

CULINÁRIA, AFETO E TRADIÇÃO:

料理愛情

COMO A GASTRONOMIA
QUENTE JAPONESA CONTA
A HISTÓRIA DA IMIGRAÇÃO



Laura Naito



*Para meus avós,
que sempre me ensinaram o verdadeiro valor de comida boa*

Súmario

01

Introdução: como a gastronomia define uma cultura

02

Toshi Akuta: petiscos japoneses com o toque brasileiro

03

Relação entre a imigração japonesa no Brasil e a culinária

04

Jojo Ramen: como fazer comida para emocionar

05

Aizomê: o lugar da mulher é fazendo sushi

06

Conclusão: a culinária nipônica-brasileira

Comer é muito mais do que alimentar e nutrir o corpo. É escolher baseado em gostos e tradições. É dividir tempo e energia com um grupo de pessoas. É uma forma prática de demonstrar sentimentos: carinho, respeito, afeto e amor.

COMO A GASTRONOMIA *define uma cultura*

A palavra gastronomia tem origem no grego antigo, onde “gastros” significa estômago e “nomia” significa conhecimento. Trata-se de uma arte que abrange a culinária, a preparação dos alimentos, as bebidas que os acompanham, a matéria-prima usada pelos profissionais para criar os pratos, os materiais necessários, além de todo o conhecimento cultural associado a essa criação. Como disse Claude Levi-Strauss, antropólogo francês contemporâneo: “Os alimentos não são bons apenas para comer, mas também para pensar.”

A princípio, é necessário deixar clara a diferença entre culinária e gastronomia, indo além dos conceitos do dicionário e do senso comum. O sociólogo da alimentação Carlos Alberto Dória (2006), em seu livro “Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia”, explica a diferença entre eles.

“A culinária diz respeito aos procedimentos (dos rituais aos técnicos e tecnológicos) que visam adequar a natureza à alimentação humana. Ela é a matéria básica da gastronomia, que é o conjunto de saberes sobre a construção do prazer ao comer. A primeira é uma disciplina prática, com seus métodos, técnicas e gestual; a segunda está organizada no plano do discurso, como ocupação do espírito.”

O prazer proporcionado pela comida é um dos aspectos mais importantes da vida. A gastronomia surgiu desse prazer e foi responsável por grandes transformações sociais e políticas.

A história da gastronomia se perde nos primórdios da humanidade, possivelmente iniciando-se no período paleolítico, conforme sugerem os historiadores, quando o homem começou a caçar. Aos poucos, percebeu-se a necessidade de complementar a alimentação

obtida pela caça com alimentos provenientes da agricultura. Os viajantes, ao levar seus alimentos para outros lugares, precisavam adicionar certos ingredientes para preservá-los. Logo descobriram que a combinação de certas ervas realçava o sabor dos alimentos, tornando-os mais agradáveis. Assim, aprenderam a temperar os alimentos. Além disso, os alimentos se tornaram instrumentos de poder e provocaram algumas guerras. Em grande parte, os Grandes Descobrimentos Marítimos foram motivados pela busca de especiarias.

O ato de comer evoluiu para uma arte que inspirou inúmeras invenções e sensibilizou renomados artistas, músicos, pintores, escritores, entre outros. O turismo também se beneficiou da importância da alimentação. Cada região possui sua própria gastronomia, o que desperta a curiosidade dos turistas, pois a culinária local está frequentemente ligada a eventos históricos como conquistas, batalhas, invasões e ocupações.

Por isso, a gastronomia pode ser vista como um componente fundamental da identidade cultural. Cada sociedade desenvolve seus próprios padrões alimentares, destacando certos alimentos e, em alguns casos, proibindo outros. A subjetividade dos alimentos e dos rituais alimentares são características de cada cultura, influenciada por uma variedade de fatores, como geografia, ambiente, economia e história, que moldam as tradições culinárias de cada região. Através da culinária, os grupos sociais se diferenciam uns dos outros, se reconhecem e são reconhecidos pelos outros, com base em suas particularidades, desde ingredientes específicos a práticas alimentares específicas.



As refeições são reuniões sociais, e as práticas culturais geralmente giram em torno da comida. É onde as famílias se reúnem, os amigos se encontram e as comunidades comemoram. Esses rituais criam um senso de pertencimento e reforçam os laços culturais. Eles promovem um senso de comunidade e fortalecem as conexões sociais. As práticas culturais ligadas à alimentação desempenham um papel crucial na diferenciação social. Especialmente em ambientes multiculturais, questões como migração e integração sociocultural estão em foco, os hábitos alimentares podem se tornar ferramentas valiosas para promover a educação sobre diversidade e inclusão.

O livro, “Comida como cultura” de Massimo Montanari, professor de história econômica medieval e história da alimentação na Universidade de Bolonha é dividido em quatro partes: fabricar a própria comida; a invenção da cozinha; o prazer (e o dever) da escolha; comida, linguagem e identidade. Na obra, ele reflete como a alimentação reflete a cultura não apenas durante sua produção, mas também durante o preparo e consumo. Segundo o autor, as pessoas não apenas utilizam o que a natureza oferece, mas também

criam seus próprios alimentos, os preparam usando técnicas — hoje em dia, muitas vezes sofisticadas — e selecionam o que consomem de acordo com critérios culturais.

“Se a mesa é a metáfora da vida, ela representa de modo direto e preciso não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as relações que se definem neste grupo”.

Comer é muito mais do que alimentar e nutrir o corpo. É escolher baseado em gostos e tradições. É dividir tempo e energia com um grupo de pessoas. É uma forma prática de demonstrar sentimentos: carinho, respeito, afeto e amor.

A culinária japonesa desenvolveu-se no longo período em que o Japão esteve isolado do resto do mundo e foi determinada pelas necessidades primárias: seja diante da falta de tecnologia de conservação de alimentos, seja pela necessidades de reutilização de produtos — o arroz e a soja —, também foi determinada por complexas necessidades culturais, como a relação com a religião — budismo —, o lazer e a tradição.



A história da culinária japonesa começa por volta do século III a.C. com a introdução do cultivo do arroz. Este cereal, já cultivado na península de Yangtze, na China, chegou ao Japão há 2.400 anos por meio de migrações contínuas e do conhecimento da técnica de cultivo, disseminando-se por duas rotas principais: pela península Coreana e pelo Mar da China.

Antes da chegada da agricultura, o povo japonês vivia no período denominado Jomon, caracterizado por tribos nômades que dependiam exclusivamente da caça, pesca e coleta de frutos, folhas e raízes. Com a introdução da técnica de cultivo, iniciou-se o período Yayoi.

O arroz começou a exercer uma forte influência no estilo de vida das tribos. Além de servir como alimento, o arroz passou a ser utilizado na fabricação de papel, na produção de bebidas, o saquê, e como alimento para os animais.

Além da influência na agricultura, chineses e coreanos também contribuíram em outras áreas. Os chineses trouxeram o molho de soja, o shoyu, o chá e o hashi. Os coreanos introduziram o budismo, que, apesar da presença do xintoísmo e do confucionismo, tornou-se a religião oficial no século 6. Durante os 1.200 anos seguintes, foi oficialmente proibido para o povo japonês consumir carne.

Ao longo da história do Japão, houve outras influências, especialmente entre os séculos 15 e 16, com a chegada dos portugueses e dos holandeses. Após dois séculos de influência, o imperador japonês expulsou os estrangeiros do arquipélago e fechou os portos para o comércio externo, que só foi reaberto após três séculos de isolamento.



Feito com curry, legumes e filé mignon, o karê é acompanhado de gohan



Além da influência na agricultura, chineses e coreanos também contribuíram em outras áreas. Os chineses trouxeram o molho de soja, o shoyu, o chá e o hashi. Os coreanos introduziram o budismo, que, apesar da presença do xintoísmo e do confucionismo, tornou-se a religião oficial no século 6. Durante os 1.200 anos seguintes, foi oficialmente proibido para o povo japonês consumir carne.

Ao longo da história do Japão, houve outras influências, especialmente entre os séculos 15 e 16, com a chegada dos portugueses e dos holandeses. Após dois séculos de influência, o imperador japonês expulsou os estrangeiros do arquipélago e fechou os portos para o comércio externo, que só foi reaberto após três séculos de isolamento.

Durante esse período de isolamento, a cultura japonesa se fortaleceu, com uma forte influência religiosa dos budistas e xintoístas. A alimentação budista se caracterizava pela não ingestão de carne e pela inclusão de cinco sabores e cores:

Sabores: doce, picante, salgado, amargo e azedo

Cores: amarelo, preto, branco, verde e vermelho

Embora o peixe cru seja frequentemente considerado a essência da culinária japonesa, ele levou bastante tempo para se tornar um elemento central nos pratos. A verdadeira base sempre foi o arroz. Desde o século 3 a.C., o Japão cultiva esse grão em campos alagados, e foi em torno dele que a sociedade rural japonesa se desenvolveu e a economia do país se estruturou – no final do século 19, os impostos ainda eram pagos em arroz.

Até hoje, esse alimento, que originou inúmeros rituais e cerimônias, simboliza a prosperidade e a fartura. A refeição tem duas categorias de comida, o arroz e os outros pratos. Naturalmente, o ideal é que sejam consumidos juntos, mas se for preciso decidir qual terá prioridade, a tradição manda que seja o arroz.



Além do sushi, a chegada dos imigrantes possibilitou a incorporação de uma variedade de frutas, verduras e legumes, como caqui, maçã, pera, acelga, espinafre japonês, brotos de feijão, broto de bambu, rabanete, abóbora cabotiá entre uma diversidade de produtos, enriquecendo a culinária nipo-brasileira.

A gastronomia japonesa destaca-se pela atenção meticulosa à concepção e decoração de seus pratos. Estes são repletos de cores, texturas e sabores, utilizando ingredientes cuidadosamente escolhidos, limpos e preparados para maximizar seus nutrientes. A culinária japonesa é natural, simples e saudável.

A sazonalidade é fundamental, especialmente na cozinha washoku, onde cada ingrediente é consumido em sua época ideal para garantir o melhor sabor.

Como uma nação insular, o Japão consome muitos frutos do mar, peixes e outros produtos marinhos, como algas, graças à sua localização geográfica. As correntes marítimas quentes vindas do sul e as correntes frias do Ártico se encontram, tornando as águas cheias de nutrientes. Por isso, os japoneses valorizam os produtos retirados diretamente da natureza.

“Os ingredientes mais presentes, tanto na cozinha fria quanto na quente, são um diferencial da cozinha japonesa em relação a outras cozinhas da Ásia, é o uso especialmente da alga marinha. E a principal delas, eu considero a kumbu o nome dela, né, o kombu. É a alga que ela usa desde fazer a composição do arroz, como, por exemplo, o próprio miyoshi japonesas, né, desde o soba, que é aquela massa de trigo sarraceno, entre outros, base de tudo pra adiante esse dashi, que tem como um dos ingredientes principais. Outras algas também, como a própria nori, que é usada mais pra enrolar o sushi” explica o chef de cozinha e docente dos cursos de gastronomia do Senac PR, **Ken Francis Kusayanagi**.



Além disso, destaca a utilização de caldos, o dashi, que pode ser feito de diversas formas: konbu dashi – alga konbu e torigara – osso de frango, katsuo dashi – peixe-serra desidratado e niboshi dashi – filhote de sardinha desidratado ou até com cogumelo shiitake.

A importância cultural da comida japonesa, incluindo como ela é preparada, apresentada e degustada, é refletida nos cinco pilares da culinária japonesa.

Cinco sentidos

Na gastronomia japonesa, a apreciação do alimento envolve os cinco sentidos: paladar, olfato, tato, visão e audição. Além dos sabores e aromas, a composição do prato, os utensílios utilizados, a apresentação da comida, a textura dos alimentos e o som do preparo são fundamentais.

Cinco cores

A culinária valoriza cinco cores específicas: branco, preto, vermelho, verde e amarelo. Essas cores têm raízes no budismo e são encontradas não apenas na comida, mas também em templos e obras de arte. Para os japoneses, a combinação dessas cores aumenta o valor nutricional e o prazer visual dos pratos.

Cinco gostos

Os cinco sabores da culinária japonesa são doce, salgado, azedo, amargo e umami. O umami, termo derivado da palavra umai — delicioso —, foi identificado pelo cientista Kikunae Ikeda e está associado a alimentos ricos em glutamato, como peixes, laticínios e legumes. Embora difícil de descrever e não tão agradável sozinho, o umami intensifica o sabor dos alimentos quando combinado com outros.

Cinco maneiras

A preparação dos alimentos utiliza cinco métodos: cozido, frito, cru, cozido no vapor e assado ou grelhado. A culinária Kaiseki, por exemplo, combina esses métodos para oferecer experiências gastronômicas únicas.

Cinco atitudes

Influenciada pelo budismo, a gastronomia japonesa incorpora cinco atitudes básicas para o momento da refeição, especialmente em templos. Essas atitudes representam uma forma de agradecer antes de consumir os alimentos:

- Refletir sobre o trabalho realizado até a comida chegar.
- Considerar se é merecedor da refeição.
- Ter a mente livre de egoísmo e ganância ao saborear a refeição.
- Pensar que cada alimento é um remédio eficaz para a saúde do corpo.
- Aceitar os alimentos como parte do caminho para a iluminação.

Os restaurantes japoneses

se tornaram muito populares pelo mundo todo, pelo sabor, aparência, forma de comer diferente do Ocidente e pelo valor nutricional.

