

## **Para muito além do sushi: a preservação cultural nipônica através da comida na ilha de Florianópolis**

*Far beyond sushi: Japanese cultural preservation through food in Florianópolis' island*

Eder Milesky<sup>1</sup>

**Resumo:** Utilizando de relatos orais coletados em Florianópolis e bibliografia relacionada ao tema de imigração japonesa e alimentação, o presente artigo busca apresentar a relação da alimentação e preparo de pratos típicos japoneses com a memória, pertencimento e cultura nas famílias nipônicas residentes fora de uma comunidade japonesa, como na ilha de Santa Catarina. Para isso é necessário compreender um pouco mais do contexto que passava o Japão no início da Era Meiji e os antecedentes da imigração para o Brasil.

**Palavras-Chave:** Memória e cultura; Comida; Japoneses em Florianópolis;

**Abstract:** Using oral reports collected in Florianopolis along with research tied to the Japanese immigration and culinary, this article seeks to present the relationship between cooking typical Japanese dishes with memory, belonging and culture in Japanese families living outside a Japanese community, such as on the island of Santa Catarina. For this, it is necessary to understand a little more about the context that Japan was going through at the beginning of the Meiji Era and the background of immigration to Brazil.

**Keywords:** Memory and culture; Food; Japanese in Florianopolis;

### **Introdução**

A alimentação é um fator primordial e fundamentalmente necessário para a sobrevivência humana independente de qualquer contexto histórico-social, tão essencial como dormir ou tomar água, a busca por alimentos foi prioridade e gerou transformações diretamente ligadas ao seu contexto. Desde a considerada “pré-história” a busca por alimentos e seus modos de obtenção, preservação e consumo foram forças motrizes que movimentaram as rodas das histórias.<sup>2</sup> Mas apesar desta necessidade de se alimentar e obter nutrientes necessários para manutenção do corpo humano, as vontades, preferências e opções disponíveis alinhadas aos métodos também disponíveis, exerceram e exercem um papel fundamental em todo o processo de alimentação como um ato também social.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Graduado em História pela Universidade Federal de Santa Catarina (2023). Email: edermilesky@hotmail.com

<sup>2</sup> FLANDRIM, MONTANARI, 1998, p.57-59.

<sup>3</sup> CANESQUI, GARCIA, 2005, p.9.

Não comemos apenas quantidades de nutrientes e calorias para manter o funcionamento corporal em nível adequado, pois há muito tempo os antropólogos afirmam que o comer envolve seleção, escolhas, ocasiões e rituais, imbrica-se com a sociabilidade, com ideias e significados, com as interpretações de experiências e situações. Para serem comidos, ou comestíveis, os alimentos precisam ser elegíveis, preferidos, selecionados e preparados ou processados pela culinária, e tudo isso é matéria cultural.<sup>4</sup>

Durante o processo de desenvolvimento alimentar, habilidades e técnicas foram utilizadas e postas em prática, para facilitarem e suprirem as vontades e necessidades regionais e específicas de cada população.

Estes aspectos culturais e de identidade, diretamente ligados à culinária japonesa, transformam o sentimento de distância menos perceptível, práticas são mantidas e passadas para as próximas gerações, mesmo que somente no âmbito familiar. O artigo, dentro de uma imensa gama de opções, busca através da pesquisa, focar na culinária e alimentação japonesa, tendo em vista suas particularidades técnicas e gustativas. Não tem por vez, intenção de finalizar esse tema – visto a vastidão acoplada a ele – mas sim, priorizar a participação da alimentação como fator de pertencimento para descendentes japoneses vivendo em Santa Catarina, mais especificamente em na ilha de Florianópolis, região não conhecida por sua comunidade nipônica.

Esta pesquisa utilizou-se do convívio e entrevistas com *nikkeis* residentes em Florianópolis, para compreender um pouco mais sobre a presença destes alimentos e como eles influenciam no sentimento de pertencimento a cultura japonesa para estas pessoas. As entrevistas foram realizadas de maneira online, por uma plataforma digital – visto o contexto pandêmico do momento – no início do mês de março de 2022, compostas por três entrevistas com três membros da família Saito Ogahara, Karine (filha) de 28 anos, Minori (mãe) de 68 anos e Pedro (pai) de 73 anos.

