

## MULHERES JAPONESAS EM SANTA MARIA-RS E A TRANSMISSÃO DO SABER-FAZER DA CULINÁRIA JAPONESA

Alexandra Begueristain da Silva<sup>1</sup>  
André Luis Ramos Soares<sup>2</sup>

**Resumo:** 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 típicas desses imigrantes, que são transmitidas de geração a geração pela oralidade, sobretudo pelas mulheres. Muitos elementos da gastronomia japonesa, trazidos pelos imigrantes, ainda estão presentes no cotidiano das famílias japonesas de Santa Maria, ainda que, na vida da segunda e terceira geração, de forma mais simbolizada. Assim, a comida que os ancestrais gostavam é colocada no oratório doméstico, como forma de ofertório e agradecimento aos antepassados, ainda que os jovens possam não entender o significado desse ritual. Não sabem, tampouco, preparar o missô ou outras iguarias típicas da culinária japonesa; daí a importância de registrar e salvaguardar a memória das mulheres nikkei, para que essa memória possa continuar compondo a identidade étnica do grupo nas futuras gerações, através do saber-fazer da gastronomia japonesa. Hatugai (2011) destaca a importância das mulheres nessa transmissão de saberes culturais, por meio do que é conhecido como “baatianês” ou língua das avós, o que denota a responsabilidade que recai sobre as mulheres de assegurarem algum conhecimento acerca da gastronomia japonesa para seus filhos e netos, bem como da educação e do repasse das tradições culturais de forma geral. As mulheres nikkei da cidade de Santa Maria, sobretudo as imigrantes de primeira geração, que exercem o papel de avós no contexto familiar, contam suas recordações sobre a família, a infância e, principalmente, a gastronomia, recordando o trabalho na agricultura e as dificuldades na chegada ao Brasil, bem como o sofrimento e o processo de superação pelo qual passaram, desde que chegaram na cidade de Santa Maria em 1958

### INTRODUÇÃO

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 típicas desses imigrantes, que são transmitidas de geração a geração pela oralidade, sobretudo pelas mulheres. Muitos elementos da gastronomia japonesa, trazidos pelos imigrantes, ainda estão presentes no cotidiano das famílias japonesas de Santa Maria, ainda que, na vida da segunda e terceira geração de japoneses, de forma mais simbólica.

---

<sup>1</sup> Doutoranda, Universidade Federal de Santa Maria, [abegueristain@gmail.com](mailto:abegueristain@gmail.com)

<sup>2</sup> Prof. Doutor. Universidade Federal de Santa Maria, [alrsoaressan@gmail.com](mailto:alrsoaressan@gmail.com)

A comida que os ancestrais gostavam é colocada no oratório doméstico, como forma de ofertório e agradecimento aos antepassados, ainda que os jovens possam não entender o significado desse ritual. Não sabem, tampouco, preparar o *missô* ou outras iguarias típicas da culinária japonesa; daí a importância de registrar e salvaguardar a memória das mulheres *nikkei*, para que essa memória possa continuar compondo a identidade étnica do grupo nas futuras gerações, através do saber-fazer da gastronomia japonesa.

Hatugai (2011) destaca a importância das mulheres nessa transmissão de saberes culturais, por meio do que é conhecido como “*baatianês*” ou língua das avós, o que denota a responsabilidade que recai sobre as mulheres de assegurarem algum conhecimento acerca da gastronomia japonesa para seus filhos e netos, bem como da educação e do repasse das tradições culturais de forma geral. As mulheres *nikkei* da cidade de Santa Maria, sobretudo as imigrantes de primeira geração, que exercem o papel de avós no contexto familiar, contam suas recordações sobre a família, a infância e, principalmente, a gastronomia, recordando o trabalho na agricultura e as dificuldades na chegada ao Brasil, bem como o sofrimento e o processo de superação pelo qual passaram, desde que chegaram na cidade de Santa Maria em 1958.

O grupo de imigrantes japoneses da cidade de Santa Maria era constituído inicialmente por 25 famílias, vindas de Uruguaiana, cidade da fronteira oeste do Rio Grande do Sul à Santa Maria em março de 1958. Os imigrantes residentes em Santa Maria são oriundos, em sua maioria, da província de Kumamoto, da ilha de Kyushu, no sudoeste do Japão. Esses imigrantes vieram dispostos a trabalhar durante um curto período (quatro a cinco anos) para enriquecer e retornar o mais breve possível ao Japão (SOARES e GAUDIOSO, 2008). Houve, no entanto, um processo de integração ou, como era trabalhado anteriormente pela antropologia, de “assimilação” cultural. Esse processo ocorreu à medida que os imigrantes japoneses foram se adaptando ao paladar brasileiro e, ao mesmo tempo, tentando manter em seus grupos ou colônias alguns traços culturais trazidos do Japão, como é o caso da gastronomia típica.

