontrou em solo japonês condições perfeitas para seu desenvolvimento, o clima e até mesmo as extensas cadeias de montanhas também contribuem para aumentar a variedade de produtos na área.

Temperatura elevada e muita umidade, em épocas necessárias ao crescimento da planta, acrescidas de solo aluviano, formam um conjunto de condições naturais favoráveis ao desenvolvimento da rizicultura. No Japão não se desenvolve a pecuária como na Europa, mas a lavoura evolui, e aos poucos o arroz substitui a caça e o peixe como alimento básico. (YAMASHIRO,1985 p.31)

A introdução do ferro e do bronze, novamente por intermédio da China, alavanca o progresso agrícola e desencadeiam mudanças profundas, os primitivos nipônicos usavam “instrumentos de pedra, a China já misturava cobre com estanho para fazer o bronze. Tais conhecimentos foram transmitidos aos japoneses por intermédio de coreanos e chineses”. (YAMASHIRO,1985 p.33).

Atrelada à rizicultura, está a o desenvolvimento do culto aos deuses e aos fenômenos naturais, “os homens do período Jômon acreditam que o sol, as estrelas, o trovão, rios, montes, árvores, animais e aves possuem alma. Nasce assim o culto a magia” (YAMASHIRO,1986 p.26). Por causa dessa ritualização muitos dos objetos de bronze são usados para finalidades religiosas “destinadas a implorar boas safras ou agradecer aos deuses pelas colheitas abundantes.” (YAMASHIRO,1986 p.33).

No começo a cultura do arroz era feita em terra seca, mediante irrigação, “em um terreno, abriam-se pequenos sulcos e despejavam-se os grãos, não recebendo nenhuma espécie de cuidado, O arroz cultivado era do tipo longo e avermelhado.”(STEINMANN,1958 p.313).

Não se sabe quando ou em que tempo, mas verificou-se que, se o arroz fosse plantado num terreno com água em abundância, maior seria a produção e essa nova técnica rapidamente ganhou corpo. “Assim, a cultura do arroz das águas tornou-se importante atividade econômica e as terras próprias para o cultivo passaram a ser disputadas.”(STEINMANN,1958 p.314).

Como dito anteriormente “considerava-se a agricultura o mais importante ramo da produção, e em especial a cultura do arroz, porque a importância das

propriedades era aferida pela quantidade de arroz nelas produzida” (YAMASHIRO,1964 p.118).

Alimentar-se de arroz era restrito, neste momento, apenas o imperador, os donos de terra e os samurais. Para a grande maioria da população composta por lavradores, recaiam severas restrições sobre o arroz. “As restrições chegavam ao cúmulo de proibir que os camponeses se alimentassem do arroz que eles próprios produziam”, reforça YAMASHIRO (1964 p.120). O arroz era a moeda vigente para todo e qualquer tributo que fosse pago.

Outro fator que contribuiu para ressaltar a importância econômica do arroz, foram os períodos de escassez de alimento e a fome que assolou o país, como conta YAMASHIRO (1964):

Foram frequentes as calamidades naturais. Houve muita fome e miséria. Em 1771 um furacão devastou o Japão, destruindo a maior parte das colheitas e, em 1773, uma epidemia de peste causou a morte de 90.000 pessoas, em alguns meses. Pouco depois, em 1782, o Assama entrava em violenta atividade, soterrando grande número de aldeias sob suas lavas. A fome de 1783 tornou-se famosa na história, pois o povo viu-se obrigado a alimentar-se de cães, gatos, ratos, ervas, raízes e cascas de árvores. Assim, definhou a lavoura, diminuindo a população e ficando abandonadas muitas terras. Nos anos de fome verificaram-se também os assaltos aos depósitos de arroz ("kome sodô"). Armazéns de ricos comerciantes, fábricas de "sakê" e depósitos de cereais de latifundiários eram assaltados e saqueados, ou quando não, obrigados os seus proprietários a vender as mercadorias a preços baixos, aos atacantes. O governo castigava severamente os chefes de tais movimentos e estabelecia rigorosas medidas de vigilância, ao mesmo tempo que fornecia, em alguns casos, arroz gratuito aos necessitados e mobilizava ricos e voluntários para socorrer os indigentes. Adotaram-se, também, medidas de economia do consumo de arroz, restrição na fabricação de sakê e outras providências. (YAMASHIRO,1964 p.137)

O arroz, de certa forma foi o meio de resgatar uma população moralmente devastada pelas intempéries do tempo, pelas constantes guerras internas e pela falta do sentimento de nacionalismo e patriotismo.

As bibliografias consultadas não ressaltam com precisão o momento exato no qual o arroz branco passou a ser cultivado e polido, porém acredita-se que o consumo iniciou-se em meados da Era Edo (século XVIII). Há indícios disso na afirmação de CWIERTKA (2008 p.160): “ antes do século XVIII as pessoas que

podiam comprar arroz comiam-no parcialmente polido com parte do farelo preservada”.

De certo acredita-se que na Era Meiji (sec XIX), embora tenha se tornado mais acessível à população, “ era praticamente impossível determinar com precisão quem comia arroz, quanto e quando se comia e com frequência o fazia” (CWIERTKA,2008 p.157).

Ainda não havia arroz suficiente para alimentar a todos “ e nos levantamentos da época realizados pelo governo em 1880, a proporção de arroz entre os pratos básicos consumidos pelo povo era de aproximadamente 50%”.(CWIERTKA,2008 p.157).

A introdução do arroz polido teve consequências desastrosas para a saúde daqueles que o consumia, em especial os soldados, devido a sua limitada quantidade de vitamina e muitos passam a sofrer de uma doença chamada beribéri.