## O contexto japonês

Diferentemente da divisão ocidental de tempo em que se colocam os períodos em antigo, medieval, moderno, etc. A divisão temporal - oriental num geral – mas mais especificamente japonesa, ocorre de forma diferente. A divisão da história japonesa é representada por períodos ou eras, que representam recortes temporais e seus acontecimentos, para fins deste artigo, é necessário compreender um pouco sobre o início da Era Meiji após a reabertura forçada do Japão para o mundo ocidental.<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> CANESQUI, GARCIA, 2005, p.9.

<sup>5</sup> SAKURAI, 2018, p.132.

Após a ascensão do Imperador ao poder, o governo japonês se vê exposto a um mudo do qual esteve fora durante um longo tempo<sup>6</sup>, e inicia uma série de medidas para a “atualização” com o mundo ocidental e sua modernidade que não se aplicava ao mundo japonês da época.<sup>7</sup> Inicialmente foram exercidas medidas econômicas, que buscavam a ampliação do mercado e poder centralizado, com a instalação de estradas de ferro, Ministérios, Banco Nacional, Bolsa de Valores e fortaleceu setores privados da sociedade.<sup>8</sup>

As medidas de caráter econômico estavam basicamente ligadas à centralização da economia nas mãos de um novo tipo de Estado que favorecia os interesses comerciais. [...] o governo apoiou a iniciativa privada, ampliou as redes de transportes e comunicações, instituiu o monopólio em setores básicos da economia, como mineração, e consolidou um sistema bancário [...]<sup>9</sup>

Com as reformas econômicas, medidas que visavam à mudança no campo, foram aplicadas, trazendo o que poderia ser considerado o fim do feudalismo japonês<sup>10</sup>, com a substituição dos feudos por prefeituras que fariam parte do governo e prestariam suas contas à mesma, com pagamento de impostos monetários e arrendamento de terras.<sup>11</sup> Estes impostos coletados, seriam força para movimentar e fazer o crescimento das indústrias japonesas, que tinham seu foco voltado para o ramo da fiação, processamento de alimentos e bebidas, maquinários e motores e construção de portos, ferrovias e centrais elétricas.<sup>12</sup> Enquanto no âmbito social, familiar e educacional, focou-se em desenvolver, e diretamente guiar, para uma identidade nacional e criação e consolidação da nação japonesa.<sup>13</sup>

Três séculos de isolamento e a busca acelerada pela modernização ocidental, mas com a ideia de criação e preservação da identidade local, as mudanças e reformas trouxeram consequências ao mundo japonês. A principal delas – se tratando das influências para a emigração posterior – foram os descontentamentos e pobreza no campo japonês. Diversas revoltas foram imbuídas por camponeses que protestavam contra a taxaço de impostos, agora

---

<sup>6</sup> Devido ao fechamento durante o período Tokugawa (1603 – 1868), onde em 1633 inicia-se o processo de isolamento com a proibição de saída para a Europa, e posteriormente em 1639 à entrada de estrangeiros em solo japonês. (SAKURAI, 2018, p. 122 – 124).

<sup>7</sup> A questão de “modernidade” e participação japonesa mundo ocidental e sua adequação pode ser aprofundada no texto de Carol Gluck que questiona e reflete sobre a ideia de modernidade aplicada ao Japão da Era Meiji. GLUCK, Carol. Meiji e Modernidade: da história à teoria. In: PEREIRA, Ronan Alves; SUZUKI, Tae (org.). O Japão no Caleidoscópio: estudos da sociedade e da história japonesa. 3. ed. Campinas: Pontes, 2014. p. 15-37.

<sup>8</sup> SAKURAI, 2018, p.134.

<sup>9</sup> Idem.

<sup>10</sup> Novamente, a discussão sobre o período do século XI ao século XIX poder ser caracterizada como um feudalismo em território japonês pode ser mais bem compreendido e aprofundado no texto de Alexandre Fontoura dos Santos. SANTOS, Alexandre Fontoura dos. Os conceitos de “Feudalismo” e “Absolutismo” aplicados à realidade histórica do Japão, de 1185 a 1867. In: PEREIRA, Ronan Alves; SUZUKI, Tae (org.). O Japão no Caleidoscópio: estudos da sociedade e da história japonesa. 3. ed. Campinas: Pontes, 2014. p. 39-60.

<sup>11</sup> SAKURAI, 2018, p. 136.

<sup>12</sup> Idem.