Trazida por imigrantes orientais que vieram trabalhar nas lavouras na segunda metade do século 20, essa popularização aconteceu de forma mais intensa no Brasil. Atualmente, o Brasil abriga a maior população de origem japonesa fora do Japão, com cerca de 1,5 milhão de pessoas.

Inicialmente, os brasileiros estranharam o peixe cru e o uso de hashi em vez de talheres. No entanto, a partir da década de 1990, o hábito de consumir comidas típicas da culinária japonesa se popularizou no Brasil, impulsionado pela busca por uma alimentação mais saudável. Restaurantes ajudaram nesse processo, oferecendo sistemas de rodízio e self-service por quilo, com preços mais acessíveis e uma maior variedade de produtos.

O consumo de comida japonesa tornou-se amplamente difundido, atendendo a todos os públicos, incluindo crianças e idosos. A miscigenação cultural levou a adaptações e incorporações de costumes, criando novos elementos na culinária.

Em 2013, a culinária japonesa foi registrada como patrimônio cultural imaterial pela UNESCO. Esse reconhecimento não se refere a um item específico da culinária japonesa, mas sim à comida japonesa como um todo, que incorpora o espírito e os costumes sociais do povo japonês, que respeita a natureza.

No Japão moderno, a cultura alimentar milenar está desaparecendo. Com a vida cada vez mais ocupada, cresce o número de dias em que as pessoas optam por levar comida para fora ou comer fora, e pode ser demorado preparar pratos tradicionais com algas ou sardinhas. Muitas pessoas sentem que a presença da comida japonesa nas casas está diminuindo. Embora a conveniência seja apreciada, há um sentimento de perda.



O Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO visa proteger e preservar culturas. Com o registro da culinária japonesa como patrimônio cultural imaterial, os japoneses precisam reconhecer novamente a importância de proteger a sua cultura alimentar. A culinária japonesa, rica em temperos e molhos, sofreu algumas adequações no Brasil para agradar a todos os paladares. Hoje, a gastronomia japonesa é uma das mais populares em São Paulo e em todo o Brasil, tanto em rodízios quanto por delivery.

Os mais tradicionais nisseis e sanseis preferem as receitas originais, preparando pratos típicos em casa ou frequentando restaurantes que mantêm os costumes, como alguns no bairro da Liberdade, em São Paulo, ou outros locais que preservam as preferências tradicionais. Desde os anos 1990, diferentes cidades brasileiras foram tomadas por rodízios de comida japonesa, permitindo que as pessoas conheçam a saborosa gastronomia oriental ao provar pequenas porções de diversos pratos, descobrindo que nem todos são feitos com peixe cru.

Nos restaurantes japoneses tradicionais, é possível encontrar até três estilos de ambientes e cardápios: receitas contemporâneas, tradicionais e os famosos rodízios. Os restaurantes e fast foods de comida japonesa se tornaram tão populares que podem ser encontrados em quase todas as esquinas, praças de alimentação de shoppings e até em restaurantes não especializados, atraindo cada vez mais apaixonados pela comida oriental.

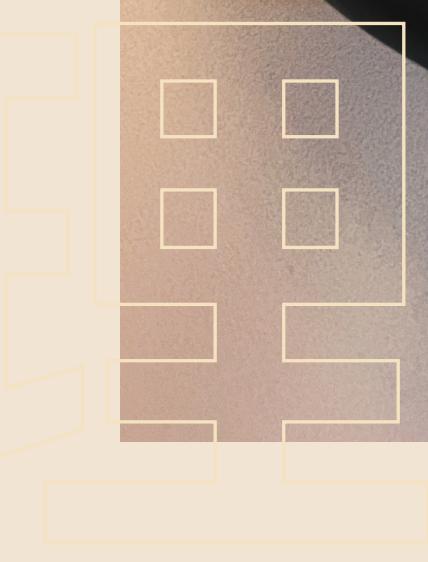
A culinária japonesa se tornou tão forte no Brasil que anualmente acontecem diversos festivais em várias cidades, com barracas de comidas típicas, oficinas culturais e brincadeiras, celebrando a cultura.

Mas, se engana quem acredita que a culinária japonesa seja apenas o que é consumido nos rodízios japoneses. Restaurantes que fogem do que o Ocidente está acostumado a entender como comida japonesa mostram a cultura oriental foi passada através da culinária. O foco deste trabalho é analisar a gastronomia tradicional nipônica passada de geração em geração aos descendentes brasileiros em São Paulo. Além do sushi e os rodízios japoneses, a diversidade da culinária oriental e quais hábitos alimentares prevalecem nas famílias.

O projeto também busca explorar a relação entre a comunidade japonesa brasileira com a culinária e entender como a gastronomia se relaciona com a cultura de um lugar: o que diz sobre esse povo, o que representa, tradições de forma de comer e tipo de comida para cada ocasião.



Panela de karê caseiro



Wonton de porco com molho apimentado

TOSHI AKUTA:

petiscos japoneses com o toque brasileiro

O Otoshi Izakaya funciona desde janeiro de 2023 em uma casa que ainda mantém a atmosfera de uma residência, em uma área de Pinheiros onde o movimento começa a acalmar. O nome não foi escolhido por acaso. “Otoshi” não só se refere aos petiscos que são servidos nos balcões dos botecos japoneses logo que o cliente toma o primeiro gole de saquê, mas também faz um trocadilho com o nome do anfitrião, Toshi Akuta.



Quando se fala de culinária japonesa, geralmente, os rodízios de peixe cru vem à mente, mas a gastronomia tradicional do país vai muito além disso. Recentemente, os izakayas, conhecidos como “botecos japoneses”, têm conquistado grande popularidade entre os amantes da comida oriental.

Esses estabelecimentos se destacam por suas características únicas: são espaços menores, com balcões que permitem aos clientes sentarem próximos às cozinhas, e oferecem cardápios focados em drinques e comidas para serem compartilhadas. Uma tradução confiável para o termo izakaya é “um lugar para sentar e beber saquê”.

“Izakayas são como os pubs ingleses ou os bares de tapas espanhóis,”

explica Ken Francis Kusayanagi. Ele compartilha que esteve no Japão no final de 2023 e observou que esses estabelecimentos funcionam como locais de happy hour.

“Os japoneses não passam muito tempo nos izakayas; é um espaço importante para a socialização, mas eles bebem um pouco e vão embora, geralmente após o trabalho. Isso pode ser devido ao espaço pequeno dos restaurantes ou porque fecham cedo, seguindo os horários dos transportes públicos,” diz Kusayanagi.

Dono e chef de cozinha do Izakaya Otoshi, Toshi Akuta é filho de mãe e pai japoneses, mas com configurações familiares diferentes. A família paterna chegou do Japão e se estabeleceu em São Paulo, na capital paulista, e inseridos na correria diária e multicultural da cidade, adquiriu os costumes brasileiros de forma mais rápida e orgânica. Ele conta, que apesar de japoneses, mal via a culinária tradicional em casa.

Enquanto, a família materna fazia parte da colônia japonesa em Pompeia, no interior de São Paulo, próximo à Marília. Dessa forma, os agricultores, mais isolados das cidades e costumes brasileiros, criaram sua própria comunidade japonesa bem longe do Japão. Local onde prevalecia tradições, culinária e idioma.

“A minha bisavó chegou no Brasil, ela chegou em 1912 e já foi direto pra uma plantação de algodão. O meu avô paterno chegou no Brasil um pouco mais tarde, mas veio junto com alguns parentes que a gente nem teve contato, e já veio direto pra São Paulo”, conta.



A colônia japonesa pode ser entendida como o conjunto de imigrantes e descendentes japoneses em um determinado espaço geográfico, que pode variar desde uma microrregião até um distrito, conforme as classificações territoriais dos órgãos oficiais competentes. Essas comunidades podem ou não estar organizadas social e economicamente por meio de cooperativas, sindicatos e associações culturais, sociais, assistenciais e educacionais.

No Brasil, se formaram a partir do sonho de independência econômica, que era limitado pelo trabalho braçal nas fazendas de café. A grande lavoura foi o destino inicial dos imigrantes japoneses nos primeiros tempos da emigração, já que a elite agrária paulista considerava os orientais trabalhadores mais dóceis e menos politizados que os italianos. No entanto, o trabalho árduo em regime de semi-escravidão motivava fugas e baixa fixação nas propriedades, fenômeno também observado entre os imigrantes europeus.

O governo japonês incentivava a emigração para reduzir a tensão social nas zonas rurais, provocada pela explosão demográfica decorrente da modernização do império. Camponeses empobrecidos ficaram à margem desse processo. Tóquio tinha interesse em que seus súditos fossem bem-sucedidos no exterior para que não retornassem ao Japão e ajudassem na produção de matérias-primas escassas. A estratégia delineada para alcançar ess-

es objetivos foi a criação de núcleos agrários japoneses no Brasil.

Os exemplos mais conhecidos de colônias são aqueles iniciados por empresas japonesas, que adquiriram ou receberam áreas públicas dos governos estaduais de São Paulo e Pará entre as décadas de 1910 e 1930. Essa tradição associou os imigrantes japoneses à agricultura e reconheceu sua contribuição nesse campo, destacada durante a comemoração do centenário de sua chegada ao Brasil.

É importante ressaltar que as colônias japonesas, especialmente no Estado de São Paulo, não se formaram apenas em áreas cedidas pelo governo, mas também através da ocupação de zonas de mata virgem desbravadas desde o início da década de 1910, como na região noroeste. Seja em colônias planejadas ou espontâneas — formadas por ex-colonos que adquiriram terras na mesma área —, havia a perspectiva de manutenção da coesão social e progresso econômico por meio da cooperação mútua. Para os japoneses, enquanto minoria culturalmente diversa da brasileira, essa estratégia era uma defesa em um ambiente que ainda consideravam hostil.

Crescendo na colônia com sua avó, ou batchan, observou as mulheres da família prepararem as comidas do zero, desde o cultivo dos ingredientes até chegarem na mesa de jantar.



Da direita para a esquerda, Amélia Eguchi e seu neto Toshi Akuta; Crédito: Toshi Akuta / Acervo Pessoal



“Tudo que ela plantava, ela usava pra fazer a comida, fazia mochi em casa, era tudo do zero.

Então, eu aprendi e tive o primeiro contato com a gastronomia japonesa com esse tipo de culinária, bem tradicional, adaptada com os produtos que a gente tinha à disposição, né? Então, a gente sempre tinha inarizushi, tinha o ‘futomaki’, tinha kabocha cozida com carne, sekihan, arroz numinoso com azuki, tofu e obviamente, os cozidos como tempurá. É uma família grande, então era muita comida”, conta Toshi.

Mas, não imaginava que se tornaria um chef de cozinha. Na época dos vestibulares, optou por uma profissão tradicional e prestou engenharia. Não chegou a passar quando percebeu que não era para ele. Até que sua mãe sugeriu que ele estudasse gastronomia.

O chef, Toshi Akuta, preparando a finalização do prato



“Na nossa família, tudo sempre girava em torno da mesa, da cozinha. Eu sempre gostei da cozinha, então, sempre tava lá ajudando as minhas tias, as minhas avós a cozinhar. Desde sempre, desde que eu me entendo de gente, eu estava na cozinha. E aí minha mãe falou, por que você não faz uma faculdade de gastronomia que você gosta? Aí eu nem sabia que existia. Eu era tão desligado, assim, era horrível pra estudar, nem sabia que existia isso. Aí eu fui lá, pesquisei, entrei na faculdade de gastronomia. Só que quando eu entrei, eu já tinha uma coisa na minha cabeça que queria fazer comida ocidental. Eu não queria fazer comida japonesa” ele conta, rindo.

Por isso, sua carreira começou bem longe dos Izakayas e dos sushis. Primeiro, foi confeiteiro e seguiu para a alta gastronomia brasileira. Seguiu para a culinária italiana e francesa até que acabou trabalhando em um restaurante japonês. Ele percebeu que era isso o que realmente queria fazer e nunca mais largou. Passou por diversos lugares e teve vários mestres, e demorou até decidir ter seu próprio restaurante. Mas, conta que demorou para ver o afeto na comida japonesa que preparava.

“Em muitos lugares, a gente faz porque é o nosso trabalho, é corrido e estressante. Hoje eu vejo muito mais esse lado afetivo dentro da cozinha. Então, eu tento ensinar os meus cozinheiros a como cozinhar com amor. E prestar atenção nos detalhes de cuidar do cliente, cuidar do alimento, e eu me vejo muito como meus antepassados cozinham” diz Toshi.



Começou a trabalhar no boteco japonês no Izakaya Matsu, no bairro de Pinheiros, em São Paulo. Ele aprendeu com dona Margarida Haraguchi e seu marido, já falecido, Massanobu, a arte do Izakaya e da cozinha aberta e dos balcões. Enquanto Massanobu foi seu mestre da cozinha quente, ele e a mulher comandavam o Izakaya Issa. O Matsu, onde Toshi trabalhou e ficou conhecido no ramo, era comandado pelo filho do casal, Sérgio.

O Otoshi não foi o primeiro restaurante de Toshi. Durante a pandemia, ele abriu o delivery de sanduíches japoneses, Amo-te-sando, que logo se tornou um sucesso, se destacando pelo diferencial durante a crise mundial.

Quando se pensa nos danos gerados na economia pela pandemia da Covid-19, o mercado gastronômico, um dos mais afetados, logo vem à mente. Cerca de 12 mil estabelecimentos da área fecharam suas portas em meio à crise, alguns se destacaram por conseguir sobreviver. Mentes geniais e empreendedoras como a de Toshi Akuta que, além de implementar sistemas de delivery impecáveis e trabalhos de marketing diferenciados nas mídias digitais, superaram as expectativas negativas do cenário caótico do país, transformando a crise em mais uma história de sucesso.