Naquele tempo acreditavam que:

Uma dieta centrada no arroz branco, com um suprimento limitado de vitaminas nos pratos de acompanhamento acabará resultando em beribéri, ao passo que uma dieta semelhante, porém baseada no arroz integral, na cevada e em outros grãos não propiciará esse mal. (CWIERTKA,2008 p.160)

Somente no século XX é que fora descoberto que a deficiência de tiamina era a causa desse sintoma é que o arroz branco em nada tinha a ver com isso. Mas o fato é que a forma como essa doença atingiu o exército japonês, fez com que toda a dieta fosse revista e modernizada, sobretudo após os tempos de guerra pelo quais o país novamente foi submetido.

Durante a guerra, o arroz praticamente desapareceu para a população. Nesta época, eles comiam batatas e abóboras, entre outras hortaliças. Somente no pós-guerra é que a produção de arroz não só se normalizou como também cresceu 50%, se comparado com o período antes da guerra. (CWIERTKA, 2008 p.165)

Caminhando lado a lado com a evolução e modernização do país a rizicultura ganha um novo sentido, e passa-se a produzir outros tipos de grão e atualmente encontram-se os seguintes grãos em produção:

- **Arroz Branco:** ( Hakumai ) Arroz japonês de grão curto e torna-se pegajoso quando cozido. O arroz branco é a base da culinária japonesa e é servido com a maioria das refeições .
- **Arroz Marron:** ( Genmai ) Arroz integral é menos frequentemente vendido como não é considerado tão delicioso como o arroz branco.
- **Arroz Multigãos:** Outros grãos e sementes podem ser adicionados ao arroz branco para dar sabor e nutrientes. Uma variação simplesmente adiciona cevada (resultando em mugigohan ), mas as variedades mais elaboradas podem incluir mais de uma dúzia de diferentes adições. Arroz Multigrain é normalmente chamado pelo número de grãos diferentes que são adicionados.
- **Arroz glutinoso (Mochigome ):** Arroz glutinoso (também conhecido como arroz ou arroz mochi pegajoso ) é o segundo tipo mais comum de arroz japonês. (CWIERTKA, 2008, p.234)

Símbolo essencial em toda a história não falta motivos para que o arroz seja celebrado em todos os aspectos e em todos os momentos. Algumas das principais festas, que celebram as tradições japonesas, têm o arroz como alimento comemorativo. KAZUKO (2008, p.19) indica algumas das festas anuais que lhes são associadas:

- **Dia de Ano Novo** – este é o dia mais importante do calendário japonês. Data onde as pessoas vão visitar os santuários xintoístas para rezarem pela felicidade e prosperidade durante o ano que se começa. A refeição comemorativa chamada de *O'sechi ryori* é composta de vários alimentos cozidos com konbu (algas laminadas). Os pratos variam, mas são tradicionalmente escolhidos pelo significado particular em relação à esperança de felicidade e prosperidade das pessoas. O *O'sechi* é comido pela manhã e é seguido do *O'zoni* (bolo de arroz glutinoso em sopa de galinha). As festividades duram de três a sete dias e durante esse período as pessoas visitam os amigos familiares e colegas sendo servidos o *O'sechi* e o *O'zoni*.
- **Dia da Papa de Arroz com Sete Ervas** – todos os anos no dia 7 de Janeiro, come-se Nanakusa gayu (papa de arroz com sete ervas). Este prato leva seri (salsa japonesa), nazuna (bolsa de pastor), gogyo (erva-gato), hakobena (morrião de passarinho), hotokenoza (erva da família da menta), suzuna ( folha de nabo) e suzushiro (folha de rábano). Essas ervas, medicinais tradicionais japonesas, são ingeridas na esperança de garantirem boa saúde durante todo o ano.
- **O Festival das Meninas** – também conhecido como Festival das Bonecas, as famílias que têm filhas pequenas celebram o seu crescimento saudável, em 3 de Março, expondo um elaborado conjunto de altar de bonecas em um altar em degraus forrado com alcatifa vermelha. As bonecas representam o aparecimento da aristocracia no período Heian (794-1185) com o príncipe e a princesa no degrau superior e os seus súditos misturados com decorações nos degraus inferiores. Entre as muitas decorações expostas contam-se minúsculas bolachas de arroz e pequenos bolos de arroz

em forma de diamante de belas cores combinadas bem como uma xícara de sakê branco.

Observa-se um grande número de festividades e rituais, inerente a ainda hoje praticados pela população japonesa. E a inserção do arroz, nesses eventos, confirma e reforça a afirmativa de MINTZ (2001) quando o mesmo propõe que: “o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais e historicamente derivados”, MINTZ (2001, p.31)

Para complementar, o arroz que é produzido no Japão é diferente das outras espécies existentes mundo a fora. É um arroz de grãos curtos, da espécie *Oryza japonica*, geralmente mais pegajoso que o de grãos longos e é preferido no Japão.

A importância e complexidade deste alimento, o destaca como o verdadeiro, o “símbolo chave do espírito japonês”.

## 5 CONSIDERAÇÕES

Há uma grande dificuldade em levantar informações, em especial as que se referem à composição e ao comportamento da sociedade japonesa anterior ao período da Era Meiji, sobretudo quando o novo governo visa apagar os resquícios do passado e exaltar o seu mandato. Os primeiros registros historiográficos oficiais iniciam nesse período.

O processo de formação da historiografia moderna começa no Japão com a história oficial, isto é, uma história editada de acordo com os interesses do regime. A decisão de escrever a história a partir das escolhas de seus burocratas logicamente não tem sua origem em um pensamento moderno de historiografia, mas sim na tradição de escrita da história, voltada à legitimação do novo regime. Apesar disso, tem-se desde o princípio a preocupação em eliminar quaisquer juízos de valor ligados a linhas de pensamento

confucionistas clássicos, feudais e hierarquizantes da sociedade antigos ao regime Meiji. (NAGAHARA, 2003 p. 16)

Sabe-se que, “a cozinha traduz a cultura e reflete a civilização de um povo” (MONTANARI, 2013 p.208) e, segundo Lévi-Strauss (1990, apud POULIN e PROENÇA, 2003 p. 253), a cozinha é também “uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar ao menos uma parte do que essa sociedade é”, ou seja, “a cozinha é parte inerente da cultura de um povo, muitas vezes sendo caracterizada por suas particularidades frente a outras culturas” (POULIN e PROENÇA, 2003 p. 253).

