

# Registro da gastronomia japonesa como patrimônio imaterial dos *nikkeis* residentes no Brasil

## *Registry of the Japanese gastronomy as an immaterial heritage of the nikkei residing in Brazil*



**Alexandra Begueristain da Silva**  
Centro Universitário Franciscano – UNIFRA/RS  
[alexandrabegueristain@yahoo.com.br](mailto:alexandrabegueristain@yahoo.com.br)

**André Luis R. Soares**  
Professor Doutor do Departamento de História da UFSM  
[alrsoares@gmail.com](mailto:alrsoares@gmail.com)

**Rayssa Almeida Wolf**  
Universidade Federal de Santa Maria  
[rayssinhaa.w@gmail.com](mailto:rayssinhaa.w@gmail.com)

Recebido para publicação em dezembro de 2010.  
Aprovado para publicação em junho de 2011.

### Resumo

Considerando a Cultura Japonesa no Brasil, faz-se um recorte nas diversas manifestações étnico-culturais presentes entre os membros da comunidade *nikkei*, com foco na gastronomia, definindo como tema da pesquisa o preparo do *Missô*, uma pasta fermentada de soja com sal, indispensável na culinária japonesa. Com relação ao intercâmbio cultural entre a culinária brasileira e a japonesa, verifica-se que, ao mesmo tempo em que permite uma convivência harmônica com a gastronomia local, não perde a identidade étnica, de forma que o *missô* pode ser considerado parte do patrimônio cultural imaterial da comunidade *nikkei*, uma vez que este é um dos pratos que representa a própria identidade étnica dos imigrantes e seus descendentes.

**Palavras-chave:** Patrimônio Imaterial; identidade-étnica; gastronomia; imigração japonesa.

### Abstract

The Memorial of Immigration and Japanese Culture presents this research on the intangible cultural heritage of this community, with special focus on the cuisine. Making a cut in the various ethnic and cultural manifestations present among members of the Nikkei community, it was defined as a subject of research the *Missô*, a fermented soybean paste with salt, essential in Japanese cuisine. Knowing the cultural exchange between Japanese and Brazilian cuisine, it appears that at the same time that it has a harmonious coexistence with the local cuisine, it never loses its ethnic identity in a way that the *Missô* can be considered part of immaterial cultural heritage of the Nikkei community, since this is one of the dishes that represent their own ethnic identity of immigrants and their descendants.

**Keywords:** Intangible heritage; identity-ethnic cuisine; Japanese immigration.

### Introdução

**Registro da gastronomia japonesa como patrimônio imaterial dos *nikkeis* residentes no Brasil***Alexandra Begueristain da Silva; André Luis R. Soares; Rayssa Almeida Wolf*

Com a intenção de analisar as adaptações culturais dos imigrantes japoneses residentes em Santa Maria, Rio Grande do Sul, o presente trabalho tem seu foco nas práticas gastronômicas, suas alterações, o que foi perdido, o que foi incluído, modificado, dentro da alimentação dos imigrantes residentes no Brasil.

Os imigrantes japoneses chegaram em Santa Maria há pouco mais de cinquenta anos (1958) trazendo na bagagem, poucos utensílios de cozinha. Provavelmente, como citam Kiyotani e Yamashiro (1992), traziam, como seus conterrâneos paulistas, “um frasco de conserva, um molho para temperar a comida, uma ou outra raiz medicinal, pauzinhos (que podem ser de alumínio) para comer arroz, colheres pequenas, mas largas e chatas, para as refeições” (1992, p. 68). Foram aos poucos se adaptando ao modo brasileiro de cozinhar e utilizar os temperos e utensílios, integrando-se cada vez mais a cultura brasileira.

O grupo estudado foi de vinte e cinco famílias, oriundos em sua maioria da província de Kumamoto, na ilha de Kyushu, no sudoeste do Japão. Estes imigrantes vieram predispostos a trabalhar durante um curto período (4 a 5 anos) para enriquecer e retornar o mais breve possível

ao Japão. Contratados para trabalhar na Fazenda São Pedro, de propriedade do ex-embaixador João Batista Luzardo, são submetidos ao sistema de colonato e a “escravidão” por dívidas, que inviabilizaram o retorno, de forma que muitos deles abandonaram as fazendas para buscar melhores condições de vida em outras cidades, como é o caso de Santa Maria (SOARES e GAUDIOSO, 2009).