Handa (1987) define esse processo de integração, como um processo de “abrasileiramento”, pois, se por um lado, a adaptação do paladar dos japoneses às iguarias típicas do Brasil, aos seus variados temperos e aos alimentos muito diferentes dos utilizados no Japão; por outro, fundamenta-se na construção de uma identidade nipo-brasileira, uma

identidade que pode ser entendida como étnica ou hifenizada, segundo Lesser (2001) e Hatugai (2009). A combinação entre a manutenção de traços gastronômicos tradicionais e a agregação de sabores brasileiros ao paladar japonês configura o que Lesser (2001) chama de negociação da identidade étnica ou construção de uma identidade hifenizada. Diante disso, tem-se o que Carneiro da Cunha (1986) chama de “cultura de contraste”, definida como o ato de ensinar aos filhos traços culturais que os caracterizam como japoneses, traços esses passados através da oralidade, principalmente de mães para filhas e netas no que se refere aos ensinamentos culinários que compõe a identidade étnica japonesa e sua “cultura de contraste”

### **A MANUTENÇÃO DO SABER-FAZER GASTRONÔMICO**

No que diz respeito à culinária japonesa, trazida pelas japonesas ao Rio Grande do Sul, tem se preservado através das práticas diárias nas cozinhas de seus lares e pelos usos em ocasiões especiais como datas comemorativas e festivas. O saber-fazer referido no presente trabalho, são os pratos típicos, os ingredientes e modo de preparar as iguarias, assim como todos os utensílios que envolvem o rito diário do ato de comer. Há quem diga que deve se analisar apenas a culinária como o alimento em si e o modo de preparo. Entretanto, sendo o alimento o elemento essencial e indispensável à sobrevivência do ser humano, não somente nutricional mas inclusive do caráter cultural de um povo, há de se analisar em toda sua extensão para compreendermos esse processo de transformação, preservação de hábitos e possível influência na cultura local, a fim de compreendermos a formação e desenvolvimento de uma identidade nipo-brasileira.

Desse modo, a culinária pode ser considerada como parte integrante do patrimônio cultural imaterial dos imigrantes japoneses. O preparo, por exemplo, do *missô*, indispensável à culinária japonesa, e todo o seu modo tradicional de fazer possuem grande relevância, uma vez que representam um “saber fazer”, um traço diacrítico que permite aos indivíduos se reconhecerem japoneses, mesmo que longe do Japão. Ao encontro disso, Hatugai afirma que:

Brasi-nipônicos, ou seja, ‘japoneses’ que ao se tornarem ‘brasileiros’ produziam um sentido novo, não uma terceira via ou uma crise em seu jeito de ser; são aqui brasileiros e japoneses sem ter que abdicar ou decidir somente por uma identificação como um sentido que expressa esses estados em suas vivências cotidianas. De maneira que os sentidos que compunham tal japonesidade na vida da associação estavam, principalmente, baseados em cultivos da ‘tradição’ que os imigrantes trouxeram expressos, por sua

vez, em festividades, sociabilidades entre as famílias e os valores agregados a ela, no uso da língua japonesa como um ideal, e em noções de substância pensadas na ordem dos ‘alimentos’ e no símbolo do ‘sangue’ como descendência japonesa (HATUGAI, 2011, p. 6)

A cultura gastronômica constitui-se, desse modo, como uma importante representação da identidade étnica, adentrando o imaginário pela via dos sentidos (olfato, paladar e visão). Os japoneses prezam os sentidos, dão valor aos prazeres, como dormir, tomar um banho quente e, claro, conforme pressupõe o foco deste trabalho, comer, degustar os sabores. 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. (BENEDICT, 2002, p. 155).

Essa característica ainda é preservada pelos japoneses de Santa Maria, pois apreciam os momentos de convivência entre o grupo, no qual se reúnem as diferentes gerações e ainda são servidos pratos japoneses e brasileiros. Durante a pesquisa, ouviram-se, por exemplo, relatos de que os netos pedem às avós que preparem tanto sushi como churrasco para o almoço de domingo.

Quando as imigrantes japonesas vieram ao Brasil, suas primeiras preocupações foram garantir a alimentação às suas famílias. Para essas imigrantes foi um choque cultural, ao saberem que na terra adotiva, havia muita carne e farinha de trigo, feijão, farinha de mandioca e mortadela farta, e mesmo assim, lhes faltavam o arroz. As mulheres acostumadas a preparar e consumir vegetais, hortaliças verdes e tenros, encontraram diante de si carnes vermelhas pingando sangue e galinhas que tinham de torcer o pescoço para virar alimento.

O feijão e a feijoada, pratos representativos da culinária brasileira também causaram estranhamento, quando foram saboreados pela primeira vez pelas imigrantes. Acostumadas a comer o feijão preparado com açúcar, em forma de sopa doce com *mochi*, bolinho de arroz socado, os pratos salgados tornaram-se estranhos ao paladar oriental. O feijão, entretanto, agradou ao gosto das famílias japonesas que recém imigraram para o Brasil, com os membros ainda jovens.

Quando nós imigramos para o Brasil, não nos esforçamos para adaptar à culinária local. Como as comidas que serviam ao gosto eram aquelas do tipo japonês, escolhemos somente que atendiam ao nosso gosto e esforçamos para adaptá-los.