<sup>13</sup> Ver mais em SAKURAI, 2018, p.139 – 150.

cobrada em dinheiro<sup>14</sup> e também a falta de mão de obra no campo, já que depois das reformas militares, os jovens das famílias deveriam prestar serviço ao Estado, deixando as famílias camponesas com falta de força de trabalho: “Como não conseguiram muito resultado, camponeses desesperados e famintos incrementaram o contingente de emigrantes”<sup>15</sup>.

## Saída do Japão

Como descrito na sessão anterior, os japoneses – principalmente o campo – passaram por grandes mudanças que alteraram diretamente o seu dia-a-dia, além de passarem por uma situação de pobreza e falta de mão de obra na obtenção de alimento para consumo e pagamento de impostos. Sendo assim, iniciam-se projetos de alocação de pessoas menos abastadas para regiões e territórios de ocupação, interessante para o governo japonês.<sup>16</sup> A primeira movimentação ocorre para a ilha de Hokkaido, que por ser localizada próxima à Rússia e China, tinha preocupação japonesa para se haver instalações no local.

Inicialmente para fora de território asiático, grupos de homens jovens emigraram para o Havaí, a fim de trabalhar na agricultura e produção da cana-de-açúcar, em trabalhos temporários. Devido a esse contato massivo com o Havaí, a migração continuou para o oeste estadunidense e a entrada japonesa no país gerou mais uma onda migratória para a região, ainda contendo principalmente homens jovens. É importante salientar, que a entrada japonesa nos EUA gerou muito preconceito, afligindo as relações de convivência e principalmente de trabalho na região, esse movimento antijaponês gerou uma ligação direta e de grande impacto nas futuras emigrações para o Brasil a partir de 1908.<sup>17</sup>

A entrada na América Latina, assim como aconteceu no Havaí e EUA, foi marcada pelo trabalho na agricultura, principalmente relacionados ao café e cana-de-açúcar. O primeiro contato foi feito com o Peru, país que matinha diplomacia desde 1899, e a entrada ocorreu para o trabalho em plantações de cana-de-açúcar.<sup>18</sup> Diferentemente da migração para o Havaí e EUA, que visava uma estadia temporária para obtenção de recursos materiais e principalmente monetários – enviando assim dinheiro para o Japão – visando à volta ao país posteriormente, no Peru – e depois nos outros países da América Latina – isso não foi

---

<sup>14</sup> Antes cobrada por *koku* de arroz, medida utilizada para arrecadação de impostos no período pré Meiji. Um *koku* seria o arroz em quantidade suficiente para alimentar uma pessoa durante o período de 1 ano.

<sup>15</sup> SAKURAI, 2018, p. 154.

<sup>16</sup> Apesar da grande migração em massa japonesa ter ocorrido nas camadas menos abastadas da população e por apoio governamental, empresários japoneses saem da nação para buscar melhores negócios em outros países. (SAKURAI, 2018, p.237).

<sup>17</sup> SAKURAI, op.cit. p.238 – 242.

<sup>18</sup> Idem, 2018, p.243.

possível devido aos baixos salários.<sup>19</sup> Estas experiências migratórias prévias, contribuem para o contexto de entrada japonesa no Brasil.

## Entrada no Brasil

A imigração japonesa para o Brasil é uma imigração dirigida, subsidiada e estimulada por ambas as pontas da corrente: o Japão e o Brasil. Cada país tem os seus interesses próprios, que se coadunam com o momento histórico em que se desenrola.<sup>20</sup>

Em 1908, no dia 18 de julho, atracou no porto de Santos o navio Kasato-Maru servindo de transporte para 800 imigrantes que vinham do Japão, sendo 781 contratados e 10 espontâneos, provenientes das mais diversas localidades nipônicas.<sup>21</sup> Essa imigração inicial para o Brasil ocorreu devido a diversos motivos diplomáticos e econômicos, que estabeleceram no Brasil, um teste migratório para a população japonesa. A ascensão da produção cafeeira no Brasil no início do século XX, alinhado com o fim a proibição de mão de obra escrava e falta de imigrantes europeus, gerou a necessidade de mão de obra qualificada para trabalhar nas produções de café.<sup>22</sup>