Essas conceituações permitem as sinapses que foram evidenciadas no decorrer do trabalho. Parte também, desses pilares, as diretrizes que norteiam a correlação da cozinha, da gastronomia, em especial de um ingrediente presente em todo o contexto da história Japonesa, o arroz e a maneira como o mesmo, através de seus símbolos, reforça a identidade japonesa.

Em função disso, algumas passagens, alguns fatos significativos da história foram suprimidos. Entretanto em breves relatos, apenas para complementar a linha de pensamento já desenvolvida, serão dispostos a seguir.

## **5.1 O Exército e suas Contribuições**

A formação do exército era considerada prioridade pelo governo Meiji. “As forças propulsoras dessas medidas foram o temor ocidental e a humilhação nacional “(CWIERTKA,2008 p.80). A humilhação referida relaciona-se aos tratados desiguais assinados em 1858, que tinha um caráter segregacionista: “sua natureza desigual decorria do fato de impor ao Japão um status semicolonial” (CWIERTKA,2008 p.81). A saber, os tratados desiguais foram assinados com:

Cinco nações (Estados Unidos, Grã Bretanha, França, Rússia e Holanda), nos quais previam a criação de povoamento para os estrangeiros nos chamados portos dos tratados, onde se faria comércio internacional com tarifas privilegiadas específicas pelos tratados. (CWIERTKA,2008 p.81)

Neste mesmo momento, ocorre a derrota da China pelos Ingleses na primeira guerra do ópio. Por muitos anos o Japão viveu acreditando na superioridade Chinesa em relação a ele e perceber que “a China não era mais a principal força da Ásia, tendo sido substituída pelas potências ocidentais militarmente avançada” (CWIERTKA,2008 p.81).

Esse acontecimento trouxe à tona a necessidade de ser evitar que o Japão fosse confundido com a China ou com a Ásia aos olhos do Ocidente, que já era uma idéia sensivelmente propagada entre os Estados Unidos e a Europa.

Os japoneses tiveram que enfrentar o fato de que, para o Ocidente, haviam sido indiscriminadamente rotulado de "orientais". Os ocidentais agruparam Japoneses e todos os povos orientais juntos. Essa classificação, desperta entre os japoneses a necessidade de excluir-se o grupo que os igualava a Chineses e Coreanos. Indiretamente desperta-se e reforça a necessidade da fixação da identidade japonesa”. (OHNUKI,1993 p.04)

Naturalmente que esses fatos, podem ser classificados como os primeiros indícios da afirmação da identidade japonesa. E enfatizava ainda mais a criação de um exército moderno e forte para a concretização desse ideal.

Um exército forte implica em condições propícias para o seu desenvolvimento e entre outras coisas, era preciso melhorar a sua alimentação, neste contexto é que se observa que “ o exército japonês desempenhou um papel perfeito na criação da culinária nacional japonesa”. (CWIERTKA,2008 p.147).

Servir o seu país, além de ser obrigatório tinha vantagens, em especial no que se refere à alimentação. “No exército, os camponeses tornaram-se consumidores de carne e regularmente de arroz” (CWIERTKA,2008 p.147). Hábitos estes presentes somente na dieta típica da classe dominante.

Os cardápios militares reforçaram a difusão por todo país do ideal do arroz como prato principal, em contraposição a indústria de produtos enlatados que crescia paralelamente ao desenvolvimento das tropas e do país.

Durante todo o período de modernização Meiji, a construção da identidade nacional japonesa pelo governo militar envolveu o uso de produtos alimentares, especialmente arroz, o Hinomaru (o sol



nascente do almoço) era distribuído entre as tropas em uma lancheira na qual havia uma ameixa vermelha colocada no centro de um leito de arroz branco, despertava-se assim o patriotismo e a ideia de nação. A pureza de arroz branco (Hakumai) ou "arroz puro" (Junmai), através dessa metáfora, tornou-se uma poderosa arma para a perpetuação da identidade japonesa (OHNUKI,1993 p.05)

Ao analisar essas ações, observa-se que a inserção do arroz, na alimentação da tropa, indiretamente reafirma a ideia de família, de união, já que a grande maioria dos homens vinha de origem rural e sobre as relações entre campo x família x arroz OHNUKI (1993) registra que:

No cotidiano dos japoneses, o arroz desempenha um papel crucial nas alimentações, ele é o único alimento compartilhado nas refeições, servidos pela mulher a chefe da família, enquanto outros pratos são colocados em recipientes individuais. No Japão rural, ainda hoje, a "terra ancestral" é um símbolo espacial da família. Se o arroz é um símbolo de "nós" através do ato da comensalidade, os arrozais são o equivalente espacial que simboliza o grupo social da família. (OHNUKI,1993 p.06)

Reforçando os laços de parentalidade, de família, reforça-se a identidade.

## **5.2 Os Símbolos do Arroz Através dos Tempos.**

A facilidade de falar da história, se dá pelo fato de que durante muitos anos, em função do isolamento, o desenrolar dos fatos, se manteve completamente alheio a qualquer tipo de interferência externa. Desta forma, suas tradições e culturas, permaneceram intactas.

A evidência do arroz, nessa história, vai muito além do seu aspecto nutricional, transcende a um aspecto sociológico, sendo assim, "a comida tem forte valor comunicativo e exprime imediatamente uma identidade social", reforça (MONTANARI 2013,p.125-126).