Depois de deixar a cozinha do Izakaya Matsu em março de 2020, Toshi enfrentou dúvidas sobre como ganhar a vida em meio à quarentena. Inspirado por uma ideia da namorada, ele lançou um serviço de entrega de sandos. De fácil transporte, esses sanduíches são comuns em lojas de conveniência no Japão e também podem ser encontrados em izakayas aqui no Brasil. O mais famoso no menu dos botecos japoneses em São Paulo é o katsu sando, feito com milanesa de porco.

Batizada de Amo-te Sando, a loja aceitava pedidos sob encomenda, feitos por mensagens via Instagram (@amo_te_sando) e podiam ser retirados na casa do chef, em Pinheiros.

O menu oferecia três opções: karê, curry japonês com carne desfiada e ovo cozido; karaage, frango frito; e tamago, ovo com maionese, pepino e molho verde, todos servidos no pão de leite de Hokkaido. Além dos sanduíches, ele também preparava empadinhas de karê às terças-feiras.

Toshi fechou o restaurante por delivery para realizar o sonho de criar o próprio Izakaya e focar no Otoshi, mas tem planos de reabrir o local em breve. Hoje, o Otoshi já possui sua cozinha especial para preparar os pedidos por encomenda e ele deseja incrementar o Amo-te-Sando no mesmo local.



“Eu já tinha um público muito fiel. Uma galera que me acompanha há muitos anos e me acompanha até hoje, eles que me ajudaram a dar certo. Foi um negócio de sucesso, durou 3 anos e foi bem legal” ele conta.

Desde que começou a trabalhar com a comida japonesa e decidiu que queria ter seu próprio restaurante, Toshi sabia que teria um Izakaya.

“Eu acho que agora a comida quente tinha que ter alguma coisa pra não morrer, sabe? Sinto um pouco de falta disso na culinária japonesa aqui no Brasil. Acho que até alguns anos atrás, pelo menos, eu nunca via restaurantes assim. Só sushi, só sushi. Era bem difícil. Você tinha alguns poucos restaurantes de comida quente, mas acabava ficando muito nichado, muito escondidinho, né? Apenas as portinhas da Liberdade, praticamente”, ele explica.

A decoração do Otoshi é tradicional, Toshi brinca que queria fazer um Izakaya com pé no Japão, mas também um local acolhedor para os clientes. O restaurante é intimista, com objetos decorativos que Toshi trouxe com seus próprios gostos pessoais, mas também peças que os clientes trazem de viagens e ele vai pondo nas paredes, sem pensar muito.



O segundo andar, inaugurado depois de seis meses do primeiro andar, segue uma linha que remete ao Japão recente. O bar fica no andar de cima, e usam bastante LED, com luz indireta, bem diferente do andar de baixo. Em apenas um lugar, ele criou dois ambientes, contando a história do Japão tradicional e contemporâneo.

No Otoshi, além de poder consumir os petiscos no balcão, local privilegiado que permite observar a equipe em ação, há uma varanda, algo raro nos bares japoneses da cidade.

“As pessoas entram aqui e se sentem muito à vontade, se sentem em casa. E esse sempre foi o meu principal objetivo quando abri o restaurante. Desde a louça que eu uso. Eu não uso nenhuma louça muito chique, porque eu não quero criar essa fama de que a culinária japonesa é cara. Sempre quis fazer uma coisa mais que abraçasse todo mundo”, ele conta.

No cardápio, ele quis ser diferente dos outros Izakayas, colocou seu olhar nos petiscos japoneses que já existem e procurou ter um pouco de tudo, para agradar todos os gostos e tornar o Otoshi uma porta de entrada à gastronomia japonesa, para quem não conhece e acredita que seja apenas peixe cru.

“Foi um tiro no escuro. Eu não sabia se ia dar certo. E aí eu peguei esses pratos, recriei sobre o meu olhar. Tem alguns pratos que eu criei da minha criação, da minha cabeça, que hoje é sucesso. Tipo o mix de cogumelo, que é o prato que mais sai hoje no restaurante, uma criação minha. Então, pra mim foi muito natural. Mas a minha vontade mesmo era de apresentar os pratos, uma culinária diferente. E que seja de fácil assimilação aqui pro público brasileiro. Então, eu trabalho muitos grelhados no carvão, que vão se assemelhar muito ao nosso churrasco. Trabalho muito bem as frituras também, os cozidos. Isso foi caindo no gosto do pessoal”, explica Toshi.





Com ingredientes brasileiros, ele tenta implementar uma visão japonesa nele. Escolhe os ingredientes que se assemelham com os originais usados no Japão, mas traz para o paladar e gosto brasileiro, sem deixar que percam sua essência.

Criação da casa e queridinho do público, o kinko sautêé é um mix de cogumelos cremoso com farofa de panko com um toque de limão siciliano





Entre as opções disponíveis estão o kimpira gobô, raiz de bardana em fios com cenoura refogada em dashi e servida morna, e o cupim shioyaki, fatias finas de cupim grelhadas com um toque de sal, que combinam perfeitamente com o onigiri, arroz branco moldado que pode ser grelhado e servido com alga nori.

Fazem sucesso também a porção kinoko sautée, composta por cogumelos shiitake, shimeji e eryngui salteados com manteiga, creme de leite e shoyu, finalizados com uma farofa de pão, e o tebakarrague, asas de frango fritas à moda japonesa.

Para acompanhar os petiscos, há cinco opções de saquê, como o Miyako Homare e cervejas long neck, além de um drinque, o highball de uísque com club soda e limão. O chef conta que na carta de bebidas, se manteve tradicional e deixou com poucas, mas boas, opções.

“Eu nunca quis ter uma carta muito extensa de drinks. Eu quis fazer uma coisa mais simples. Então, eu peguei o haiboku, que é o drink tradicional de Izakaya. É um drink fácil, um drink saboroso, refrescante, que vai combinar com os pratos. E muito sake. Esse foi o meu principal foco”, ele diz.

Antes de seguir carreira, Toshi acreditava que a gastronomia estaria apenas na sua vida pessoal, as memórias afetivas da infância, o gosto por cozinhar para quem ama e inventar suas modas no conforto de casa. Mal podia esperar que conheceria a mulher de sua vida a partir da culinária e da profissão como chef.

Conheceu a influencer Cláisse Duarte a partir do trabalho. Ela dá dicas de restaurantes, viagens, o que fazer em São Paulo, e até ensina receitas. Convidou Toshi para participar de seu podcast e ele aceitou, ele conta que depois disso, se reencontraram e começaram a sair. Toshi conta que no início, ela foi difícil e ele teve que insistir, mas uma vez que começaram a passar tempo juntos, nunca mais se desgrudaram e hoje em dia, moram juntos e fazem planos para o casamento. Para Toshi, eles já estão casados, mas ela exige o pedido e a festa.

Cláisse conta que sempre gostou do Japão, ela e a irmã passavam horas consumindo conteúdo do país, experimentando comidas e restaurantes e sonhando em conhecer o lugar do outro lado do mundo. Cláisse e Toshi tinham viagem marcada, mas de última hora, ela desistiu pois não poderia ir sem a irmã e eles remarcaram o sonho para outubro de 2024.

Especialidade da casa, o Onigiri é um bolinho de arroz envolto em nori



Enquanto Toshi é tímido e na sua, Clarisse é extrovertida e engraçada, não tem papas na língua e é capaz de fazer desconhecidos rirem enquanto está sentada do balcão do Otoshi, tomando sake com as amigas e esperando que Toshi sirva seus melhores pratos.

Ela jura que um pouco das criações dele tem um dedo dela, do que ela usa em casa. Ele não nega. E ela vai contra a maré: de longe o prato mais famoso do restaurante é o mix de cogumelos, ela prefere o quiabo, que vai com o molho que ela inventou quando colocou o vegetal na airfryer.



RELAÇÃO ENTRE A IMIGRAÇÃO *japonesa no Brasil e a culinária*

Os laços entre o Brasil e o Japão, que começaram em 1908 com a chegada do primeiro navio, “Kasato-Maru”, trazendo imigrantes japoneses, e continuaram a se fortalecer, unindo brasileiros nativos e descendentes de japoneses, que já estão na quinta geração. Essa relação não se resume apenas a laços históricos e culturais, mas também envolve a interação entre um país do Primeiro Mundo e um país em desenvolvimento.

Ao longo da imigração japonesa para o Brasil, ocorreram transformações significativas na chamada “Colônia Japonesa”. Antes da Segunda Guerra Mundial, a colônia era composta por indivíduos com projetos pessoais semelhantes, interesses econômicos parecidos e necessidades pessoais e sociais comuns, além de afinidades raciais, culturais e de hábitos e tradições. Naquela época, a maioria dos imigrantes japoneses, assim como os de outras origens, pretendia acumular riqueza e retornar ao país de origem com suas famílias.

No entanto, após a guerra e a derrota do Japão, uma mudança começou a ocorrer na “Colônia Japonesa”, em um movimento conhecido como Shindo-Remei. Gradualmente, a “Colônia” se transformou de um grupo étnico-cultural minoritário para uma comunidade integrada na sociedade brasileira, assimilando valores socioculturais brasileiros e participando ativamente da economia nacional em diversos setores.

Com a aceitação da derrota do Japão na Segunda Guerra Mundial, muitos imigrantes japoneses, com filhos em cursos secundários e universitários, decidiram adotar o Brasil como sua pátria e estabe-

leceram residência definitiva no país. Eles se dedicaram a educar seus filhos (“nisseis”) segundo o modelo brasileiro, para que pudessem alcançar um nível social mais elevado. A competência e seriedade dos imigrantes japoneses se refletem no sucesso dos nisseis, muitos dos quais concluíram cursos universitários e se destacaram em diversos segmentos da sociedade brasileira.

Os primeiros imigrantes japoneses se estabeleceram nas regiões Sudeste e Sul do Brasil, especialmente no Paraná. Além de Assaí e Bastos, fixaram-se em municípios como Curitiba, Uraí, Londrina e Maringá, no Paraná, e em São Paulo, Mogi das Cruzes, Suzano e Pereira Barreto, em São Paulo. Eles também se expandiram para outras localidades, como Campo Grande, Belém e Manaus.

O Japão é um dos países que mais se destacam pelo capricho e imaginação na apresentação das refeições. Com comida repleta de cores e texturas, a meticulosidade do preparo faz jus à comparação com outras cozinhas mundialmente renomadas, como a chinesa e a francesa. Estas duas, em sua elaboração, buscam desenvolver uma mistura harmônica de ingredientes, enquanto a culinária japonesa procura preservar as propriedades intrínsecas de cada componente.



Tomates, espargos e shimeji são ingredientes usados no lamen vegetariano

Em primeiro lugar, concebemos que os conhecimentos da gastronomia ganham sentido se relacionados à história de um povo, ou mesmo da humanidade. Para os japoneses, não basta se alimentar: a alimentação leva à compreensão do mundo e do homem que prepara e que degusta os alimentos. Por esse modo de pensar também somos levados a discutir quanto se tem falado numa sociedade menos excludente.

A culinária, analisada sob o aspecto histórico, revela que o paladar e a sensibilidade na preparação dos pratos estão intrinsecamente ligados aos momentos culturais e ao estilo de vida japonês. A experimentação, baseada na tentativa e erro, foi uma técnica amplamente utilizada pelos japoneses para a criação e adaptação de diversos pratos. Isso é evidente na adaptação ocorrida no Brasil durante a imigração japonesa.

O apelo do mundo ocidental pela estética e pela luta contra a obesidade encontrou na culinária japonesa um valioso objeto de exploração. As técnicas de elaboração dos pratos tornam interessante o estudo de suas origens, mitos e credos. Os ingredientes utilizados

abrem novas perspectivas para a utilização e reutilização de alimentos no Ocidente, abordando questões de escassez e aproveitamento de sobras. As cores e texturas dos pratos proporcionam uma riqueza de detalhes que envolvem os cinco sentidos humanos, gerando um prazer único na alimentação.

A constatação de que as diferenças culturais influenciam as interações sociais e percebem o “outro” como um estrangeiro reforça a construção de identidades étnicas entre grupos de imigrantes. Isso leva à formação de grupos baseados em sinais que identificam as pessoas entre si.

Além disso, compartilha-se da visão de Zanini (2005) sobre identidade étnica ao estudar a italianidade com descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul. Para Zanini, a identidade étnica permite que o indivíduo crie um discurso sobre si mesmo, onde os elementos simbólicos e afetivos têm grande importância. Nesta perspectiva, são considerados sagrados os elementos emprestados do mundo dos antepassados. Assim, o discurso sobre si mesmo não pode abranger a totalidade do “ser italiano”, seja no Brasil, seja na Itália.

As manifestações culturais podem passar por uma “reinterpretação” quando são “res-significadas” de acordo com a cultura do grupo dominante. A “aquisição” de aspectos culturais da sociedade dominante, no que é chamado de processo de “aculturação”, sugere que não há perda de cultura nem superposição de uma cultura sobre a outra.



Korokke recheado com milho e molho apimentado

Mas, no caso do casamento entre Brasil e Japão, o período da Segunda Guerra Mundial e o pós-guerra foi definitivo para estabelecer a relação entre as culturas.