Tendo em vista que os acordos de imigração japonesa no Brasil favoreciam ambas as partes<sup>23</sup>, uma segunda onda de imigrações aconteceu durante os anos de 1924 – 1941. Desta vez encabeçada não somente pela parceria com o governo brasileiro, mas também tutelado pelas companhias de emigração japonesas, a mais famosa a *Kaigai Kogyo Kabushiki Kaisha*, a K.K.K.K, que tinham como principal papel, fundamentar e auxiliar os emigrantes que partiam ao Brasil. Estes imigrantes adentram o Brasil agora não mais para somente trabalhar com produções agrícolas ou nas grandes fazendas cafeeicultoras, mas também para trabalhar nas terras compradas pela K.K.K.K, assim como adentrar o comércio e formação de colônias japonesas.<sup>24</sup>

Em Santa Catarina, a presença de japoneses ocorreu majoritariamente durante as décadas de 1960 e 1970, recebendo grande incentivo do Governo Estadual, que buscava nos imigrantes japoneses, o cultivo agrícola hortigranjeiro e frutífero, com foco em pera, maçã e nectarina. Formaram-se assim as principais colônias de SC em Frei Rogério, Caçador, São Joaquim, Criciúma, Canoinhas e Itajaí, todas recebendo em sua maioria imigrantes que

<sup>19</sup> COTRIM, 2016, p. 7 apud SAITO. 1973, pp. 524.

<sup>20</sup> SAKURAI, 1998, p. 3.

<sup>21</sup> HANDA, 1987, p. 4.

<sup>22</sup> TAKEUCHI, 2010, p. 26.

<sup>23</sup> Brasil com a mão de obra necessitada, e Japão com escoamento populacional além de abrir portas para parcerias econômicas, além do país do sol nascente passar por bloqueios em outras partes do globo.

<sup>24</sup> SAKURAI, op.cit. p. 9 – 13.

chegaram ao Brasil após a Segunda Guerra Mundial e residiram em outros estados,<sup>25</sup> antes de chegarem a Santa Catarina.<sup>26</sup> Dessa maneira ocorreu a consolidação das colônias japonesas e também da presença de japoneses no estado de Santa Catarina, o que fez com que posteriormente migrassem para outras cidades do estado catarinense, além de fazer com que Santa Catarina recebesse mais imigrantes ou descendentes de forma natural e espontânea, situando-se nas cidades com colônias estabelecidas ou mesmo para outras cidades, como por exemplo, na ilha de Florianópolis.<sup>27</sup>

### Comida e Pertencimento

A ilha de Florianópolis não é conhecida por sua comunidade japonesa,<sup>28</sup> muito menos por ser colônia nipônica no estado de Santa Catarina, mas isso não anula a presença de japoneses e descendentes na região, que expressam sua cultura e identidades nacionais – brasileira e japonesa – das mais diversas formas. A comunidade japonesa em Florianópolis, conta com uma Associação Nipo-Catarinense, que realiza o seu *Tanabata Matsuri* anualmente no centro da cidade, além de realizar outros eventos e proporcionar aulas de idioma japonês e artes japonesas, para a comunidade. Mas é através de uma prática muito comum, a culinária,<sup>29</sup> que diariamente ocorre nos lares *Nikkei*<sup>30</sup>, que a identidade e pertencimento com a cultura japonesa é preservada.

Ao pensar comida japonesa, é muito provável que o primeiro pensamento a surgir seja *sushi* – principalmente pela exposição de restaurantes do ramo em abundância – mas ao visitar a casa de descendentes ou imigrantes, é possível perceber a vastidão de alimentos japoneses incorporados no dia-dia destas pessoas. A primeira diferença facilmente perceptível ao se olhar para a mesa de uma família japonesa, é a presença de um arroz mais glutinoso e com grãos mais curtos, diferentemente do tradicional arroz soltinho brasileiro. O uso do arroz japonês é de papel fundamental para o preparo de diversas refeições, seu sabor mais neutro,

---

<sup>25</sup> Havia também imigrantes que chegavam diretamente do Japão, apesar de número reduzido.

<sup>26</sup> MARTINELLO, CARVALHO, 2010, p.97 – 101.

<sup>27</sup> Este artigo não tem como finalidade esgotar com o tema, mas apenas apresentar uma introdução necessária para o assunto. Mais informações sobre a imigração japonesa em SC podem ser achadas em MARTINELLO, André Souza; CARVALHO, Ely Bergo de; Japoneses em Santa Catarina: Etnicidade e Modernização Agrícola. In: CARNEIRO, Maria Luiza Tucci; TAKEUCHI, Marcia Yumi (org.). Imigrantes Japoneses no Brasil: trajetória, imaginário e memória. São Paulo: Edusp, 2010. p. 97 - 121.