A primeira ideia do arroz como identidade é justificada pelo pensamento de MONTANARI (2013) quando ele categoricamente e assertivamente diz: "outras formas de identidade social medida pela comida, são aquelas que dizem respeito ao religioso ( MONTANARI, 2013 p. 127).

Recordo que no Japão antigo, o arroz era simbolicamente equivalente à alma da divindade, a fertilidade da lavoura e da família e segundo EMIKO OHNUKI (1993) em seu livro ainda sem tradução para o português *Rice as Self*, “comer arroz era conectar-se com a pureza dos deuses, era resgatar a identidade japonesa distinta e sagrada” (OHNUKI,1993 p.06).

Da junção dessas duas afirmações solidifica-se a certeza de que o arroz em um primeiro momento, na história nipônica tem de fato um simbolismo religioso.

Sobre simbolismos e suas mudanças ao longo do tempo:

Os símbolos são um produto cultural e mudam de uma época para outra, paralelamente à mudança dos comportamentos concretos da sociedade e dos indivíduos. (MONTANARI, 2013 p.129-130)

É exatamente isso que acontece, durante o período em que o poder se concentrava na mão dos Xoguns. Este período, como também foi evidenciado ao longo desse trabalho, é um momento separatista. Inicia-se o isolamento em relação ao ocidente e são impostas algumas regras onde:

Os europeus não podiam desembarcar no Japão, depois de 1624, e na década seguinte foram decretadas uma série de leis proibindo o comércio com o exterior. (YAMASHIRO,1985 p.38)

Sobre a tríade, escassez, pobreza e lutas internas, há uma sociedade ideologicamente devastada, com classes sociais distintas e sem mobilidade, à grosso modo classificada em: os que produziam arroz, os que vendiam arroz e os que comiam arroz.

A economia se concentra nas produções da lavoura de arroz, “os camponeses continuam pagando a maioria dos impostos pesados para uso da terra” (YAMASHIRO,1985 pg.85) . Ao longo desse tempo o controle da cultura do arroz era fundamental para economia local, já que não existia mais o comércio com o exterior.

“Com efeito, o arroz sinalizava riqueza e também determinava a riqueza, funcionando como moeda forte”. (YAMASHIRO,1985 p.86). Dessa importância econômica, do arroz como instrumento de comércio, que ele adquire o seu segundo papel simbólico, ser dinheiro moeda de troca e barganha.

Ainda conforme YAMASHIRO (1985):

O código dos guerreiros torna-se padrão de conduta para os grandes senhores e os seus samurais o desempenhavam com rigor contra os camponeses que não se enquadravam nas normas e leis dos Hans. (YAMASHIRO,1985 p102)

Tais atitudes terminaram por desencadear reações tradicionalistas que exigiam mudanças, advindas da grande maioria da sociedade que era fortemente oprimida. Ocorre desta manifestação popular, o grande divisor de águas na história do Japão, que é a era Meiji. A importância desse período fica evidenciado nas palavras de ALCOFORADO (2012):

O impressionante processo de desenvolvimento do Japão tem como base um projeto de afirmação de identidade nacional em continuidade à Revolução Meiji de 1868 que foi realizada para capacitar o país a enfrentar o desafio ocidental. (ALCOFORADO 2012 p.25)

Com o forte apelo pela modernização, a fim de correr atrás dos atrasos em que o país se encontrava, os japoneses adotaram posturas e procedimentos ocidentais e, ao mesmo tempo, precisava resgatar e perpetuar a sua própria identidade.

Entre todas as culturas, as duas que chocaram e causaram profundas e duradouras mudanças no país, foi encontro do Japão com a alta civilização de China entre os quinto e sétimo séculos, e o encontro com a civilização ocidental no final do século XIX. Em ambos os casos, os japoneses ficaram impressionados com as civilizações "lá fora" e apressadamente e começaram a aprender e a imitá-los. (OHNUKI,1993, p07)

A enxurrada de novos produtos e em especial a participação maciça dos Estados Unidos, estavam mudando o curso da gastronomia nacional. "Os japoneses comiam menos arroz porque agora podiam comprar artigos de luxo como carnes" (CWIERTKA,2008 p.300).

Essa nova "tendência gastronômica", não era bem vista aos tradicionalistas e nacionalistas, tanto que separaram as cozinhas em japonesa e ocidental, a fim de preservar seus costumes e tradições. " Havia uma exaltação para a distinção entre japoneses e ocidentais, conhecido como arroz vs carne. "(OHNUKI,1993, p07).

A ideia de perpetuação da sua identidade fica evidenciada no que foi descrito acima e mais ainda enfatizada quando CWIERTKA(2008, p.312), reafirma a busca pela identidade japonesa através da gastronomia esta nitidamente vinculada “ a crescente familiaridade com a culinária estrangeira, fez surgir o orgulho pela produção nacional. As comidas importadas perderam seus atrativos”.

O papel da gastronomia nas mudanças ocorridas, durante a primeira metade do período Meiji, evidencia um novo simbolismo do arroz e através dele reafirma sua identidade uma vez que, reconstruindo a sua própria comida definida pela presença de arroz , continua sendo o prato principal do país.

A maior evidência de que a culinária japonesa se afirma e se solidifica, diante do “boom” de produtos, advindo do processo de modernização, se faz presente no relato de OHNUKI (1993):

Houve um retorno fenomenal da cozinha japonesa, depois da inserção massiva de alimentos ocidentais. Tais alimentos foram adaptados e japonizados, por meio da utilização do arroz. Em meio a uma inundação de alimentos ocidentais, os japoneses continuam a reafirmar a sua identidade. Por exemplo, com a introdução de McDonald, criou-se o hambúrguer de arroz (dois hambúrgueres de arroz em um pão de hambúrguer - onde o arroz, ingrediente típico japonês é prensado junto com salmão ) acompanhado de legumes cozidos, em estilo japonês, no lugar das tradicionais batatas fritas. (OHNUKI,1993, p06 - 08)

Por fim, pode-se afirmar que o arroz no Japão, em perspectiva histórica e simbólica, exemplo de um alimento básico, é de fato um símbolo poderoso e evocativo de identidade do povo japonês.

