



## **Miragens do Japão: nostalgia, comida e *isogastrias* em *Nihonjin*, de Oscar Nakasato<sup>1</sup>**

### ***Mirages of Japan: Nostalgia, Food and Isogastrias in Nihonjin, by Oscar Nakasato***

Rafael Climent-Espino

Baylor University, Waco, Texas / Estados Unidos

Rafael\_Climent@baylor.edu

**Resumo:** Este artigo objetiva analisar as representações da comida no romance *Nihonjin* (2011) do escritor paranaense Oscar Nakasato. Arguo que as práticas culinárias estabelecem limites, que chamarei de *isogastrias*, entre as comunidades étnicas no Brasil das primeiras décadas do século XX. Em *Nihonjin*, que tem como pano de fundo a vida dos primeiros japoneses vindos em 1908 para trabalhar nos cafezais do interior de São Paulo, a comida, sua preparação e consumo aparecem no romance como marcador da etnicidade japonesa na diáspora. As representações da comida são também um indicador do processo de transculturação dessa comunidade no Brasil. A saudade dos japoneses pelo Japão na diáspora encontra na comida um ponto de apoio para as lembranças e a memória.

**Palavras-chave:** Oscar Nakasato; *Nihonjin*; estudos da comida; nostalgia; *isogastrias*; japoneses no Brasil.

**Abstract:** We aim to study the food representations in the novel *Nihonjin* (2011) by Oscar Nakasato. We argue that culinary practices establish boundaries, which we call *isogastrias*, between ethnic communities in Brazil in the first decades of the 20th century. In *Nihonjin*, which has as a life background of the first Japanese immigrants that arrived to work in São Paulo coffee plantations in 1908, food, its preparation and consumption are depicted as a marker of Japanese ethnicity in the diaspora. The

---

<sup>1</sup> Pesquisa realizada com o apoio do Center for Global Engagement da Baylor University (Texas, Estados Unidos) e do Center for International Education da Seinan Gakuin University (Fukuoka, Japão).

representations of food are a transculturation process indicator of such community in Brazil. The nostalgia that Japanese in the diaspora feel for Japan finds in food a foothold for memories and remembrances.

**Keywords:** Oscar Nakasato; *Nihonjin*; food studies; nostalgia; *isogastrias*; Japanese in Brazil.

## 1 Introdução

A pesquisa sobre comida e culinária brasileira é, sem dúvida, extensa no campo da história e da antropologia.<sup>2</sup> Porém, e embora trabalhos de grande interesse tenham sido publicados, há ainda lacunas na análise das representações da comida nos textos literários brasileiros.<sup>3</sup> Gilberto Freyre afirmou que “a arte da cozinha é a mais brasileira das nossas artes. A mais expressiva do nosso carácter e a mais impregnada do nosso passado e das suas constantes” (FREYRE, 1941, 199-200). Caberia então refletir pausadamente sobre o papel da comida e o impacto de sua representação nos textos literários. Em diferentes momentos do século XX, artistas e pensadores brasileiros colocaram o foco de atenção na comida como metáfora ou símbolo da posição de dependência das artes brasileiras em relação às criações artísticas de Europa e Estados Unidos. Refiro-me aqui ao “manifesto antropófago” (1928) de Oswald de Andrade e à “estética da fome” (1965) de Glauber Rocha que se serviram do simbolismo da comida, ou da ausência dela, para refletir sobre a relação pós-colonial que ocupava a produção cultural brasileira com respeito a Europa e América do Norte. Assim, tanto a comida quanto sua simbologia têm uma importante presença nas poéticas da arte brasileira.

Não há dúvida de que a comida tem uma clara dimensão simbólica, psicológica e fisiológica (HOLTZMAN, 2006, p. 362). Além de satisfazer uma necessidade biológica, a comida fornece informação sobre tradições de produção e rituais de consumo e, portanto, sobre identidades pessoais e

---

<sup>2</sup> São de interesse na área dos estudos da culinária brasileira os textos de Gilberto Freyre (1941, 1996), Luis da Câmara Cascudo (1967), Rubens Panegassi (2013) e Carlos Alberto Dória (2014).

<sup>3</sup> Sobre literatura portuguesa, destaca-se o trabalho de Sabrina Sedlmayer (2014), que analisa a temática da fome e da fartura em Fernando Pessoa, Manuel de Freitas e Carlos de Oliveira.

grupais. Nas comunidades diaspóricas, a comida é constantemente ligada às lembranças e à nostalgia. Nessas comunidades, a culinária representa um dos fatores da cultura, da herança e da identidade étnica. A representação dos costumes culinários japoneses e sua influência na formação da cultura nipo-brasileira e, por extensão, na própria cultura brasileira, não têm sido ainda suficientemente analisadas.<sup>4</sup> Embora haja estudos de importância no âmbito da história (YAMAMOTO, 1984; SAKURAI, 2008), da imigração japonesa no Brasil (ANDO, 1976; LESSER, 2003, 2007; OKAMOTO, 2008), da imigração nipo-brasileira no Japão (GOTO, 2007; LESSER, 2010; CÓRDOVA QUERO, 2010; NISHIDA, 2018; LÓPEZ-CALVO, 2018) e pesquisas relevantes sobre a mulher nipo-brasileira (NOMURA, 1991; NISHIDA, 2000) e sobre os personagens japoneses na literatura brasileira (NAKASATO, 2010), não há ainda estudos específicos sobre o importante papel da comida na produção cultural da comunidade japonesa na diáspora. Esta pesquisa aporta uma análise aprofundada e um novo olhar sobre as representações da comida e as práticas culinárias dos imigrantes japoneses no Brasil em relação à memória e à etnicidade dessa comunidade.

A abordagem teórica usada neste ensaio é a *gastrocrítica*: “Em geral, é nas ciências exatas e especialmente na medicina onde a pesquisa ‘gastro/gastero-’ sempre foi central. Nas ciências humanas, o estudo deste assunto é relativamente recente, embora tenha crescido constantemente” (MAESENEER, 2012, p. 17). Com o cuidado dado aos estudos da vida cotidiana e a cultura material a partir da primeira metade do século XX, textos de relevância na antropologia e na sociologia como *O cru e o cozido* (1964), de Claude Lévi-Strauss, *A distinção: crítica social do julgamento* (1979), de Pierre Bourdieu, ou *A invenção do cotidiano* (1980), de Michel de Certeau abrem novos rumos de estudo da comida introduzindo sua análise dentro das humanidades. O termo *gastrocrítica* é devido ao crítico Ronald Tobin (2002), que argumenta que essa disciplina “trata de estudar a relevância para uma obra literária das muitas conotações do comer e beber no social, racial, geográfico, identitário, histórico, sexual, antropológico, religioso, filosófico, médico, cultural, psicológico, ideológico-político, genérico, linguístico, etc.” (MAESENEER, 2012, p. 24). Assim, neste ensaio se faz uma análise da relação entre comida, memória e identidade para mostrar como, em

---

<sup>4</sup> O contato do mundo luso com o Japão começou em 1543 como consequência do lucrativo negócio das especiarias (SCHIROKAUER, 2014, p. 163-165).

*Nihonjin*, Oscar Nakasato usa a comida como ferramenta simbólica que carrega de conotações o texto e privilegia a cozinha como espaço de encontro entre os personagens do relato.

