

Hana Ume:
Apropriação do *Hibiscus sabdariffa L.* na alimentação nipo-brasileira

Kelly Yshida¹

Resumo

Este estudo tem como foco a apropriação do *Hibiscus sabdariffa L.* no Brasil, em especial pela comunidade de imigrantes japoneses, a partir da elaboração da conserva denominada *Hana Ume*. A pesquisa foi baseada em uma análise histórica, visando compreender a relação entre os costumes e técnicas previamente conhecidos pelos imigrantes e seus usos diante das condições materiais disponíveis no local de chegada. Isto, a partir do entendimento de que a alimentação é um dos principais fatores da vida humana, não apenas por suprir necessidades biológicas, mas como prática social de grande importância. Nesse sentido, dialoga com diversas áreas de conhecimento visando dar densidade a uma das atividades mais comuns do nosso cotidiano.

Abstract

This article focuses on the appropriation of *Hibiscus sabdariffa L.* in Brazil, mainly by the Japanese immigrant community, who produced a pickles called *Hana Ume*. For this, the research is based on a historical analysis aimed at understanding the relation between the techniques and customs previously known and their uses in relation with the available material conditions in the place of arrival. This study understands the feeding as one of the main factors of human life, not only for biological needs, but as an important social practice. According to this idea, this study dialogues with different areas of knowledge trying to better understand one of the most common activities of our daily lives.

Introdução

When immigrants first settle in a new country, like us, they do not adopt their hosts' eating habits overnight; they go on cook Chinese, Greek, Indian, Italian etc. with what is available. There is enough produce common to most cultures to be able to do that: potatoes, tomatoes, fats, rice, meat, chicken, fish, etc. It is at a later stage that the yearning for food 'like at home' induces entrepreneurs to open shops and restaurants. (BENGHIAT, 1983, p.150)

O Brasil é o local com o maior número de descendentes de japoneses vivendo fora do Japão. Na primeira metade do século XX, de acordo com os dados do

¹ Trabalho de Conclusão para o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina, apresentado no segundo semestre de 2017, orientado pela Prof^a Dr^a Fabiana Mortimer Amaral.

Departamento de Imigração e Colonização da Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo, foram contabilizados mais de 190 mil imigrantes desta nacionalidade que entraram no país (SAITO, 1961, p.43)². Neste processo, uma série de adaptações ocorreram para a permanência desta população.

Todo imigrante traz consigo costumes e conhecimentos que são inseridos, com maior ou menor facilidade, no novo ambiente. As mudanças no clima, vegetação, disponibilidade de produtos, cenários, além de idioma, formas de trabalho, relações humanas, hábitos, faz com seja necessário a elaboração de estratégias para dar continuidade aos costumes e práticas que mantêm a identidade da comunidade.

Nesse sentido, este artigo visa fazer uma análise diacrônica sobre a apropriação do *Hibiscus sabdariffa Linnaeus* por imigrantes japoneses no Brasil. Este estudo propõe uma reflexão acerca do uso de técnicas de preparo de alimentos por estes imigrantes para elaboração de um produto semelhante ao consumido no local de origem. Contribuindo, assim, para a ampliação dos usos de matérias primas muitas vezes pouco exploradas no país de chegada.

Contudo, não significa que o *Hibiscus sabdariffa Linnaeus* não fosse consumido de outras formas, por isso a importância de atentarmos para os demais usos desta planta, levando em conta que o produto analisado está vinculado aos trânsitos econômicos e populacionais que ocorreram nos séculos anteriores e que possibilitaram a existência deste hibisco no Brasil. Trata-se, portanto, de compreender como grupos de indivíduos reagiram diante da necessidade de adaptação a um sistema alimentar diferente do que estavam inseridos; levando em conta que o ato de comer tem papel de destaque no processo de interação com o novo ambiente.

Este estudo foca-se no uso do *Hibiscus sabdariffa L.* para o preparo da conserva *Hana Ume*, popularmente considerada como substitutiva do *umeboshi*³. Para isso, foi feito o cruzamento de pesquisas que possibilitaram analisar as relações de produção e consumo, bem como compreender a dinâmica social que viabilizou a elaboração da conserva; além disso, foram utilizados jornais, fontes relacionadas à imigração e questionários respondidos por imigrantes japoneses e descendentes. A análise foi

² Para dar dimensão desta quantidade em comparação com as demais populações, nota-se que, entre os anos de 1879 e 1952, foi registrado em São Paulo a entrada de: 894.037 italianos, 406.448 espanhóis, 481.572 portugueses, 190.063 japoneses, 70.837 alemães e 39.693 austríacos. (SAITO, 1961, p.43)

³ Esta e outras palavras em japonês, utilizadas ao longo do artigo, estão no glossário ao final do texto.

realizada a partir de uma leitura interdisciplinar, desde pesquisas das ciências médicas e agrárias para compreender as características desta espécie de hibisco e seu potencial como alimento, até das ciências humanas, para entendermos seus trânsitos e significados na comunidade nipo-brasileira e seu entorno.

No mais, o estudo também tem como intuito contribuir para o registro da técnica e para a afirmação de uma gastronomia nipo-brasileira partícipe do cenário gastronômico nacional. Os pesquisadores Meneses e Carneiro pontuam que “o que domina, porém, a bibliografia, são as obras de caráter regional e, muito mais ainda, de recorte nacional ou referindo-se a períodos ou ‘civilizações’, quase sempre da Europa” (1997, p.35). Diante de uma diversidade que muitas vezes não é percebida pela supervalorização do que se convencionou como padrão e alta cultura, reitera-se a importância de compreender hábitos não eurocêntricos.

Se os estudos sobre cultura já questionam a hierarquização cultural e se a alimentação é uma de suas dimensões, ela também pode ser lida nesta perspectiva. Sendo assim, as manifestações no âmbito alimentar que não se enquadram na cozinha profissional dentro do contexto estritamente europeu, têm técnicas e apresentações que cabem ser compreendidas em seu contexto e destacadas como conhecimentos elaborados por realidades específicas, visando manter saberes próprios e valorização dos seus agentes e produtos.

A alimentação para além da subsistência

O modo como nos alimentamos depende das condições sociais de cada época e lugar. Nesse sentido, partilha-se da concepção do historiador Henrique Carneiro de que há uma “produção social do alimento” (CARNEIRO, 2002), atento aos diversos significados da alimentação para homens e mulheres, como seus critérios morais, de organização cotidiana, religiosidade, questões políticas, estéticas, entre outros.

São nossas vivências que orientam o que e como será transformado em alimento. Escolhas que nos parecem naturais são socialmente condicionadas, nota-se pela diversidade de usos de uma mesma matéria prima em diferentes locais, algumas chegando a causar estranhamento por serem consumidas. Tão socialmente condicionadas que vivemos em um momento onde tais escolhas se colocam como decisões político-ideológicas, como nos movimentos vegetarianos e veganos, que denunciam fatores nocivos das dimensões industriais de produção de alimentos; e a difusão das Plantas

Alimentícias Não Convencionais (PANCS), que corrobora com a ideia anterior e visa o consumo de vegetais subaproveitados, seja por desconhecimento ou pela difusão de determinadas culturas em grande escala.

Assim, a aceitabilidade dos alimentos tende a ser tão relacionada com questões sociais quanto com fatores orgânicos. Exemplar disso é a pesquisa da antropóloga Marie-Caroline Yatzimirsky que, analisando nossa contemporaneidade, afirma que entre as “tendências da alimentação das pessoas de baixa renda (...) a fruta não faz parte da dieta, ingerem-se pouca verdura e pouca carne, muito açúcar e gordura” (YATZIMIRSKY, 2006, p.124). Há nisso diversos fatores como o nutricional, a renda destinada a obtenção de alimentos, o crescimento da indústria alimentícia. A autora destaca que há um *habitus* alimentar popular ligado a preferência - e acesso - a alimentos “nutritivos, energéticos e baratos”, o que cria um imaginário sobre a comida de cada classe social.

Existe um conjunto de ações e significados em torno da alimentação. Nesta atividade utilizamos de mecanismos, técnicas, conhecimentos específicos que nos auxiliam na elaboração e consumo das matérias primas disponíveis. Isto decorre, entre outros fatores, de saberes partilhados pelo grupo ao qual pertencemos e para a manutenção dos costumes e vínculos entre os indivíduos que nele se inserem.