## **6 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Ao longo do trabalho, traçou-se uma linha cronológica de tempo, destacando momentos e passagens marcantes da história do Japão, ressaltando as mudanças ocorridas e mais significativas durante a revolução Meiji ou Era Meiji, sob o enfoque da gastronomia e os três significados simbólicos que o arroz representa e representou para os japoneses. Desta forma pode-se chegar ao objetivo desse trabalho, bem como ao problema proposto, confirmando que o arroz foi o elemento representativo da identidade japonesa, através da gastronomia, após o processo de abertura a ocidentalização.

A abordagem sociológica, ao longo do contexto se faz presente, nas conceituações de cultura, simbolismo e identidade, apenas com um enfoque explicativo para facilitar o entendimento e não de maneira aprofundada visto que uma abordagem sociológica é mais complexa e que no caso específico do Japão não se pode fazer com precisão, dada ao parco conteúdo histórico oficial registrado sobre o Japão antes da era Meiji. As observações feitas a nível sociológico se fundamentam nos registros encontrados nas bibliografias utilizadas como referência.

Embora exista essa barreira, o tema escolhido, proporciona uma infinidade de caminhos para novas pesquisas e aprofundamento e isso revela a importância do arroz, este pequeno grão, tão importante para uma nação e para os seus descendentes. A importância do tema mostra-se fundamental para a congruência da gastronomia na área das ciências sociais, através dos símbolos e significados da alimentação inerente a cada país. No caso especial do Japão, onde a tradição é importante, o estudo e aprofundamento do tema colaboram para que a história não se perca no tempo e possam ser apresentadas, as novas gerações e aos descendentes espalhados, no mundo, pelo processo de imigração.

Falar de arroz, no contexto nipônico, é falar de lendas, mitos, guerras, modernidade e especialmente em identidade. Por que de fato ele é um elemento representativo da raiz japonesa, da nação japonesa e se faz presente até os dias atuais.

Das modernas multinacionais do ramo automobilístico, seja no modo de produção das grandes indústrias tecnológicas, no turismo, nas infinitas lavouras de arroz que colore o país em todas as estações, na gastronomia, nos cosméticos e na bebida nacional o arroz se faz presente, firme e forte. Tal força, igualmente, foi evidenciada através da gastronomia, a qual teve o importante papel de perpetuar a identidade japonesa para os olhos do ocidente.

Há um divisor de águas na gastronomia japonesa quando ela se abre as influências do ocidente e é confrontada, diante da multiplicidade de novos ingredientes, novos sabores e novas técnicas culinárias.

Ao contrário do que acontece em muitas civilizações, a gastronomia japonesa não se misturou, muito pelo contrário ela foi incorporada as novas nações, à medida que elas tomavam conhecimento das técnicas, das formas de cozimento, da busca pelo frescor dos alimentos, do cuidado na manipulação, no aproveitamento total de tudo que é produzido e o mais importante na busca do melhor sabor. O maior exemplo disso são os significativos números de restaurantes japoneses espalhados pelo mundo.

O arroz se afirma como o maior representante da identidade japonesa, seja no seu aspecto religioso, vistos nos rituais e festividades que ocorrem ao longo do ano, seja como caráter monetário, uma vez que ainda é o produto de maior produção e

exportação do país, ou através da gastronomia japonesa nos diversos pratos elaborados a base de arroz, e que saltam aos olhos dos convivas nos quatro cantos do mundo onde se é possível degustar da mais simples tigela de arroz, o sofisticado menu kaiseki até os sushis e sashimis que fazem parte da chamada cozinha moderna japonesa com uma pitada de todos os simbolismos que ele carrega.

## REFERÊNCIAS

ALCOFORADO, F. **Os fatores condicionantes do desenvolvimento econômico e social**, Editora: Editora Crv, Curitiba, 2012.

ALONÇO, A. S. et al. **Importância econômica, agrícola e alimentar do arroz**. Embrapa Clima Temperado. Sistemas de Produção, 2005. v.3. Disponível em: <http://www.sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Arroz/ArrozIrrigadoBrasil/cap01.htm>. Acesso em: 29 julho 2013.

BASILICO, **Cozinhar**. Disponível em: [www.basilico.com.br/cozinhar/](http://www.basilico.com.br/cozinhar/). Acesso em 22/08. Ano 2013.

BENEDICT, Ruth. **O crisântemo e a espada**. 3ª Edição. São Paulo: Ed Perspectiva, 2002.

BOTTINI, Lucia R. **Arroz: história, variedades, receitas**. – São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2008.

CARVALHO, MCV et al, **Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica**, 2010 - Artigo publicado em Ciência & Saúde Coletiva - Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/csc/v16n1/v16n1a19.pdf>. Acesso em 26/08. Ano 2013.

CARNEIRO, Henrique S. **Comida e sociedade. uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 2003.

CASTRO, E. M. de et al. **Melhoramento do arroz**. In: BORÉM, A. Ed. Melhoramento de espécies cultivadas. Viçosa: UFV, 1999.

CHANG, T. T. Rice – *Oryza sativa* and *Oryza glaberrima* (Gramineae – Oryzeae). In: SMARTT, J.; SIMMONDS, H. W. (Edits) **Evolution of crop plants**. 2. ed. UK: Longman Scientific & Technical, 1995.