(...) preparávamos os ingredientes como feijão, carne seca, bacalhau etc., tudo à moda japonesa. (...) Esses pratos foram desaparecendo à medida que nossas vidas foram se adaptando ao Brasil na medida que estabilizamos, se bem que algumas coisas permanecem até os dias de hoje. (HANDA, 1981, p. 538-542)

Para consumir a carne, as imigrantes ainda preservam muito o modo de preparo da terra de origem. Os pratos de carne, tanto de suíno, de gado como o de frango e a de peixe, são preparados de forma muito peculiar, diferente do que se vê na mesa dos brasileiros. Ainda hoje, o carne e gado como de porco são temperados com *shoyu* para serem assados como bife, fazem empanado com a carne de porco chamado *tonkatsu*, muito diferente da milanesa brasileira, mesmo em seu aspecto visual.

Os peixes, quando não são consumidos crus em forma de *sashimi*, são normalmente salgados, secos ao sol e depois assados para o consumo. Seu preparativo se assemelha a preparação de carne ao sol ou charque de carne à brasileira com sal mais reduzido. Em algumas famílias como a da Sra. N., tem uma caixa com rede, confeccionada especificamente para pendurar os peixes salgados ao sol, protegendo-os de insetos e de animais como gatos e cães. Essas iguarias japonesas são pratos favoritos de filhas e netas que já são de quarta geração, também apreciadas pelos genros que são brasileiros.

A cozinha japonesa valoriza a decoração. A beleza da comida faz com que aumente a vontade de comer e que o alimento seja apreciado antes de ser comido, isso obriga as pessoas comerem mais lentamente. Essa cozinha se dedica ao capricho e imaginação à apresentação das refeições... (SONATI, VILARTA, SILVA, 2010, p. 140)

Os pratos brasileiros como feijão, carne assada, cozidos em geral e churrasco, são aceitos de forma natural, de modo que todas as famílias os consomem sem estranheza. O churrasco se tornou culinária indispensável nas ocasiões festivas, inclusive em celebrações tipicamente japoneses como *kanreki iwai*, comemoração de 60 anos de idade. No churrasco, típico do gaúcho nos almoços festivos são acrescentados pratos japoneses como o *sushi* e a sobremesa japonesa *manju*. Nas palavras de Garcia (2001, p. 34):

Qualquer mudança na dieta implica profundas alterações nas práticas alimentares o que, por sua vez demanda um redimensionamento da rotina doméstica, das práticas sociais, do ritmo de vida, enfim, representa uma reorganização e realocação da alimentação no *modus vivendi*, que só é possível se for afetada também às condições de vida.

Ao falar na culinária dos imigrantes, deve-se analisar sob dois aspectos: a culinária do cotidiano e a culinária aplicada aos rituais japoneses. No que tange ao cotidiano, à mesa das famílias onde as mulheres imigrantes são responsáveis pela preparação das comidas, não pode faltar um frasco de *shoyu* para temperar as comidas. Das pessoas descendentes de imigrantes japoneses de segunda geração da faixa etária de 40 a 50 anos, que foram entrevistadas, todas afirmaram que pelo menos duas vezes por mês preparam uma comida japonesa, como refogado de verduras com sabor de *shoyu*. Outras pessoas, com idade mais avançada, da primeira geração, na faixa etária acima de 65 anos, preparam e comem a comida japonesa com mais frequência, pelo menos uma a duas vezes por semana, acompanhado de *missoshiru*, sopa japonesa feita à base de pasta de soja fermentada.

Ambas as faixas etárias, foram unânimes ao afirmarem que preferem consumir o arroz japonês, sem temperos, sem sal e sem azeite. O consumo de arroz tipo ocidental ocorre somente quando necessário, por questões de economia, pois a variedade japonesa custa o dobro do preço ou mais do que o arroz comum disponível no mercado. Quanto a presença de pratos ocidentais, todos afirmaram que comem regularmente o bife, batata cozida e o feijão preto, além de almôndegas e hamburgeres. As saladas são servidas normalmente com tempero misto, com vinagre, sal, óleo de soja e *shoyu*.

Quando há eventos envolvendo os imigrantes e *nikkeis* de segunda e de terceira geração, há alguns pratos que são indispensáveis, sem os quais a festa não se caracterizaria como tal pela total falta de identidade. São eles o *bentô*, *yakissoba* e *manjû*. O *bentô*, marmitta à japonesa, não é a marmitta como os brasileiros classificam, uma comida de operários, uma “bóia fria”. Ao contrário, é um prato completo e sofisticado, composto de vários complementos, como peixe frito, peixe assado, carne empanada, cozido de legumes, salada, bolinho de arroz e conserva. Há também *bentô* com *sashimi* e *sushi*. O *yakissoba*, prato de massa com legumes de origem chinesa adaptada ao gosto japonês.

O *manju* é pão branco recheado com massa de feijão doce e cozido ao vapor. As senhoras fazem esse doce tanto para ocasiões festivas como em cerimônia em homenagem aos falecidos. Também as vendem em festivais, os doces em cores brancas e rosadas, para angariar fundos para as suas atividades de lazer. O *omusubi* ou *onigiri*, bolinho de arroz geralmente temperado com sal e gergelim torrado, também se faz presente nas reuniões de almoço preparados pelas senhoras.