<sup>28</sup> Apesar de não haver um movimento de imigração em massa, diversas famílias se mudaram para a ilha após o *boom* de emigração para Santa Catarina. Além disso, é reconhecida a presença de Oda Noboru, considerado primeiro imigrante japonês a se instalar na Armação, no sul da Ilha.

<sup>29</sup> Entende-se aqui como culinária, o ato de preparar os mais variados tipos de alimentos, de maneira profissional ou não.

<sup>30</sup> Termo japonês utilizado para se referir a descendentes japoneses, ou, japoneses residentes em outros países.

para não acrescentar sal em seu cozimento, faz par com diversos sabores e intensidades diferentes presentes em uma refeição.

Na família Saito Ogahara, que veio de São Paulo para Florianópolis e aqui reside a mais de 10 anos, entrevistada no início de 2022, o consumo de arroz japonês ocorre de forma diária e na maioria das refeições, a panela elétrica de arroz japonesa é item indispensável para os dias. Para acompanhar, cozidos de vegetais, sopas, carnes, massas - além dos temperos tradicionais da região sul do Brasil - são temperados com *shoyu*, *mirin*, *hondashi*, *missô*,<sup>31</sup> sabores típicos que representam e marcam muito bem a presença nipônica nos pratos. *Umeboshi*<sup>32</sup> com arroz, *mochi*<sup>33</sup>, *manjús*,<sup>34</sup> *tofu*,<sup>35</sup> *tsukemonos*,<sup>36</sup> são todos integrantes essenciais para uma semana alimentar na família japonesa.

Outro fator interessante de se perceber ao observar uma mesa de família japonesa no Brasil, é a interseccionalidade dos ingredientes e pratos, que formam uma verdadeira conexão entre dois países separados por mais de 18.000 quilômetros. Em um churrasco, por exemplo, os elementos típicos brasileiros como, as carnes assadas em churrasqueira, saladas, farofa e bebidas, se fazem presentes, mas são acompanhados por itens não tão comuns para o brasileiro, como *oniguiris*,<sup>37</sup> *harusame*,<sup>38</sup> *gyoza*,<sup>39</sup> que possuem papel essencial na refeição.

A utilização do termo essencial aqui passa por uma essência muito mais ligada ao social e cultural, do que necessariamente uma essencialidade biológica.

Na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar. Como um fenômeno social, a alimentação não se restringe a ser uma resposta ao imperativo de sobrevivência, ao 'comer para viver'[...] Indo mais além de sua dimensão biológica, a alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações.<sup>40</sup>

Todos esses preparos e alimentos foram apresentados aos integrantes da família Ogahara, enquanto ainda eram crianças, os pais receberam esse contato no Japão e seus filhos aqui no Brasil, mas para todos, a comida tem um papel de extrema importância no dia-dia,

<sup>31</sup> Respectivamente: molho de soja fermentada; saquê culinário, com menor teor de álcool; tempero em pó a base de peixe bonito; pasta de soja fermentada.

<sup>32</sup> Fruta semelhante à ameixa aplicada em conserva, gerando um sabor muito ácido.

<sup>33</sup> Bolinho de arroz glutinoso moído, comumente recheado com pasta de feijão azuki.

<sup>34</sup> Massinha de trigo, arroz e trigo-sarraceno, tipicamente recheado com pasta de feijão azuki.

<sup>35</sup> Blocos macios de soja, obtidos através da coalhada do leite de soja.

<sup>36</sup> Comidas em conserva.

<sup>37</sup> Bolinho de arroz japonês.

<sup>38</sup> Prato que consiste em macarrão de amido com vegetais, normalmente cenoura e pepino.

<sup>39</sup> Massinha fina em formato similar a pastel cozido no vapor, recheado com carne e vegetais.

<sup>40</sup> MACIEL, 2005, p. 49.

trazendo memórias, lembranças e auxiliando na aproximação cultural, mesmo distante fisicamente de suas origens.