O Brasil rompeu relações diplomáticas com o Japão em 28 de janeiro de 1942, juntamente com a Alemanha e a Itália, os três países do Eixo. Essa decisão foi tomada sob o impacto político do ataque japonês à base americana de Pearl Harbor em dezembro de 1941 e seguindo uma resolução aprovada na III Reunião dos Chanceleres Americanos, realizada no Rio de Janeiro.

A resolução buscava que as nações aliadas aos Estados Unidos cortassem relações diplomáticas com as potências do Eixo em bloco, como demonstração de solidariedade continental em resposta à agressão japonesa a um país do continente americano.

Apesar da unanimidade não ter sido atingida, o Brasil se alinhou à posição americana e rompeu relações com o Eixo, mesmo diante de ameaças da Alemanha e Itália de considerar o rompimento como uma declaração de guerra.

Em 28 de janeiro, o Ministério das Relações Exteriores enviou novos telegramas às embaixadas, confirmando a decisão do presidente da República de romper relações diplomáticas e comerciais com os países do Eixo.

Os embaixadores alemão, italiano e japonês no Brasil foram informados da ruptura e notificados de que deveriam deixar o país. Embora o Japão não estivesse diretamente envolvido nos afundamentos de navios brasileiros que levaram à declaração de guerra contra a Alemanha e a Itália em agosto de 1942, o rompimento diplomático em janeiro demonstra a influência do contexto geopolítico global e da pressão americana

sobre a política externa brasileira durante a Segunda Guerra Mundial.

Segundo o artigo “A declaração brasileira de guerra ao Japão”, escrito por Fábio Koifaman e Humberto Manabu Oda:

“No dia 23 de janeiro de 1942 o Itamaraty remeteu às embaixadas do Brasil em Berlim, Roma e Tóquio o seguinte telegrama: ‘Comunico a Vossa Excelência, solicitando aguardar ulteriores instruções, a aprovação dada, na noite de hoje, na Reunião dos Ministros do Exterior dos países americanos, à Resolução, segundo a qual as repúblicas deste hemisfério, por solidariedade continental, consideram como feita a cada uma delas a agressão feita por qualquer país não continental a qualquer das repúblicas deste continente e reafirmam a determinação de cooperarem todas juntas até que desapareçam os efeitos daquela agressão que consideram como uma ameaça imediata à liberdade e à independência das repúblicas americanas, ficando assim recomendada a ruptura de relações com o Japão, Alemanha e Itália, por ter o primeiro agredido um país do continente americano e os outros dois declarado guerra a esse mesmo país’”

A decisão do Brasil de seguir a posição dos EUA, a comunicação da ruptura às embaixadas brasileiras e aos embaixadores do Eixo no Brasil, e a formalização do rompimento em 28 de janeiro de 1942.

Os cidadãos japoneses residentes no país sofreram restrições e controles semelhantes aos impostos aos cidadãos alemães, considerados inimigos na época. O texto cita, como exemplo, a exigência de informações detalhadas sobre os residentes alemães, italianos e japoneses em todos os municípios brasileiros. Essas informações incluem dados sobre posse de rádio, armas, idioma falado e frequência escolar dos filhos.

Além disso, o artigo de Koifaman e Oda afirma que as restrições de mobilidade aplicadas a alemães e italianos também se estenderam aos japoneses. O governo brasileiro tratou os cidadãos japoneses como inimigos, submetendo-os a medidas de controle e restrição semelhantes às aplicadas aos cidadãos de países com os quais o Brasil estava em guerra.

Assim, durante a Segunda Guerra, a visão sobre a cultura japonesa no Brasil tornou-se predominantemente negativa, marcada pelo medo do “perigo amarelo”. No Japão, a derrota na guerra levou a um questionamento da identidade e da cultura japonesa, com a ocupação americana influenciando a reconstrução do país e a reinterpretação da cultura.

No Brasil, os imigrantes passaram a alfabetizar crianças em português e inglês, deixando de ensinar o japonês e aspectos da cultura nipônica.

“A prática do ximtoísmo e do budismo era encarada pela população não-asiática como algo que sugeria a ligação com o nacionalismo japonês. O contato com as famílias no Japão era limitado. O hábito de se manterem em boa parte concentrados em comunidades mais ou menos fechadas, por conta da manutenção de costumes e da manutenção da língua japonesa cotidiana, não contribuía para a extirpação dessa suspeita. Essa suspeita não levou a violência física contra os imigrantes na maioria das vezes, mas a um distanciamento civil, pois de maneira geral se mantinham as relações de trabalho sem grandes mudanças. Se utilizava o termo pejorativo ‘bode’ para se referir aos homens japoneses devido à barbicha rala que muitos ostentavam”, conta o professor Alvaro Hashizume Alegrete do departamento de História da PUC-SP.

No entanto, segundo o texto “Interpretações da ‘cultura japonesa’ e seus reflexos no Brasil” de Ernani Oda (2011), a partir

da década de 1960, o Japão experimentou um grande crescimento econômico, o que levou a uma revalorização da cultura japonesa, tanto no Japão quanto no Brasil.

“Depois da guerra, contudo, principalmente a partir da década de 1960, ocorre uma guinada em sentido contrário. As opiniões negativas passam a se tornar minoritárias, e o Japão se torna gradativamente um símbolo de modernidade, desenvolvimento e progresso, um país que, por ter se tornado uma das maiores potências econômicas mundiais deveria ser visto como modelo no caminho do Brasil rumo ao primeiro mundo. A ascensão social de vários imigrantes japoneses na sociedade brasileira fortalecia tais ideias. É a partir desse período que se consolida uma imagem positiva dos japoneses e seus descendentes. Eles seriam trabalhadores e aplicados nos estudos, traços culturais supostamente japoneses.”

Para o autor, a cultura japonesa no período pós-guerra oscila entre a busca por se moldar aos padrões ocidentais e a afirmação de uma identidade única, culminando em um neonacionalismo que busca se projetar globalmente. É fundamental ter em mente essa complexidade e evitar visões essencialistas e acríticas da cultura japonesa, tendo em vista que a forma como a cultura japonesa é apresentada e consumida, tanto no Japão quanto no Brasil, está intrinsecamente ligada a relações de poder e a um contexto histórico em constante transformação.



Sanduíche japonês, o bao, é recheado com pepino, barriga de porco e cream cheese



“Boa parte dos descendentes de imigrantes mantiveram suas ligações com o espaço rural, constituindo cooperativas e participando da política local, favorecendo o crescimento de associações culturais, que haviam sido suprimidas no período anterior. Se percebeu um movimento forte de filhos desse imigrantes em direção à educação superior e ao trabalho nas metrópoles. Famílias com muitos filhos, nas quais todos praticamente seguiam para as cidades maiores em busca de novas carreiras, na área comercial e financeira em especial. Poucos buscaram o retorno ao Japão. Um traço importante é que muitos perderam contato com familiares que estavam naquele país, devido à destruição durante a guerra e isso só foi retomado décadas depois”, diz Alvaro.

A partir da década de 1990, se iniciou um movimento conhecido como o neonacionalismo japonês. O movimento buscava resgatar o orgulho nacional através da cultura japonesa, dentro de uma lógica globalizada. Foi nessa época que a gastronomia japonesa ganhou espaço nos Estados Unidos e dessa forma, passou a ser conhecida e apreciada pelo resto no mundo.

No Brasil, o movimento se manifestou pela ascensão social dos imigrantes japoneses e contribuiu para a imagem positiva do japonês como trabalhador e dedicado aos estudos, reforçando estereótipos culturais.

No Brasil, as comemorações do centenário da imigração japonesa em 2008 refletiram essa tendência, com a celebração de símbolos nacionalistas japoneses. E as crianças, descendentes de imigrantes, que tiveram uma lacuna da criação sob os aspectos da cultura japonesa, cresceram e foram em busca desses aprendizados.

As ideias predominantes no Japão sobre sua própria cultura moldaram a forma como os imigrantes japoneses e seus descendentes foram vistos no Brasil, enquanto a experiência da imigração também serviu para alimentar e legitimar certas visões sobre a cultura japonesa.

Entendendo a gastronomia como parte da cultura neste contexto histórico, a culinária japonesa cresceu mundialmente. Restaurantes de sushis e adaptações com cream cheese surgiram nos Estados Unidos e logo chegaram ao Brasil como os populares rodízios.

Karé com cenoura, batatas e filé mignon





As adaptações foram feitas de acordo com o paladar de cada país que se inspirou em receitas e formas de cozinhas japonesas e foram ganhando apreciadores ao redor do globo. Por isso, é comum ouvir dizer que a comida japonesa que é feita fora do Japão é muito diferente daquela feita no país.

Enquanto os pratos frios conquistaram o mundo, os pratos quentes continuaram a ser preparados dentro de casas de imigrantes e apenas em um momento mais recente da história, passaram a ser consumidos por não-japoneses.

Restaurantes tipo izakayas, omakasse e casas de lamen surgiram apenas nos últimos 20 anos no Brasil e em sua grande maioria, são comandados por filhos, netos ou bisnetos dos imigrantes japoneses do século 20.



“A imigração japonesa trouxe para o Brasil uma série de tradições culinárias, que foram adaptadas ao longo das gerações. Pratos como sushi e tempurá passaram a usar ingredientes brasileiros, criando uma nova vertente da culinária japonesa. Com o tempo, alguns aspectos autênticos se perderam, mas os imigrantes e seus descendentes mantiveram vivas técnicas e pratos fundamentais, ajudando a gastronomia japonesa a se tornar parte da cultura alimentar brasileira”, diz o chef Denis Watanabe, do restaurante Watanabe, em São Paulo.

JOJO RAMEN:

como fazer comida para emocionar

Olámen é o macarrão japonês feito a partir da farinha de trigo. Mas, sua história não se iniciou no Japão, mas na Mesopotâmia, atualmente no Irã, há cerca de 7 mil anos, quando o cultivo da farinha de trigo foi desenvolvido e, com o tempo, espalhou-se pelo mundo.

A partir disso, o pão foi criado na Europa, enquanto o macarrão começou a se desenvolver na Ásia, especialmente na China.

O ramen tem origem chinesa, e o nome inicialmente se referia a dois outros pratos: Chūka soba e Shina soba, ambos traduzidos como “macarrão chinês”, mas com nuances diferentes. O Japão só adotou o termo no final do século 19, durante sua revolução industrial. Naquela época, os trabalhadores, que tinham pouco tempo para preparar suas refeições antes de ir para o trabalho, passaram a frequentar restaurantes de ramen.



Missô lámen com katsu, ovos cozidos, acelga e nori



“Chegou ao Japão no século 19, mas foi popularizado no período pós-Segunda Guerra Mundial. Ele se tornou rapidamente popular no Japão, que adaptou e criou diferentes variações, com caldos e ingredientes regionais. Atualmente, o lámen é um dos pratos mais queridos no Japão, conhecido pelo sabor profundo e variedade de estilos”, diz o chef Denis Watanabe.

Com o tempo, o Japão desenvolveu diversas variações de ramen, sendo a principal diferença entre elas o caldo, que pode variar de shio (salgado) a tonkotsu (caldo de porco). O macarrão, no entanto, continua a ser feito com kansui, uma água alcalina local que dá ao ramen sua textura firme e sua característica cor amarela.

Quando chegou ao Japão, os chineses chamavam o prato de lamian, e com o tempo ele foi se transformando em lámen. O termo “ramen” é a romanização da palavra ラーメン, que quando pronunciada pode ser dita como “lámen”, afinal, os japoneses não têm a pronúncia do r em seu vocabulário.

Apesar da confusão que pode acontecer com o nome do prato ser “lamen” ou “ramen”, ambos termos estão certos e significam a mesma coisa.

No Brasil, o Jojo Ramen é uma casa de ramen que vem conquistando a capital paulista, e sonha com o resto do país. Com planos de abrir uma nova filial no Rio de Janeiro, a quarta do restaurante, a dupla de amigas Simone Xirata e Yasmin Yonashiro provam que é possível misturar amizade e boa comida com negócios.

Com oito anos completados em 2024, a história do Jojo Ramen iniciou-se em uma viagem de Xirata ao Japão. Formada em administração, com experiência no mercado financeiro e na área de tecnologia, ela sempre teve o desejo de ter o próprio negócio, sem nunca encontrar o ramo certo para si mesma.





À direita Yasmin Yonashiro e a esquerda, Simone Xirata no Japão. Reprodução / Instagram / [@jojoramen](https://www.instagram.com/@jojoramen)



Na época, comeu lámen pela primeira vez. “Quando eu comi, eu falei: que comida incrível, sabe? Aquela coisa que fala, assim, de afeto, de abraço e que comida que emociona. Voltei para o Brasil muito empolgada, são coisas que conectam tudo que eu gosto, que é a culinária japonesa e a cultura”, conta.

Para ela, conhecer o lámen durante sua primeira viagem ao Japão foi como um processo de reconexão e descoberta. A combinação de uma comida deliciosa, em um lugar que tinha um significado especial, junto de sua família, foi um momento revelador. Simone encontrou o que chamam de “ikigai”, ou seja, um propósito de vida, que unia sua conexão com as raízes familiares com a cultura japonesa.

“Na gastronomia japonesa, ele se reflete na dedicação e cuidado ao preparar a comida. O ikigai no trabalho de um chef japonês pode ser encontrado no comprometimento com a qualidade, na busca pela perfeição e na satisfação em compartilhar uma experiência culinária que faz parte de sua cultura e paixão”, explica Watanabe.