CRÉ, Kamila Gouveia Camargo; LACERDA, Natália de Fátima de Carvalho e SARRAFF, Luíza Rafaela Bezerra. **O JAPÃO na era meiji: quando o distante se torna próximo**. Disponível em:

<[http://www.historia.uff.br/nec/sites/default/files/O\\_Japao\\_na\\_era\\_Meij\\_quando\\_o\\_distante\\_se\\_torna\\_proximo.pdf](http://www.historia.uff.br/nec/sites/default/files/O_Japao_na_era_Meij_quando_o_distante_se_torna_proximo.pdf)>. Acesso em: 08/08. Ano.2013.

CWIERTKA, Katarzyna. **Moderna Cozinha Japonesa: comida,poder e identidade nacional**. São Paulo: Ed.Senac São Paulo,2008.

EMBRAPA. **A história do arroz**. 2004. Disponível em: <http://www.vivernocampo.com.br/agricultura/historiadoarroz.htm>. Acesso em: 20/07. Ano 2013.

E N, Gyoku. **O Zen na Cozinha**. São Paulo Ed.Clã. 2013.

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

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5 ed. rev. São Paulo: Ed. Senac, 2010.

FACULDADE Getúlio Vargas. **Artigo**. Disponível em:

<<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/rap/article/viewFile/8058/6840>> Acesso em 20/06. Ano 2013.

GARCÍA, Rosa Wanda Díez. **Representações sociais da comida no meio urbano: algumas considerações para os estudos dos aspectos simbólicos da alimentação**. Revista Cadernos de Debate, Campinas, volume II, p.12-40, 1994.

GEERTZ C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos; 1989.

GIDDENS, A. **The consequences of modernity**. Cambridge: Polity Press, 1990.

HALL, S. **Identidade cultural e diáspora**. revista do patrimônio histórico, n. 24, 1996, em <http://www.abep.nepo.unicamp.br/docs/anais/pdf/1998/>, acessado em 15/05/2013.

GUIA do Estudante Abril. **Aventuras historia culinária japonesa saborosa tradição**. Disponível em <<http://guiadoestudante.abril.com.br/aventuras-historia/culinaria-japonesa-saborosa-tradicao-ne-435861.shtml>>. Acesso em 07/08. Ano 2013.

HIEBERT, Paul G. **O evangelho e a diversidade das culturas**. São Paulo. Ed. Vida Nova. 1999.

JOSAPAR. **A história do arroz**. Disponível em:

<<http://www.tiojoao.com.br/historiaDoArroz.asp?link=3&sublink=6>>.Acesso em: 25/08. Ano 2013

HOLZMANN, S. N. **Sushi: sabor milenar**. Ed. Publifolha, 2006.

KAZUKO, Emi. **Manual prático de Cozinha Japonês**. Lisboa. Ed.Estampa Ltda, 2008.

LÉVI-STRAUSS C. L'origine des manières de tables. Paris: Plon; 1968.

\_\_\_\_\_, Claude. Mitológicas I - **O cru e o cozido**, tr. Beatriz Perrone-Moisés, R.J.: Cosac e Naify, 2004, 446pp. Disponível em



<http://pt.scribd.com/doc/82611561/LEVI-STRAUSS-Claude-Mitologicas-1-O-Cru-e-o-cozido>. Acesso em 08/09. Ano 2013

LIBISCO, Nídia M.L. **Manual de trabalhos de conclusão de curso, dissertações e teses**. 5 Ed – Salvador : Edufba,2013 145p ; il.

MACIEL, M. E. **Identidade cultural e alimentação**. In: CANESQUI, A. M; GARCIA, R. W. D. (Org.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2005.

MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia**, Uma breve revisão. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/%0D/rbcso/v16n47/7718.pdf>,> Acesso em 15/08 Ano 2013

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC,2013.

MORISHIMA, Michio. **Porque triunfou o Japão**. Lisboa: Gadiva, 1989.

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.

\_\_\_\_\_, A.C.S; SILVESTRE ,D.M ; BROTHERHOOD,R.M. **Gastronomia e culinária japonesa: das tradições às proposições atuais** (Inclusivas) Revista Cesumar - Ciências Humanas e Sociais Aplicadas.2006.p.25

MURAKAMI, Tsuyoshi. **Sashimi**. **Revista culinária japonesa**, edição 01, 2002.

MYAZAKI, Nobue. **Cultura Japonesa Pré-Industrial-Aspectos Socioeconômicos**. EdUSP, 1998.

NAGAHARA, Keiji. **A historiografia do Japão no século xx**. Tóquio: Ed. Yoshikawa Kōbunkan, 2003.

NIPPOBRASIL, **Cultura Tradicional** Disponível em <<http://www.nippobrasil.com.br/culturatradicional/553.shtml>,> Acesso em 15/08 Ano 2013

NOVO Arroz. **A Origem da cultura do arroz Ásia neolítica**. Disponível em: <<http://novarroz.pt/mundo-do-arroz/historia-do-arroz>>. Acesso em 15/08. Ano 2013.

O'DONNELL, Kevin. **Conhecendo as religiões do mundo**. São Paulo: Edições Rosari, 2007.

OHNUKI, Ehmiko, **Rice as self: japanese identities through time**. Princeton, Princeton University Press. 1993.

PORTAL São Francisco. **O Arroz**. Disponível em <<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/ /arroz-13.php>.> Acesso em 17/05. Ano:2013.

PORTAL Mie. **Japão Tradição Período Meiji**. Disponível em <<http://www.portalmie.com/Japãotradição/periodomeiji.htm>> Acesso em 06/08. Ano 2013.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R.P. **O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 16, n. 3.

RANGUETTI, J. A. **Rizicultura: história e importância econômica para o desenvolvimento do município de massaranduba**. Itajaí, 1992. f. 32-40.

Monografia (Especialização em Geografia Humana) – Centro de Pós-Graduação, Universidade do Vale do Itajaí.

RAUL Concer. **O legado da Nouvelle Cuisine**. Disponível em: <<http://raulconcer.blogspot.com.br/2009/10>. Acesso em 05/08. Ano 2013.