No caso da imigração, ao qual atento neste artigo, mesmo que ocorra a mudança do espaço, diversos hábitos são vinculados ao contexto inicial. A cozinha do imigrante é produto de trânsitos, ela utiliza os meios disponíveis com modos de fazer comumente aplicáveis na realidade de partida. Na adaptação ao novo, a relação com a comida é um fenômeno culturalmente relevante e complexo, em que dialogam dimensões materiais, sociais e simbólicas. Ela é, além disso, importante recurso de afirmação de identidades, adaptação e diálogo entre gerações. Afinal, é inerente ao processo alimentar seu sentido de manutenção da comunidade, dos papéis dos indivíduos no grupo, do exercício da memória que dá coesão aos membros, da relação de alteridade com o outro que não partilha dos mesmos costumes.

Sendo assim, a alimentação não é algo estável. São diversos os fatores que interferem no modo como comemos e no que comemos, em momento algum trata-se de uma transposição neutra de hábitos alimentares. Cada realidade permite uma experiência diferente ao imigrante, ou seja, cada época e cada localidade de partida e de chegada dispõem de condições adaptativas específicas.

Talvez não seja errônea a afirmação de que grande parte dos imigrantes tiveram experiências alimentares semelhantes no que tange a adaptação de matérias primas

desconhecidas de acordo com os modos de fazer próprios de sua cultura. Isto faz com que possamos compreender que o caso analisado não é excepcional. Podemos exemplificar com os padrões alimentares de imigrantes italianos pesquisados pela historiadora Flávia de Oliveira:

Ao chegar ao interior paulista, a grande maioria dos imigrantes italianos deparou com uma oferta restrita dos alimentos costumeiramente encontrados nas suas terras de origem, como a farinha de trigo, a cevada e o centeio. Mesmo assim foi possível, para os imigrantes que foram trabalhar sob o regime do colonato, manter alguns dos hábitos alimentares trazidos da Itália. (OLIVEIRA, 2006, p.50)

Entre as diferenças que podemos notar em uma breve leitura, está que a narrativa em torno dos japoneses dá destaque à grande diferença nos sabores e em pontos como a difícil apropriação das gorduras animais e dos temperos. Nesse sentido, os italianos encontravam maior aproximação: “cebola e alho, condimentos básicos da cozinha italiana, eram encontrados com grande facilidade, porquanto também tinham a mesma importância na cozinha brasileira” (OLIVEIRA, 2006, p.54). Também item importante para sua subsistência eram os derivados do milho, como o fubá, facilmente encontrado no Brasil.

Não são apenas novas elaborações, mas novos hábitos alimentares que estes grupos apresentam à comunidade de chegada. A autora defende, em relação aos italianos, que:

Não era costume dos brasileiros consumir com frequência uma grande variedade de frutas e verduras. (...)Entre elas estavam a rúcula e a alcachofra que, segundo ele, eram novidades para os fregueses brasileiros. Portanto, ao concretizarem uma contínua oferta de hortaliças, divulgando também algumas desconhecidas, os imigrantes provocaram uma mudança substancial nos hábitos de alimentação da sociedade receptora. (OLIVEIRA, 2006, p.58)

O mesmo pode ser dito acerca dos japoneses – e dos demais imigrantes -, podendo aqui ser exposto com o uso do *Hibiscus sabdariffa* L.

Dados sobre o *Hibiscus sabdariffa* Linnaeus

A espécie vegetal *Hibiscus sabdariffa* L. (Figura 1) pertence ao gênero Hibisco, da família Malvaceae, onde também estão o algodoeiro, o quiabo e o cacauero. Apresenta flores amarelas, hermafroditas e polinizadas por insetos; além dos cálices vermelhos que, como as folhas, são utilizados em diversos preparos culinários. Embora seja conhecido

como hibisco, é importante afirmar que não se trata da planta ornamental *Hibiscus rosa-sinensis*.

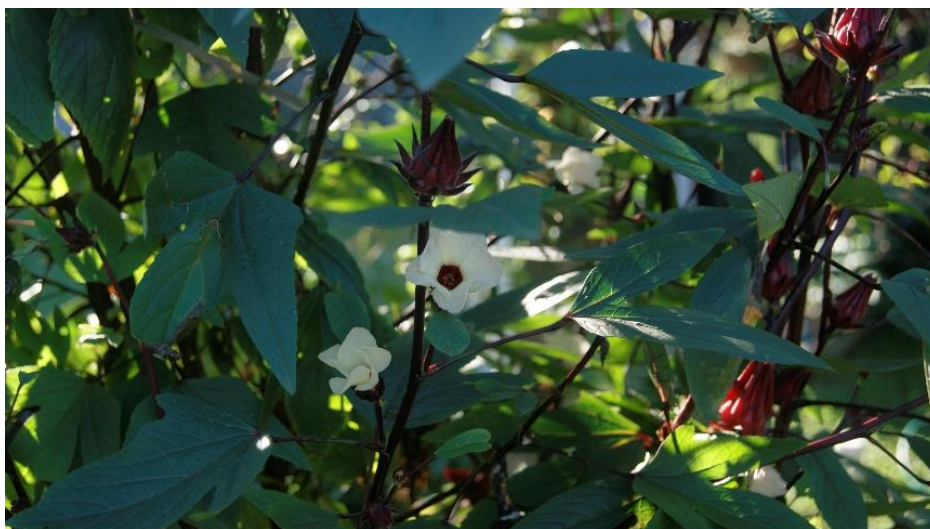


Figura 1: *Hibiscus sabdariffa* L.
Fonte: acervo pessoal

O Hibiscus sabdariffa L. é uma planta adaptada ao clima quente e úmido, o que permitiu seu espraiamento por regiões tropicais e subtropicais. Além disso, tem propriedades que a torna conhecida pelo saber popular e, conseqüentemente, estudada por especialistas. Por ser uma planta versátil em seu uso, chama atenção a variedade das apropriações alimentares e medicinais. De acordo com Vizzoto e Pereira,

estudos têm comprovado o uso do hibisco como agente diurético, uricosúrico, antimicrobiano, leve laxante, sedativo, anti-hipertensor, antitússico e também na diminuição dos níveis de lipídios totais, colesterol e triglicérides, no tratamento gastrointestinal e de pedra nos rins, assim como para tratar danos no fígado e efeitos da embriaguez. Mais recentemente, há indicativo de que o hibisco parece agir como antioxidante, antimutagênico, antitumoral e antileucêmico (2010, p.2)

Destacado nas pesquisas é a presença de um composto fenólico denominado antocianina. O teor de antocianina do cálice do hibisco é considerado alto, comparável ao mirtilo, produto reconhecido como uma das fontes privilegiadas. Estudos enfatizam que a sua atividade antioxidante e o teor de compostos fenólicos totais são considerados elevados diante dos demais alimentos do nosso cotidiano. Quanto ao cálice, há “polissacarídeos em boas quantidades, açúcares como a glicose e a frutose, além de ser rico em cálcio, magnésio, niacina, riboflavina, ferro e vitaminas A e C, ácidos como o tartárico, succínico, málico, oxálico, cítrico, além de quantidade significativa de fibras alimentares” (VIZZOTTO, PEREIRA, 2010, p.2).

As pesquisas levantadas na revisão de Guardiola e Mach demonstram que análises de cálices e flores são feitas a partir de extração aquosa, extração com metanol, extração etanólica, extração alcoólica ou de flores secas. Além disso, as autoras salientam ainda que “estudios científicos han evidenciado que los efectos antioxidantes de los polifenoles de *H. sabdariffa* tienen acción antiaterogénica y de reducción de la hipertensión y la hiperlipidemia”, contudo ainda há necessidade de maiores aprofundamentos pois até o momento estas análises têm sido feitas “sin haberse reportado acontecimientos adversos ni efectos secundarios en animales y humanos” (GUARDIOLA; MACH, 2014, p.276).

Mesmo que tenham sido levantadas funções desta planta como nutracêutica – alimento com ação de medicamento - não parece ser este o aspecto central para a produção e consumo da *Hana Ume*. Afinal, a produção possui a especificidade de ter adição de cloreto de sódio (sal), o que inviabiliza seus benefícios ligados à melhora da pressão sanguínea, fator pelo qual o sal é contraindicado⁴. Nesse sentido, o que mais chama atenção não é tanto sua função terapêutica, mas a elaboração na comunidade nipo-brasileira dentro de um processo de “adaptação alimentar”. E, levando em conta que esta imigração remonta do início do século XX, quando as condições alimentares eram distintas das atuais, podemos considerar que era mais efetiva sua importância como antibacteriana, antifúngica e antiparasítica quando utilizada em conjunto com outros alimentos.