Em relação à atividade ligada ao Japão, numa certa ocasião em que houve reunião de senhoras, uma das integrantes insistiu em tomar *misso shiru*, a sopa de *missô* dizendo: “- *Para sentir que comemos a comida japonesa, temos que tomar misso shiru, não é? Vamos pedir o misso shiru, não me importo se tenho de pagar à parte.*” (S. W., em maio, 2009) Essa fala denota a importância que o *manju* possui dentro da comunidade japonesa, mesmo que muitas senhoras, principalmente de segunda e terceira geração, não saibam o preparo dessa iguaria.

O *missô*<sup>3</sup> preparado pelos imigrantes japoneses e seus descendentes constitui um exemplo de prato típico, perpassado de simbolismo e saberes particulares da comunidade nikkei<sup>4</sup>. Apesar da sua importância, apenas uma das senhoras entrevistadas sabe preparar a pasta fermentada de soja, e a tendência é que alguns desses saberes desapareçam, caso não sejam reconhecidos e preservados como patrimônio imaterial da gastronomia nipo-brasileira. Todas as demais senhoras, compram o *missô* preparado por ela, o industrializado que se encontra no mercado ou, ainda, o que é trazido de São Paulo. Há uma inquietação entre as imigrantes japonesas de Santa Maria, visto que suas filhas não se preocupam em aprender a fazer tais pratos, o que poderia levar a uma perda do conhecimento e da cultura japonesa. Essas imigrantes não sabem, no entanto, como evitar isso, pois falam, na maior parte do tempo, em japonês e suas filhas não compreendem tão bem o idioma.

Vale apontar que a única senhora que sabe preparar o *missô* é nissei, ou seja, pertencente à segunda geração; ela aprendeu em um livro como fazer o prato e, posteriormente, aprimorou esse conhecimento em viagens ao Japão. A senhora M. N., *issei*, recebeu os pesquisadores em sua casa, com chá verde e *manju* aponta sua preocupação com o envelhecimento do grupo:

---

<sup>3</sup> *Missô* (味噌), também grafado miso, é um ingrediente tradicional da culinária japonesa feito a partir da fermentação de arroz, cevada e soja com sal. O resultado é uma pasta que, dissolvida em água quente e misturada com alguns vegetais, serve para fazer a sopa de *missô* ou *missoshiru* (味噌汁).

<sup>4</sup> “O japonês-brasileiro, ou seja, o descendente de japonês é atualmente denominado de nikkei, não importa a que geração pertença. Esta denominação está sendo utilizada desde a Convenção Panamericana Nikkei ocorrida em 1985, em São Paulo, que adotou a terminologia para todos os descendentes japoneses nas Américas. Antes, usava-se a terminologia nissei, para os descendentes dos imigrantes, sansei, para os descendentes de terceira geração no Brasil. Essa terminologia foi adotada na década de 1950, substituindo o termo *dainisei* (Sakurai, 1993, p. 21) e passou por várias adaptações até ser abandonada em 1982. Uma definição mais atual do termo nikkei foi formulada por Shigeru em 2002: “Os residentes no exterior com nacionalidade japonesa, assim como aqueles que não têm nacionalidade, mas são descendentes de japoneses (primeira geração naturalizado, segunda ou terceira geração)” (Shigueru, 2011). Por tratar-se de palavra estrangeira, optou-se, neste estudo, por utilizá-la sempre no singular, mesmo que, em algumas publicações mais recentes, se possa encontrá-la no plural. Como a palavra nikkei refere-se ao descendente e, normalmente, não ao japonês propriamente dito, neste trabalho denominamos os imigrantes de origem japonesa de “imigrantes” ou “japoneses”, pois se trata da primeira geração. Às vezes, diz-se “comunidade nikkei” a fim de englobar imigrantes e descendentes.



*É que aqui da Santa Maria... É também que pequeno [a colônia], primeira imigração, mas quer dizer que é um grupo pequeno, cada vez que vai se falecendo, assim né, vai diminuindo de colônia, então que foi assim que da esse tipo de nissei coisa que tudo estuda...vai trabalha, estuda, luta e assim coisa [se esforça], daí que nesse instante que vai ficando longe, né? Daí foi que ficô cada vez mais pequeno, que foi. Então, que pra crescê, não cresce muito, né? (M.N., 2012).´*

## O SIMBOLISMO DA CULINÁRIA IMIGRANTE

É interessante lembrar todo o simbolismo que carrega a alimentação. Um dos autores que se debruçou sobre esse tema no Brasil foi DaMatta (1987, p.22), que chegou à conclusão de que “qualquer brasileiro sabe que toda substância nutritiva é ‘alimento’, mas sabe também que nem todo alimento é ‘comida’. De fato, para transformar um alimento em comida, é preciso não só o ato crítico do cozimento, mas também o modo pelo qual o alimento é preparado”, o que indica o simbolismo e a importância do modo de preparo do alimento que fará parte da gastronomia de um grupo.