Quando perguntado sobre o contexto no qual esses alimentos e seus preparos foram apresentados para si, Pedro relata que, consome estes alimentos desde criança e que com 3 meses de idade, era uma tradição dar três grãos de arroz cateto na boca. Minori conta que desde sempre, sua vó fazia *hondashi*, *missô* e *tuskemonos* em geral. Na família de Pedro sua mãe costumava fazer *missô*, *tsukemonos*, *manjus* e *mochis*, *tofu* e ele carrega lembranças muito fortes desses momentos. Ele memora-se que ajudava a enrolar os *manjus* e *mochis* e como adorava fazer e principalmente comer. Para Karine, a introdução alimentar japonesa veio desde o berço, com a alimentos comuns para seus pais. Apesar de nascer no Brasil, e a dificuldade de acesso – quando comparado com o Japão – sua interação com a comida japonesa nunca cessou. Um ponto que talvez difira Karine de seus pais, seja a frequência no consumo de alimentos típicos nipônicos, em que no contexto de Pedro e Minori se faz presente diariamente e para Karine, uma média de 3 vezes por semana. Esta diferença pode ser relacionada, pelo possível vínculo alimentar que ambos possuem com sua terra natal e como meios de manter a memória e tradição cultural de seus dia-dia.

Para Minori, Pedro e Karine, a relação de conexão entre cultura, tradição e comida é muito forte, não somente para seu âmbito familiar, mas como também para a cultura e tradição japonesa num geral. Mesmo para quem é de fora deste grupo, a comida ainda exerce papel fundamental na identificação cultural japonesa, como comenta Karine:

*“[...] a gastronomia tem uma importância muito grande quando se fala em cultura japonesa, pois além dos hábitos alimentares que se tornou bem conhecido no mundo, pratos como sushi, ramen, udon, etc, se popularizou bastante também. E sempre que alguém comenta algo sobre cultura japonesa, uma grande porcentagem é mais sobre culinária do que religião, hábitos diários e etc.”* (KARINE SAITO OGAHARA, 2022).

Diversos são os exemplos da comida participando da memória e construção de identidade, no ano novo, por exemplo, é indispensável o consumo de *mochis* fritos, se frita a massinha de arroz glutinoso, molha-o no *shoyu* com açúcar e se aprecia para o ano que está por vir. Outro exemplo é a produção de tofu, feito de forma caseira pela própria família todas as semanas, uma tradição que se mantém e tende a perdurar também pelas próximas gerações.

Nas mais diferentes sociedades, os alimentos são não apenas comidos, mas também pensados; quer dizer, a comida possui um significado simbólico – ela expressa algo



mais que os nutrientes que a compõem. A família, não se reproduz apenas biologicamente, nem reproduz apenas sua força de trabalho. Ela se reproduz também simbolicamente, e uma das dimensões dessa reprodução pode ser apreendida pelo modo de comer.<sup>41</sup>

Pedir um *yakisoba*, uma tigela de *lâmen* ou *udon*, é uma rotina comum para quem além dos pedidos tradicionais, busca em restaurantes especializados – normalmente comandados por *nikkeis* – um sabor mais próximo ao que está presente em sua rotina. Assim funciona também a busca por ingredientes e produtos especializados japoneses por mercados e quitandas da cidade, gerando demanda e por ventura oferta destes produtos importados<sup>42</sup>, comumente assim como os restaurantes, envolvendo japoneses e desentendes. Esse contato e aproximação através da comida acabam gerando uma comunidade – não física e nem mesmo pré-estabelecida – de pessoas conectadas pela comida, ou seja, pela identificação cultural.

## Conclusão

O sentimento de pertencimento a uma cultura, um povo ou identidade está relacionado a diversos aspectos sócios históricos, e a alimentação faz papel essencial dentro deste âmbito antropológico. Ainda mais que a língua, que quando distante de seu país de origem longe de uma comunidade ativa, pode ser difícil à manutenção e preservação dentro e fora do meio familiar, à comida e a culinária se perpetuam na mesa destes imigrantes. O gosto por uma comida, o paladar tendencioso para certos sabores tem início do processo de desenvolvimento nos primeiros anos de vida, sendo assim, a afeição a estes sabores gera grande conexão com memórias pessoais e/ou coletivas.

Durante o processo de pesquisa e entrevistas, ficou claro como a utilização da gastronomia de seu país de origem, exerce um papel muito importante para a construção não somente de uma “identidade nacional”, mas sim também na construção de indivíduo que permeia outros aspectos da vida. A comida exerce papel fundamental no mantimento de memória, cultura e sentimento de pertencimento e identificação a um grupo específico, e não menos importante na construção do ser “eu” que constitui o indivíduo.