Pesquisas acadêmicas em diferentes locais demonstraram a ação dos compostos presentes no *Hibiscus sabdariffa* L. no que tange a preservação de alimentos. Há demonstrações de que, dependendo da concentração e do uso, pode ser um agente natural potente e interessante pela facilidade de acesso para prevenção de contaminação de agentes nocivos em alimentos. É o caso de pesquisas feitas em Taiwan sobre o efeito antibacteriano do extrato do cálice em carne moída e suco de maçã, especialmente em relação à *Salmonella typhimurium*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* e *Bacillus cereus* (CHAO; YIN, 2008); e na Universidade do Tennessee sobre o mesmo contra a ação de *Listeria monocytogenes* e *Staphylococcus aureus* em sanduíches cachorro-quente (HIGGINBOTHAM et al, 2014).

⁴ No Japão há o esforço em produzi-los com menos teor de sal. De acordo com o levantamento do *Rural Industries Research and Development Corporation*, da Austrália: “During 1970’s, health hazards such as high blood pressure etc. caused *tsukemono* manufacturers to decrease the amount of salt and substitute acids and alcohol” (2000, p.4)

No que tange aos processos químicos ligados à produção do *Hana Ume*, ocorre a desidratação osmótica⁵ e a fermentação. Se o considerarmos uma forma de *tsukemono*, conhecido como “picles japoneses”, podemos classificar o *Hana Ume* como *shiozuke*, que consiste na forma mais simples de preparo destes picles, ou seja, vegetais cortados em pedaços, cobertos com sal e mantidos sob algum peso, assim liberam o ácido lático que permite a fermentação.

A desidratação osmótica chama atenção pela sua acessibilidade devido à simplicidade e baixo custo do processo, onde podemos compreender seu espraiamento em uma comunidade com recursos escassos. Ponto positivo em relação a este método é necessitar de poucos materiais, podendo ser feito apenas com a fruta ou hortaliça, sal ou açúcar, tornando-se um modo eficaz de conserva e mantendo aspectos sensoriais importantes, como cor e sabor.

Diante de processos tecnológicos como conservação pela temperatura, conservantes, antissépticos, fermentação, irradiação ou combinados utilizados para não haver deterioração do alimento, a desidratação osmótica é uma alternativa positiva em relação à custo e qualidade. Embora aparentemente “pouco posta em prática”, ela “proporciona maior retenção de vitaminas, intensificação do *flavor* e estabilidade na cor” (GOMES et al, 2007, p.218), havendo ainda a possibilidade do uso dos resíduos para elaboração de caldas, licores e vinagres, dependendo de qual agente utilizado⁶.

A vinagreira no Brasil

De acordo com um dos levantamentos mais importantes da história da alimentação nacional, elaborada pelo folclorista Câmara Cascudo, nota-se que o *Hibiscus sabdariffa* L., embora não figure entre as plantas mais destacadas, aparece como parte da alimentação africana no Brasil:

A intensificação do tráfico de escravos, da segunda metade do século XVIII à primeira metade do século imediato provocou e facilitou a vinda para o Brasil e a ida para África de grande cópia de plantas alimentares,

⁵ “Esse pré-tratamento consiste na imersão do vegetal em uma solução de sacarose (ou cloreto de sódio) para a perda de água e ganho de sólidos. (...) Os produtos obtidos com a inclusão dessa tecnologia apresentam textura, cor e sabor adequados às exigências dos consumidores (SOUSA, 2003)” (CELESTINO, 2010, p.28)

⁶ A pesquisa de Gomes, Cereda e Vilpoux (2007) tem caráter social de grande relevância por se tratar da proposição de um método de conservação, comercialização e valorização de produtos possível para agricultura familiar.

notadamente d'África Ocidental. A população negra vivendo no Brasil determinaria a exigência humilde de certos vegetais familiares.

Os mais populares foram: - os hibiscos, o quiabo, quimombô, gombô (*Hibiscus esculentus* L.), a vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.), quiabo de angola, caruru da guiné; as dioscoreáceas, inhame liso, inhame-da-índia, inhame-da-costa (*Dioscorea alata*), inhame-casco, inhame-de-angola (*Dioscorea bulbifera*), a erva-doce (*Pimpinella anisum* L.), o gengibre amarelo, açafroa (*Curcuma longa* L.), o gergelim, da Guiné (*Sesamum orientale* L.), os bredos (Coleos) que no Brasil não derrotaram as locais amarantáceas; o amendoim africano (*Voandzeia subterranea* Thours), vindo do Congo e lá denominado *guubaci congo*, segundo Marcgrave, mundubi de Angola, midubin da Costa, cozinhado e torrado mas vencido pelo *Arachis hypogaea* irresistível, dominador no continente negro. As melancias (*Citrillus vulgaris* Schrad.), belancias, belancigas, passaram d'África para Portugal, de onde as tivemos ou vindas diretamente da terra natal. (CASCUDO, vol 1, 1967, p.243)

Nas pesquisas do autor, as duas variedades de hibisco - popularmente conhecidas como quiabo e vinagreira - seriam originárias da África Ocidental e sua vinda era resultante do tráfico de africanos escravizados no século XVIII. Outra referência que corrobora com a afirmação de que o espraio desta planta teria início no continente africano é o estudo do pesquisador botânico Bem Erik Van Wyk:

The plant is indigenous to Africa (Angola) and may have been domesticated in Sudan about 6000 years ago. It was introduced to Asia and Americas in the 17th century and now grows in almost all warm regions of the world. Sudan and Egypt are the main producers, followed by Thailand and China. Hibiscus is grown for the local consumption in many parts of Africa, Asia (India, Indonesia, the Philippines) and Central America (Mexico, Brazil, West Indies). The leaves are popular vegetable, especially in Burma (Myanmar), and the bast fibres are an important product in parts of Thailand. (2013, p.146)

O uso mais conhecido no Brasil é o representativo prato maranhense denominado *arroz de cuxá*, pesquisado por historiadores, antropólogos e folcloristas, tendo sido pedido seu registro como patrimônio cultural brasileiro no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). O prato – “Uma espécie de bobó (esparregado) de folhas de vinagreira, engrossado com Farinha de Mandioca, Gergelim e Camarão Seco” (LIMA, 2007, p.3) - é apresentado como uma preparação acessível e, por isso, de grande espraio. Em sua promoção está que

este cuxá, prato típico do Maranhão para o qual pleiteamos o registro como bem cultural imaterial, porque não se trata tão somente de um acepipe comum da culinária maranhense, é nosso retrato, nossa cara, nossa identidade, resultante do caldeamento indígena, português e africano nesta parte do Brasil, entre a Amazônia e o Nordeste (LIMA, 2007, p.5).

O prato também é analisado como referência afetiva para escravos africanos diante de violentas rupturas de vínculos com os locais de origem. Para o pesquisador

Walter Hawthorne, em obra sobre o tráfico transatlântico de escravos, a preparação do cuxá remete aos costumes alimentares dos africanos da Alta Guiné. O autor destaca o arroz como elemento presente na dieta local (2010, p.168), além disso pontua que “Hibiscus leaves give the dish its distinctive flavor, and there have long been used in dishes throughout Upper Guinea” (2010, p.170). Assim, a alimentação era preparada por mulheres ao final de uma exaustiva jornada de tarefas e a partir de uma gama limitada de matérias primas, e “although they had little control over how they did in their masters’ fields, they did have some control over how they nourished their families, and they shaped their families’ meals the way their mother had taught them. As they made meals, they remade Guinea in Amazonia” (2010, p.170).