Creio que foi o antropólogo francês Claude Lévi-Strauss quem chamou a atenção para dois processos naturais o cru e o cozido, não somente como dois estados pelos quais passam todos os alimentos, mas como modalidades pelas quais se pode falar de transformações sociais importantíssimas. De fato, o cru e o cozido, o alimento e a comida, o doce e o salgado ajudam a classificar coisas, pessoas e até mesmo ações morais importantes no nosso mundo. Assim é que equacionamos simbolicamente a mulher com a comida e o doce com o feminino, deixando o salgado e o indigesto para estarem associados a tudo o que nos “cheira” a coisas duras e cruéis[...] Mas o que é também interessante na oposição entre o cru e o cozido é descobrir que o universo da comida permite pensar o mundo integrando o intelectual com o sensível. Quer dizer: qualquer refeição mais bem preparada ou mais “caprichada”, conforme falamos coloquialmente, pode (e deve) promover essa união ou casamento entre o olhar que remete ao intelecto e, naturalmente, o gosto e o cheiro, que indicam o caminho do nariz, da boca e do estômago. Tudo que leva ao corpo, à sensualidade e à pança ou barriga, conforme falamos no Brasil. Assim, “encher a barriga” ou “encher a pança” é um ato concreto destinado à saciedade do corpo, mas é também um modo de se referir a uma ação simbólica. A tudo que foi capaz de satisfazer plenamente uma pessoa. (DAMATTA, 2012 ,s/n)

O ato de alimentar-se, do ponto de vista que orienta este estudo, possui um caráter muito especial, uma vez que existe um comportamento simbólico no que diz respeito à alimentação humana que “revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido” (Mintz, 2001, p. 32). As diferentes maneiras de comer desvelam as culturas dos diferentes



grupos, e as concepções e classificações por eles estabelecidas informam acerca de suas visões de mundo, bem como de sua organização social, de acordo com DaMatta (2012) a refeição não serve apenas para saciar a fome, mas também reúne a família em dias festivos, comemorações etc.

A transmissão dos saberes e mesmo dos valores japoneses dos imigrantes aos *nisseis* é feita através da oralidade, passada de geração a geração. A educação ou o sistema educacional é brasileiro, mas as raízes, principalmente dos valores éticos e morais da terra natal, não são esquecidas. Seja qual for a forma de emigração, a maioria terá que morrer na terra para onde emigrou, logo a educação de *dainisei* (*nisei*) deve ser a local, ou seja, a brasileira.

Não há necessidade de impor o espírito de reverência ao imperador e amor à pátria (japonesa). Será perfeito se formar cidadãos conscientes de seus deveres, corajosos e honestos; então teremos uma segunda geração (filhos de japoneses) dos quais não precisamos nos envergonhar. Só uma coisa: é preciso ensinar bem a língua japonesa. (KIYONTANI; YAMASHIRO, 1992, p. 100).

Os *nikkei* de Santa Maria também pensam e se manifestam assim. A maioria de seus filhos compreende o japonês, mas, ao terem de se dedicar, se superar e se destacar na escola, muitos desses jovens optaram pela cultura brasileira e seus valores. Desse modo, não reproduzem tal e qual os costumes de seus pais, nem no que se refere à culinária nem em outros aspectos, como a religiosidade familiar – tema estudado, por exemplo, por Silva (2013). Em uma das narrativas colhidas para este estudo, uma entrevistada da segunda geração justifica sua escolha pela religião católica:

Sou batizada, mas não sou registrada. Os grandes não foram batizados, eram só as crianças... porque a gente ia escola, ia à igreja. Na escola, quem não fosse católico ficava do lado de fora [na aula de ensino religioso], acho que ainda é assim, não sei, é discriminação daí, né... então se era católico podia assistir a aula. A gente tem uma facilidade... que é considerado assim... um pouquinho melhor que negro, que cafuzo e índio, assim... e é diferente, e dizem que é mais inteligente, aquela coisa assim... A gente tinha mais amigos, não era discriminado no mau sentido, era discriminado no sentido que todo mundo queria andar com a gente porque a gente era diferente. Então era assim, a gente ficou católico assim, depois seguiu, né... (T.K., 2012).

Quanto à alimentação japonesa, ela está presente na vida da segunda e terceira geração, mas de forma simbolizada. Assim, a comida que os antepassados gostavam é colocada no oratório doméstico, ainda que os jovens possam não entender o significado desse ritual. Não sabem, tampouco, preparar o *missô* ou outras iguarias típicas da culinária

japonesa; daí a importância de salvaguardar a memória das mulheres nikkei como patrimônio imaterial para continuar compondo a identidade étnica do grupo nas futuras gerações. Para os japoneses de Santa Maria, o *missô*, bem como outras iguarias dessa culinária, sempre está presente em eventos e cerimônias da comunidade *nikkei* na cidade. Hatugai (2011) destaca a importância das mulheres nessa transmissão de saberes culturais, por meio do que é conhecido como “baatianês” ou língua das avós, o que denota a responsabilidade que recai sobre as mulheres de assegurarem algum conhecimento acerca da gastronomia japonesa para seus filhos e netos. Além disso, fica evidente, também, a questão da hierarquia familiar e do respeito dos mais novos em relação ao saber dos mais antigos:

A definição dada por Lucas [interlocutor de Hatugai] para a língua da ‘colônia’ ou dos descendentes era cara e apontava para duas questões: a primeira delas, que eram os mais velhos, notadamente a avó, os elos de continuidade de algumas características ‘japonesas’ na família. A segunda questão era que o japonês falado no cotidiano não deveria ser pensado em termos de comparação com um japonês fluente ou perda da ‘tradição’, mas como a língua ‘japonesa’ advinda da presença imigrante, aprendida na família e interpretada como uma especificidade ‘japonesa’ comunicável entre as diferentes gerações de descendentes. (HATUGAI, 2011, p. 69).

Hatugai explica ainda que a gastronomia atua como elemento de preservação dos costumes e da identidade cultural dos nikkei, ou do que ela chama de japonesidade, principalmente dentro das famílias e associações, nas quais mesmo quem não fala japonês – como os mais jovens – aprende a apreciar os sabores da terra de seus ancestrais por meio das memórias de suas mães e avós.

A ‘comida japonesa’ era um dos elementos que mais emergiam devido à sua associação à ‘preservação dos costumes’, e nessa reprodução a ‘comida’ também evidencia a questão geracional acerca dos saberes e cuidados que os mais velhos empreendem no interior das famílias, em especial a presença e os cuidados das mulheres mais velhas. (HATUGAI, 2011, p. 71). Para a autora, a vida em comunidade exige dos descendentes de japoneses alguns comportamentos que lhes são atribuídos por outros naturalmente, diante da história e da tradição do povo japonês. “A ‘comida japonesa’ entra nessa ordem de comportamentos e práticas ‘inatas’ à vida dos descendentes através do consumo do alimento, ratificando e promovendo japonesidades” (HATUGAI, 2011, p. 77).

A categoria “inata” está sugerindo o caráter eminentemente simbólico da construção do que é a niponicidade ou a identidade nipo-brasileira no contexto da imigração, aos moldes

de Hatugai (2011) e Lesser (2001). A culinária japonesa, seus ingredientes e suas formas de preparo não são reproduzidos somente através da oralidade. Em alguns casos, observa-se a busca em outras fontes de informações sobre essa culinária devido a fatores culturais, sociais e medicinais ou, simplesmente, devido a fatores ligados à tradição. Em relação a isso, a senhora R. I., *nissei*, quando indagada sobre se havia aprendido a fazer *missô* com a sua mãe ou a sua sogra, respondeu:

Não, eu li o livro, e minha [mãe] fazia, mas quando a minha mãe fazia eu não ligava nem um pouco, depois é que a gente começa, né [...]. Minha mãe tomou *missoshiro* todo santo dia, sem mentira nenhuma, ela faleceu com quase noventa e seis anos, desde pequena a alimentação dela foi assim, criou sete filhos, amamentou outros e o que que ela comia? Não tinha carne todos os dias, não tinha essas coisas...

*Nissei*, a senhora R. I. aproveitou o livro que ganhou de sua mãe (Arte culinária japonesa, escrito em português), bem como as suas visitas ao Japão, para aprender os segredos do feitiço do prato. Relatou ainda que, da mesma forma, sua filha também não aprendeu o preparo do *missô*: “*Não... mas nem tá... é assim... ‘cê pensa que faz milagre em casa? Mas ela come, ela sabe como se prepara, sabe porque se usa, mas fazer nunca...*”. Tal fato pode indicar que nem sempre o grupo reconhece seus saberes como patrimônios.

Pode-se perceber a vontade de passar adiante as tradições – dentre as quais certamente está a culinária –, principalmente por meio da memória e da oralidade. É através dos saberes, das lembranças e das mãos femininas que o alimento atua como elemento determinante na construção de uma identidade étnica. Observe-se, a afirmação de Inagaki, pesquisadora *nissei*:

[...] a minha ex-sogra botou na cabeça que eu devo ser a ‘herdeira’ dela para fazer o *missô* e desde a semana passada estou mexendo com o *koji* (sementinha dos fungos) e segunda ou terça-feira vamos cozinhar a soja, moer com o *koji*, misturar tudo com sal e deixar descansar por uns três meses, tendo que semanalmente mexer a massa... e além disso, tendo que aprender a fazer os curtidos de *lakiyo* (cebolinha miudinha de cabeça) e de gengibre. (Comunicação pessoal).

Nessa narrativa é perceptível a resistência por parte de algumas *nikkei* em aprender a fazer o *missô* com as mulheres mais velhas e, também, a responsabilidade que carregam por serem consideradas herdeiras desse saber. Essa resistência ocorre em função de vários motivos, como o tempo e o trabalho necessário ao preparo da pasta, além da dificuldade de compreender o idioma japonês.