Tal integração, assimilação ou identidade multicultural (SHOJI, 2002), é tratada no presente estudo como um processo de “abrasileiramento” (HANDA, 1987), de estar por um lado, adaptando seu paladar à iguarias típicas do Brasil, seus diferentes temperos, e alimentos bastante diferentes dos utilizados por eles no Japão, e por outro, preservando sua identidade étnica, mantendo em seu cardápio após anos de imigração, pratos tipicamente japoneses, entre eles o *missô*, uma das peculiaridades de uma gastronomia nipo-brasileira.

**1 A cultura e a gastronomia Japonesa dos Imigrantes**

Sob o ponto de vista histórico, que visa estudar e preservar as memórias, busca-se tecer o invisível da história, para melhor entender e encontrar, na memória dos imigrantes, os valores e significados da cultura de um grupo. Neste caso, a

**Registro da gastronomia japonesa como patrimônio imaterial dos *nikkeis* residentes no Brasil**

Alexandra Begueristain da Silva; André Luis R. Soares; Rayssa Almeida Wolf

manutenção de alguns pratos típicos que resistiram à assimilação cultural dos japoneses. Porém antes é necessário conhecer as características da culinária japonesa, trazida pelos imigrantes.

O estudo a respeito dos ingredientes empregados reporta à História, às invasões sofridas, a colonização, a cultura praticada, o clima, o solo, enfim revela as memórias do povo. Pode-se perceber a gastronomia como um dos campos mais representativos da cultura de um país na medida em que ela representa a alma do povo.

Londres (2004), citando o anteprojeto da UNESCO aprovado na 32ª Conferência Geral, realizada em outubro de 2003, nos mostra a seguinte definição de patrimônio imaterial:

O “patrimônio cultural intangível” é constituído por práticas, representações, expressões, saberes e fazeres – assim como instrumentos, objetos, artefatos, e espaços culturais que lhes são associados – que comunidades, grupos e, quando for o caso, indivíduos reconhecem como parte de sua herança cultural. Esse patrimônio cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado por comunidades e grupos em resposta ao seu meio ambiente, sua interação com a natureza e suas condições históricas de existência, e lhes proporciona um sentido de identidade e continuidade, promovendo assim o respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana. (LONDRES, 2004, p. 22-3)

É a partir deste conceito que entendemos a culinária e seus modos de fazer como parte integrante do patrimônio

cultural imaterial dos *nikkeis*. O *missô*, uma pasta fermentada com sal, indispensável à culinária japonesa, por exemplo, e todo o seu modo tradicional de fazer, possui grande relevância, uma vez que representa um saber-fazer, um traço daquilo que os faz ainda japoneses, porém, longe do Japão.

A cultura gastronômica constitui-se numa importante representação da identidade étnica, permeando o imaginário pelos sentidos: do olfato, paladar, gosto e visão. Os japoneses prezam pelos sentidos, dão valor aos prazeres, do sono, do banho quente, e claro, como o foco desse trabalho pressupõe o de comer, degustar os sabores. Ruth Benedict lembra que,

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 infundáveis 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. (2002, p.155)

A cultura de um grupo étnico é transmitida de geração a geração, e no caso da gastronomia, não é diferente, ainda que o paladar dos imigrantes japoneses tenha demorado a se adaptar ao cardápio brasileiro. Mesmo após alguns anos da imigração, os pratos servidos nas casas dos imigrantes tentavam reproduzir a

**Registro da gastronomia japonesa como patrimônio imaterial dos *nikkeis* residentes no Brasil**

Alexandra Begueristain da Silva; André Luis R. Soares; Rayssa Almeida Wolf

alimentação à moda japonesa, ao mesmo tempo em que se assimilava os temperos brasileiros, conforme conta Handa (1987)