## Referência Bibliográfica

- ALBERTI, Verena. **Manual de História Oral**. 2. ed. Rio de Janeiro: Fgv, 2004. 236 p.
- CARNEIRO, Maria Luiza Tucci; TAKEUCHI, Marcia Yumi (org.). **Imigrantes Japoneses no Brasil: trajetória, imaginário e memória**. São Paulo: Edusp, 2010. 712 p.

---

<sup>41</sup> WOORTMANN, 2013, p.6.

<sup>42</sup> Ou de produção local, mas não tradicional, quando possível, vide o tofu de exemplo.

COTRIM, Aline de Sá. **Imigração japonesa no Peru e no Brasil**: motivações, dificuldades e assimilação. In: II SIMPÓSIO INTERNACIONAL PENSAR E REPENSAR A AMÉRICA LATINA, 2., 2016, São Paulo. Anais . São Paulo: Publicações Prolam, 2016. p. 1-12.

Disponível em: [https://sites.usp.br/prolam/wp-content/uploads/sites/35/2016/12/COTRIM\\_II-Simp%C3%B3sio-Internacional-Pensar-e-Repensar-a-Am%C3%A9rica-Latina.pdf](https://sites.usp.br/prolam/wp-content/uploads/sites/35/2016/12/COTRIM_II-Simp%C3%B3sio-Internacional-Pensar-e-Repensar-a-Am%C3%A9rica-Latina.pdf). Acesso em: 10 fev. 2022.

DANIEL, Jungla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. O Valor Social e Cultural da alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Cap. 3. p. 57-68. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/v6rkd>. Acesso em: 10 dez. 2021.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 1578 p. [tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira.

GLUCK, Carol. Meiji e Modernidade: da história à teoria. In: PEREIRA, Ronan Alves; SUZUKI, Tae (org.). **O Japão no Caleidoscópio**: estudos da sociedade e da história japonesa. 3. ed. Campinas: Pontes, 2014. p. 15-37.

HANDA, Tomoo. **O imigrante japonês**: história da sua vida no brasil. São Paulo: T. A. Queiroz, Editor, Ltda., 1987. 823 p. Disponível em: <http://www.imigrantesjaponeses.com.br/acervo1.htm>. Acesso em: 10 dez. 2021.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Cap. 2. p. 49-56. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/v6rkd>. Acesso em: 10 dez. 2021.

MARTINELLO, André Souza; CARVALHO, Ely Bergo de; Japoneses em Santa Catarina: Etnicidade e Modernização Agrícola. In: CARNEIRO, Maria Luiza Tucci; TAKEUCHI, Marcia Yumi (org.). **Imigrantes Japoneses no Brasil**: trajetória, imaginário e memória. São Paulo: Edusp, 2010. p. 97 - 121.

OLIVEIRA, Adriana Capuano de. **Uma questão de identidade!** Migrações e pertencimento na dinâmica do mundo globalizado. REVISTA USP, v. 114, p. 91-108, 2017.

SAKURAI, Célia. **Imigração japonesa para o Brasil**. Um exemplo de imigração tutelada-1908 - 1941. In: XXII Encontro Nacional da ANPOCS. GT 9 MIGRAÇÕES INTERNACIONAIS. Outubro, 1998. Caxambu-MG.

SAKURAI, Célia. **Os Japoneses**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2018. 368 p.

SANTOS, Alexandre Fontoura dos. Os conceitos de “Feudalismo” e “Absolutismo” aplicados à realidade histórica do Japão, de 1185 a 1867. In: PEREIRA, Ronan Alves; SUZUKI, Tae (org.). **O Japão no Caleidoscópio**: estudos da sociedade e da história japonesa. 3. ed. Campinas: Pontes, 2014. p. 39-60.

SANTOS, Alexandre Fontoura dos. Os conceitos de “Feudalismo” e “Absolutismo” aplicados à realidade histórica do Japão, de 1185 a 1867. In: PEREIRA, Ronan Alves; SUZUKI, Tae (org.). **O Japão no Caleidoscópio**: estudos da sociedade e da história japonesa. 3. ed. Campinas: Pontes, 2014. p. 39-60.

SOARES, A. L. R. ; GAUDIOSO, Tomoko Kimura . **Entre o Sushi e o Churrasco**: gastronomia, culinária e identidade étnica entre imigrantes japoneses. Habitus , v. 13, p. 77-94, 2013. Disponível em:

Para muito além do sushi: a preservação cultural nipônica através da comida na ilha de Florianópolis – Eder Milesky

<http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2850/1742>. Acesso em 10 dez 2021.