Desde pequena, ela conheceu e vivenciou a cultura japonesa no Brasil. A viagem teve o intuito de conhecerem Okinawa, Kioto e Fukuoka, cidade de origem dos seus avós.

A infância de Simone foi marcada pela forte influência de sua avó, que tinha raízes em Okinawa e costumava cozinar muitos pratos típicos da região. A culinária distinta, apesar de ser parte do Japão, com uma cultura e pratos completamente diferentes do restante do país. As refeições na casa de Simone frequentemente incluíam carne de porco e caldos mais pesados, como o cozido chamado “um bosak”, que se assemelha a um “shime”, mas com uma base mais rica e carregada de óleo.

A culinária okinawana, em geral, é conhecida por ser mais densa, utilizando mais óleo e carne de porco. Sushi e sashimi, embora presentes em festas, não eram tão comuns em sua rotina diária. A mãe de Simone também costumava preparar comida japonesa em casa. Com o casamento de seus pais, sua mãe começou a aprender e a cozinar outros tipos de pratos japoneses, que iam além das tradições de Okinawa.



A região é um arquipélago e a província mais ao sul do Japão, é conhecida por seu clima tropical, pelas praias e recifes de corais. Na culinária, um dos pratos típicos leva o nome do local: Okinawa soba.

Apesar do nome, não é a mesma coisa que yakisoba. Embora ambos sejam da culinária japonesa e incluam macarrão, legumes e carne, eles têm diferenças importantes. O Okinawa soba é preparado com um macarrão artesanal e servido em um caldo especial, o que requer ser consumido em uma tigela. O prato também é complementado com tiras de omelete, cebolinha e carne de porco frita. Pode-se adicionar shoyu ou pedaços de gengibre a gosto.

Há diferentes tipos de Okinawa soba, incluindo o tradicional e versões com tofu. As variações ocorrem principalmente nos acompanhamentos, que podem variar com legumes da região.

Inspirada com a comida japonesa ao conhecer o lámen, Simone passou cerca de três anos criando o que seria o Jojo Ramen, um restaurante que deveria servir uma comida que tem o poder de emocionar.

Para criar o cardápio do Jojo, Simone trouxe um chef diretamente do Japão. Ela conta que começou a

procurar chefs japoneses por meio de e-mails, sem conhecer ninguém pessoalmente, e alguns profissionais responderam ao seu convite. Simone viajou ao Japão para experimentar suas comidas e conversar com eles.



Eventualmente, Simone escolheu o chef Koitani Takeshi, que já tinha uma escola de ramen no Japão e havia realizado um projeto de consultoria nos Estados Unidos, montando uma casa de ramen de sucesso.

O chef está no ramo de ramen há mais de 22 anos e é especialista no ramen, desde o tradicional até as últimas tendências. Sua loja de ramen tem estilo próprio, inaugurada há cerca de 20 anos, era uma famosa loja de ramen em Tokyo onde as pessoas faziam fila todos os dias. Seu toque especial é usar carne de porco, em vez de frango, como a receita tradicional.

Ele é a primeira pessoa a iniciar um estilo de negócio chamado cultivo duplo, o que era raro na época, e criou uma série de marcas de ramen. Ele se tornou um pioneiro na indústria de ramen. Ele iniciou uma escola de ramen em 2018 para difundir e corrigir a cultura alimentar japonesa, especialmente o ramen para ensiná-lo a muitas pessoas. A loja que ele produziu tornou-se mundialmente famosa e os graduados da RAJUKU estão trabalhando com sucesso em todo o mundo.

O desafio que Simone propôs a Koitani foi criar um ramen com ingredientes brasileiros, mantendo a essência japonesa. Ela queria que ele desenvolvesse o melhor ramen do Brasil, utilizando os melhores insumos disponíveis no país.

Ele aceitou o desafio e veio ao Brasil, onde passou seis meses pesquisando ingredientes e visitando produtores locais. Juntos, eles compuseram o cardápio do Jojo, inicialmente focando nos lamens mais tradicionais de Tóquio, como o shoyu e o tsukemen. No entanto, decidiram incluir o miso, um ingrediente que se harmoniza bem com o paladar brasileiro devido ao seu tempero mais forte.





O desafio que Simone propôs a Koitani foi criar um lamen com ingredientes brasileiros, mantendo a essência japonesa. Ela queria que ele desenvolvesse o melhor lamen do Brasil, utilizando os melhores insumos disponíveis no país.

Ele aceitou o desafio e veio ao Brasil, onde passou seis meses pesquisando ingredientes e visitando produtores locais. Juntos, eles compuseram o cardápio do Jojo, inicialmente focando nos lamens mais tradicionais de Tóquio, como o shoyu e o tsukemen. No entanto, decidiram incluir o miso, um ingrediente que se harmoniza bem com o paladar brasileiro devido ao seu tempero mais forte.

O cardápio foi elaborado com base nos melhores ingredientes que encontraram no Brasil, com exceção do dashi, que foi importado do Japão. A ideia principal foi adaptar o lamen para que o paladar brasileiro o apreciasse, mantendo, ao mesmo tempo, a alma da culinária japonesa.

Yasmin conheceu o Jojo em sua inauguração, quando também conheceu Simone. No ramo dos restaurantes desde os 18 anos, com experiência em mixologia e hospitalidade. Rapidamente, percebeu que o lamen do Jojo tinha um diferencial.

“Eu fui a primeira a me emocionar com o Jojo. Acho que é natural mesmo. O lamen tem uma coisa que emociona, e é o que a gente quer trazer pras pessoas conhecerem, entenderem que não é só um prato. É muito difícil a pessoa entender que o lamen é um prato muito construído, até pra gente, até pra mim, que sempre amei lamen, mas pra entender que é um prato mega construído, que tem uma complexidade que a gente não imagina”, conta.

Com o sobrenome Yonashiro, típico de Okinawa, Yasmin sempre teve uma forte conexão com sua família Okinawa, por parte de pai. Sua mãe, por outro lado, possui uma mistura de duas regiões diferentes do arquipélago japonês, o que a torna distinta em relação à família paterna.

O bisavô de Yasmin, por parte de mãe, emigrou para Bastos, uma cidade no Oeste Paulista conhecida por sua forte presença Nikkei, onde ele montou uma granja. A mãe de Yasmin foi criada em um ambiente profundamente enraizado na cultura nipônica, tendo estudado nihongako em e vivido intensamente a vida dentro da colônia japonesa.

Em contraste, a trajetória do pai de Yasmin foi bastante diferente. Seu avô foi expulso de sua terra natal pela própria família por querer seguir a carreira de ator, algo que não era aceito por eles. Assim, ele foi enviado ao Brasil, onde se tornou jogador profissional de pôquer e casou-se com a avó de Yasmin. Eles tiveram uma família numerosa, mas o pai de Yasmin, que precisou começar a trabalhar muito cedo, não teve a oportunidade de receber uma formação tradicional japonesa e seu avô rejeitou totalmente essa parte da cultura.

Yasmin sentiu as consequências dessa diferença cultural em sua família. Enquanto sua mãe teve uma formação cultural mais japonesa, ela escolheu não seguir muitos dos aspectos tradicionais, algo comum na segunda geração, que muitas vezes renegava as tradições.

Mas, Yasmin sempre se sentiu atraída pela cultura japonesa. Desde pequena, com nove anos, expressou o desejo de estudar nihongako, algo que seu pai permitiu, embora depois tenha decidido tirá-la das aulas, acreditando que o inglês seria mais útil para sua vida futura.

Quando começou a trabalhar, acabou fazendo sua carreira em restaurantes asiáticos e japoneses. Ela começou trabalhando com bebidas, onde um amigo, mixologista renomado, mostrou como as bebidas estavam profundamente conectadas à cultura. Na época, ela vendia vodka, especificamente Ciroc, uma bebida destilada de uva, que tinha uma ligação cultural distinta. Foi a partir dessa experiência que Yasmin compreendeu que a venda de bebidas não era apenas sobre o produto em si, mas também sobre a cultura que ele representava.

Após cerca de um ano e meio nessa área, começou a trabalhar em restaurantes japoneses, inicialmente como hostess. Sempre apaixonada pela cultura japonesa, mesmo que seus pais não compartilhassem desse entusiasmo, sentia que havia uma conexão profunda com essa cultura, embora não soubesse exatamente o porquê. Trabalhando em um restaurante japonês, ela percebeu que o sake, assim como outras bebidas, estava intrinsecamente ligado à cultura do Japão.



Ali, viu uma oportunidade de unir o sake à cultura japonesa de uma maneira que ainda não existia no Brasil, especialmente porque não havia sommelier de sakê na época. Sua paixão pela culinária japonesa cresceu, e ela percebeu que poderia usar sua posição nos restaurantes para disseminar essa cultura entre os clientes. Essa descoberta foi o que a motivou a se aprofundar ainda mais na gastronomia japonesa e asiática, focado em transmitir a rica cultura que essas bebidas e comidas carregam.

Hoje em dia, o cardápio de bebidas do Jojo é assinado por ela. No restaurante, ela também é responsável pela gestão operacional, organização do salão, eventos e atendimento, enquanto Simone cuida do administrativo e financeiro.

“A gente faz no trabalho um conjunto que a gente fala, a gente tem uma sinergia. Eu não faço a mesma coisa que ela faz, e ela não faz a mesma coisa que eu faço. Eu sou mais da parte realmente

da gestão, do negócio, mas nós duas trabalhamos na parte estratégica, de pensar, desenvolver, como a gente vai criar e inovar o Jojo”, diz Simone.

Para elas, é importante que o Jojo esteja sempre se redescobrindo e evoluindo. Com grandes planos de expandir a marca, elas acreditam que o exercício de inovar é fundamental para o sucesso.

A ideia inicial das donas para o restaurante era criar um ambiente que incorporasse características do Japão, mas que também fosse atraente para o público brasileiro. Elas sabiam que, para isso, precisariam adotar uma abordagem um pouco mais moderna, que despertasse maior interesse entre os brasileiros. Por isso, decidiram que o design estético e visual deveria ter uma influência mais americanizada, com um branding forte, ao invés de seguir um estilo puramente minimalista, comum em muitos estabelecimentos japoneses tradicionais.



A estratégia delas foi uma mistura de conceitos: integraram algumas ideias japonesas com muita inspiração vinda de diversas casas de izakaya nos Estados Unidos, resultando em algo mais contemporâneo. No entanto, o projeto evoluiu muito desde o início. À medida que o restaurante crescia, as sócias sentiram a necessidade de adaptar e re-finhar o conceito original, levando em consideração o que funcionava e o que precisava ser ajustado.



Yasmin explica que “Jojo” significa “para cima, para cima”, e que o nome simboliza o desejo constante de melhorar. A marca do restaurante reflete essa filosofia de evolução contínua. Elas estão sempre dispostas a rever processos, fazer mudanças e implementar novas ideias e acreditam que essa busca incessante por evolução e amadurecimento, tanto como profissionais quanto como pessoas, deve ser traduzida no negócio.

A cada nova etapa, o Jojo passa por mudanças, que elas confessam que pode ser um pouco estressante para a equipe, devido à constante necessidade de adaptação. No entanto, essa abordagem faz parte do DNA do Jojo: evoluir sempre.

Quando perguntadas sobre o que as torna especiais e as diferencia de outras casas, Simone e Yasmin apontam que o que fazem no Jojo é movido por um propósito, e não apenas pelo desejo de ganhar dinheiro. O restaurante nasceu de uma paixão e de uma vocação, com o objetivo de trazer uma comida que emocionasse as pessoas. Para Simone, o mais importante é que esse propósito se transforme em algo significativo, e é isso que vem acontecendo.

Além da paixão pela gastronomia, as duas sócias têm um forte compromisso com a divulgação e o desenvolvimento da cultura japonesa, especialmente a cultura do lamen e do sake. Embora muitas pessoas conheçam e consumam lamen e sake, poucas compreendem verdadeiramente essas tradições culturais, de onde vieram e como os japoneses entendem a comida como uma experiência e um momento sagrado.

Yasmin diz que um dos objetivos do Jojo é educar e disseminar essa cultura de maneira mais ampla, ajudando as pessoas a entenderem a profundidade dessas tradições.

Outro aspecto fundamental que diferencia o Jojo é a preocupação com a qualidade em todos os aspectos do negócio. Simone destaca que o restaurante se baseia em três pilares: um preço acessível, um atendimento de excelência e uma comida de alto padrão. Manter esses três pilares equilibrados é crucial para alcançar a excelência que elas almejam.

Embora nem sempre seja fácil garantir que todos compreendam o que estão tentando alcançar, elas mantêm um nível elevado de cobrança, tanto para si mesmas quanto para sua equipe. O objetivo é que cada cliente que visite o Jojo tenha a mesma sensação de emoção que as motivou a criar o restaurante desde o início.

Com a produção do próprio macarrão e o sal de Okinawa, que descobriram durante uma viagem aos Estados Unidos e não desistiram até conseguirem trazer o ingrediente ao Brasil.



O sal, na verdade, é considerado o grande diferencial do Jojo em relação a outras casas de ramen. Ele contém a maior variedade de minerais do planeta, o que faz com que ele realce ainda mais o sabor dos ingredientes que você inclui no processo. Por isso, o ramen fica ao mesmo tempo mais leve, intenso e saboroso.

Mesmo com as duas tendo raízes okinawananas, foi preciso provar o lámen com o sal da região na Califórnia. Yasmin conta rindo e diz que elas ficaram malucas pelo lámen que comeram lá e foram atrás de descobrir o porquê até chegarem no sal e assim que voltaram ao Brasil, fizeram questão de incorporá-lo no Jojo.