## 2 Contexto histórico: café, cafezais e cafeicultura

*Nihonjin* tem como pano de fundo a chegada no Brasil das primeiras levas de imigrantes japoneses no navio Kasato Maru que, desde 1908, trazia trabalhadores aos cafezais brasileiros.<sup>5</sup> Entrando no jogo da ficção, cabe pensar que entre esses imigrantes estariam grande parte dos personagens principais do romance. Um dos primeiros imigrantes japoneses chegados no Brasil foi Ryo Mizuno, cujo diário é “testemunho documental da viagem que se tornou o marco da imigração japonesa no Brasil” (RYO..., 2016). Mizuno, “motivado por um relatório sobre a situação da cafeicultura no Brasil, resolve conhecer o país, depois empreendendo, em 1908, o transporte para cá de 781 pessoas, o primeiro grupo de imigrantes japoneses, a bordo do Kasato Maru” (RYO..., 2016). Constata-se o fato de que a imigração japonesa no Brasil esteve motivada pela necessidade de trabalhadores na produção de um alimento no país de acolhida: o café. Nesse sentido, poder-se-ia considerar *Nihonjin*, de Oscar Nakasato, como um romance histórico.<sup>6</sup> Seymour Menton (1993, p. 1-13) observa dezenas de romances históricos latino-americanos ainda pouco estudados. O Brasil se destaca como um dos países onde o gênero tem sido mais cultivado. De fato, Nakasato salienta o fundo histórico do romance ao incluir nele informação e documentos históricos (NAKASATO, 2011, p. 88-89; p. 144-146).

---

<sup>5</sup> Recentes estudos situam a chegada dos primeiros japoneses em 1906. São de interesse duas exposições organizadas pelo Museu Histórico da Imigração Japonesa: “Os imigrantes japoneses precursores: um olhar histórico sobre o período pré-Kasato-Maru” apresentada em junho do 2007, e a exposição “Ryo Mizuno, o homem que iniciou a imigração japonesa no Brasil e o seu diário de bordo do Kasato Maru”, organizada em 2016. A chegada dos japoneses ao Brasil corresponderia com o período Meiji tardio entre 1895-1912 (SCHIROKAUER, 2014, p. 249).

<sup>6</sup> Maringá, cidade natal de Oscar Nakasato no interior de Paraná, tem uma importante presença de imigrantes japoneses. É uma cidade de tradição cafeicultora e o café é um produto de grande importância econômica até hoje na região. O escritor tem um conhecimento de primeira mão sobre a lavoura do café.

A troca de animais e plantas entre América, Europa, África e Ásia mudou os costumes e as mesas de todos os continentes. Interessa pensar o café como produto ou bebida migrante primeiro da África à Europa e, após o intercâmbio colombiano desde o século XV, de Europa à América. O café chega no Brasil ao redor de 1730, primeiro ao estado do Pará e posteriormente à Bahia. O forte incremento do consumo do café na Europa fez que a produção cafeeira aumentasse proporcionalmente nas áreas produtoras. A produção e venda do café se tornaram duas das atividades econômicas mais importantes do Brasil no século XIX. Caio Prado Júnior destaca o café entre os produtos que, desde a época colonial, foram básicos na formação do Brasil:

Se vamos à essência da nossa formação, veremos que na realidade nos constituímos para fornecer açúcar, tabaco, alguns outros gêneros; mais tarde ouro e diamantes; depois, algodão, e em seguida *café*, para o comércio europeu. Nada mais que isto. E com tal objetivo, objetivo exterior, voltado para fora do país e sem atenção a considerações que não fossem o interesse daquele comércio, que se organizarão a sociedade e a economia brasileiras. Tudo se disporá naquele sentido: a estrutura, bem como as atividades do país. (PRADO JR, 2000, p. 20, grifos meus).

A imigração japonesa é, pois, consequência da necessidade de mão-de-obra para a produção de café destinada ao consumo externo e interno. Paradoxalmente, Caio Prado Júnior assinalará com posterioridade em referência à importância da cafeicultura no Brasil que:

Apesar de sua relativa antiguidade no país, a cultura do café não representa nada de apreciável até os primeiros anos do século XIX. Disseminara-se largamente no país, do Pará a Santa Catarina, do litoral até o alto interior (Goiás); mas apesar dessa larga área de difusão geográfica, o cafeeiro tem uma expressão mínima no balanço da economia brasileira. Sua cultura, aliás, destina-se mais ao consumo doméstico das fazendas e propriedades em que se encontra. Comercialmente seu valor é quase nulo. (2008, p. 159).

Surpreende esta afirmação, pois o café foi um produto de importância para o assentamento de comunidades de imigrantes no sul do Brasil. Na metade do século XIX, “São Paulo passa a liderar a produção

cafeeira do país” (SAFADY, 1973, p. 55).<sup>7</sup> Não há dúvida da forte repercussão econômica e sociocultural do cultivo de café principalmente em São Paulo e Paraná, assim como o impacto demográfico que produziu a necessidade de mão-de-obra vinda principalmente de Europa e Ásia. No romance, o nome da fazenda onde os imigrantes japoneses trabalham é ‘Ouro Verde’ (NAKASATO, 2011, p. 19), uma clara metonímia da riqueza que aportaria o café. Os contatos entre populações de diversa procedência no cultivo e colheita do café no interior do estado de São Paulo são o pano de fundo de grande parte do romance. É no contexto dessa atividade de lavoura e produção de café onde os imigrantes japoneses têm contato por primeira vez com outras comunidades de imigrantes e com trabalhadores brasileiros.

No romance, descreve-se com frequência práticas ligadas à lavoura, limpeza e secagem do café. O consumo desta bebida é constante entre os personagens (NAKASATO, 2011, p. 26, p. 29, p. 32, p. 41, p. 45, p. 144, p. 159, p. 160, etc.), que a bebem profusamente. Pode-se dizer que em *Nihonjin* tudo está impregnado do aroma de café:

Ojiihan<sup>8</sup> disse que os anos que trabalhou na Fazenda Ouro Verde lhe ensinaram o que precisava saber sobre a cultura do café, desde a capina para que as ervas daninhas não retirassem da terra os nutrientes necessários para o cafezal, passando pela colheita, com a derriça, a rastelação e a abanação, até a secagem no terreiro de cimento, onde primeiro esparramava os grãos por toda a extensão do piso e depois os virava e revirava com o rastelo de madeira. (NAKASATO, 2011, p. 46).

A aprendizagem das práticas de produção e consumo de café indica um processo de adaptação aos hábitos na terra de acolhida. O café, que abriu a porta do Brasil à chegada de imigrantes japoneses e suas ilusões de “ganhar bastante dinheiro na lavoura cafeeira” (NAKASATO, 2011, p. 46), termina com conotações negativas pelo impacto que seu consumo tem sobre a saúde de Hideo Inabata, cuja vida é eixo principal do romance, e que, idoso, continua sendo fumador e bebedor de café (NAKASATO, 2011, p. 175).

---

<sup>7</sup> Um estudo de interesse sobre a expansão do café no Brasil é *O café e o mascate* de Jamil Safady.

<sup>8</sup> *Ojiihan*: avô.

### 3 Comida e memória: diáspora e nostalgia

Recentes pesquisas neurocientíficas explicam a relação entre memória, nostalgia e comida, entendendo a comida em sentido amplo como prática sociocultural e simbólica. A palavra nostalgia, do grego *nóstos* – regresso à casa, viagem – e *álgos* – dor –, é definida como a “[t]risteza profunda causada por saudades do afastamento da pátria ou da terra natal. Estado melancólico causado pela falta de algo ou de alguém” (DICIONÁRIO..., 2018). A nostalgia centrada na comida é um tema recorrente na literatura de migração (HOLTZMAN, 2006, p. 267; SUTTON, 2001), cozinhar e compartilhar comida evoca lembranças felizes do país de origem e cria um sentido de comunidade. No romance, a comida se torna um nexos com a nostalgia entre os migrantes japoneses no Brasil. Há claras conexões entre a nostalgia, a identidade e as lembranças da comida nas comunidades diaspóricas. Nostalgia é sinônimo de *saudade*, palavra com uma longa tradição na cultura luso-brasileira, cuja etimologia vem do latim *solitas -atis* – solidão – e é definida como “[I]membrança grata de pessoa ausente, de um momento passado, ou de alguma coisa de que alguém se vê privado. Pesar, mágoa que essa privação causa” (DICIONÁRIO..., 2018).