Se em um primeiro momento a vinagreira mantinha vínculos entre aqueles homens e mulheres com seus hábitos alimentares originários, seria também apropriada no século seguinte por outra população estrangeira que viera ao Brasil, ainda que em condições de trabalho distintas. Naquela realidade, Cascudo comenta que a vinagreira era parte dos temperos presentes na dieta africana e afro-brasileira:

Dos adubos o essencial é o quiabo, gostosura africana, por toda orla do poente e oriente negros. O conde de Ficalho crê vocábulo americano. O *hibiscus esculentus* é saboreado em larga percentagem, *okra* na Nigéria, *quingombó* em Angola, *gombo* no Congo. A outra variedade, *hibiscus sabdariffa*, o *sorrel* da nigéria, *caruru* da Guiné, “Baguitche” em crioulo, *quiabo-de-angola* no Brasil como também vinagreira, é popularíssimo, disseminado no primeiro século da História brasileira. (CASCUDO, vol.2 1967, p.465)

Para acompanharmos essa diversidade, apenas no Brasil ela é popularmente conhecida como “hibisco, hibiscos, rosele(a), groselha, papoula, flor de Jamaica, azedinha, quiabo azedo, caruru-azedo, caruru-da-guiné e quiabo-da-angola” (VIZZOTO et al, 2009, p.1). O cálice desidratado (Figura 2) é comumente usado em chás, que são levemente expectorantes, laxativos e diuréticos (WYK, 2013, p.146), mas há diferentes possibilidades de consumo experimentadas em outros países. As folhas são utilizadas na preparação de *chin baung ywet* de Mianmar e na culinária indiana. O cálice, em bebidas como a *água de Jamaica* do México e o *karkade* no Egito. Pode até mesmo servir no preparo de condimentos como o *curry* ou, como apresentado aqui, em conservas. Devido a significativa presença de pectina neste cálice, mais de 3%, é utilizado em geleias e também atrativo para a indústria alimentícia (WYK, 2013, p.67).



Figura 2: Cálices de *Hibiscus sabdariffa* L. desidratados após cinco horas a 70C°.
Fonte: acervo pessoal

“Artifícios culinários”: Os imigrantes japoneses e sua alimentação

Com interesse histórico, atento às mudanças e transformações nos usos de matérias primas, nota-se que a elaboração do *Hana Ume* ocorre em decorrência dos intercâmbios continentais em dois momentos: o do espraiamento da cultura do *Hibiscus sabdariffa* L., como visto, e do movimento migratório de japoneses decorrente, entre outros fatores, da necessidade de mão de obra para lavoura no Brasil pós abolição.

A imigração japonesa, oficializada em 1908, foi consolidada devido a fatores ocorridos no século XIX, como a proibição da mão-de-obra escrava e os acordos políticos de aproximação entre o país sul americano e o do Extremo Oriente. Com a necessidade de trabalhadores para o campo, os asiáticos foram vistos como possibilidade viável, o que gerou acalorados debates a favor e contra sua inserção no país. Não eram almeçados como os europeus nem estavam diante das críticas postas aos africanos, tampouco eram entendidos de forma homogênea.

A chamada “raça amarela”, asiática, era vista como intermediária entre a “negra”, africana, e a “branca”, europeia. Nos debates sobre a imigração, ideias racialistas e abolicionistas entravam em pauta. Entre debates e acordos, em 5 de novembro de 1895 foi assinado o *Tratado de Amizade, Comércio e Navegação entre o Brasil e o Japão*. Os interesses eram distintos, porém ambos os países vivenciavam mudanças políticas relevantes. O Brasil vivia o contexto de transição da monarquia para a república, a recente abolição e os embates latentes do projeto de nação que se vislumbrava. O Japão, por sua

vez, passava pelo processo de “modernização” da *Era Meiji*, em que se conformava uma política externa marcada pela abertura ao estrangeiro, diferente da que estava sendo feito nos séculos anteriores onde imperava o isolacionismo do *Shogunato Tokugawa* (1600-1868).

O novo período trazia uma ruptura política, econômica e social, buscando a adequação aos padrões ocidentais. Os costumes do Ocidente, contudo, coexistiram com os valores tradicionais. A mudança no sistema econômico acarretou o êxodo rural e a nociva concentração de renda em determinadas camadas sociais, gerando instabilidade social. Nesta segunda metade do século XIX, países como Estados Unidos, Canadá, Austrália e Peru assinaram acordos com o Japão. Apenas em 1908 os primeiros imigrantes japoneses oficialmente se instalaram no Brasil, com a chegada do navio *Kasato Maru*.

Inicialmente, estes imigrantes eram encaminhados para áreas rurais, destinados às lavouras de café no interior de São Paulo. Muitos deles partiam do Japão com a intenção de voltar ao país. Seus contratos eram de, no mínimo, dois anos de serviço e era prevista a vinda de famílias constituídas por três pessoas ou mais com capacidade para trabalhar. Quando estes processos de mudança ocorrem, necessidades culturalmente postas precisam ser supridas. Assim como o idioma ou as vestimentas, a alimentação é uma característica central das práticas e das sociabilidades de uma comunidade.

No século XIX, diante das reaproximações do mundo ocidental com o Japão, este chamava a atenção de viajantes que, entre diversas questões, notavam que a alimentação – tanto em forma de apresentação e consumo quanto em matéria prima - era distinta da praticada especialmente em território europeu. Foi o caso do português Wenceslau de Moraes, cônsul no Japão no final do século XIX e entusiasta do Extremo Oriente, que descreveu em sua obra *Dai Nippon*, de 1897, a alimentação japonesa como um “jantarinho de bonecas” pela quantidade de opções e porções reduzidas. Moraes comentava:

A carne é geralmente banida; o japonês não pertence a fauna dos carnívoros. São algas cozidas, legumes em conserva, bolbos de lyrios, nabos salgados, cousas doces, cousas agras, cousas agridoce, em porções ínfimas, como se isto não passasse d'uma brincadeira; é um caldo fumegante de mariscos, ou de ovos de kagado; são pedacitos de galinha cozidos em sakê; são ovos; são peixes, muitos peixes, variando em molhos, em segredos culinários, incluindo o famoso unagui de enguias, incluindo o peixe cru servido sobre varetas de crystal, muito em estima, denunciando talvez restos atávicos d'um gosto de cannibal, guloso de febras ainda em sangue. (MORAES, 1897, p.284-285)

Se o distanciamento notado pelo estrangeiro europeu era posto em termos de delicadeza e cuidado com o alimento, com um exotismo positivado. Tais referências seriam satirizadas na imprensa brasileira poucos anos depois, como mostra a página da revista ilustrada *O Malho* em sua crítica aos imigrantes do Extremo Oriente (Figura 3):



Figura 3: O Malho, 1908
Fonte: Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional

No penúltimo quadro, dizia-se: “No trabalho, então, a cousa é mais grave: tornam-se concorrentes terríveis, pois enquanto os nossos operários exigem uma boa alimentação, tornando-se, por conseguinte, grandes consumidores do que produzimos e importamos, essa gente côm de açafão queimado contenta-se com um miserável pratinho de arroz”. A alimentação servia como justificativa do debate racial vigente na época, que considerava os asiáticos como menos preparados ao trabalho braçal. Assim, a alimentação compunha o estereótipo do que seria uma população fraca e, conseqüentemente, inapta.

Aquela era uma das dimensões da alimentação dos japoneses no Brasil, mas havia outras. Para além do uso discursivo da alimentação para corroborar com preconceitos, a realidade alimentar nas lavouras era fator determinante para o bom estabelecimento daquela população. Na obra do sociólogo Hiroshi Saito, atento aos processos de adaptação destes imigrantes, chama a atenção o modo como apresentou a interação entre o conhecimento prévio e o material disponível no local de chegada. Para ele:

No caso particular de imigrados, o processo de acomodação social desencadear-se-á dentro do quadro em que interagem o equipamento acomodativo de que é portador o imigrado e as condições sociais e naturais do meio para onde ele é encaminhado. Sendo assim, a situação apresentar-se-ia diversa segundo as diferenças individuais e grupais no equipamento acomodativo do imigrante, bem como das condições sociais e naturais do novo meio. (SAITO, 1961, p.92)

Este “equipamento acomodativo” não consiste apenas em estratégias biológicas de sobrevivência, mas aprendizagens do cotidiano, heranças culturais, desenvolvimentos provenientes das diversas experiências das interações sociais.

Entre as “técnicas de subsistência” destaca a alimentação e a habitação, embora diversas questões pudessem ser abrangidas. Em um país com dimensões continentais como o Brasil, a disponibilidade de alimentos varia por regiões e proporciona diferentes condições de adaptabilidade, nesse sentido é provável que a elaboração do *Hana Ume* tenha sido inicialmente possível nas proximidades da região Nordeste. Outro exemplo é o arroz, da qual Saito enfatiza ser o “alimento-base” da população japonesa, que teve mais facilidade de ser adquirido no Sudeste do que no Norte e Nordeste.