Mesmo depois de passar cerca de dez anos no Brasil os primeiros imigrantes não haviam conseguido aprender o modo de temperar a comida. Depois de tanto tempo já se fazia *missô* nas fazendas. O *Shôyu*<sup>7</sup> era vendido apenas nas cidades, o que significava que só começou a aparecer quando os japoneses, com o aumento de sua população, começaram a procurar as cidades para as suas moradias. Nos primeiros tempos, utilizava-se como substituto do *Shôyo* o caldo que sobrava no barril de *missô*. Só depois de 1915, com o aparecimento de jornais, é que iriam saber de sua existência. Um prato sem tempero ou sem *shôyo*, mas feito com ingredientes brasileiros, era algo realmente esquisito. Só o feijão no início foi assimilado, por constituir a base da alimentação brasileira. Mas, o recém-chegado do Japão tinha o costume de cozinhá-lo com açúcar. (p. 108)

Para abordar a questão da culinária, como registro da gastronomia japonesa como patrimônio imaterial, é de suma importância o conhecimento a respeito das características dessa “arte culinária” no Japão, buscando sabores, aromas e texturas.

A culinária japonesa estruturou-se em refeições saudáveis, constituídas no que podemos chamar de tríade da gastronomia japonesa: o arroz, o peixe e verduras.

O arroz tornou-se o alimento mais importante por volta de 2.500 a.C quando a sociedade tornou-se agrícola. A refeição tradicional japonesa é dividida em dois

grupos: o prato principal, chamado de “*Gohan*” ou “*meshi*” que é o arroz cozido sem tempero, e o grupo dos acompanhamentos, denominado “*okazu*”, verduras e peixes temperados, principalmente, com *shoyu* ou *missô*.

O arroz é o prato principal porque é um carboidrato que fornece minerais, como cálcio, fósforo, potássio e ferro, e vitaminas principalmente, do complexo B. A categoria coadjuvante, “*okazu*”, tem a função de estimular o apetite e de atenuar o sabor do arroz.

Um fator marcante no desenvolvimento da culinária, foi o surgimento do Budismo, no século VI, que proibia o consumo de carne. Mas foi somente nos séculos VII e VIII que o Estado promulgou leis contra o uso de animais na alimentação, tornando isso um fator decisivo nos hábitos alimentares dos japoneses.

Como para tudo, dentro da cultura japonesa há uma filosofia, a gastronomia também possui a chamada “arte da culinária sem arte”. Como cita Naomichi Ishige:

Corrente principal da filosofia da arte culinária no mundo, observada prototipicamente na culinária chinesa e francesa preconiza: Arte culinária significa transformar, com uso de técnicas criadas pelo homem, em comestível aquilo que não pode ser consumido *in natura*. Outrossim,

**Registro da gastronomia japonesa como patrimônio imaterial dos *nikkeis* residentes no Brasil***Alexandra Begueristain da Silva; André Luis R. Soares; Rayssa Almeida Wolf*

arte culinária é a criação de sabores não existentes na natureza<sup>2</sup>.

No entanto, dentro da culinária japonesa não deveria haver interferência de tecnologias no preparo do alimento, preferencialmente, sendo este consumido o mais próximo do natural possível. O exemplo mais fidedigno dessa “arte culinária sem arte” é o *sashimi* que é um prato extremamente simples, consumido cru e com *shoyu*.

No preparo dos alimentos, a culinária japonesa permanece muito tradicional, principalmente, quanto ao uso de condimentos artificiais, aromas fortes como o alho, a pimenta e a gordura, seja ela animal ou vegetal. Dentro desse ideário de “arte culinária sem arte”, “o ideal de cozinhar é não cozinhar” e a estética da comida japonesa também segue essa filosofia “sem arte”. Os alimentos devem ser servidos de tal forma, que as técnicas utilizadas não apareçam. Por esse motivo, descartam-se os pratos com molhos, para valorizar suas formas e cores naturais.

Podemos citar também, outras duas características dessa peculiar culinária, a preocupação com uma estrutura assimétrica e a valorização da sazonalidade. Segundo o conceito estético da culinária japonesa, uma estruturação geométrica e simétrica adicionaria, ao

prato, um caráter artificial. Quanto à sazonalidade, segundo esse pensamento, os alimentos deveriam ser servidos de acordo com a estação do ano a que pertencem, pois, dessa forma o sabor seria evidenciado. Como cita Ishige, “Dizia-se que adquirindo de primeira mão as verduras ou peixes de cada estação e comendo esses produtos antes dos outros, podia-se ter 75 dias de vida a mais”<sup>3</sup>.