Nas últimas duas décadas, a relação entre comida e memória tem produzido grande interesse no campo acadêmico. Antropólogos (SUTTON, 2001) e sociólogos (RENKO, 2014) continuam a debater o assunto desde diferentes óticas. Desde a perspectiva da neurociência, a comida é uma fonte constante de evocações através de estímulos olfativos e gustativos, transmite memórias e estados emocionais voluntária ou involuntariamente. O neurocientista Gordon M. Shepherd (2012, p. 178) explica que o córtex olfativo abre múltiplas vias que conectam as chamadas regiões límbicas do cérebro e como, por sua vez, elas estão intimamente relacionadas à mediação de emoções e lembranças.<sup>9</sup> Para Shepherd, o sistema de sabores é “talvez o mais vasto sistema comportamental do cérebro porque cria percepções, emoções, memórias, consciência, linguagem e decisões, todas focadas no sabor” (2012, p. ix). Shepherd (2012, p. ix) rompe com a crença comum de que a comida carrega sabores e especifica que o que ela realmente contém são moléculas de sabor. Este cientista prova que o

---

<sup>9</sup> Erica Westly (2009), em “Por que dói tanto ficar longe de quem amamos?”, explica a base neuroquímica da nostalgia e da saudade.

gosto é criado quando essas moléculas, através da respiração ou do olfato, chegam ao cérebro, órgão no qual se estabelecem conexões neuronais complexas que atraem a memória. Assim, o olfato é fundamental para ativar a memória, vários estudos científicos corroboram a relação entre olfato e memória:

A memória olfativa tem uma função de proteção primitiva, garantindo que eventos importantes relacionados com alimentos, pessoas ou lugares não sejam esquecidos. Enquanto a memória visual e auditiva diminui com o tempo, muitas vezes exponencialmente à luz de novas experiências, a memória olfativa permanece intacta. De fato, a percepção olfativa tende a ser conservadora a ponto de resistir fortemente à mudança à luz de novas informações que indicam que ela deve mudar. Está especializada na capacidade de restaurar o passado e ignorar outras experiências olfativas não associadas a um evento formativo. (ENGEN, 1991, p. 81, tradução minha).

A partir de uma perspectiva científica, sabemos que o sabor e o cheiro da comida ativam a memória, faculdade mental através da qual o passado é lembrado. O consumo de produtos, pratos e iguarias japonesas em *Nihonjin* testemunha o importante papel da comida como ponto de apoio para a memória e, portanto, para reforçar a identidade da comunidade japonesa no Brasil:<sup>10</sup>

As mulheres beberam limonada, os homens beberam pinga, exageraram, inclusive o noivo, e então cantaram, pois a embriaguez anulava o acanhamento, e não se importavam se desafinavam. [...] Logo os homens estavam abraçados, e o pai da noiva começou a chorar; cantava e chorava, e todos sabiam – sabiam porque também sentiam – que o choro não era somente por causa do casamento da filha, que as lágrimas traduziam a falta que sentia do Japão. (NAKASATO, 2011, p. 50).

O trecho evidencia, por uma parte, o relacionamento entre comida e gênero e, por outra, como o consumo de bebida e a embriaguez amplificam a nostalgia da terra natal. A produção e a ingestão de alimentos estão ligadas às relações sociais e à capacidade de inclusão ou exclusão

---

<sup>10</sup> Há análises similares desde esta perspectiva dentro da literatura ficcional brasileira (CLIMENT-ESPINO, 2015) e latino-americana (CLIMENT-ESPINO, 2017).

de grupos étnicos e indivíduos em uma sociedade (DOUGLAS, 1979). As práticas sociais que giram em torno da comida fornecem dados relevantes sobre atitudes conscientes e inconscientes das comunidades sociais, colocam em foco a comida como fator operativo que evoca lembranças, provoca nostalgia e reforça a etnia nipônica na diáspora, neste caso, no Brasil. Assim, por exemplo, no casamento de Hideo e Shizue, o pai dela “agradeceu os presentes e se desculpou pela festa, que era pobre, que não tinha saquê como gostaria, só tinha limonada e pinga para tomar, que não tinha manjū, só mandioca frita, bolinhos de arroz e um bolo de milho para comer” (NAKASATO, 2011, p. 50). O fato de o pai se desculpar pela ausência de comidas tradicionais japonesas como o saquê e o manjū sugere que a comida oferecida aos comensais no casamento não é a tradicional, a que deveria ser, a que seria oferecida num casamento no Japão. No romance, o saquê aparece como uma bebida apropriada para festividades e celebrações (NAKASATO, 2011, p. 92).

Grande parte do relato é baseado na lembrança do passado. Nos últimos capítulos se descobre que o narrador é, como o próprio escritor do romance, um *sansei*, ou seja, neto de imigrantes japoneses.<sup>11</sup> Em entrevista com Oscar Nakasato, ele afirma o seguinte:

Miguel Fernando – Você morando nessa região do norte do Paraná deu sustentação para você escrever essa história.

Oscar Nakasato – Deu. Deu com certeza porque eu morei no sítio, e boa parte da história no *Nihonjin* ocorre numa fazenda. Embora essa parte da história aconteça na segunda e na terceira década do século XX, nos anos 10 e nos anos 20.

M. F. – Bem no início da chegada [dos imigrantes japoneses].

O. N. – Isso. Muito do que eu insiro no romance dessas décadas são frutos de algumas *lembranças* que eu tenho do sítio onde morei e de algumas *histórias que a minha mãe me contava* porque ela morou no interior de São Paulo onde a família cultivava café também. Então tem uma alguma coisa de minha *memória pessoal*, da *memória de minha mãe*, de algumas coisas que ela me contava, tem uma *relação afetiva*, tem relação com algumas coisas que ocorreram com a minha família. Embora o romance, lógico, seja uma ficção. (FERNANDO, 2017, 9:40-10:38, grifos meus).

---

<sup>11</sup> Em *Dois* (2017), último romance de Oscar Nakasato, há também um relato de lembranças de avô a neto.

O caráter memorialista, familiar e afetivo do que fala Nakasato nesta entrevista oferece nós de conexão com a vida do autor. Nas comunidades diaspóricas, a cultura culinária se mantém durante muito mais tempo do que outros costumes muito mais arraigados na identidade como a língua, que se perde normalmente na segunda ou terceira geração de descendentes de imigrantes. Os imigrantes japoneses tentam manter as práticas culinárias e os costumes aprendidos no Japão no país de acolhida como forma de preservar a identidade.<sup>12</sup> No romance há uma série de hábitos na mesa que são estritamente preservados:

Em casa, Hideo ainda podia seguir fiel ao imperador e às tradições que trouxera no navio que aportara em Santos. Na hora do almoço, aos domingos, a família se reunia em torno da mesa [...] Hideo exigia que, aos domingos, todos estivessem juntos durante o almoço. Ele se sentava à cabeceira da mesa; à direita ficava Hanashiro, que era o primeiro filho, e Hitoshi, o segundo, e à esquerda, Haruo, depois, Hiroshi, que era o mais novo. Antes de começarem a refeição, não se esqueciam, juntavam as mãos, diziam *itadakimasu*,<sup>13</sup> Hitoshi, Haruo e Hiroshi rapidamente, já que a fome e a gula sempre tinham pressa, Hideo e Hanashiro pausadamente, pois eram o pai e o primogênito e haviam aprendido a controlar a ansiedade. A esposa, que também era mãe, e as filhas, que também eram irmãs, aguardavam ao redor da mesa, enchiam o prato que ficava vazio, levavam ao fogão a tigela e a traziam de volta com o *missoshiro*<sup>14</sup> fumegante. [...] Hideo era uma ponte firme que levava seus filhos ao Japão. Ponte de concreto, construído ao longo dos anos, com pilares grossos fincados na terra, sobre água turva. (NAKASATO, 2011, p. 92-93).

A hierarquia familiar fica perfeitamente desenhada. As normas impostas pelo pai na hora de comer mantêm fielmente os costumes japoneses. Há aqui uma tentativa de não perder os hábitos quase ritualísticos da mesa japonesa, uma nostalgia por parte de Hideo que

---

<sup>12</sup> Jeffrey Lesser (1999) faz uma análise de como as minorias étnicas, entre elas os japoneses e seus descendentes, tentam se adaptar à sociedade brasileira sem renunciar a suas origens japonesas. Também Lesser (2013, p. 150-176) oferece uma análise aprofundada sobre os processos de integração das comunidades asiáticas no Brasil.