O macarrão é produzido no Jojo Lab, no mesmo local da unidade da Santa Cecília do restaurante. Com arquitetura industrial, o lugar é uma combinação de cozinha central com um laboratório de criação, voltado para explorar novas possibilidades no universo do ramen. O espaço permite o desenvolvimento de diversas receitas tradicionais que ainda não são servidas no Jojo Ramen, além de abrir margem para criações autorais.

Além disso, a cozinha central conta com fogões industriais especialmente projetados, mais baixos, para acomodar caldeirões altos na preparação dos caldos. As coifas também impressionam por suas grandes dimensões. No térreo, um corredor com salas refrigeradas foi instalado para conservar os insumos. Já o segundo andar foi destinado à preparação do macarrão. Segundo Simone, a cozinha foi projetada para atender três restaurantes e também o serviço de delivery.



ラーメン



DIANTE DE IMPORTAÇÃO
SEXUAL, NÃO FIQUE CALADA!
ESTA IMPORTAÇÃO DEVE SER
EVITADA! FAÇA A IMPORTAÇÃO
PROPRIA, SEMPRE, SEMPRE,
ESTA IMPORTAÇÃO PODE TE DESENHAR.

AIZOMÊ: *o lugar da mulher é fazendo sushi*

Por muito tempo, a crença de que mulheres não podiam fazer sushi foi difundida no Japão e no mundo. Argumentos como hormônios, temperatura corporal e menstruação têm sido usados há muito tempo para afastar as mulheres da posição de sushiman, ou seja, quem faz o sushi.





Alguns afirmam que as mãos femininas, por serem mais quentes, comprometeriam a qualidade e frescor do peixe cru. Outros dizem que o ciclo menstrual altera o paladar das mulheres, e há até quem acredite que maquiagem e perfume possam prejudicar o olfato.

Estudos da Universidade de Utah confirmaram que, embora a temperatura corporal feminina seja ligeiramente mais alta, o fluxo sanguíneo nas extremidades (mãos e pés) é menor. Isso significa que, na realidade, as mãos das mulheres tendem a ser mais frias do que as dos homens.

No Japão, o espaço para mulheres nas cozinhas profissionais é limitado, apesar de serem geralmente responsáveis pelas tarefas domésticas. A tradição sustenta que o homem é quem deve preparar sashimis e sushis.

Mas por que não as mulheres? De acordo com o mito, quando uma sushiwoman está em período fértil, a variação na temperatura do corpo poderia alterar o sabor do peixe durante o preparo. Para os japoneses, tanto cozinhar quanto comer são rit-

uais sagrados, e qualquer coisa que interfira nessa sacralidade deve ser evitada.

Mas, a brasileira Telma Shiraishi, nomeada Embaixadora da Comida Japonesa no Brasil, prova que o gênero não faz diferença na cozinha.

Ela começou sua trajetória profissional mais tarde e, como acontece com muitas pessoas na área da cozinha, o caminho não foi direto. Primeiro, entrou na faculdade de medicina, escolha influenciada pelo forte incentivo familiar. Sendo a neta mais velha de imigrantes japoneses, sempre lhe foi enfatizada a importância dos estudos e de ter uma profissão tradicional para garantir uma vida estável e segura.

No entanto, no terceiro ano do curso, ela percebeu que a vocação para a medicina não era sua, e decidiu tentar seguir a área de pesquisa. Ingressou na segunda turma do curso de Ciências Moleculares da USP, focado na formação de cientistas multidisciplinares, mas também não encontrou seu lugar ali.



A chef Telma Shiraishi, fotografada por Rafael Salvador

Foi então que reconheceu seu lado mais criativo e artístico. Ela tentou a publicidade, mas também não se identificou. Nessa época, o movimento da moda brasileira estava começando a crescer, e Telma decidiu seguir essa nova direção, fazendo um curso na área. Rapidamente, começou a trabalhar com Hatem Fauzi, um renomado estilista.

Após alguns anos dedicados à moda, Telma se casou e teve duas filhas, o que a levou a pausar a carreira para cuidar da família. Quando começou a retomar sua vida profissional, ela entrou aos poucos na organização de eventos, uma atividade que sempre fez parte de seu trabalho na moda, onde gostava de planejar desfiles, lançamentos de coleções e outros eventos relacionados.

A culinária sempre fez parte da sua vida familiar. Seus pais gostavam muito de cozinhar, e Telma herdou esse gosto, mas inicialmente via a cozinha apenas como um hobby. À medida que trabalhava em eventos, começaram a pedir que ela não só organizasse, mas também cozinhasse. O interesse cresceu, e ela passou a fazer

cursos livres de gastronomia.

A oportunidade de se tornar sócia de um restaurante japonês surgiu, mas a sociedade não deu certo e o restaurante foi vendido. Isso a inspirou a abrir seu próprio restaurante, o Aizomê, há 18 anos, quando tinha 37 anos.

Combinando referências de moda e culinária, o nome “Aizomê” faz alusão ao tingimento tradicional com índigo japonês, que Telma conectou ao ocidente através do jeans, uma peça popular tingida com índigo. Além disso, o azul é a cor oficial do Japão e está presente, inclusive, nos uniformes usados por atletas japoneses em diversas modalidades esportivas.

“Essas peças de vestuário tingidas com índigo, era o que os samurais usavam por baixo das armaduras, que os guerreiros usavam. Porque o índigo tem, além de deixar tecido resistente, ele tem propriedades antimicrobianas e curativas, eles já usavam essas vantagens. O nome do restaurante e também um pouco desse conceito que eu quis criar”, a chef explica.

O conceito do Aizomê refletia sua busca por autenticidade na culinária japonesa. Na época, ela observava a popularização da comida japonesa com influências americanas, como sushi com cream cheese e temakis, que não faziam parte das tradições que ela conhecia de sua família. Desde cedo, o ato de cozinhar em casa sempre foi presente, algo que ela e sua família apreciavam muito.

Como descendente de japoneses, as pessoas frequentemente questionam sua nacionalidade, perguntando de onde ela vinha ou elogiando sua habilidade em falar português, o que reforçava uma sensação de deslocamento. Esse sentimento de não pertencimento também se manifestou quando Telma visitou o Japão.



Telma explicou que seus avós maternos vieram ao Brasil em um casamento arranjado. Sua mãe, a filha mais velha, nasceu no país. Os avós paternos também emigraram, e o casamento deles seguiu o mesmo modelo, pois a política da época permitia a vinda apenas de famílias constituídas. Isso era uma estratégia de controle, tornando mais difícil para as pessoas escaparem dos sistemas se não estivessem sozinhas.

Sobre a avó paterna, Telma contou que a mãe de seu pai faleceu jovem, logo após o nascimento dele. Seu avô casou-se novamente, e foi essa segunda avó quem criou seu pai e seus outros irmãos. Ela era quem cozinhava com frequência, preparando refeições para a família.

Telma lembra que essa avó cozinhava pratos especiais e gostava de fazer sushi, utilizando nori quando conseguia, ou adaptando com omelete fina quando não havia o ingrediente tradicional. O preparo do futomaki, por exemplo, era uma de suas especialidades.

Além disso, sua outra avó era figura marcante nas reuniões familiares, sempre fascinando Telma com sua dedicação à cozinha, onde preparava refeições para 20 ou 30 pessoas. Essa avó utilizava utensílios e ingredientes diferentes dos habituais no Brasil, como potes com conservas e acessórios exclusivos da culinária japonesa.

Quando questionada sobre quais aspectos da culinária japonesa foram transmitidos para as novas gerações no Brasil, Telma lamentou que muito se perdeu. O trauma da guerra e a pressão para se adaptar à cultura brasileira levaram muitos a renegar suas origens e a não valorizar tradições culinárias japonesas.

Telma explica que isso se deve, em parte, ao trauma que seus pais e avós sofreram durante a Segunda Guerra Mundial. Durante esse período, imigrantes japoneses foram marginalizados, perseguidos e proibidos de falar sua língua ou manter qualquer referência ao Japão. Essa repressão fez com que seus pais optassem por educá-la em português e inglês, em vez do japonês, algo que aconteceu em muitas famílias nipônicas-brasileiras e em outros lugares do mundo.

Isso aconteceu porque em janeiro de 1942, o Brasil rompeu relações diplomáticas com o Japão, o que transformou drasticamente a vida da comunidade japonesa no país. Em fevereiro daquele ano, o governo brasileiro decretou o confisco de imóveis e bens de capital de japoneses que viviam nas áreas costeiras e restringiu suas viagens dentro do território nacional sem autorização policial, tratando-os como cidadãos de “países do eixo”, os inimigos da época.





Segundo o artigo de Fábio Koifaman e Humberto Manabu Oda: “No dia 28 de janeiro de 1942, sob o impacto político do ataque militar japonês a base americana de Pearl Harbor e seguindo resolução exarada pela maioria dos representantes presentes na III Reunião dos Chanceleres Americanos, o Brasil rompeu relações diplomáticas e comerciais com os três países do Eixo: Alemanha, Itália e Japão.”

Nessa conjuntura, muitos japoneses foram detidos simplesmente por falarem sua língua materna, pois havia o temor de que estivessem conspirando politicamente em um idioma que os policiais não compreendiam. As autoridades presumiam que qualquer conversa em japonês poderia representar uma ameaça ao Brasil. Além disso, escolas e associações onde os imigrantes se reuniam para atividades sociais ou comemorações foram fechadas.

Segundo Koifaman e Manabu Oda, “Política essa que, a despeito da não belligerância, reservou por parte das autoridades no Brasil um tratamento aos súditos japoneses residentes na numerosa colônia nipo-brasileira um tratamento idêntico ao reservado aos súditos alemães que residiam no país.”

O governo brasileiro produziu vasta documentação como parte dessas proibições, especialmente entre 1944 e 1957, período marcado por intensas investigações de suspeitos provenientes de nações consideradas hostis. Entre esses suspeitos, os japoneses eram um dos principais alvos.

A polícia utilizava o termo “niponismo” para descrever a suposta conduta comprometedora dos japoneses, acusando-os de colaborar com os inimigos do Brasil durante a Segunda Guerra Mundial.

Havia dois tipos principais de migração: uma em que os emigrantes pretendiam se estabelecer permanentemente no destino, e outra em que o objetivo era apenas acumular ganhos monetários temporariamente. No caso dos imigrantes japoneses, muitos tinham a intenção de permanecer no Brasil apenas por um período limitado. Por isso, não matricularam seus filhos em escolas brasileiras, preferindo ensiná-los nas escolas japonesas dentro da colônia. Essa prática se tornou um problema quando o governo de Getúlio Vargas proibiu o ensino e o uso de línguas estrangeiras no país até que a política restritiva entrou em vigor.

Uma grande quantidade de documentação foi produzida em decorrência dessa política restritiva que criminalizava muitos aspectos da vida cotidiana dos imigrantes. O período de maior produção de registros ocorreu entre 1944 e 1957, impulsionado por investigações baseadas na suspeita sobre a nacionalidade de pessoas consideradas de índole duvidosa.

Entre as atividades suspeitas, houve um número significativo de pessoas de nacionalidade japonesa como alvo das investigações. O termo “niponismo” foi adotado pelas autoridades policiais para descrever a conduta considerada comprometedora dos japoneses, acusados de colaborar com os inimigos do Brasil durante a Segunda Guerra Mundial.

Com essa perseguição, os japoneses passaram a educar seus filhos em português e inglês, além de afastá-los o máximo possível da cultura oriental.

Foi na cozinha que Telma encontrou um caminho para entender e reconciliar sua identidade. Através de muita pesquisa e exploração de suas raízes, ela percebeu que, para ser autêntica, precisava contar sua própria história, sendo fiel à sua herança. Ao abrir o Aizomê, ela incorporou essa visão, resgatando as memórias de seus avós, que atravessaram o mundo e enfrentaram inúmeras dificuldades para proporcionar melhores condições à sua família no Brasil.





A culinária japonesa, para Telma, também é uma forma de preservar essa memória e honrar suas raízes. Ao longo dos anos, ela observou que muitas tradições culinárias foram perdidas ou desvalorizadas, especialmente após a guerra e pela geração que foi criada renegando as origens japonesas, quando muitos descendentes de japoneses tentaram se adaptar à cultura brasileira, deixando para trás parte de sua herança.

Por isso, ao contrário dos pais, Telma fez questão que suas filhas mantivessem essa conexão com suas origens, colocando-as em escolas com raízes japonesas e incentivando o estudo da língua. Com o afastamento da cultura japonesa durante a infância, a chef sempre enfrentou uma crise de identidade e não queria que as filhas passassem pelo mesmo.

“Porque na verdade as pessoas olham pra mim e não acham que eu sou brasileira. ‘Aí de onde você vem? Você nasceu aqui? Nossa, você fala bem português, né?’ Eu via muito isso. Mas, eu não sou brasileira, eu nem falo japonês e com isso, vem outro preconceito. Então eu tenho o preconceito dos brasileiros de não olharem pra mim e assumirem que eu sou, ou posso ser, assim, de cara já assumem que eu não sou brasileira. E por outro lado, quando eu fui pro Japão, ou conhecendo outros japoneses aqui, de cara eu não sou japonesa. Não é só questão de traços, é questão do jeito que você se veste, se movimenta”, ela conta.

E, por ser uma mulher no meio gastronômico japonês que é tipicamente masculino, a chef também foi desacreditada e pouco reconhecida no início da carreira. Para vencer esses desafios, Telma se consagrou na culinária quase que de forma autodidata e tornou o Aizomê um restaurante com comida tradicional o mais fiel possível.