ROMANELLI G. **O significado da alimentação na família: uma visão antropológica**. Ribeirão Preto. Ed Medicina, 2006.

SANTOS, C. R. A. dos. **A comida como lugar de história: as dimensões do gosto**. Disponível em : <...ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/download/25760/17202,> Acesso em 15/08 Ano 2013.

SAHARA. Makoto. **A nova história do Japão**. Tokyo. Ed Chuo Kooron-Sha. 1987

SAKAIYA. Taichi.. **O que é o Japão**. Tokyo. Ed Kodan-Sha. 1991. p.99.

STEINMANN. A. **O Arroz**. Revista Actas Ciba, Ano XX, Rio de Janeiro. 1953.

SANTOS L.A.S. **O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo**. Salvador: Edufba 2008.

SONATI, Jaqueline Girnos; VILARTA, Roberto. **Novos Padrões Alimentares e as Relações com os Domínios da Qualidade de Vida e Saúde**. Campinas: IPES, p. 85-137, 2010.

TELLES José Walter. **Intervenção arquitetônica e produto turístico**. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 6, n. 4, p. 05-17-25, 2004.

YAMASHIRO, José. **Japão: presente e passado**. São Paulo: Ed. Hucitec, 1978.

\_\_\_\_\_. **Choque luso no Japão dos séculos XVI e XVII**. Ed. Ibrasa, 1989.

\_\_\_\_\_. **História da cultura japonesa**. Vol. 34. Ed. Ibrasa, 1986.

\_\_\_\_\_. **História dos samurais**. M. Ohno-R. Kempf Editores, 1982.

\_\_\_\_\_. **Pequena história do Japão**. São Paulo: Ed Herder, 1968.

## GLOSSÁRIO

<b>AINOS</b>	Grupo indígena étnico, que habitavam no Japão antigo.
<b>ASHIKAGA</b>	Xogunato Ashikaga (1336–1573), também conhecido como Xogunato Muromachi. Foi uma das eras do regime militar feudal japonês, controlado pelos xoguns do clã Ashikaga.
<b>ASSAMA</b>	Significa alguém de linhagem real ou imperial.
<b>AWA</b>	Painço uma espécie de trigo.
<b>AZUCHIMOMOYAMA</b>	O Período Azuchi-Momoyama é uma divisão da história japonesa que compreende o período de 1573 até 1603.
<b>BAKUFU</b>	O nome japonês é Bakufu ou "governo da tenda" (um controle militar) significava originalmente a morada de um xogum, mas acabou por ser usado em japonês para descrever o sistema feudal de ditadura militar. Também era usado como figura principal de centralização do poder, já que estava diretamente

ligado ao Xogun.

<b>BUDISMO</b>	É uma religião e filosofia, não-teísta que abrange uma variedade de tradições, crenças e práticas, baseadas nos ensinamentos atribuídos a Siddhartha Gautama, mais conhecido como Buda.
<b>BUSHIDO</b>	Nome dado ao Código dos Samurais.
<b>CHAJI</b>	Nome dado a um dos rituais da cerimonia do Chá. Chaji refere-se a um evento mais formal, incluindo também uma refeição tradicional (kaiseki).
<b>DÁIMIO</b>	Ou também Daimyos. Nome dado aos príncipes ou senhores feudais japoneses, que perderam os seus privilégios na revolução de 1868.
<b>DAJOKAN</b>	Nome dado ao Conselho de Estado.
<b>EDO</b>	Período da história do Japão que foi governado pelos xoguns da família Tokugawa.
<b>FUJIWARA</b>	O Clã Fujiwara foi o primeiro detentor dos títulos de Kampaku e Sesshō.
<b>GAKUSAH</b>	Homens Eruditos.
<b>GENMAI</b>	Espécie de arroz marrom.
<b>GOGYO</b>	Erva típica conhecida como erva-gato, usada em festividades.
<b>GOHAN</b>	Nome dado ao arroz branco cozido no Japão.
<b>GUIJÔ</b>	Nome dado ao conselheiro deliberador do governo.
<b>HAKOBENA</b>	Erva típica conhecida como morrião de passarinho, usada em festividades.
<b>HAKUMAI</b>	Nome dado ao arroz branco.

<b>HANS</b>	Nome dado porções de terras que eram controladas pelos Xoguns.
<b>HASHI</b>	Nome dado às varetas utilizadas como talheres em parte dos países do Extremo Oriente, como a China, o Japão, o Vietnã e a Coreia.
<b>HEIAN</b>	O período Heian é a última divisão da história clássica japonesa, indo de 794 a 1185.1 O período recebeu o nome da capital da época, Heian-kyo, a atual Kyoto.
<b>HEIMIN</b>	Classe social dos plebeus.
<b>HIE</b>	É uma espécie, um tipo de grão comum dos japoneses.
<b>HINOMARU</b>	Expressão japonesa que significa: o sol nascente do almoço.
<b>HONDA</b>	Honda Motor Company, Limited é um dos mais importantes fabricantes de automóveis e motocicletas do mundo.
<b>HOTOKENOZA</b>	Espécie de erva da família da menta.
<b>JAKU</b>	Adjetivo para serenidade.
<b>JOMON</b>	O período Jomon é o nome da primeira civilização japonesa.
<b>JUNMAI</b>	Tipo de Sakê.
<b>KAISEKI</b>	Cozinha típica Japonesa. A palavra é composta pelos kanjis (kai), peito, e (seki), pedras, e provém da prática dos monges de zen-budismo de colocar pedras quentes no estômago e no peito para aplacar a fome e o frio nas longas horas de meditação. Originalmente, uma refeição simples servida aos monges zen-budistas. Atualmente, o prato se transformou em um sofisticado banquete consistindo de vários pratos servidos em diversas porções.
<b>KAMAKURA</b>	Período corresponde ao xogunato iniciado em 1185 e extinto

em 1333.