<sup>13</sup> *Itadakimasu*: Vou me servir, vamos comer.

<sup>14</sup> *Missoshiro*: Sopa tradicional japonesa feita com misso.

reproduz ferreamente os costumes nos quais foi educado. Nesse trecho, fica claro que o Japão é uma sociedade patriarcal que relega à mulher um papel secundário dentro da família e da sociedade. A hierarquia da mesa é clara, daí a importância de que estejam sentados em ordem de sexo e idade: à direita do pai o primogênito, o segundo filho à direita, etc. As mulheres têm um claro papel de servidão, devem ficar atentas e à espera dos varões esvaziarem os pratos para preenchê-los até eles ficarem saciados. Uma vez que eles terminarem, as mulheres poderão começar a comer. Esses costumes deveriam permanecer nos filhos, que são *nisei*, ou seja, segunda geração de japoneses, nascidos no Brasil e, portanto, nipo-brasileiros.<sup>15</sup> Mas o filho, Haruo, questiona se seria apropriado continuar com os costumes nipônicos na sociedade brasileira:

Haruo reclamava, não se cansava de reclamar: que se sentassem também as mulheres à mesa, que era um absurdo aquele costume. Quando se casasse se sentariam à mesa a esposa e o marido, um em frente ao outro, porque não era o homem melhor que a mulher para ser o primeiro, e também porque assim poderiam compartilhar juntos a mesma refeição. (NAKASATO, 2011, p. 93).

A reclamação do filho questiona o patriarcado imperante na sociedade japonesa. Esse protesto é indicativo do processo de transculturação que viveram os filhos dos imigrantes japoneses que se perguntam sobre o sentido de manter costumes japoneses no Brasil que acham errados e alheios aos da maioria da população brasileira.

Por outra parte, as habilidades culinárias da mulher japonesa são fortemente valorizadas pelo homem japonês. Quando Hideo, o pai, procura mulher para se casar: “[S]e surpreendera observando Shizue na cozinha, rápida na lavagem de panelas e pratos” (NAKASATO, 2011, p. 49). Do mesmo jeito, quando procura marido para a filha, Sumie, fala para um casamenteiro que: “Ela é prendada. Sabe cuidar da casa, cozinhar, fez o curso completo de corte e costura” (NAKASATO, 2011, p. 114). Segundo o pensamento tradicional do pai, as melhores qualidades de uma mulher são ser boa cozinheira, dona de casa e mãe. Shizue, segunda mulher de Hideo, encarna claramente o conceito do “anjo do lar”: não parece ter uma opinião própria, concorda sempre com a vontade do marido, é submissa e altruísta.

---

<sup>15</sup> *Nisei*: Quem tem um progenitor japonês e um não japonês ou que tem pais japoneses emigrados e nasceu fora do Japão (DICIONÁRIO..., 2018).

#### **4 Isogastrias: fronteiras étnico-culinárias, identidade e transculturação**

As formas de produção e consumo de comida, além de informar sobre hierarquias sociais, fornecem detalhes relevantes sobre a estrutura social e os papéis específicos dos sujeitos dentro dela ao situar ao indivíduo em relação com outros membros de uma comunidade.<sup>16</sup> Hideo Inabata, cuja vida é o eixo principal do relato, é um “imigrante [japonês] severo, incondicionalmente nacionalista” (NAKASATO, 2011, p. 103) para quem “os negros foram escravos no Brasil, que têm raiva de todos os que não são como eles. São uma gente menor, de baixo valor” (NAKASATO, 2011, p. 24).<sup>17</sup> No romance há fronteiras raciais, mas também fronteiras gastroculinárias que estabelecem limites identitários entre as etnias que formaram a sociedade brasileira do início do século XX. Hideo proíbe a Kimie, sua primeira mulher, falar com os negros que trabalhavam na fazenda (NAKASATO, 2011, p. 27). É por isso que Kimie rejeita a Maria, vizinha negra, quando ela vai dar as boas-vindas, fechando a porta na cara dela. Mas Kimie sente curiosidade pela vizinha negra: “[O]bservava a preta peneirando o café, constatava que ela o fazia melhor que os homens, e gostava de vê-la lançando os grãos como para o alto como se estivesse dançando, esperando o café retornar à peneira, as folhas secas e os pauzinhos voando, desprezados” (NAKASATO, 2011, p. 25). Kimie ficara com remorsos pelo trato dado à vizinha, para consertar a situação “foi à casa de Maria, carregando um repolho enorme colhido em sua horta” (NAKASATO, 2011, p. 26), desde então elas ficam amigas.

Embora não seja só costume da cultura japonesa, no romance regalar comida parece um jeito que os japoneses têm de agradecer ou cumprimentar. Quando Kimie adocece por causa de bicho-de-pé, é o conhecimento de Maria, a vizinha negra, o que a cura. Hideo, embora pense que Maria é “gente menor” lhe oferece “muitos tomates e dois repolhos grandes, pegou um frango do quintal, levou-os à casa de Maria” (NAKASATO, 2011, p. 29). Outro exemplo é quando Ossamu, *issei*<sup>18</sup> pretendente de Sumie, filha de Hideo e Shizue, aparece na casa “com

---

<sup>16</sup> Arjun Appadurai (1981) faz uma análise aprofundada das dinâmicas culinárias entre os membros de uma comunidade indiana. Elabora nesse trabalho um termo de grande relevância para os estudos antropológicos da comida: a *gastropolítica*.

<sup>17</sup> Sobre nacionalismo e comida, interessa o estudo de Holtzman (2006, p. 368-369).

<sup>18</sup> *Issei*: Primeira geração de emigrantes nascidos no Japão que emigram ao continente americano.

um embrulho nas mãos, curvou-se longamente diante de ojiichan, depois diante de obachan,<sup>19</sup> a quem entregou o que trazia, explicando que era um rolo de sushi que sua mãe fizera” (NAKASATO, 2011, p. 116). A mãe de Sumie “tivera uma boa impressão dele, e é claro que para essa impressão ajudara o sushi que ele lhe levará” (NAKASATO, 2011, p. 116). O sushi, comida tradicional japonesa, é um presente que estabelece laços de união entre a comunidade étnica nipônica ao compartilhar e consumir uma refeição tradicional do Japão na diáspora.

No romance, a comunidade japonesa estabelece claras fronteiras culinárias que parecem ser mais herméticas do que aquelas das outras comunidades étnicas com as que convivem. Nesse espaço misturado de imigrantes de origens muito diversas – espanhóis, italianos, japoneses, libaneses, sírios, etc. – que é São Paulo, poder-se-iam traçar algumas *isogastrias*, que defino como as linhas imaginárias, mais ou menos flexíveis, que num mesmo espaço, região ou país, separam ou delimitam comunidades étnicas ou religiosas através de práticas gastroculinárias que incluem comportamentos idiossincrásicos específicos ligados à aquisição, preparação e consumo de comida.<sup>20</sup> Em *Nihonjin*, a comunidade japonesa no Brasil tem pautas de consumo singulares que a distingue do resto dos imigrantes tanto na fazenda Ouro Verde quanto na cidade de São Paulo. No romance há quebras sutis dessas fronteiras culinárias que são indicativas do processo de transculturação experimentado pelas comunidades de imigrantes onde as culturas em contato têm uma influência recíproca e duradoura.<sup>21</sup>

---

<sup>19</sup> *Obachan*: avó.

<sup>20</sup> O acadêmico espanhol Emilio Alarcos Llorach (COMER, 1992) propôs, um tanto superficialmente, o termo *isogastría* por analogia com isoglossa e isóbara para separar as linhas imaginárias do cozinhar. Tento neste ensaio desenvolver esse conceito que acho de grande proveito para os estudos das representações da comida, principalmente nas comunidades migrantes na diáspora, ou onde haja várias comunidades étnicas em um mesmo espaço.