“No começo, o cardápio era bem japonês. Quando a gente fala do Japão, você tem que dominar o que você está fazendo. Então eu tive que fazer um mergulho muito fundo na cultura e na culinária. Só quando eu fiz isso eu percebi que o branco era muito mais embaixo. Não é só saber receita, não é só saber técnica, não é só saber nome de prato, não é só conhecer ingredientes”, ela explica.

Sukiyaki completo com legumes, salada e arroz tipo gohan



Com uma gastronomia muito baseada na sazonalidade e na escassez, por ser um país muito suscetível a desastres naturais, o Japão aprendeu a maximizar o máximo que tinha de recursos naturais disponíveis. Com isso, Telma teve que incorporar diversos aspectos em sua comida que o brasileiro não está acostumado e dessa forma, conquistar o público japonês tradicional.

Também por conta de reproduzir uma culinária de um país totalmente oposto ao Brasil geograficamente, existe um desafio para encontrar ingredientes e os insumos usados por lá.

O restaurante nasceu de Telma com dois sócios que saíram no quinto ano de parceria. Sozinha, ela questionou se o Aizomê se manteria sozinho por ela ser uma mulher, brasileira, que não fala japonês, com um restaurante típico. Nessa época, ela conta, que a maior parte dos seus clientes eram homens japoneses.



Após essa fase difícil, o reconhecimento foi chegando aos poucos. Ela recebeu o título de Embaixadora da Boa Vontade para a Difusão da Gastronomia Japonesa, uma honraria concedida pelo governo japonês. Além de estar à frente da cozinha do Consulado do Japão em São Paulo, ela é a primeira brasileira e uma das poucas mulheres no mundo a receber essa distinção.



Sob sua liderança, o restaurante Aizomê foi eleito o melhor restaurante japonês por três anos consecutivos no guia “Melhor de São Paulo” da Folha de S. Paulo, e em 2019, Telma se tornou a primeira mulher a ser escolhida como Chef do Ano pela publicação.



Em 2021, Telma foi finalista no Latin America's 50 Best Restaurants, na categoria Estrella Damm Chefs' Choice Award — Best Reinvention, pelo seu trabalho no novo Aizomê, na Japan House São Paulo, e pelo projeto social Água no Feijão, que distribuiu mais de 250.000 marmitas desde a quarentena de 2020.

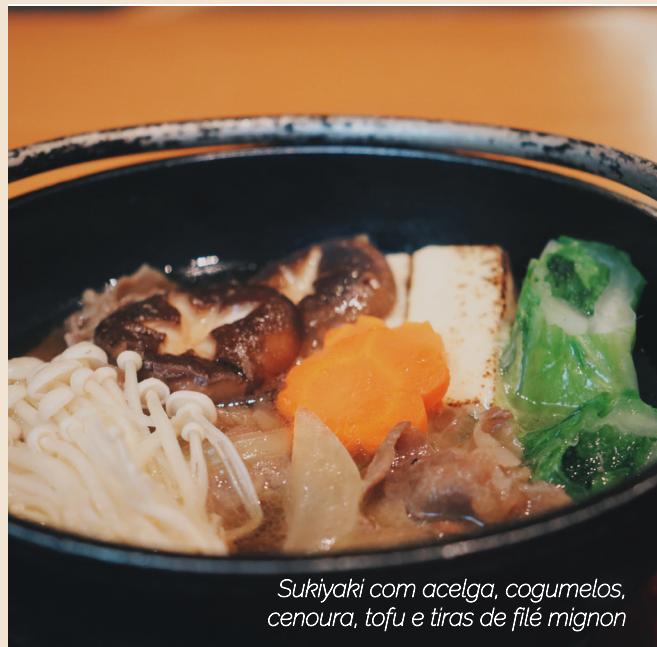
Telma também foi reconhecida como a melhor profissional de cozinha japonesa na premiação Melhores do Ano 2022 da revista Prazeres da Mesa. Nesse mesmo ano, seu restaurante foi eleito o melhor de culinária japonesa pela Veja São Paulo, e Telma recebeu o título de Chef do Ano pelo júri popular.

Nos primeiros anos do Aizomê, Telma se dedicou a criar um cardápio estritamente japonês tradicional. Com pratos como sukiyaki, karê, o korokke e a omelete japonesa tamagoyaki, composta por finas camadas de ovos enrolados.

Com o passar dos anos e a criação da parte da confeitoria, na unidade do Jardim Paulista e do café, na Japan House, a chef partiu para um novo desafio: criar pratos que fossem tantos japoneses quanto brasileiros, para abraçar suas duas culturas e sua identidade como um todo.

A mescla de gastronomias é vista tanto na aparência das comidas como nos ingredientes usados. Os doces, onde fica mais claro a mistura e a criatividade de Telma, segue uma linha clara, com os doces que costumamos comer aqui com ingredientes tipicamente japoneses. O matchá, o mo-rango — ou ichigo — e a baunilha são partes fundamentais dos doces preparados pelo Aizomê.

Para alguns, sejam parte da cliente-la japonesa mais tradicional ou brasileiros que estejam mais acostumados com a versão americanizada da comida japonesa, podem estranhar o cardápio do Aizomê, feito de pratos tradicionais do Japão com pitacos brasileiros.



A CULINÁRIA NIPÔNICA-BRASILEIRA

Umami: como fazer comida japonesa fora do Japão

Doce, salgado, azedo e amargo são as respostas mais comuns para a pergunta: “Quais são os gostos básicos do paladar humano?”. No entanto, essa lista vai além do que geralmente se conhece. Pouco difundido no Brasil, o quinto gosto básico é o umami, uma palavra de origem japonesa que, de forma geral, significa “saboroso”.

Telma considera que a culinária japonesa é baseada na escassez, na habilidade de extrair o máximo do mínimo, valorizando os recursos disponíveis e vivendo intensamente o momento presente. Para ela, essa conexão com o “aqui e agora” é evidente no Japão, onde tudo varia de acordo com as estações: as preparações culinárias, os ingredientes de verão e de inverno, os sabores, a decoração das casas, as cores, e até o humor. Essa mudança sazonal é profundamente marcada na cultura japonesa, refletindo uma conexão intrínseca com o ambiente.



Sukiyaki completo com legumes, salada e arroz tipo gohan

Mini temaki de salmão e atum maçaricados são servidos como aperitivos



Como a forma de pensar no Japão é muito diferente e, para ela, foi essencial compreender essa mentalidade antes de chegar à cozinha e à culinária propriamente ditas. Entender como os japoneses pensam o alimento, as técnicas e os porquês foi um dos maiores desafios que enfrentou. Um aspecto importante foi reeducar seu paladar, especialmente porque, no Brasil e no Ocidente de forma geral, aprende-se desde cedo sobre os quatro gostos básicos: doce, salgado, azedo e amargo, e o famoso “mapa da língua” é ensinado nas escolas. No entanto, no Japão, percebe-se que todos os gostos são sentidos em toda a boca, e isso varia de pessoa para pessoa.

Além disso, o “umami”, o quinto gosto, que é o considerado mais importante na culinária japonesa. Foi um cientista japonês quem descobriu e nomeou o umami, e ele vai além dos gostos convencionais, estando ligado à percepção de certas substâncias através de receptores específicos no paladar. Todo o processo culinário japonês busca esse equilíbrio e harmonia, com foco no umami.

O umami foi descoberto e apresentado à comunidade científica há 115 anos, quando o cientista japonês Kikunae Ikeda concluiu seus estudos sobre o tema. Atualmente, essa data é celebrada globalmente como o Dia do Umami.

“Umami foi identificado em 1908 pelo professor japonês Kikunae Ikeda, que isolou o glutamato de sódio na alga kombu. Ele percebeu que havia um sabor distinto dos conhecidos doce, salgado, amargo e azedo, e o chamou de umami, que significa “sabor agradável” em japonês. O umami é fundamental na gastronomia japonesa, pois eleva o sabor dos pratos, criando uma sensação de profundidade e completude no paladar”, diz o chef Denis Watanabe.

Presente em nossa dieta cotidiana, o umami é percebido pelo paladar em alimentos que contêm o aminoácido glutamato, o principal representante desse gosto, além dos nucleotídeos inosinato e guanilato.

De forma mais saborosa: queijo parmesão, tomate, milho, ervilha, camarão, aspargos e carnes bovina e suína são exemplos de alimentos que trazem o gosto umami.

Mesmo mais de um século após sua descoberta, o debate sobre o umami ganhou força nas últimas duas décadas, especialmente depois de sua validação científica no início dos anos 2000, quando pesquisadores confirmaram a existência de receptores específicos para esse gosto na língua humana.

Para compreender o umami, é necessário voltar mais de cem anos no tempo. Ao experimentar um dashi — caldo fundamental da culinária japonesa, feito com alga kombu e peixe bonito — o professor Kikunae Ikeda, da Universidade Imperial de Tóquio, percebeu um gosto que não correspondia aos sabores doce, salgado, azedo ou amargo.

Através de seus estudos, Ikeda conseguiu isolar o glutamato da alga kombu, identificando-o como o principal

responsável pelo sabor do caldo. Ele chamou esse gosto saboroso, decorrente do glutamato, de umami.

O dashi continua sendo a base de diversos pratos tradicionais da culinária japonesa, como a sopa de missô, udon, soba e os famosos lâmens, oferecendo uma das formas mais tradicionais de se apreciar o umami.

Telma acredita que no Brasil, o paladar é geralmente estimulado pelo eixo salgado/doce, enquanto no Japão o foco está no umami. Ela explica que o domínio japonês do umami, em preparações com ingredientes como algas, cogumelos e katsuobushi (tempero feito de peixe bonito seco e ralado), resulta em pratos leves e saborosos.

O umami é percebido pelo paladar humano principalmente ao consumir alimentos ricos em glutamato. É importante destacar que o glutamato é um aminoácido, ou seja, um dos componentes essenciais das proteínas, estando presente tanto no corpo humano quanto em diversos alimentos.

Ao valorizar o umami e destacar sua presença natural nos ingredientes, as preparações japonesas necessitam de muito menos sal, açúcar ou gordura para criar pratos que encantam o paladar e proporcionam saciedade. Telma considera que esse pode ser o ‘segredo’ do paladar japonês e uma das razões pelas quais é um dos povos mais saudáveis e longevos do mundo.

“A gente tem receptores específicos do nosso paladar. E toda a culinária, todo o modo que você processa os ingredientes tem a ver com a busca do mami. Também é muito desta forma japonesa de encarar tudo, do equilíbrio, da harmonia. Então, isso se reflete também na refeição, no prato”, ela diz.



Pela presença desse quinto gosto, a gastronomia japonesa é parcialmente entendida por ocidentais. Para cozinhar a autêntica comida japonesa, não basta apenas técnicas e receitas, o umami precisa ser considerado. Dessa forma, fora do Japão, apenas conhecemos a gastronomia tipo-japonesa.



Para isso compreender o quinto gosto, Telma teve que entender não apenas as técnicas, receitas, ingredientes e temperos, mas também o que realmente significa o umami, já que seu paladar havia sido educado dentro dos parâmetros ocidentais, que priorizam o doce, salgado e, ocasionalmente, o azedo e o amargo. O desafio da reeducação do paladar, para ela, foi a base para entender os sabores e a essência da culinária japonesa.

Outro ponto essencial foi aprender a extrair o melhor de cada ingrediente, respeitando sua sazonalidade. O tomate, por exemplo, quando está em sua época, tem um sabor doce e rico, amadurecendo ao sol de forma natural. Em contrapartida, fora de época é aguado, insípido e caro. No Brasil, onde temos acesso a quase tudo o ano inteiro, muitas pessoas não pensam em termos de sazonalidade, especialmente em centros urbanos como São Paulo. Por isso, entender essa relação entre ingredientes e estações foi fundamental para compreender a culinária japonesa.

Aplicando esse conceito em sua comida, Telma também voltou sua pesquisa para uma gastronomia mais autoral e com mais identidade, o que, para ela, é a denominada culinária nipônica brasileira.

Para além do que adicionar ingredientes brasileiros aos preparos e pratos japoneses, a comida reflete cultura, identidade, família e conta uma história. No caso do casamento entre Brasil e Japão, a imigração, a perseguição e a reconstrução da vida em um lado oposto do globo.

“Na culinária japonesa, também é preciso olhar para fora. Da mesma forma que a gente tem essa diversidade de culinária brasileira, em várias regiões, também temos isso nas várias comunidades japonesas ao redor do globo, com influências de onde elas se inseriram”, completa Telma.

A culinária nipônica-brasileira

Neste trabalho, foram analisados três restaurantes, quatro pessoas e quatro histórias. Ainda que dentro do estado de São Paulo, realidades muito diferentes e peculiares, mas com alguns pontos em comum: a conexão de netos e avós, de pontos em branco na infância, quando os pais optaram por renegar a descendência japonesa por segurança e a gastronomia.

Com a popularização mundial do sushi e sashimi, outros pratos e aspectos da culinária japonesa geralmente não são considerados quando pensamos na “comida japonesa” ou nos rodízios.

Nesses casos, é o conceito de rodízio japonês é um formato de serviço em restaurantes onde os clientes pagam um valor fixo para consumir uma variedade de pratos típicos da culinária japonesa à vontade. Em vez de pedir itens individuais no cardápio, os clientes podem solicitar diversas opções, que geralmente incluem sushis, sashimis, temakis, yakisoba, tempurá, e outros pratos tradicionais.