O que se percebe é a necessidade de se transmitir os conhecimentos culinários da gastronomia japonesa para filhas e noras, das gerações mais novas, no caso do *missô* e outras iguarias de poucas senhoras da colônia sabem produzir, além disso, esse saber-fazer pode despertar um sentimento de pertencimento no grupo de mulheres japonesas, visto que são iguarias tipicamente nipônicas e diferentes do típico brasileiro ou gaúcho. Nesse sentido, utiliza-se DaMatta (2012 s/n)<sup>5</sup> para diferenciar o que é alimento do que é a comida, pois essa diferença está diretamente relacionada ao que é aceito socialmente por um grupo ou outro.

Para nós, brasileiros, nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável. Do mesmo modo, nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga...

O texto de DaMatta, vem ao encontro do presente trabalho, pois se refere à comida e ao ato de comer, que possui seu papel social, no caso das mulheres japonesas, os saberes culinários japoneses e brasileiros se agregam para as datas festivas, e nos encontros como as cerimônias de falecimento e missas ou datas especiais como o ano novo, dá-se uma atenção especial aos pratos típicos trazidos do Japão, tendo em vista a manutenção de uma identidade imigrante que remete à memória dos antepassados e da terra natal. Outro ponto importante descrito por DaMatta é o papel da mulher em relação ao feitiço dos alimentos, a cozinha ainda é um espaço considerado feminino e a função de alimentar os filhos é historicamente feminina. Para o autor:

A mulher cozinha e dá os alimentos e a comida. O homem é o englobador do mundo da rua, do mercado, do trabalho, da política e das leis, ao passo que a mulher engloba o mundo da casa, da família, das regras e costumes relativos à mesa e à hospitalidade. E isso se faz no simbolismo da cozinha, espaço da casa teoricamente vedado aos homens e onde eles não devem entrar porque, como diz a música popular, “é lugar só de mulher...”

Tal afirmação, respalda a hipótese de que a responsabilidade pela transmissão do saber-fazer da gastronomia japonesa imigrante é das mulheres, mães e avós, especialmente

---

<sup>5</sup> DaMatta, Roberto, O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco: 1986. <http://www.ufjf.br/pensandobem/files/2012/02/texto-VII-2012.pdf>

através da oralidade, um conhecimento passado de geração para geração, e que pode se perder se essa transmissão não ocorrer.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após mais de sessenta anos de imigração no Rio Grande do Sul, faz-se necessária a valorização dos conhecimentos e saberes desse povo, tanto entre a comunidade japonesa de Santa Maria como entre aqueles que pesquisam o assunto. A tarefa de costurar as memórias dos sujeitos e amarrar esses recortes à memória coletiva, com a intenção de salvaguardar e garantir a transmissão desses conhecimentos do passado, é o papel do presente em relação ao futuro. O trabalho com a história oral deve ser, sobretudo, uma ultrapassagem da história totalizante e da busca por uma verdade absoluta a partir das narrativas; deve dar espaço a pessoas comuns para que contem suas histórias e suas memórias. Cabe lembrar que nem sempre, no entanto, o ato de rememorar é fácil ou saudável para o sujeito, pois pode trazer à tona lembranças indizíveis, ou dolorosas, mas capazes de levar a outro olhar na história, a um olhar humano dos anônimos.

Evidentemente, quando se trata de história oral, é impossível evitar o encontro com as análises e as críticas sobre a legitimidade das fontes consultadas. De fato, alguns autores não desconsideram a parcialidade da fonte oral. No entanto, tais críticas podem ser revidadas, como faz Joutard (1999), por exemplo, ao afirmar que o que é verdadeiro para um sujeito o é com maior razão para uma coletividade, cuja capacidade para elaborar sua história oficial é muito forte. Esta pesquisa, ainda em fase preliminar, pretende continuar escutando as memórias das *nikkei* de Santa Maria, tendo como método a história oral a fim de reconhecer a identidade étnica das nipo-brasileiras, narradas pelas imigrantes de primeira e segunda gerações, respeitando o olhar de cada uma delas na construção de seu discurso.

Passados sessenta anos de imigração japonesa no Rio Grande do Sul, diversos aspectos culturais tem se perpetuado no cotidiano de imigrantes e descendentes de japoneses no país. Se por um lado elementos como a língua foram sendo adaptados e beiram o desaparecimento dentro das colônias e comunidades, por outro a culinária expandiu seus horizontes para ser adotada – mesmo com mudanças- pela sociedade brasileira. Mais que o gosto pelo exótico e o valor nutritivo, a sociedade nacional incorporou temperos, usos e hábitos que tornam presentes as influências nipônicas no solo gaúcho. Não somente as

verduras, mas também seu preparo, combinações e forma de apreciação têm sido paulatinamente absorvidas por uma sociedade agrária que, há cinquenta anos, desconhecia hortaliças e frutas na dieta habitual, como quando os japoneses chegaram à Uruguaiana.

Por outro lado, nas festas nipônicas não faltam o churrasco, a cerveja e outros elementos apreendidos pelo convívio. Os *nisseis* e *sanseis* apreciam com a mesma tranquilidade os coloridos pratos japoneses e o consumo de carne, o saquê e a cerveja. Aspectos que não revelam sincretismo, como é habitual se afirmar, mas culturas em transformações que se ampliam e se renovam constantemente, formando uma identidade hifenizada, a nipo-gaúcha e a nipo-brasileira com memórias que remetem a aromas e cores de dois lados do mundo.