<sup>21</sup> O conceito de transculturação é criado pelo antropólogo cubano Fernando Ortiz: “Entendemos que o vocábulo transculturação expressa melhor o processo de transição de uma cultura para outra, porque este processo não consiste somente em adquirir uma cultura diferente, o que, a rigor, significa o vocábulo anglo-saxão *acculturation*, porém o processo implica também, necessariamente, na perda, no desenraizamento de uma cultura anterior, o que se poderia chamar de uma desculturação parcial, e, além do mais, significa a criação consequente de novos fenômenos culturais, que se poderiam denominar neo-culturação” (ORTIZ, 1983, p. 86-90).

A comida consumida pelos japoneses parece estar também estereotipada desde o olhar das outras comunidades étnicas. No início do século XX há grande desconhecimento da cultura japonesa no Brasil. O japonês aparece como consumidor de uma comida esquisita, rara, representando ao “outro” através de costumes culinários. Assim, na escola, uns moleques insultam Haruo, filho de Hideo, gritando: “Japonês tem cara chata, come queijo com barata. Na primeira vez estava sozinho e tentou se defender, gritando que eram eles que comiam barata” (NAKASATO, 2011, p. 61). Esse exemplo permite refletir sobre como o que “o outro” come é estranho e ruim, selvagem até, estabelecendo limites étnicos entre comunidades de imigrantes. Há estereótipos entre as diferentes comunidades étnicas desde meninos. Haruo é uma criança rebelde que não aceita bem a intransigência nacionalista do pai. Quando Haruo, ainda menino, é castigado a ficar fora de casa uma semana, pede ajuda a um bom amigo italiano, Pietro, e fica na casa dele durante sete dias, após esse tempo, o narrador informa que: “[P]ois ambos eram crianças, embora um comesse polenta e o outro shirogohan”<sup>22</sup> (NAKASATO, 2011, p. 78). As fronteiras étnicas estão delimitadas pela comida típica – polenta e shirogohan – que preparam e ingerem as diferentes comunidades de imigrantes no mesmo espaço. Contudo, Haruo, segunda geração – *nisei* –, mostra já um processo de flexibilização na ingestão de comida de outras comunidades que não aparece nos imigrantes de primeira geração como os pais – *nikkei* –: “[Haruo] voltou falando coisas em italiano, pedindo para eu aprender a fazer polenta” (NAKASATO, 2011, p. 109). O filho pede à mãe que aprenda a fazer polenta, petição sobre a qual a mãe responde: “Mas Haruo é nihonjin, um dia ele vai perceber” (NAKASATO, 2011, p. 109). Assim, para a mãe, o fato de o filho querer comer polenta o separa de algum jeito da identidade japonesa. Estabelecem-se assim, sutil e paulatinamente, essas linhas imaginárias que chamei de *isogastrias*.

No romance se relatam os costumes das distintas comunidades de imigrantes chegadas para a lavoura do café no interior de São Paulo, entre esses costumes destaca-se a comida. Os imigrantes italianos “à noite se juntavam no terreiro, comiam batata-doce assada na fogueira, comiam bolos, bebiam vinho, cantavam e dançavam” (NAKASATO, 2011, p. 23). Detalham-se os pratos consumidos pelos imigrantes italianos estabelecendo fronteiras entre comunidades étnicas ou pontos de

---

<sup>22</sup> *Shirogohan*: arroz japonês cozido.

interseção entre elas. *Nihonjin* oferece exemplos das delimitações étnicas através da culinária. Assim, por exemplo, Sumie, filha de Hideo, e futura mãe do narrador, é apaixonada por Fernando, um *gaijin* – estrangeiro – para a comunidade japonesa. Hideo nunca aceitaria que a filha casasse com um brasileiro, assim, Sumie decide abandonar a casa. Antes de que Sumie deixe sua família, o irmão dela tenta persuadi-la de ficar com o seguinte argumento:

Não fuja como se fosse uma ladra, seria uma vergonha. Pense bem, não daria certo, *nihonjin*<sup>23</sup> é *nihonjin*, *gaijin* é *gaijin*, e não tem essa história de que *nihonjin* é melhor que *gaijin*, não é isso, é que... Imagine, *ele não vai gostar da comida que você fizer*, vai implicar com a nossa religião [...] você vai sentir falta do *ofurô*,<sup>24</sup> do *tsukemono*<sup>25</sup> de *okāchan*<sup>26</sup> (NAKASATO, 2011, p. 112, grifos meus).

No texto, temperado com léxico japonês para oferecer uma ideia do processo de transculturação que experimentam os *nikkei*, o irmão descreve como, na opinião dele, um relacionamento sentimental não daria certo por causa dos diferentes gostos culinários do casal.<sup>27</sup> Essa delimitação estabelece uma fronteira gastronômica entre comunidades étnicas dentro do Brasil, isolando a comunidade japonesa do resto, e implicando que japonês deve casar com japonês. A irmã considera certa a apreciação e desiste do plano falando ao Fernando que:

– Fiquei com medo.  
– De quê?  
– *De que você não goste de minha comida.*  
– Ora, que bobagem!  
– *O arroz que cozinho não tem sal, não tem óleo, eu tempero os legumes com molho de soja, às vezes com missô, você não iria gostar, eu não gosto de arroz com óleo e sal, uma vez comi e não gostei nada.*

---

<sup>23</sup> *Nihonjin*: Japonês.

<sup>24</sup> *Ofurô*: Banheira funda, geralmente circular, feita de madeira ou de outros materiais, que permite banhos quentes de imersão (DICIONÁRIO..., 2018).

<sup>25</sup> *Tsukemono*: Conserva de certos alimentos tradicionalmente condicionados por processos de desidratação muito utilizado na culinária japonesa.

<sup>26</sup> *Okāchan*: Mãe.

<sup>27</sup> *Nikkei* é o termo internacionalmente aceito para designar japoneses que vivem no exterior ou os filhos de japoneses nascidos fora do Japão.

– Eu como arroz sem sal, sem óleo, eu como qualquer coisa para estar junto com você. (NAKASATO, 2011, p. 113, grifos meus).

A flexibilidade mostrada por Fernando, brasileiro de origem, em relação ao consumo de comida choca frontalmente com as ideias *nisei* sobre o assunto. Nesse sentido há um trecho significativo no romance que vale a pena analisar. Quando a família deixa a fazenda Ouro Verde, no interior, vai morar na cidade de São Paulo e arrenda um sítio onde:

[havia] um forno, e nesse forno assaria pães. Havia também uma pequena pocilga, onde um porco magro, abandonado pelo antigo arrendatário, aguardava indolentemente ser alimentado para depois ser sacrificado.

Hideo se encarregou de tratar o animal e, dia após dia, via seu desenvolvimento. Ele, que nos primeiros tempos no Brasil se enojava com a carne gordurosa do porco e passara mal algumas vezes após ter se aventurado a comê-la, acostumou-se com o seu sabor. Toshio, Shigueru e Shizue também haviam se acostumado. Além da carne, comiam ainda linguiça, que no início lhes parecia tão estranha. Somente a mãe de Shizue se recusava:

– Isso me dá náuseas. (NAKASATO, 2011, p. 53-54).

O trecho exemplifica perfeitamente o processo de transculturação experimentado pelos *nikkei* no Brasil. Nesse processo de transição dos gostos culinários japoneses para os gostos culinários brasileiros se flexibilizam as *isogastrias* que puderam ser traçadas entre as comunidades étnicas. O consumo de carne de porco não é próprio da cultura japonesa. O “nojo” inicial sentido pela carne de porco consumida pelo *gaijin* – o estrangeiro, o outro – se desvanece com o hábito à culinária brasileira mostrando adaptação à nova cultura: é, portanto, um exemplo de transculturação. Além disso, se descreve uma matança tradicional de porco (NAKASATO, 2011, p. 54-55) e a produção de produtos típicos brasileiros de origem portuguesa com essa carne:<sup>28</sup> “Hideo lembrou as vezes que vira os homens na Fazenda Ouro Verde matando porcos”

<sup>28</sup> A América desconhece o porco e o costume de fritar até a chegada de espanhóis e portugueses no século XV. O consumo de carne de porco na Península Ibérica naquela época se fazia para salientar o fato de que o consumidor era cristão em oposição à proibição de consumo de carne de porco por judeus e muçulmanos, delimitando essas *isogastrias* das que falei.