Quanto a alimentação nos momentos iniciais da imigração, não poderia haver um período de plantio e de espera para começarem a suprir as necessidades, afinal trata-se de uma demanda diária. Para isso, era providenciado uma série de alimentos para a subsistência:

No caso dos recém-chegados encaminhados para os núcleos coloniais mantidos pelo governo, distribui-se, logo após a sua chegada, uma provisão de mantimentos, a qual consiste, em geral, de arroz, farinhas, feijão, charque, bacalhau, banha ou toucinho, óleo vegetal, farinha de trigo, massa, café, sal e açúcar. A maior parte da provisão é desconhecida pelos imigrantes em seu país de origem. No entanto, a sua alimentação depende dessa provisão, pois a quantidade de preparados alimentícios que os imigrantes trazem é muito limitada, fora algumas conservas. Legumes e frutas são obtidos por meio de seu cultivo, a menos que os vizinhos brasileiros ou imigrantes antigos possam fornecer em parte. Quanto a temperos japoneses, é igualmente difícil sua obtenção numa área em que o japonês se localiza pela primeira vez. (SAITO, 1961, p.93)

O acesso à gordura e ao sal era também um problema para os japoneses, que não tinham disponíveis os condimentos que lhes eram costumeiros. Produzir o *tsukemono* era, de certa forma, um modo de manter sabores não encontrados na dieta brasileira. O caso de imigrantes na Bahia mostra a relevância social da alimentação neste momento:

Durante os primeiros seis meses, os recém-chegados consumiam o arroz fornecido pela administração do núcleo à espera do resultado da primeira safra de arroz. Fracassado, porém, o cultivo de arroz, passaram a depender de outros alimentos de suprimento local. Limitando ao extremo o consumo de arroz, as famílias de recém-chegados substituíram-no por farinhas de mandioca; ademais, como dispunham apenas de tempero de gordura e sal e sem condimentos japoneses, a mudança do regime alimentar no caso foi bastante precipitada. É fácil imaginar a dificuldade que os colonos encontraram nessa fase transitória da mudança alimentar. Sobretudo o fracasso no cultivo de arroz, motivado já por desconhecimento do calendário agrícola, já pela falta de locais apropriados para o plantio, parece ter exercido um efeito psicológico bastante negativo. De fato, nessa fase de transição é que o grupo teve uma cisão da qual resultou o desmembramento de numerosos indivíduos. (SAITO, 1961, p.94)

Com isso, o pesquisador notou que seria necessária maior fase de adaptação alimentar. Em relação a isto, na obra de Tomoo Handa consta um capítulo intitulado “As peculiaridades dos hábitos alimentares dos imigrantes japoneses” em que apresenta apropriações de produtos presentes no Brasil nem sempre da forma usual neste país. O autor afirma logo de início que “não se pode dizer que os imigrantes japoneses tenham se esforçado sobremaneira para assimilar os hábitos alimentares dos brasileiros, desde os primeiros momentos de sua chegada ao Brasil” (1987, p.541).

Por isso, atentando para a questão do paladar formado no local de origem, destaca os usos de “artifícios culinários”: “a grande característica dos hábitos alimentares dos imigrantes japoneses no Brasil foi o uso de ingredientes brasileiros, mas preparados à moda japonesa (...) tudo era preparado à japonesa, fazendo surgir pratos insólidos” (HANDA, 1987, p.541). Um destes artifícios era o *tsukemono*, que se trata de uma das principais técnicas de preparo de matérias primas que não eram costumeiramente consumidas por aqueles imigrantes.

Estes diversos “pratos insólidos” compunham – e ainda compõem - o cardápio de japoneses e descendentes no Brasil. Alguns exemplos são o feijão consumido cozido com açúcar e o *miso* de feijão (HANDA, 1987, p.541). Também era estranho aos costumes locais a conserva de chuchu e de mamão ou o consumo de brotos de samambaia e de bambu, a bardana, o ouriço-do-mar ou mesmo a carne de cobras cascavel, preparados pelos japoneses.

Em “Uma Epopéia Moderna: 80 anos da imigração japonesa no Brasil”, a narrativa apresentada acerca da alimentação é semelhante à de Handa:

O que se podia comprar no armazém da fazenda se limitava a arroz de sequeiro, que, cozido, ficava solto (os japoneses não gostam); feijão, bacalhau seco, carne-seca, sardinha salgada, pouca coisa mais. Itens alimentícios que as mulheres levariam muito tempo para aprender a preparar corretamente. E não havia como adquirir verduras, elemento importante na alimentação dos japoneses. Improvisava-se, então, sopa com ingredientes encontrados no mato ou campo como picão, caruru, maxixe; e o mamão verde salgado substituíam os tradicionais *tsukemono* (picles japoneses).

Como consequência da má alimentação houve uma subnutrição generalizada, advindo daí o desenvolvimento defeituoso e a morte de crianças, a diarreia provocada pela ameba, e até a malária grassava entre os imigrantes. (KIYOTANI, YAMASHIRO, 1992, p.73)

Permanece, assim, o destaque à precariedade e às estratégias de apropriação de “ingredientes encontrados no mato” e preparados geralmente como conservas ou cozidos. A narrativa se aproxima da descrição de Wenceslau de Moraes, no trecho apresentado anteriormente, onde figuram “legumes em conserva, bolbos de lyrios, nabos salgados”.

A dieta no Japão na época da vinda dos imigrantes, início do século XX, era majoritariamente baseada em arroz, acompanhadas em menor quantidade de frutos do mar e vegetais, mas ainda em pequena escala (RATH, 2012, p.3). Estes eram, muitas vezes, apresentados em forma de *tsukemono*. É provável que a descoberta do uso do cálice da vinagreira para esta conserva tenha ocorrido pela facilidade da técnica e do pouco material necessário.

Com isso, faz sentido a busca por novas formas de preparo de *tsukemono* devido a sua importância para a alimentação tradicional. Patrícia Izumi considera que:

Para nós brasileiros, legumes em conserva nos faz logo pensar em picles, que nem agrada tanto assim e, muito menos é importante na dieta do brasileiro. Mas para o japonês o *tsukemono*, que pode ser conserva de nabo, pepino, chuchu, acelga, cenoura, gengibre, etc., faz parte da dieta japonesa, que além de ser servido nas refeições, é comido também no café da manhã, para aqueles que preferem ao estilo tradicional japonês, com arroz, sopa de missô, conserva, e às vezes peixe e ovo (IZUMI, 2010, p.112)

O sociólogo Fábio K. Ocada - em seu trabalho a partir da História Oral com japonesas cujas famílias vieram para as lavouras de café em São Paulo antes da Segunda Guerra Mundial -, também destacou a alimentação como fator de dificuldade para os imigrantes japoneses. A pouca quantidade de alimento entregue pelos fazendeiros constituía em um sério problema, mesmo com concessões de espaços para cultivo próprio. Era nestes espaços que se poderia cultivar, permitindo a produção de plantas que seriam mais facilmente apropriadas, além disso era favorável ao fazendeiro que tinha menos despesas.

As diferenças nos hábitos alimentares era fator de tensão. Diante de uma fauna e flora distintas, os modos de preparo era o que poderia tornar o desconhecido passível de ser consumido: “nesse sentido, a entrevistada B. se recorda da maneira como um prato típico da culinária japonesa, o *tsukemono* (espécie de conserva japonesa), foi adaptado para o contexto brasileiro.” (OCADA, 2006, p.148). Assim, o *tsukemono* feito de mamão verde aparece na fala de uma das entrevistadas como recurso que permitia o consumo de algo disponível que pelo uso da técnica se tornava acessível tanto materialmente quanto diante do que eram capazes com os conhecimentos prévios. Este modo de preparo permitiu adicionar o mamão na alimentação salgada, como ocorreu com a vinagreira.