## REFERENCIAS

BENEDICT, Ruth. **O crisântemo e a espada**. São Paulo: Brasil Perspectiva S.A., 2002. (Debates – Antropologia).

CARDOSO, Ruth Corrêa Leite. **Estrutura familiar e mobilidade social: estudo dos japoneses no estado de São Paulo**. São Paulo: Kaleidos; Primus Comunicação, 1998.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. **Antropologia do Brasil: mito, história e etnicidade**. São Paulo: Brasiliense, 1986. História Oral, v. 16, n. 1, p. 103-123, jan./jun. 2013

DAMATTA, Roberto. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. O Correio da UNESCO, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

\_\_\_\_\_, Roberto, **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco: 1986. Disponível em: <http://www.ufjf.br/pensandobem/files/2012/02/texto-VII-2012.pdf>. Último acesso: 10 de abril de 2015.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Dieta Mediterrânea: inconsistências ao se preconizar modelos de dieta, In: **Revista Cadernos de Debate**, Vol. VIII / 2001 UNICAMP, p. 28-36.

GONÇALVES, José Reginaldo. **Autenticidade, memória e ideologias nacionais: o problema dos patrimônios culturais**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, p. 264-275, 1988.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HANDA, Tomoo. **O imigrante japonês: história de sua vida no Brasil**. São Paulo: T.A. Queiroz; Centro de Estudos Nipo-Brasileiros, 1987.

HATUGAI, Érica Rosa. A cultura em movimento e as noções de especificidades locais: imigrantes japoneses e seus descendentes. **Encontro Anual da ANPOCS**, 33, 2009, Caxambu. Disponível em: <[http://portal.anpocs.org/portal/index.php?option=com\\_docman&task=doc\\_view&gid=2043&Itemid=229](http://portal.anpocs.org/portal/index.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=2043&Itemid=229)>. Acesso em: 30 jul. 2013.

\_\_\_\_\_. Alimentando japonesidades: tradição e substância em um contexto associativo nipodescendente. In: RENÓ, Igor Machado (Org.). **Japonesidades multiplicadas: novos estudos sobre a presença japonesa no Brasil**. São Carlos: EdUFSCar, 2011.

HOSKING, Richard. **A dictionary of japanese food**. Toquio: Charles E. Tuttle co., 1997.

INAGAKI, Edna Mitsue. **Dourádossu: caminhos e cotidianos dos nikkei em Dourados** (décadas de 1940, 1950 e 1960). 164 p. Dissertação (Mestrado em História) – UFMS, Dourados, MS, 2002.

JOUTARD, Philippe. **Esas voces que nos llegan del pasado**. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, 1999.

KIYOTANI, Masuji; YAMASHIRO, José. Do Kasato-Maru até a década de 1920. In: Comissão de Elaboração da História dos 80 Anos da Imigração Japonesa no Brasil. **Uma epopéia moderna: 80 anos de imigração japonesa no Brasil**. São Paulo: Hucitec; Sociedade Brasileira de Cultura japonesa, 1992.

KONO, Tomomi. **Tabemono to nihonjin** (alimentos e os japoneses). Toquio: Kodansha, 1991.

LESSER, Jeffrey. **A negociação da identidade nacional: imigrantes, minorias e a luta pela etnicidade no Brasil**. São Paulo: UNESP, 2001.

MINTZ, Sidney. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

PORTELLI, Alessandro. **Tentando aprender um pouquinho: algumas reflexões sobre a ética na história oral**. Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História e do Departamento de História da PUC-SP, São Paulo, v. 15, p. 13-49, abr. 1997.

RIAL, Carmem Silva Moraes. **Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade**. Florianópolis: PPGAS – CFH/UFSC, 2003.

SAKURAI, Célia. **Imigração tutelada: os japoneses no Brasil**. 191 p. Tese (Doutorado em Antropologia) – UNICAMP, Campinas, SP, 2000.

\_\_\_\_\_. Romanceiro da imigração japonesa. São Paulo: Sumaré; FAPESP, 1993. (Série Imigração, 4).

SILVA, Alexandra Begueristain da. **Deus é eles: práticas religiosas familiares dos imigrantes japoneses em Santa Maria/RS**. 182 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – UFSM, Santa Maria, RS, 2013.

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. In: **Simpósio Internacional sobre Religiosidades, Diálogos Culturais e Híbridações**, 3, Campo Grande, 2009.

\_\_\_\_\_. 50 anos de história: imigração japonesa em Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil (1958-2008). Itajaí: Mariadocais, 2008.

SONATI, Jaqueline Girnos; VILARTA, Roberto; CÁSSIA DA SILVA, Cleliani de. **Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas**. Disponível em: [www.fef.unicamp.br/.../deafa/.../cultura\\_alimentarcap14.pdf](http://www.fef.unicamp.br/.../deafa/.../cultura_alimentarcap14.pdf), último acesso em 15 de abril de 2010.p.137-147.