(NAKASATO, 2011, p. 54). Uma vez o porco é morto, as mulheres “arranca[m] as vísceras, separa[m] o toicinho, recolhe[m] a banha numa grande lata. As mulheres se encarregaram de levar as tripas ao riacho para lavá-las. Mais tarde elas mesmas as recheiam para fazer linguças” (NAKASATO, 2011, p. 55). As práticas da culinária japonesa são aqui transgredidas em um claro processo de transculturação que culminará com a volta ao Japão do neto brasileiro de Hideo que, novamente, terá que passar por um novo processo de transculturação agora da cultura nipo-brasileira à japonesa.<sup>29</sup>

## 5 Cozinha, comida e espaço feminino

Esta seção visa explorar como são refletidos, através das práticas culinárias e da representação da comida, os papéis tradicionais de gênero em *Nihonjin*. No romance, a cozinha se mostra como espaço privilegiado onde acontecem cenas significativas: cenas de amor entre Kimie e Jintaro (NAKASATO, 2011, p. 34-35; p. 38), é o “templo privado” onde Jintaro reflete e escreve poemas (p. 35), onde se produzem importantes conversas entre avó e neto (p. 41), entre Shizue – mãe – e Sumie – filha – (p. 107-111), entre Sumie e Matiko (p. 118-119), o narrador lembra da mãe principalmente na cozinha (p. 120; p. 127), é o lugar onde Sumie deixa a carta de despedida para o marido (p. 120-121), e onde o narrador se reúne com os amigos para discutir textos de Marx (p. 159) e comer bolinhos de chuva. O espaço da cozinha no romance vai além do lugar para cozinhar, a cozinha é também para amar, compartilhar, conversar, escrever ou discutir textos. Porém, a tarefa culinária aparece sempre como própria da mulher.

A história de Sumie, filha de Hideo e mãe do narrador, é de especial interesse no tocante à comida, pois ela tem uma educação dentro dos paradigmas femininos conservadores nipônicos: “[Sumie era] participante assídua do Hahanokai<sup>30</sup> do kaikan, onde preparava sushis e manjūs<sup>31</sup> para as festas da comunidade e cantava canções de solidão

---

<sup>29</sup> A volta ao Japão dos descendentes de imigrantes japoneses na diáspora é denominada *decássegui*. Por extensão, pessoa que vai trabalhar em outro país em trabalhos que não exigem formação acadêmica. Um estudo completíssimo do fenômeno *decássegui* é o de Hugo Córdova Quero (2010). Sobre os trabalhadores imigrantes estrangeiros pode-se consultar também o estudo de Yoshio Sugimoto (2016, p. 249-253).

<sup>30</sup> *Hahanokai*: Associação de mães.

<sup>31</sup> *Manjū*: Doce cozido no vapor muito popular no Japão.

que falavam de chuva e saquê” (NAKASATO, 2011, p. 100). A mulher japonesa como esperta cozinheira e cantora apresenta uma imagem conservadora dela. A lembrança da avó por parte do neto tem como ponto de apoio a comida:

Eu me lembro de Obāchan [...] Quando íamos a sua casa, meus irmãos e eu, ela fazia oniguiris<sup>32</sup> e os deixava um tempo na frigideira quente, até que se formava a casca dourada, crocante, e então os comíamos com fatias de omelete e tsukemono de pepino, e parecia não haver nada mais gostoso no mundo. Não tirava o avental para se sentar à mesa. Falava pouco, falava das verduras de uma pequena horta que tinha no fundo da casa. (NAKASATO, 2011, p. 108).

A lembrança se produz com nostalgia através da comida que a avó preparava para os netos. Há uma identificação da avó com pratos típicos nipônicos. Tradicionalmente, o conhecimento culinário passa de mães a filhas e, nessa transmissão de conhecimento, os relacionamentos afetivos são desenvolvidos, alimentados até, através da preparação e consumo de alimentos (MEYERS, 2001). No romance, esse compartilhar de conhecimento culinário reforça os laços entre mulheres, criando um importante sentimento de sororidade. Um claro exemplo em *Nihonjin* é a conversa entre Matiko e Sumie, amigas da infância:

[Matiko] sentada à mesa da cozinha, Sumie de costas, preparando bolinhos de chuva. [...] Matiko seguiu se lamentando. Casara-se com um nihonjin pobre agarrado às saias de uma mãe viúva porque tinha medo de ficar solteira. Agora, quando deveria ter a sua cozinha para cozinhar para o marido e os filhos, cozinhas na cozinha da sogra a comida de acordo com o cardápio que ela, a mãe de seu marido, impunha. [...] não tinha coragem nem para impor o seu papel real de esposa, dizer à sogra que ela também gostaria de decidir sobre o que comer, o que preparar para o jantar do marido e os filhos. [...] Sumie terminara de fritar os bolinhos de chuva e se sentara à mesa para dar atenção à amiga.

– Tome, coma um bolinho.

Matiko comeu:

– É uma delícia!

<sup>32</sup> *Oniguiris*: Bolinho de arroz japonês envolto em uma folha de feita de algas marinhas.

– É diferente, eu misturei na massa uma banana bem madura. Eu te explico como se faz. Quando tiver oportunidade, frite alguns para a sua sogra. Ela vai gostar.

– Ela sempre inventa algum defeito em tudo o que faço. Vai dizer que a banana deveria estar mais madura ou mais verde, eu tenho quase certeza. (NAKASATO, 2011, p. 118-119).

A importância que Matiko outorga ao papel de cozinheira que a mulher japonesa deve ter na casa evidencia claramente a relevância que, para uma mãe de família, a preparação de comida tem na cultura e na educação japonesa. A tensão entre nora e sogra como fornecedoras de comida aos membros da família tem uma leitura desde a *gastropolítica*: “Com gastropolítica me refiro ao conflito ou competição pelos recursos culturais ou econômicos específicos, conforme surgem em transações sociais em torno da comida” (APPADURAI, 1981, p. 495, tradução minha). Appadurai adiciona que: “As propriedades semióticas gerais dos alimentos assumem formas particularmente intensas no contexto da gastropolítica – onde a comida é o meio e, às vezes, a mensagem do conflito” (1981, p. 494, tradução minha). O conflito entre sogra e nora em relação à tomada de decisões sobre a comida que será consumida vem da necessidade da mulher japonesa de vindicar seu papel como fornecedora de comida para a família e, portanto, afirmar sua utilidade. A sociedade japonesa é extremamente respeitosa com as pessoas mais velhas. O fato de a sogra impor sua vontade na cozinha, decidir o cardápio, e inventar defeitos no que a nora faz é um jeito de se afirmar como dona de casa em detrimento da imagem da nora que fica ao serviço dela: na perspectiva das japonesas, a mulher que não é dona de uma cozinha é desvalorizada. Matiko acha que Sumie tem tudo o que necessita para ser feliz precisamente porque tem um marido numa boa posição econômica e possui uma cozinha para cozinhar no seu jeito (NAKASATO, 2011, p. 118, p. 120). Mas Sumie rejeita essa condição tradicional da mulher, ela quer ser uma mulher trabalhadora, não relegada ao lar e à cozinha:

Ossamu [...] dava dinheiro à esposa para ela comprar o que era necessário para a casa [...] Quando Sumie lhe pediu, depois de dois anos de casada, para voltar a trabalhar na loja do pai, disse não: era seu dever cuidar da casa e de meu irmão que tinha um ano. Não lhe faltava de nada e por isso não tinha motivos para trabalhar. E ela se conformou: varreu o quintal com a vassoura de piaçava, teve uma filha, foi à quitanda comprar verduras, legumes e frutas, teve outro filho. (NAKASATO, 2011, p. 117).