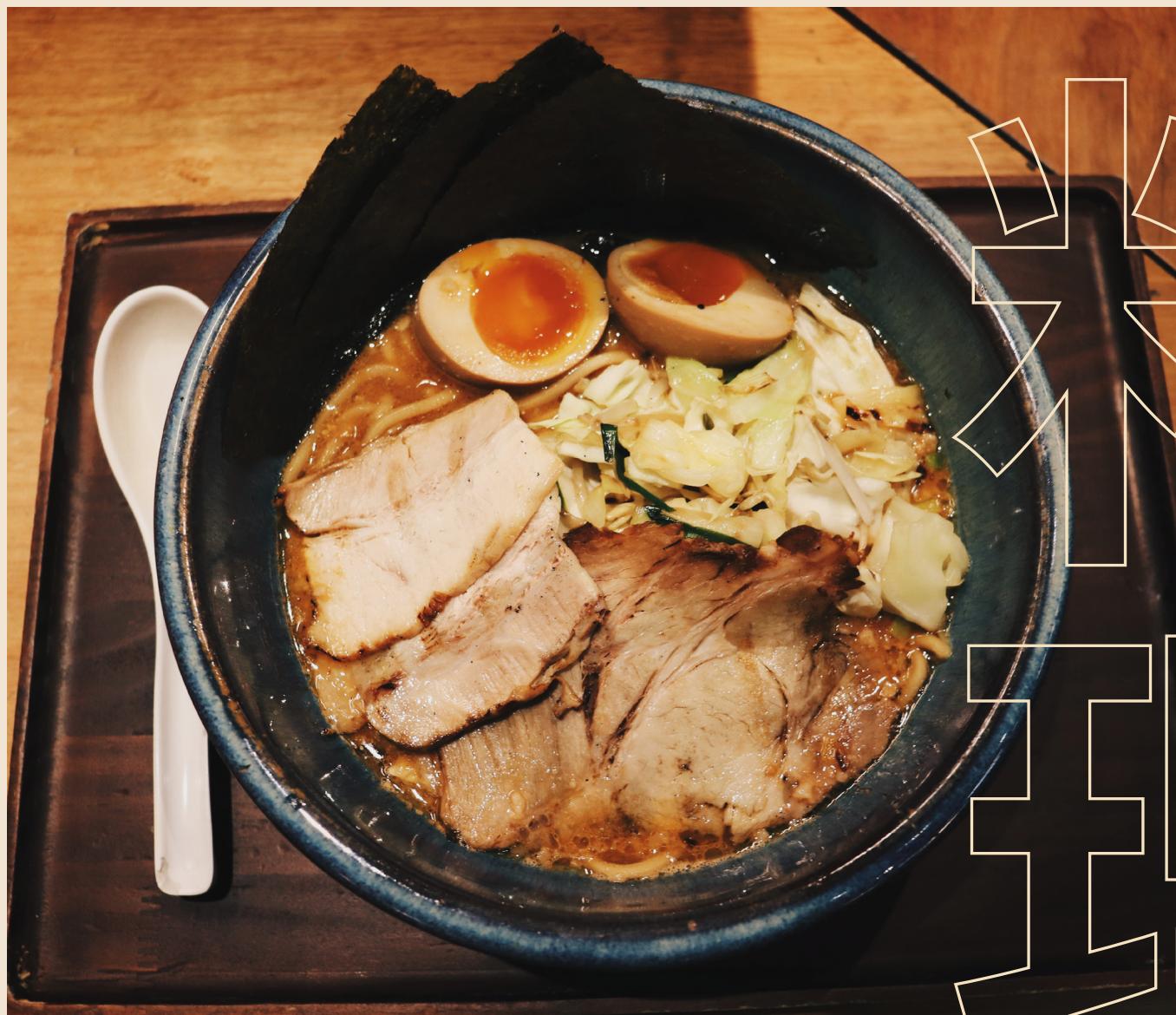
No rodízio, as porções são trazidas em pequenas quantidades, e os clientes podem repetir seus pedidos conforme desejarem. É comum que as regras do modelo incentivem evitar o desperdício, com cobrança adicional para itens não consumidos. O formato é popular no Brasil, adaptado para atender à grande demanda por comida japonesa em um sistema de “tudo incluído”. Quando, na realidade, as famílias nipônicas-brasileiras não consomem a maioria desses pratos diariamente.

A gastronomia quente japonesa é a mais presente dentro das casas nipônicas e o reflexo disso são novas gerações no comando de restaurantes com essa característica.

Por influência da avó, Toshi Akuta descobriu seu amor pela cozinha e se aventureu nos sanduíches e logo se especializou nos petiscos e no conceito do bar japonês. No Otoshi, ele brinca com a gastronomia tradicional com seus toques únicos e criativos em novos molhos ou recheios de gyosas, com referências de sua própria vida pessoal.

Para Yasmin, Simone e Telma, o caminho foi o contrário: tiveram que resgatar a cultura japonesa e a reconexão com essa parte delas na vida adulta. Parte que na infância, foi deixada de lado pelos pais, por conta de medo e segurança e do que significava ser japonês no contexto da imigração e da Segunda Guerra Mundial. Ainda, como mulheres, tiveram que enfrentar uma cultura machista dentro e fora das cozinhas.

A culinária nipônica-brasileira é marcada por oposições: geografia, disponibilidade de matéria-prima e cultura. Por isso, é impossível recriar por aqui a comida feita no Japão. O que acontece, na maioria dos casos, é uma inspiração. Receitas e técnicas são recriadas, mas o paladar brasileiro e os ingredientes que temos acesso aqui, seja por solo ou mar, são muito diferentes devido ao clima e ecossistema.



“Normalmente, se você não tá com produto japonês, já é uma comida tipo japonesa. Então, tem coisas que eu acho que são peixes no sushi, o sashimi, porque não tem de tudo exatamente igual lá e nem tem como. Para peixe fresco, especificamente. São lugares geograficamente muito diferentes, então não tem como fazer essa reprodução exata”, explica o chef de cozinha e docente dos cursos de gastronomia do Senac PR, Ken Francis Kusayanagi.

O chef ainda exemplifica que o shoyu produzido no Brasil é mais salgado que o produzido no Japão e a base dos caldos, por conta dos legumes usados, têm diferentes gostos e texturas nos dois países.

“Manter a autenticidade é um dos maiores desafios, especialmente fora do Japão, onde muitos ingredientes são difíceis de encontrar. Além disso, a técnica precisa e a atenção aos detalhes são essenciais, pois a culinária japonesa é altamente disciplinada. Outro desafio é adaptar os sabores ao gosto local sem perder a essência dos pratos tradicionais”, completa o chef Denis Watanabe.

A disponibilidade de ingredientes no Brasil versus Japão desempenha um papel fundamental. No Brasil, a adaptação de receitas com ingredientes locais ou substitutos é comum. O livro “A Culinária Japonesa” de Nancy Singleton Hachisu menciona a dificuldade de encontrar ingredientes específicos como raiz de lótus e komatsuna fora do Japão, sugerindo a substituição por similares. Essa adaptação, embora prática, pode resultar em sabores distintos da culinária japonesa autêntica.

A geografia do Japão exerce uma influência significativa na culinária do país, moldando os ingredientes disponíveis, as técnicas de cultivo e as tradições culinárias. O texto menciona que apenas 12% das terras japonesas são cultiváveis. Essa limitação territorial, combinada com o clima chuvoso do Japão, favorece o cultivo do arroz irrigado, que se torna o pilar da agricultura e da culinária japonesa. O arroz é um alimento fundamental na dieta japonesa e está presente em inúmeras preparações, desde o tradicional arroz branco até pratos mais elaborados como sushi e onigiri.

A culinária japonesa no Brasil sofreu influência dos gostos e paladares locais. A incorporação de ingredientes como maionese e cream cheese em pratos como sushis, por exemplo, ilustra essa fusão, nos chamados de pratos “nipo-brasileiros”. O termo é usado para se referir aos pratos japoneses que incorporam, por exemplo, maionese e cream cheese, reconhecendo que essa fusão de ingredientes atende ao paladar de muitos brasileiros.

O livro ainda enfatiza a filosofia do “menos é mais” na culinária tradicional japonesa, com foco na qualidade e no sabor natural dos ingredientes. Em contraste, a culinária japonesa no Brasil, por vezes, explora combinações mais elaboradas e a apresentação visual, buscando atender às preferências do público brasileiro.

A culinária japonesa autêntica abrange uma gama muito mais ampla de pratos do que a tipicamente encontrada no Brasil. Aprendemos aqui que a comida japonesa é voltada ao peixe cru, sushis sashimis e às vezes, um yakissoba. No entanto, no Japão, esse tipo de comida é consumida em datas esporádicas, como fazemos aqui. No dia a dia, os japoneses desfrutam de pratos saudáveis e em sua maioria, quentes, com receitas que são poucos difundidas por aqui.

Apenas em uma história mais recente da culinária japonesa no Brasil que o “outro lado” dessa cultura aparece. Seguindo a regra de cinco: cinco sentidos, cinco cores, cinco gostos, cinco maneiras e cinco atitudes, a gastronomia oriental é formada com influências chinesas, budistas e de um local que possui recursos naturais limitados mas que preserva a importância da saúde.

Portanto, a culinária japonesa no Brasil, embora inspirada na culinária tradicional japonesa, apresenta adaptações significativas em termos de ingredientes, sabores e variedades. A influência da cultura brasileira e a disponibilidade de ingredientes locais contribuem para a criação de uma culinária “nipo-brasileira”, que se distingue da experiência culinária encontrada no Japão.



Agradecimentos

Agradeço meus pais por todo o investimento em mim e na minha educação, por todo o apoio e por sempre terem acreditado em mim. Ao meu irmão, Bruno, por todo o bullying com carinho e por dado risada de todos os perrengues que passei durante esse ano, o que deixou o processo mais leve.

Aos meus amigos Rafaela, Clara, Bia e Gabriel pela companhia nesses 4 anos de faculdade e por terem me escutado e ajudado com todas as queixas, reclamações e inseguranças referentes a esse trabalho e todos os outros. Agradeço muito a PUC por ter colocado vocês na minha vida.

Ao meu namorado, Pedro, por ser meu maior apoiador e sempre acreditar em mim, mesmo quando eu não acredito.

Agradeço aos meus avós, Cacilda e João, por terem sido meus babás, cozinheiros, motoristas e doutores desde que nasci.

Agradeço também ao meu ditchan, Rags, que é a inspiração e razão pelo tema escolhido para esse trabalho ter sido relacionado a cultura japonesa, mas também por motivo que me fez escolher a PUC há 4 anos atrás.

Minha história com a Rua Monte Alegre em Perdizes começa muito antes da faculdade. Meu avô sempre morou nessa subida e desde criança meu maior sonho era morar em Perdizes, mas nem consigo mais lembrar o motivo. Ainda não realizei essa parte, mas a PUC me permitiu vivenciar esse bairro todos dias da graduação e ajudou a tornar esse pedacinho de São Paulo ainda mais especial.

Meu ditchan não me viu entrar na faculdade, mas senti ele comigo todos os dias que caminhei pelas conhecidas ruas de Perdizes. Finalizar essa etapa da minha vida com um trabalho sobre ele, mesmo que indiretamente, honra toda essa história e fecha um ciclo, que teve muito dele mesmo sem sua presença física comigo.

Bibliografia

DÓRIA, Carlos Alberto, 2006. Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo, Editora Senac São Paulo.

MONTANARI, Massimo, 2004. Comida como cultura. São Paulo, Editora Senac São Paulo, 2008.

ANINI, M. C. C. Italianidade: pertencimento, reivindicações e negociações identitárias na região central do Rio Grande do Sul, Brasil. In: REUNIÓN DE ANTROPOLOGIA DEL MERCOSUR, 6., Montevidéu, 2005. Anais..., 2005. Disponível em: <http://www.fsma.edu.br/visoes/ed03/3ed_artigo5.pdf>.

KOYAMA, T. Japoneses na Amazônia: alguns aspectos do processo de sua integração sociocultural. In: SAITO, H. (Org.). A presença japonesa no Brasil. São Paulo: Edusp, 1980.

HIGA, Juliana Yukari. Uma análise do cenário cultural, identitário e linguístico okinawano em Brasília. 2022. 63 f., il. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Língua e Literatura Japonesa) — Universidade de Brasília, Brasília, 2022.

DE MOTTA, Andrea Cristina Shima; SILVESTRE, Dione Meneguetti; BROTH-ERHOOD, Rachel Maya. Gastronomia e culinária japonesa: das tradições às proposições atuais (inclusivas). 2006. Artigo (Gastronomia) - Cesumar, [S. 1.], 2007. Disponível em: <https://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/revcesumar/article/view/279/124>. Acesso em: 14 set. 2024.

KOIFMAN, Fábio; ODA, Humberto Manabu. A declaração brasileira de guerra ao Japão. Anais do Simpósio Nacional de História – ANPUH, 2019

HACHISU, Nancy Singleton. Culinária Japonesa: O livro definitivo da culinária japonesa. Tradução de Cristina Yamagami. São Paulo: Ernest Books, 464 p. ISBN 978-85-60368-01-3. Publicado sob licença da editora britânica Phaidon.

ODA, Ernani. (2011). Interpretações da “cultura japonesa” e seus reflexos no Brasil. Revista Brasileira de Ciências Sociais, 26 (75). <https://doi.org/10.1590/S0102-6909201100010000>