O consumo de carne só voltou a ser praticado, em 1868, quando o Xogunato Tokugawa foi extinto, trazendo um governo moderno para o Japão que até então vivia num sistema de economia agrícola. Dois exemplares dessa abertura gastronômica da influência européia são *Sukiaki* e o *Tonkatsu*: o primeiro é de origem bovina e o segundo suína. No entanto, eram pratos para serem consumidos fora de casa, pois no cotidiano familiar a culinária tradicional permanecia. Com a introdução da proteína da carne na culinária, a dieta nutricional dos japoneses alcançou um equilíbrio ideal.

## 2 Missô

O *Missô* é uma pasta de soja fermentada, produzido a partir da mistura de três ingredientes: a soja, o arroz e o sal

**Registro da gastronomia japonesa como patrimônio imaterial dos *nikkeis* residentes no Brasil***Alexandra Begueristain da Silva; André Luis R. Soares; Rayssa Almeida Wolf*

marinho. Em primeiro lugar, prepara-se o *Koji*, que é uma espécie de pasta de arroz cozido, depois é acrescido de um fungo, *Aspergillus oryzae*, para que através da ação fungicida ocorra a primeira fermentação. Depois da soja cozida, o sal marinho e a água são acrescentados ao *Koji*. A segunda parte do processo que pode levar até seis meses, é quando a mistura passa pela segunda fermentação, na qual os carboidratos e as proteínas são quebradas. O resultado é uma pasta levemente salgada usada para temperar, sopas, patês, saladas, refogados e até como molho para macarronada.

Dizem que existem centenas de variedades de *missô* em todo o Japão, que podem ser classificadas pela cor (vermelha, branca ou cores claras), sabor (doce, adocicado ou salgado) e as diferentes combinações de ingredientes (soja com arroz, soja com trigo ou somente a soja), sempre tendo a soja como base.

Apesar desta variedade, o processo de produção é semelhante: a soja é cozida no vapor, acrescida de sal e de um cereal fermentado (arroz, trigo, cevada ou ainda a própria soja) e colocada para fermentar, passando por um longo período de “maturação”, dando origem ao *missô* avermelhado. Para fabricar o *missô* branco, a soja é cozida diretamente na água e o

período de maturação é menor. Existe um ditado popular sobre o *missô* que diz: “*isha ni okane o harau yorimo, missoya ni harae*” (do que pagar dinheiro a um médico, pague ao fabricante/vendedor de *missô*). Isso demonstra o grande valor nutritivo desse alimento.

### **3 A memória e a preservação do Missô**

A questão sobre identidade, leva à discussão acerca do conceito de memória. Segundo Halbwachs (1990), a memória pode dividir-se em duas possibilidades: a memória individual e a memória coletiva. Ambas se relacionam e interferem entre si. A memória individual seria aquela que toda pessoa possui, que faz referência ao que ela viveu ao longo de sua vida, ou seja, faz referência às lembranças individuais. Já a memória coletiva:

Envolve as memórias individuais, mas não se confunde com elas. Ela evolui segundo suas leis, e se algumas lembranças individuais penetram algumas vezes nela, mudam de figura assim que sejam recolocadas num conjunto que não é mais uma consciência pessoal (HALBWACHS, 1990, p.53).

A identidade pode ser considerada como algo abrangente, pois é composta não só pela memória coletiva, mas também pelos saberes e fazeres da comunidade, pelo seu patrimônio cultural. A partir desta

**Registro da gastronomia japonesa como patrimônio imaterial dos nikkeis residentes no Brasil***Alexandra Begueristain da Silva; André Luis R. Soares; Rayssa Almeida Wolf*

discussão verifica-se que o *missô* pode ser considerado como patrimônio cultural imaterial da comunidade *nikkei*, uma vez que este prato representa parte da própria identidade étnica dos imigrantes e seus descendentes.