O papel da mulher como procriadora, cozinheira e dona de casa é claro. O âmbito próprio da mulher japonesa é o doméstico. Novamente aparece o conceito de mulher como o anjo do lar, conceito que Sumie vai quebrar frontalmente ao abandonar a casa, o marido e os filhos para ir a morar com Fernando, brasileiro que rejeitara. O filho lembra da mãe novamente na rotina da cozinha: “ela riscava o fósforo para acender o fogão, colocava uma panela com arroz na chapa preta, colocava água, fechava, punha a mesa, tirava a mesa, lavava a louça. Sentado no chão de cimento da cozinha, o dedo polegar na boca [...] eu a via” (NAKASATO, 2011, p. 120). Este trecho é repetido três vezes no romance (NAKASATO, 2011, p. 120, p. 127) enfatizando o tédio da rotina da vida doméstica de Sumie como cozinheira e mãe. Quando ela decide abandonar o marido e os filhos “foi à cozinha, escreveu ao marido uma carta de poucas linhas” (NAKASATO, 2011, p. 120-121) e é na cozinha onde deixa a carta de despedida (NAKASATO, 2011, p. 122). A cozinha, a elaboração e o ato de servir a comida são atividades claramente femininas. Assim, no início do romance se relata que:

À hora de jantar, Kimie estava na cozinha, de pé, ao lado do fogão de lenha, onde ficavam as panelas. Hideo e Jintaro estavam sentados à mesa e comiam nos pratos fundos, esmaltados: couve colhida na horta, carne do frango que crescera solto no quintal e arroz comprado no armazém com pedaços de batata-doce, pois só arroz era muito caro, e não precisavam comprar batata-doce, já que havia plantações que se espalhavam na fazenda. Uma vez por semana, comiam quiabo com shoyu, e não podia ser mais que uma vez por semana, não por causa do quiabo, pois quiabo havia muito, e se gostassem podiam comê-lo temperado com sal, mas porque shoyu era caro. Kimie observava os dois homens comendo e, quando algum prato ficava vazio, pegava-o e o enchia novamente. Até que Jintaro avisou:

– Já chega, obrigado.

Depois Hideo:

– Já chega.

Então era sua vez de comer. Delicadamente enchia o prato, quase como se não tivesse direito à comida que preparara enquanto os homens da casa estavam no armazém bebendo pinga. A mão delicada segurava desajeitadamente a colher de ferro, recoberta de zinco, pesada demais para quem estava acostumada a usar hashi de bambu. (NAKASATO, 2011, p. 31).

O papel da mulher é de servidão: prepara e serve a comida aos homens e só come quando eles terminaram, com o agradecimento de poder comer. A prioridade é alimentar o homem cujas atividades não estão ligadas ao âmbito culinário. Enquanto Kimie estava doente, “[Hideo] se resignou com fazer a comida, pois duvidava que Jintaro o conseguisse, e falou para ele lavar os pratos e as panelas” (NAKASATO, 2011, p. 28). A mulher é também encarregada de atender na economia doméstica, conhecer os produtos e as quantidades que podem ser servidas para poupar em caso de necessidade. Os produtos de origem japonesa como o *shoyu*, escasso, são iguarias caras muito apreciadas na mesa.<sup>33</sup> O consumo do *shoyu* ajudaria a desenhar essas *isogastrias* entre comunidades étnicas separando os japoneses doutras comunidades de imigrantes no interior de São Paulo. Além disso, a maneira da ingestão de comida, embora feita com colher de ferro, deveria ter sido feita como *hashi* de bambu.<sup>34</sup> Informa-se assim o modo particular de ingestão no Japão que os diferencia dos imigrantes não orientais, uma vez mais ajudando a delimitar essas *isogastrias* que separariam as diferentes comunidades étnicas no Brasil.

O conhecimento feminino transcende o meramente culinário e chega ao medicinal. Quando Kimie adoece por causa de bicho-de-pé, Maria, numa nova prova de sororidade, ajudará que ela recupere a saúde através da ingestão de chás: “Maria conhecia rezas para várias enfermidades e fazia chás de ervas que curavam cólicas, dores de cabeça e outras dores” (NAKASATO, 2011, p. 27). Pode-se afirmar que as mulheres atesouram o conhecimento culinário e medicinal. A relação entre culinária e medicina é antiquíssima: em português há etimologias que assim o testemunham. É o caso, por exemplo, de *botica* e *boteco* que têm origem no latim *apothēca*, do grego ἀποθήκη – *apothékē* – com o significado de ‘armazém’. Ilustrativo é também o caso de *receita*: “Prescrição médica que contém o nome dos medicamentos e o seu modo de usar” (DICIONÁRIO..., 2018) ou “Fórmula que indica os ingredientes e o modo de preparar um prato” (DICIONÁRIO..., 2018). A polissemia da palavra oferece a possibilidade de pensar que houve um tempo em que medicina e culinária eram disciplinas conjuntas ou inseparáveis. No romance, Maria, a vizinha negra, ajuda a curar a Kimie:

---

<sup>33</sup> *Shoyu*: molho de soja.

<sup>34</sup> *Hashi*: pauzinhos usados para comer em alguns países do Extremo Oriente, não só no Japão.

[Maria] disse que teria que buscar umas ervas em casa, e voltou logo com umas folhas de boldo e carqueja, despedaçou-as com as mãos, juntou tudo numa caneca com água. Kimie tomou o chá, obediente. Depois Maria explicou a Jintaro e Hideo: ela traria mais ervas no dia seguinte, eles deveriam preparar o chá conforme tinham visto, e Kimie precisaria tomá-lo três vezes ao dia. No segundo ou terceiro ela estaria boa. (NAKASATO, 2011, p. 29).

É um conhecimento da medicina popular de recursos básicos que Maria aprendeu provavelmente por necessidade. Ela compartilha esse conhecimento com mulheres de outras comunidades étnicas (NAKASATO, 2011, p. 28) – italianas e japonesas – mostrando novamente sororidade entre elas.

## 6 Conclusão

Este ensaio faz uma leitura das representações da comida em *Nihonjin* de Oscar Nakasato. O pano de fundo histórico do romance é a chegada no Brasil dos primeiros japoneses como mão-de-obra para a lavoura nos cafezais do sul do país. Foi a produção agrícola do café o que permitiu a entrada de importantes levas de imigrantes nipônicos no início do século XX. Esses imigrantes tentam manter as tradições do Japão no país de acolhida. Nesse sentido, há um forte vínculo entre memória e comida, pois a comida atua como ponto de apoio das lembranças no romance. Analisei a relação entre comida e memória desde a perspectiva da neurociência para mostrar que a ingestão de produtos típicos do país oriental permite aos personagens ter, com o passar do tempo, lembranças que terminarão sendo miragens. Porém, essas lembranças permitem também manter a identidade japonesa na diáspora. Além disso, com o conceito de *isogastrias* ou fronteiras gastroculinárias, mostrei como, em *Nihonjin*, as diferentes comunidades de imigrantes num mesmo espaço físico tentam manter a identidade étnica dos países de origem, e como a elaboração e consumo de comida aparecem como elementos essenciais para desenhar *isogastrias* que, através dos costumes gastroculinários, delimitam ou separam comunidades étnicas. Finalmente, analisei de modo aprofundado como, no romance, a cozinha aparece como lugar de grande relevância e como espaço feminino, fundamentalmente. A cozinha é lugar onde a comida é preparada, mas *Nihonjin* vai além dessa visão utilitarista do espaço, pois é também lugar para a criatividade, para a

escrita ou para o amor, para encontros e conversas que preparam a fogo lento a surpreendente maturidade do primeiro romance de Oscar Nakasato.

## Referências

ANDO, Z. *Estudos sócio-históricos da imigração japonesa*. São Paulo: Centro de Estudos Nipo-Brasileiros, 1976.

APPADURAI, A. Gastro-politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, [s. l.], v. 8, n. 3. p 494-511, ago. 1981.

CASCUDO, L. da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Companhia Editorial Nacional, 1967.