- KEI** Significa: Respeito.
- KEN** O Japão está subdividido em 47 províncias. Existem quatro designações diferentes para estas divisões administrativas (chamadas de to;, dō; fu ou; ken) . Ken era o nome da província menor e mais prospera.
- KOKU** O koku é historicamente definido como quantidade de arroz suficiente para alimentar uma pessoa por um ano. Pode ser também uma unidade de volume no Japão. 3,6 koku é aproximadamente igual a um metro cúbico.
- KOME SODÔ** Conhecida como Revolta do Arroz. Série de distúrbios populares que eclodiram através do Japão de julho a setembro de 1918, o qual levou ao colapso da administração Terauchi Masatake.
- KAMPAKU** Espécie de conselheiro-chefe do imperador.
- KWAZOKU** Ou Kazoku. Sistema de títulos nobiliários (*nobres*) hereditário do Império Japonês entre 1869 e 1947.
- MEIJI** Nome dado a Era Meiji. Também conhecida como Meiji Ishin, Revolução Meiji, ou simplesmente como Renovação, a derrubada do Xogunato Tokugawa, A Restauração Meiji se originou do movimento de resistência contra a expansão econômica e militar das potências ocidentais.
- MINAMOTO** Minamoto foi um dos sobrenomes honorários dados pelos imperadores do Período Heian (794–1185 AD) a seus filhos e netos que não fossem considerados elegíveis para o trono.
- MISSÔ** Também grafado miso, é um ingrediente tradicional da culinária japonesa feita a partir da fermentação de arroz, cevada e soja com sal.

<b>MOCHE</b>	No Japão, significa bolo de arroz.
<b>MOCHIGOME</b>	Nome dado ao arroz glutinoso.
<b>MUROMACHI</b>	O período Muromachi inicia-se aproximadamente em 1336 e vai até 1573.
<b>NANAKUSA GAYU</b>	Prato que é uma papa de arroz temperada com sete ervas.
<b>NARA</b>	O Período Nara é um período da história do Japão que vai dos anos de 710 a 794 d.C. A cidade de Nara foi a capital do Japão nesse período.
<b>NARITA</b>	Nome do aeroporto Internacional que serve Tóquio, localiza-se nesta cidade.
<b>NAZUNA</b>	Típica bolsa usada pelos pastores, homens do campo.
<b>O'ZONI</b>	Prato típico de bolo de arroz servido com sopa de galinha.
<b>SAKÊ</b>	Vinho de arroz, transparente e capitoso, usado no Japão.
<b>SAN-YO</b>	Titulo Honorário de conselheiro,
<b>SEI-I TAISHOGTM</b>	Termo utilizado para se referir ao general que comandava o exército. Originalmente, o título Seii Taishogun era dado a comandantes militares durante os primórdios do Período Heian.
<b>SERI</b>	Titulo honorário.
<b>SESSHÔ</b>	Título dado a um regente nomeado para ajudar um imperador ou uma imperatriz até atingir a idade adulta.
<b>SHABU SHABU</b>	Prato composto por um cozido de carnes, verduras e cogumelos. Originário da China.
<b>SHIZOKU</b>	Classes sociais designadas como shizoku, a qual era composta por ex-samurais.

<b>SHIKOKU</b>	Uma das quatro maiores ilhas do Japão.
<b>SHOGUN ou XOGUN</b>	O termo shōgun ("Comandante do exército"), em português xogum, foi um título e distinção militar usado antigamente no Japão. Era concedido diretamente pelo Imperador.
<b>SHOJI</b>	São painéis ou portas de correr estruturados em madeira e preenchidos com papel translúcido.
<b>SHÔJIN RYORI</b>	Espécie de salsa japonesa típica.
<b>SOBA</b>	Também conhecido como trigo sarraceno
<b>SOSAI</b>	Termo que designa Presidente, diretor geral, cargos de chefia.
<b>SUKIAKI</b>	Ou Sukiyaki. é um prato japonês tipicamente preparado à mesa conforme se vai comendo. As pessoas vão servindo a si mesmas à medida que os ingredientes são cozidos.
<b>SUZUNA</b>	Folha de nabo
<b>SUZUSHIRO</b>	Folha de rábano
<b>TANBÔ</b>	Plantação de Arroz Alagada.
<b>TANGO</b>	Foi uma antiga província do Japão. Atualmente equivale à parte central da prefeitura de Kyoto.
<b>TATAMI</b>	Tapete de palha de arroz com que se cobre o chão nas casas japonesas.
<b>TOKUGAWA</b>	Nome de uma família poderosa do Japão. Eles descenderam do imperador Seiwa (850-880) e antecederam o clã Minamoto (Seiwa Genji) pelo clã Nitta.
<b>TOYOTA</b>	Significa Arroz Fértil. Nome da multinacional fabricante de automóveis, com sede na cidade de Toyota, província de



Aichi, no Japão.

**TUNGUSES**

Primeiros povos que povoaram o Japão.

**WA**

Termo utilizado para harmonia

**WASHOKU**

É o termo que designa e classifica a culinária japonesa significa a comida japonesa tradicional, semelhante àquela existente antes do final do sakoku (política de isolamento do Japão).

**XINTOÍSMO**

É o nome dado à espiritualidade tradicional do Japão e dos japoneses, considerado também uma religião.

**XOGUNATO**

Dignidade ou cargo de Xogum.

**YAMATO**

Antigo nome do atual Japão. Mas que também faz referência ao povo que lá vivia.

**YAYOI**

O período Yayoi foi um período da história japonesa de 300 a.C. até 250 d.C.

**YEDO**

Ou Yeddo, também conhecido como o Período Tokugawa.

**YOSHOKU**

Designação dada à culinária ocidental.