Há preocupação dos membros da comunidade *nikkei* de preservar sua cultura, sua identidade étnica, como pode se observar na fala da Sra. M. N: “*Eu gostaria de transmitir bem as nossas tradições, mas é difícil. Se bem que gostaria de transmitir tudo que for possível da tradição japonesa. É realmente muito difícil.*” (Soares e Gaudioso, 2009, p. 45). Pode-se perceber a vontade de passar adiante as tradições, dentre elas o preparo do *missô* e outras iguarias pertencentes à gastronomia japonesa, contando principalmente com o recurso da memória e da oralidade.

**Considerações Finais**

Após um século de imigração japonesa no Brasil, urge a valorização dos seus conhecimentos e saberes. Mas como se protege, por exemplo, um ritual, uma festa, certo conhecimento e habilidades, a música tradicional, a gastronomia, os pratos típicos? A resposta, segundo Arévalo (2004), pode ser através de

documentos, por meio da pesquisa e trabalho de campo, de registros audiovisuais, considerando a legislação vigente ou medidas legais para a sua proteção, podendo assim incluir em catálogos da Cultura.

Buscar o registro dos saberes, das tradições e das adaptações que os imigrantes vivenciaram ao longo dos cem anos de presença no país é uma das tarefas do Memorial de Imigração e Cultura Japonesa. Pretendemos com isso o reconhecimento e a valorização não somente do grupo étnico e das contribuições à diversidade cultural de nosso país, como, principalmente, registrar sua história, suas memórias e suas formas de relações sociais e culturais. Desta forma, a proposta de registro da confecção do *missô* como patrimônio imaterial dos *nikkeis* é o primeiro passo para a salvaguarda deste e de tantas outras contribuições nipônicas a nossa sociedade.

**Referências**

- BENEDICT, Ruth. *O crisântemo e a espada*. São Paulo: Perspectiva. 2002.
- HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.
- HANDA, Tomoo. *O imigrante japonês*. História de sua vida no Brasil. São Paulo:

**Registro da gastronomia japonesa como patrimônio imaterial dos nikkeis residentes no Brasil**

Alexandra Begueristain da Silva; André Luis R. Soares; Rayssa Almeida Wolf

QUEIROZ: Centro de estudos nipo-brasileiros. 1987.

ISHIGE, Naomichi. *Características da refeição japonesa e sua história*.

Disponível em:

[www.fjisp.org.br/.../Caracteristica%20da%20refeicao%20japonesa%20e%20sua%20historia](http://www.fjisp.org.br/.../Caracteristica%20da%20refeicao%20japonesa%20e%20sua%20historia)

Acesso em: 14/10/2010.

KIYOTANI, M. e YAMASHIRO, J. Do Kaso-Maru até a década de 1920. In:

CEHOAIJB, Comissão de Elaboração da História dos 80 Anos da Imigração

Japonesa no Brasil. *Uma epopeia moderna: 80 anos de imigração japonesa no Brasil*. São Paulo: Hucitec, Sociedade

Brasileira da Cultura japonesa. 1992.

LONDRES, Cecília. Patrimônio e performance : uma relação interessante. In:

GARCIA, Marcos Vinícius Carvalho, GUSMÃO, Rita, TEIXEIRA, João Gabriel

L. C. *Patrimônio imaterial vultura e re-traditionalização*. Brasília: Transe/Ceam, Universidade de Brasília. 2003.

SHOJI, Rafael. “O Budismo Étnico na Religiosidade Nikkey no Brasil. Aspectos

Históricos e Formas de Sobrevivência Social”. *Rever, Revista de Estudos da Religião*, n.4, p.47-80. 2002.

SOARES, André Luis R., GAUDIOSO, Tomoko Kimura. “Entre o Japão e o Brasil: Religiosidade e Diálogos Culturais

entre os Imigrantes Japoneses em Santa

Maria, RS”. *Anais Eletrônicos do III Simpósio Internacional: Religiosidades,*

*Diálogos Culturais e Híbridos*.

Universidade Federal de Santa Maria –

UFSM, 2009.

---

<sup>1</sup> Molho feito pela fermentação da soja, cevada e sal.

<sup>2</sup> Disponível em [www.fjisp.org.br/.../Caracteristica%20da%20refeicao%20japonesa%20e%20sua%20historia](http://www.fjisp.org.br/.../Caracteristica%20da%20refeicao%20japonesa%20e%20sua%20historia)..., último acesso em 15 de outubro de 2010.

<sup>3</sup> Idem nota anterior.