CLIMENT-ESPINO, R. Degustando el recuerdo: comida, memoria, género y etnicidad em *Amrik* de Ana Miranda. *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana*, Medford, MA, ano XLI, n. 81, p. 283-304, 2015.

CLIMENT-ESPINO, R. El tratado médico-culinario como género de ficción en la narrativa hispanoamericana actual: Héctor Abad Faciolince y Mayra Santos-Febres. *Revista Canadiense de Estudios Hispánicos*, Ottawa, v. 41, n. 2, p. 325-347. 2017. DOI: <https://doi.org/10.18192/rceh.v41i2.2150>.

COMER y contar: un viaje colectivo por la cocina asturiana. Oviedo: Maguncia, 1992.

CÓRDOVA QUERO, H. Fe y vida cotidiana de los inmigrantes japoneses brasileños en Japón. *Inter Asia Papers*, Barcelona, n. 17, p. 1-40, 2010.

DICIONÁRIO Priberam da Língua Portuguesa. Lisboa: Priberam Informática, 2018. Disponível em: <https://www.priberam.pt/dlpo/Default.aspx>. Acesso em: jan. 2019.

DÓRIA, C. A. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DOUGLAS, M. Deciphering a Meal. In: \_\_\_\_\_. *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*. London: Routledge; Kegan Paul, 1979. p. 249-275.

ENGEN, T. *Odor Sensation and Memory*. New York: Praeger, 1991.

FERNANDO, M. *Diálogos #11 – Oscar Nakasato*, [s. l.], 2017. Publicado pelo canal Instituto Cultural Ingá. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=gBCLx0gQpAU>. Acesso em: jan. 2019.

FREYRE, G. *Manifesto regionalista*. Recife: FUNDAJ – Ed. Massangana, 1996.

FREYRE, G. *Região e tradição*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1941.

GOTO, J. Latin American of Japanese Origin (Nikkeijin) Working in Japan: A Survey. *World Bank Development Research Group*, n. 4203, abr. 2007.

HOLTZMAN, J. D. Food and Memory. *Annual Review of Anthropology*, [S.l.], n. 35, p. 361-378, 2006. DOI: <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>.

LESSER, J. *A Discontented Diaspora: Japanese Brazilians and the Meanings of Ethnic Militancy, 1960-1980*. Durham: Duke University Press, 2007. DOI: <https://doi.org/10.1215/9780822390480>.

LESSER, J. How the Japanese diaspora in Brazil became the Brazilian diaspora in Japan. In: KNOTT, K.; MCLOGHLIN, S. (ed.). *Diasporas: Concepts, Intersections, Identities*. London: Zed Books, 2010.

LESSER, J. *Immigration, Ethnicity, and National Identity in Brazil, 1808 to the Present*. New York: Cambridge University Press, 2013.

LESSER, J. *Negotiating National Identity: Immigrants, Minorities, and the Struggle for Ethnicity in Brazil*. Durham: Duke University Press, 1999.

LESSER, J. *Searching for Home Abroad: Japanese Brazilians and Transnationalism*. Durham: Duke University Press, 2003. DOI: <https://doi.org/10.1215/9780822385134>.

LÓPEZ-CALVO, I. El discurso y la producción cultural Nikkei en Brasil: epistemicidio, desetnificación y temporalidad dividida. *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana*, Medford, MA, v. 44, n. 87, p. 203-226. 2018.

MAESENEER, R. *Devorando a lo cubano: una aproximación gastrocrítica a los textos relacionados con el siglo XIX y el Periodo Especial*. Madrid: Iberoamericana, 2012. DOI: <https://doi.org/10.31819/9783954870585>.

MENTON, S. *La nueva novela histórica en América Latina, 1979-1992*. México: Fondo de Cultura Económica, 1993.

MEYERS, M. *A Bite off Mama's Plate: Mothers and Daughters' Connections Through Food*. New York: Bergin and Garvey, 2001.

NAKASATO, O. *Dois*. São Paulo: Tordesilhas, 2017.

NAKASATO, O. *Imagens da integração e da dualidade: personagens nipo-brasileiros na ficção*. São Paulo: Blucher Acadêmico, 2010.

NAKASATO, O. *Nihonjin*. São Paulo: Benvirá, 2011.

NISHIDA, M. *Diaspora and Identity: Japanese Brazilians in Brazil and Japan*. Honolulu: University of Hawaii Press, 2018.

NISHIDA, M. *Japanese Brazilian Women and Their Ambiguous Identities: Gender, Ethnicity and Class in São Paulo*. Maryland: Latin American Studies Center, 2000.

NOMURA, T. *Universo em segredo – A mulher nikkei no Brasil*. São Paulo: Aliança Cultural Brasil-Japão, 1991.

OKAMOTO, M. Y. *Imigração japonesa: rupturas e reconstrução de vínculos afetivos*. São Paulo: Arte & Ciência Editora, 2008.

ORTIZ, F. Del fenómeno social de la transculturación y de su importancia en Cuba. In: \_\_\_\_\_. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales, 1983. p. 86-90.

PANEGASSI, R. *O pão e o vinho da terra: alimentação e mediação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o Novo Mundo*. São Paulo: Alameda, 2013.

PRADO JR, C. *Formação do Brasil contemporâneo: colônia*. São Paulo: Brasiliense; Publifolha, 2000.

PRADO JR., C. *História Econômica do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 2008.

RENKO, S.; BUCAR, K. Sensing nostalgia through traditional food: an insight from Croatia. *British Food Journal*, [S.l.], v. 116, n. 11, p. 1672-1691, 2014. DOI: <https://doi.org/10.1108/BFJ-02-2014-0089>.

RYO Mizuno, o homem que iniciou a imigração brasileira no Brasil e o seu diário de bordo do Kasato Maru. *Museu Histórico da Imigração Japonesa no Brasil*, São Paulo, 2016. Disponível em: <[http://www.museubunkyo.org.br/aconteceu/Exposicao\\_Ryo\\_Mizuno.html](http://www.museubunkyo.org.br/aconteceu/Exposicao_Ryo_Mizuno.html)>. Acesso em: jan. 2019.

SAFADY, J. *O café e o mascate*. São Paulo: Editora Comercial Safady, 1973.

SAKURAI, C.; M. P. COELHO. *Resistance & Integration: 100 Years of Japanese Immigration in Brazil*. Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão; Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE; Centro de Documentação e Disseminação de Informações, 2008.

SCHIROKAUER, C.; D. LURIE; S. GAY. *Breve historia de la civilización japonesa*. Barcelona: Bellaterra, 2014.

SEDLMAYER, S. Comer o passado como pão de fome: relações entre comida e literatura. *Revista do Núcleo de Estudos de Literatura Portuguesa e Africana da UFF*, Niterói, n. 6, p. 141-152, 2014.

SHEPHERD, G. M. *Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and why it Matters*. New York: Columbia University Press, 2012.

SUGIMOTO, Y. *Una introducción a la sociedad japonesa*. Barcelona: Bellaterra, 2016.

SUTTON, D. E. *Remembrance of Repast: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg, 2001. DOI: <https://doi.org/10.5040/9781350044883>.

TOBIN, R. Qu'est-ce que la gastrocritique? *Dix-Septième Siècle*, Paris, n. 217, p. 621-630, 2002.

WESTLY, E. Por que dói tanto ficar longe de quem amamos? Tradução de Lilian Buzzetto. *Mente & Cérebro: Psicologia, Psicanálise e Neurociência*, [S. l.], jul. 2009. Disponível em: [http://www2.uol.com.br/vivermente/artigos/por\\_que\\_doi\\_tanto\\_ficar\\_longe\\_de\\_quem\\_amamos\\_.html](http://www2.uol.com.br/vivermente/artigos/por_que_doi_tanto_ficar_longe_de_quem_amamos_.html). Acesso em: jan. 2019.

YAMAMOTO, K. *Toda uma vida no Brasil*. Vila Mariana: Ohno Editor, 1984.

Recebido em: 20 de julho de 2018.

Aprovado em: 27 de fevereiro de 2019.