As adaptações desse “pickles japonês” também foi apresentada na pesquisa de Tomoko Gaudioso e André Soares, que perceberam apropriações como o uso do chuchu, onde no feitiço “a cerveja, originariamente ausente como ingrediente de preparo, é colocado para dar gosto de *nukazuke* e *takuan*” (2013, p.87). Além deles, Handa exemplifica essas estratégias dizendo que “uma grande idéia foi usar o fubá como substituto do farelo de arroz, *nuka missô*, para o preparo do *tsukemono*. Essa idéia persiste até hoje, principalmente entre os moradores urbanos, uma vez que seu cheiro é menos forte que o verdadeiro *nuka missô* e desagrada menos aos brasileiros.” (HANDA, 1987, p.542).

Eram diversos os produtos elaborados com os vegetais presentes em solo brasileiro. Handa, em sua conclusão sobre a relação com a alimentação destes imigrantes, destaca que:

A comida é uma mistura da brasileira com a japonesa. Isto significa comer arroz branco cozido à moda japonesa com feijão cozido no estilo brasileiro.

Grosso modo, é uma combinação de arroz, *missôshiru*, *tsukemono* com feijão, carne e salada. Essa mistura parece já ser comum na maioria das famílias. No caso da família ser constituída só de nisseis, aumenta a proporção de sopa e salada no lugar de *missôshiru* e *tsukemono*, embora continuem comendo arroz branco japonês. (1987, p.799)

Havia, entre esses, o substituto ao qual esta pesquisa se dedica:

O pêssego sempre existiu no Brasil, mas os japoneses usavam-no, ainda verde, para preparar o *umezuke* (abricó ou damasco japonês em conserva). Para dar a tonalidade avermelhada do *umezuke* original, usavam sumo de beterraba ou de vinagreira.

Ainda, os japoneses tinham resolvido adotar o fruto dessas vinagreiras, também chamadas de caruru-azedo, como sendo o *ume* brasileiro, porque seu sabor azedo lembrava muito aquele fruto japonês. O cálice do fruto da vinagreira era de um vermelho forte e de uma acidez igualmente acentuada. Conservavam-no no sal e comiam-no em lugar do *umezuke*, que deveria, na verdade, ser preparado com o *ume*, abricó japonês. Foi muito apreciado pelos japoneses no pós-guerra, tendo sido apelidado de "*ume* brasileiro". Seu paladar fazia aliviar um pouco a nostalgia dos imigrantes. Os brasileiros comiam-no refogado, como acompanhamento de arroz e feijão. E a parte vermelha de seu fruto era aproveitada para o preparo de geléias. Comê-lo em conserva era uma forma estritamente japonesa. (1987, p. 543)

Isto demonstra que os japoneses e descendentes não elaboraram tais conservas sem precedentes, toda realização decorre de uma experiência prévia. Esta, no caso do *Hana Ume*, parece ter sido o *umeboshi*, preparo marcante na alimentação dos japoneses. Trata-se de uma espécie de ameixa (*ume*) conservada com sal, onde pode haver folhas de *shiso*. Esta ameixa é um alimento de notória importância no Japão. De acordo com a reconhecida pesquisadora Célia Sakurai, ele figura entre as plantas mais recorrentes no cotidiano, junto com o bambu (*take*), a cerejeira (*sakura*) e o pinheiro (*matsu*): “Da ameixa se faz o *umeboshi*, acompanhamento em quase todas as refeições: a bolinha de cor vermelha decora o arroz branco, reproduzindo as cores e formas da bandeira nacional.” (SAKURAI, 2008).

Esta conserva de ameixa era amplamente consumida no Japão. Ainda na primeira metade do século XX, o *umeboshi* figurava em uma das mais tradicionais apresentações japonesas, o *hinomaru bentô*⁷. Era presente entre os símbolos nacionais que traz o *umeboshi* como um dos elementos principais, pois consiste no arroz preparado como usualmente pelos japoneses com uma ameixa sobre ele, dispostos em uma pequena caixa retangular.

This meal of questionable nourishing quality is totally unrepresentative of the general approach to nutrition in wartime Japan. The origin of the *Hinomaru bentô* is attributed to an initiative of 1937 in a girl's school in the Hiroshima prefecture, where this patriotic lunch box was consumed by pupils each Monday as a token of solidarity with the troops fighting in China. By 1939 the idea was adopted by schools all over the country, and during subsequent years the 'flag lunch' rose to the symbol of wartime mobilization

7

日の丸 (Hi no maru – círculo do sol), uma referência à bandeira do Japão.

and national unity. However, the daily reality of the majority of the population stood in sharp contrast to this image, if only because after 1941 plain boiled rice became a luxurious item on the menu. (CWIERTKA, 2006, p.117-118)

Este é um exemplo da relevância social do que se come. O *Hinomaru bentô*, de acordo com a explicação acima, data de período posterior ao início da imigração para o Brasil, mas demonstra a disponibilidade e consumo do *umeboshi* no Japão.

O *ume* provém do umezeiro (*Prunus mume* Sieb. et Zucc.), árvore nativa da China Continental e cultivada majoritariamente no Japão e em Taiwan desde o século XIV (MAYER; PEREIRA; NACHTIGAL, 2001). É do fruto que se produz a conserva, atualmente possível também no Brasil, o que inicialmente parece ter sido feito sem sucesso. De acordo com Cynthia Vann, “umeboshi is a pickled plum – a traditional Japanese food that has no equivalent in American cuisine” (2007, p.24). Contudo, no Brasil, o *Hana Ume* é popularmente conhecido como este equivalente, se não nutricional, no modo de consumo, sabor e apresentação.

Se acompanhamos a perspectiva de Tomoo Handa, era possível o preparo de *umeboshi* anteriormente, mas a disponibilidade de outro insumo que poderia ser apropriado fez com que fosse elaborado um “semelhante”. O uso do cálice da vinagreira demanda menos tempo de preparo e, para adquirir a tonalidade avermelhada, não se faz necessário a adição de outro elemento. Torna-se então disponível esse “*ume* brasileiro” pela facilidade no preparo e possibilidade de inserção na prática alimentar.

Saito considera que “entre imigrados japoneses o regime alimentar constitui um dos padrões culturais de mais demorada e mais difícil aculturação” (1961, p.96). Talvez esta seja uma das razões pelas quais é tão significativo para a comunidade nipo-descendente o consumo e comercialização de alimentos que fora deste grupo ainda não tem grande relevância.

Não sem precedentes, a alimentação permanece sendo uma característica importante de diferenciação da comunidade japonesa. Seu modo tradicional, o *washoku*, foi registrado pela UNESCO, em 2013, como um Patrimônio Cultural Intangível da Humanidade. Refere-se a:

A basic washoku meal would be comprised of soup, rice, vegetables, and fish, often accompanied by a tofu dish and some kind of meat or poultry. Dishes are prepared using various methods (cut fresh, steamed, fried, baked, etc.), and together create a sensory experience of multi-faceted diversity. (FREEDMAN,2016, p.140)

Um dos critérios levantados como específicos pela organização foi: “Intergenerational transmission. Has an important role in strengthening social cohesion among Japanese people. Provides a sense of identity and belonging.” (KOHSAKA, 2017, p.69). Justificativa que nos auxilia a compreender a importância deste modo de alimentação para a manutenção desta comunidade mesmo após a imigração. Embora não seja o único fator para tal permanência, isto demonstra o espriamento e a relevância das características alimentares para estes imigrados.

A produção do *Hana Ume* na comunidade nipo-brasileira

Com o intuito de mapear a relação da comunidade nipo-descendente com esta produção, foram entrevistados cinco indivíduos entre *nisseis* e *isseis* todos nascidos entre 1935 e 1959, dois no Japão e três no Brasil. Dentre os entrevistados havia quatro mulheres e um homem, todos filhos de mãe e pai japoneses e imigrados entre 1913 e 1960. Diante da pouca disponibilidade de informações sobre a elaboração do *Hana Ume*, buscou-se entender o modo como tal produção era realizada e suas apropriações⁸.

Optar por *isseis* e *nisseis*, justifica-se pelo entendimento de que suas experiências são mais próximas da relação de imigração e das adaptações decorrentes deste processo, tendo vivenciado o trânsito em suas próprias trajetórias ou a partir de seus pais. Entendo que se trata de memórias revisitadas no momento das questões, contudo as perguntas demandavam respostas mais diretas e circunscreviam as elaborações dos que responderam aos aspectos tecnológicos, práticos e opinativos.

Levando em conta que o imigrante não constitui uma categoria homogênea, entendo quão delicada é a afirmação de que certa preparação é representativa de toda a comunidade que esteve na experiência imigratória, mesmo que contemporânea. Contudo, os entrevistados tiveram contato com a conserva ainda crianças, o que é um indício de que a preparação teve início ainda na primeira metade do século XX, quando os trânsitos entre Japão e Brasil eram mais intensos. Um deles, nascido no Japão, afirma ter conhecido o *Hana Ume* apenas no Brasil, quando a família “ganhou a conserva, informações sobre modo e fazer e as sementes”, indicando que era um saber corrente entre o grupo e que cujo conhecimento era difundido.

⁸ Para isto foi preparado um questionário digital com dez perguntas sobre os dados familiares e de imigração até as formas de acesso e consumo da vinagreira.

Considerando que os métodos de preparo alimentar cotidianos tendem a ocorrer a partir de testes não científicos, ou seja, na prática diária do ato de cozinhar, é compreensível que houvesse variações no modo de fazer o *Hana Ume*, mesmo se tratando de um número pequeno de entrevistados. Somente o sal – posto “à olho” – e o uso cálice eram constantes, poderia incluir vinagre, açúcar e até mesmo ameixa (*ume*) e as folhas de *shiso*, utilizadas também no preparo de *umeboshi*.

Na família, o preparo não era restrito às mães, os pais e avós também poderiam ser os responsáveis, pois a colheita, seleção, higienização e preparo da vinagreira tem um processo diferente da comida cozida do dia a dia, não estando somente – ou necessariamente - no ambiente da cozinha. Por outro lado, se havia variações no preparo, quanto ao consumo o mesmo não ocorria, era sempre acompanhamento do arroz preparado sem sal nem óleo, podendo adequar-se ao formato de um *onigiri* ou compor um *obentô*. Nota-se que no consumo há semelhança em relação ao *umeboshi*.

Por ser uma preparação de sabor forte, alguns afirmaram que não apreciavam quando crianças, mas viam familiares consumirem com arroz e outros *tsukemonos*. Sobre a situação atual do *Hana Ume*, consideram que seu uso ainda é pouco difundido fora da comunidade nipo-descendente, embora tenham sido comentadas outras possibilidades como chás e sucos. “Até a segunda geração, creio que o consumo era um hábito. Hoje, vejo ela retornando com força sob o conceito de ‘saúde’, agora também dentro da comunidade brasileira”, afirmou um dos entrevistados.

Com as informações disponíveis nas entrevistas foi preparado o *Hana Ume* (Apêndice A), utilizando os cálices colhidos ainda carnudos e vistosos (Figura 4).



Figura 4: *Hibiscus sabdariffa* L.
Fonte: acervo pessoal

Destes, foram selecionados os cálices sadios, lavados sob água corrente para eliminação das sujidades e retiradas as sementes. Para isto, foi utilizado um utensílio de furar coco verde (Figura 5), o qual permitiu manter intactos os cálices.



Figura 5: Retirada das sementes.
Fonte: acervo pessoal

Logo após, foi realizada a sanitização em quinze minutos imersos em água clorada e enxaguados em água corrente. Após escorridos, os cálices estavam prontos para o preparo da conserva (Figura 6).



Figura 6: Cálices higienizados.
Fonte: acervo pessoal

O preparo é simples, como dito anteriormente. Bastando, após a higienização, a adição de 10% de sal e o acondicionamento em recipiente com o mínimo de oxigênio possível a partir do uso de materiais doméstico (Figura 7).



Figura 7: Cálices com adição de sal.
Fonte: acervo pessoal

Após aproximadamente uma semana, os cálices ficam macios e sob o líquido decorrente da desidratação osmótica e da fermentação, como na imagem abaixo, mas a conserva pode ser consumida por cerca de três meses após o preparo.



Figura 8: *Hana Ume*.
Fonte: acervo pessoal

Devido ao sabor intenso, tende a ser consumido com arroz – tipo *nihon mai*, seja de grão curto ou longo - cozido sem tempero ou com pouco sal. Uma das possibilidades de apresentação é de forma semelhante ao consumo do *umeboshi*, em uma tigela de arroz, como apresentado na Figura 9, onde também foram acrescentadas folhas de *nirá* e flores

de *shiso* salgadas e desidratadas que, além da questão estética, são produtos consumidos e cultivados por parte da comunidade nipo-brasileira. Outra sugestão, utilizando das mesmas matérias primas, é apresentada na Figura 10, onde o *Hana Ume* é servido com *onigiri* envolto em folha de *shiso* – as mesmas utilizadas no preparo do *umeboshi* - e sobre as folhas de *nirá*.



Figura 9: Sugestão de apresentação com *Hana Ume*.
Fonte: acervo pessoal



Figura 10: Sugestão de apresentação com *Hana Ume*.
Fonte: acervo pessoal

Considerações finais

A revisão elaborada demonstra que os estudos de alimentação se apresentam nas mais diversas esferas, sendo um mesmo objeto passível de apreciação por diferentes campos do conhecimento. O *Hibiscus sabdariffa* L. tem notório valor nutricional e

facilidade de cultivo, como mostram as pesquisas, o que nos auxilia a entender seu espalhamento por distintas localidades e seus usos diversos.

A alimentação é fator fundamental para a sobrevivência humana e isto é evidente. Mas ela também é importante meio de socialização e identificação. Desta forma as práticas alimentares são meios possíveis de análise histórica, pois mostram como homens e mulheres lidam com a realidade que vivem, na constante relação entre passado e presente. No caso apresentado, foi necessário para a população imigrante o consumo das matérias primas fornecidas pelos fazendeiros e disponíveis no local. Mas os preparos e a busca por outros alimentos eram feitos de modo a tornam a alimentação agradável ao paladar dos japoneses, seja por estratégias conscientes ou por modos de fazer naturalizados pela prática cotidiana.

A disponibilidade de insumos depende de fatores muitas vezes externos às escolhas da comunidade, como clima, solo e tecnologias. Contudo, a forma como é preparada e utilizada a matéria prima depende de questões culturais, permitindo que haja diferentes apropriações, como visto em relação às populações de africanos e de asiáticos. A adaptação da cozinha japonesa, especialmente sobre o *Hana Ume*, não teria ocorrido sem a navegação transatlântica séculos antes, os processos políticos de negociações da imigração, a disponibilidade da planta e a busca por manter uma dieta próxima ao que lhes era familiar.

Diferente de outros vegetais, o *Hibiscus sabdariffa L.* não alcançou os mercados mundiais de alimentação, tampouco se tornou amplamente consumido como a batata, a cana de açúcar e o trigo, afinal não tem o potencial nutritivo daqueles. É interessante pensar que o uso comercial deste produto nipo-brasileiro ainda é pequeno tendo em vista a crescente mercantilização da comida japonesa no Brasil. Em 1968, Tomoo Handa afirmou que:

Embora o *tôfu*, queijo de soja, ainda hoje esteja restrito aos japoneses, no futuro poderá vir a ser introduzido também na cozinha brasileira. O mesmo não deve acontecer com o *nattô* que, pelo menos por um bom tempo, provavelmente permanecerá entre os japoneses.

Hoje o que vemos é que estes produtos estão disponíveis nos mercados e, mais do que isso, seu consumo é incentivado dentro de parâmetros de uma alimentação saudável. O *Hana Ume*, embora comercializado, ainda tem o consumo majoritariamente circunscrito na comunidade nipo-descendente. Embora, com a ascensão da demanda por alimentos funcionais, a infusão de hibisco tenha tornado a planta conhecida pelo grande público e facilitado o acesso ao cálice desidratado.

Por fim, entendendo que a alimentação é parte da realidade social, podemos compreender as condições de produção do alimento em todos os seus aspectos, desde o saber fazer até a disponibilidade de matéria prima e seu consumo. Acredito, neste sentido, na existência de uma gastronomia nipo-brasileira a qual podemos questionar para analisar os processos de adaptação no Brasil após a imigração. E, de modo mais abrangente, entender como a alimentação é fator importante nas nossas experiências cotidianas e significativa de como nos relacionamos com nosso passado e de como ocorre o acesso material de acordo com o lugar social ocupado por determinados grupos.

REFERÊNCIAS

ASSUNÇÃO, Mathias Rohrig. Maranhão: terra mandinga. In: **CMF – Boletim do Folclore**. n 20. Agosto de 2001.

BENGLIAT, Suzy. The migration of ingredients & cookery methods/the evolution or invention of dishes. In: **Food in motion: The migration of Foodstuffs and Cookery Techniques**. Proceedings of the Oxford Symposium on Food, Oxford University Press, 1983. p.150-151

CARNEIRO, Henrique; MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. A História da Alimentação: balizas historiográficas. In: **Anais do Museu Paulista**. São Paulo. v.5. jan-dez, 1997. p.9-91

_____. Comida e sociedade: Significados sociais na História da Alimentação. In: **História: Questões & Debates**, UFPR, Curitiba, n. 42, 2005, p. 71-80

CELESTINO, Sonia Maria Costa. **Princípio de Secagem de Alimentos**. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2010.

CHAO, Che Yi; YIN, Mei-Chin. Antibacterial Effects of Roselle Calyx Extracts and Protocatechuic Acid in Ground Beed and Apple Juice. In: **Foodborne pathogens and disease**. Fev.2009, p. 201-206

CWIERTKA, Katarzyna Joanna. **Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity**. London: Reaktion Books, 2006.

EMBRAPA. **Hortaliças não convencionais: Vinagreira**. Folder. Maio/2017

FERRETI, Mundicarmo. O cuxá na cultura maranhense e seu registro como patrimônio cultural brasileiro. In: **CMF – Boletim do Folclore**. n 38. Agosto de 2007. p.6-7

FREEDMAN, Irith. Cultural specificity in food choice e The case of ethnography in Japan. In: **Appetite**. nº 96, 2016. p. 138-146

FREITAS, N. M.; SANTOS, A. M. C. M.; MOREIRA, L. R. M. O. Avaliação fitoquímica e determinação de minerais em amostras de *Hibiscus sabdariffa* L (vinagreira). **Cad. Pesq.**, São Luís, v. 20, n. 3, set./dez. 2013.

GOMES, Anna Thais; CEREDA, Marney Pascoli; VILPOUX, Olivier. Desidratação osmótica: uma tecnologia de baixo custo para o desenvolvimento da agricultura familiar. In: **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**. v.3, n.3, set-dez, 2007. p.212-226.

GUARDIOLA, Soledad. MACH, Núria. Potencial terapêutico del *Hibiscus sabdariffa*: uma revisión de las evidencias científicas. In: **Endocrinología y nutrición**. nº61(5). 2014. p.274-295

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

HAWTHORNE, Walter. **From Africa to Brazil: culture, identity, and an Atlantic slave trade, 1600-1830**. New York: Cambridge University Press, 2010

HIGGINBOTHAM, Kristen L. et al. Aqueous extracts of *Hibiscus sabdariffa* calyces as an antimicrobial rinse on hot dogs against *Listeria monocytogenes* and methicillin-resistant *Staphylococcus aureus*. In: **Food Control**. n°40. 2014, p.274-277

KIYOTANI, Masuji; YAMASHIRO, Jose. Do Kasato-Maru até a década de 1920. In: COMISSÃO de elaboração da história dos 80 anos da imigração Japonesa no Brasil. *Uma epopéia moderna: 80 anos de imigração japonesa no Brasil*. São Paulo: Hucitec; Sociedade Brasileira de Cultura japonesa, 1992. p.63-135

KOHSAKA, Ryo. The myth of washoku: a twisted discourse on the “uniqueness” of national food heritages. In: **Journal of ethnic foods**. 2017, p.66-71

IZUMI, Patricia Tamiko. **Envelhecimento e etnicidade: o processo de aculturação dos imigrantes japoneses**. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Língua, Literatura e Cultura Japonesa. USP, 2010.

LIMA, Zelinda Machado de Castro e. O Cuxá. In: **CMF – Boletim do Folclore**. n 38. Agosto de 2007. p.3-5

MAYER, Newton Alex; PEREIRA, Fernando Mendes; NACHTIGAL, Jair Costa. Propagação do umezeiro (*Prunus mume* Sieb & Zucc.) por estaquia herbácea. In: **Revista Brasileira Fruticultura Jaboticabal**, SP, v. 23, n. 3, dez. 2001, p. 673-676

OCADA, Fabio Kazuo. Uma reconstrução da memória da imigração japonesa no Brasil. In: **Teoria & Pesquisa: Revista de Ciência Política**. n.49. UFSCar. São Paulo. jul/dez 2006. p. 141-164

RATH, Eric C. How intangible is Japan’s traditional dietary culture?. In: **Rumblings from the world of food**. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 2012. p.1-5

SAKURAI, Célia. **Os japoneses**. São Paulo: Contexto, 2008.

SAITO, Hiroshi. **O japonês no Brasil**. Estudo de mobilidade e fixação. São Paulo, Editora Sociologia e Política, 1961

SOARES, André Luis Ramos; GAUDIOSO, Tomoko Kimura. Entre o sushi e o churrasco: gastronomia, culinária e identidade étnica entre imigrantes japoneses. In: **Revista Habitus**. Goiânia, v.11, n.1, jan-jun, 2013. p.77-94

VAN WYK, Ben Erik. **Culinary herbs and spices of the world**. The University of Chicago Press, 2013.

VIZZOTTO, Marcia. et alli. Compostos Bioativos e Atividade Antioxidante em Cálices de Hibisco (*Hibiscus sabdariffa* L.). In: **Comunicado técnico da Embrapa**. Pelotas, RS. Outubro, 2009.

VIZZOTTO, Marcia. PEREIRA, Marina Couto. Hibisco: do uso ornamental ao medicinal. In: **Alimentação viva e saudável**. 26 de janeiro de 2010.

YATZIMIRSKY, Marie-Caroline Saglio. A comida dos favelados. In: **Estudos Avançados**, v.20, n.58, set/dez. USP: 2006, p.123-132

GLOSSÁRIO

Miso/missô - Pasta de soja fermentada. De acordo com Hosking: “Miso is an essential Japanese foodstuff that is highly nutritious and is not only a basic of cooking, above all in miso soup, but is also often used as a flavoring. Both in taste and aroma, miso is highly savory, almost meaty, having about 14% high-quality protein and 5 to 12% salt.” (2015, p.87).

Nuka missô – De acordo com o pesquisador Tomoo Handa, trata-se de uma “pasta de farelo de arroz e sal, em que se deixam em conserva legumes e verduras” (1987, p.823)

Nukazuke – *Tsukemono* produzido com vegetais imersos no *nuka missô*.

Obentô – Tipo de “marmitta” japonesa, forma prática de transportar alimentos prontos para o consumo.

Onigiri – Arroz cozido, pronto para o consumo, pressionado geralmente em formato triângulo ou oval, que pode ou não ser recheado.

Shiso – Folhas de *Perilla frutescens*. Encontra-se na variedade verde e roxa, é esta a utilizada para dar cor a alguns *tsukemonos*.

Takuan – *Tsukemono* de nabo (*daikon*) que pode ser colorido com açafrão.

Tsukemono – Tipo de pickles japonês que pode ser feito apenas com sal, em sua forma mais simples, ou com outros produtos para conservação e saborização, como o miso.

Umeboshi – *Tsukemono* de ameixa (*Prunus mume*) conservada em sal que pode conter folhas de *shiso*.

APÊNDICE A – Ficha Técnica para preparação do *Hana Ume*

<i>Hana Ume</i>	
<i>Ingredientes:</i>	<i>Quantidade:</i>
Cálice de <i>Hibiscus sabdariffa</i> L.....	100 g
Sal.....	10 g
<i>Materiais e utensílios:</i>	
<ul style="list-style-type: none">– Balança– Bowl– Colher– Frascos de vidro esterilizados e com tampa– Furador de coco verde– Saco plástico transparente	
<i>Etapas do Processamento:</i>	
<ol style="list-style-type: none">1. Selecionar os cálices sadios.2. Lavá-los sob água corrente.3. Retirar as sementes com o furador de coco verde, mantendo os cálices fechados.4. Deixá-los por quinze minutos em solução clorada.5. Enxaguar os cálices.6. Após secos, colocá-los em um saco plástico transparente e limpo.7. Adicionar o sal.8. Retirar o máximo de oxigênio e fechar.9. Deixar na geladeira por cerca de uma semana ou até estarem macios e com o líquido da desidratação.10. Após este período, retirar do plástico e guardar em vidro esterilizado.11. A conserva pode ser consumida por cerca de três meses após o preparo.	