



RESTAURANTES ÉTNICOS: DIVERSIDADE GASTRONÔMICA JAPONESA NO BAIRRO DA LIBERDADE NA CIDADE DE SÃO PAULO

ETHNIC RESTAURANTS: JAPANESE GASTRONOMY'S DIVERSITY IN THE NEIGHBORHOOD OF LIBERDADE IN THE CITY OF SÃO PAULO

Fábio Molinari Bitelli¹

Gabriel Tolcsvai de Cronis²

Lucas Yamaguchi³

RESUMO

Considerado território de influência oriental, o bairro da Liberdade é conhecido sobretudo pela permanência de imigrantes japoneses na cidade de São Paulo. Possui dentro de seus limites estabelecimentos gastronômicos de diferentes especialidades, de influência predominantemente japonesa, realidade responsável por afastar a generalização de que tal culinária oferta somente alimentos crus. Entendendo que a gastronomia é uma manifestação da cultura alimentar de um povo, percebe-se sua importância na representação identitária desse microcosmo social, fato que colabora para a expansão de empreendimentos gastronômicos japoneses em São Paulo, cidade que concentra o maior grupo de japoneses fora do Japão. Esse artigo apresenta um levantamento dos pratos ofertados, realizado mediante pesquisa de campo, nos estabelecimentos gastronômicos étnicos situados na rua da Glória, localizada no bairro da Liberdade. Considerou-se o levantamento bibliográfico como suporte teórico na obtenção de material para contextualização de discussões históricas, econômicas e sociais. Como parte do resultado destaca-se a diversidade de alimentos ofertados, que tão logo contribui na expressão de uma também diversificada herança cultural oriunda desses grupos de imigrantes que ali se fixaram.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia. Cultura alimentar. Imigração Japonesa. Bairro Liberdade - São Paulo/SP.

¹ Mestre em Hospitalidade, UAM, 2017.

² Graduado em Gastronomia, UFPel, 2013.

³ Graduando, SENAC, 2018.



ABSTRACT

Considered a place of oriental influence, the neighborhood of Liberdade is known, mainly for the permanence of Japanese immigrants in the city of São Paulo. The neighborhood has several gastronomic establishments of different specialties, reality that distances the common sense that generalizes the Japanese cuisine as only raw food. Understanding that gastronomy is a cultural manifestation, one can see the importance of its representative role as a social microcosm. In spite of the geographical distance, one can notice the expansion of Japanese themed gastronomic enterprises in the city of São Paulo, transforming the locality into the largest stronghold of this group outside of Japan. The present study presents a survey of the ethnic gastronomic establishments located in Glória Street, neighborhood in question - defined territory as the area of this research - highlighting the diversity of Japanese eating habits and as a brand and expression of cultural heritage through food.

KEY-WORDS: *Gastronomy. Food culture. Japanese immigration. Liberdade district - São Paulo/Brazil.*

1 INTRODUÇÃO

Data de pouco mais de um século o grande fluxo migratório do Japão para o Brasil. No ano de 1908, após acordo migratório estabelecido entre os dois países, aportou em Santos o navio Kasato–Maru, trazendo os primeiros grupos de imigrantes japoneses (LOURENÇÃO, 2015, p. 87). As relações de migração entre Brasil e Japão deriva de processos que envolvem políticas internas relativas a consolidação de processos de nação. Enquanto o Japão buscava alternativas para atenuar crises socioeconômicas, o governo brasileiro necessitava de mão de obra para atuar nas fazendas do interior paulista, subsequente construções de estradas de ferro, visando a manutenção da economia do país em diversos setores. Logo, no ano de 1895 foi assinado o tratado de amizade, comércio e navegação entre Brasil e Japão, visando explicitamente recrutar mão de obra para agricultura brasileira (SAKURAI, 2008, p. 38), porém a imigração japonesa tornou-se realidade somente após 13 anos da assinatura desse documento.

Paralelamente a isso, no contexto de imigrações europeias para o Brasil haviam questões negativas a serem consideradas, baseadas nos relatos de abuso e situação precária de trabalho. A política interna no Brasil também não era favorável a estabelecer acordos sobre



imigrantes negros – fruto da herança escravista - e de asiáticos, em virtude de estereótipos negativos. Segundo Takeuchi (2008, p. 56), tais estereótipos surgem da confusão entre chineses, coreanos e japoneses designados em geral como “asiáticos” no início dos acordos de imigração e que foram se transformando positivamente, mediante ao conhecimento adquirido por parte dos dirigentes do Brasil a respeito especificamente do Japão.

A imigração apresentou-se como solução para parte da população do Japão, e gradativamente o país de destino ganhou novas expressões. O ponto de partida para maioria foi o Porto de Kobe (Japão), um dos maiores pontos de concentração de imigrantes que tinham como destino o Brasil. Após longa viagem, os imigrantes japoneses desembarcavam no Porto de Santos/SP, solo brasileiro, e de lá se encaminhavam para Hospedaria dos Imigrantes, na cidade de São Paulo, cujo destino principal era as lavouras de café no interior do estado.

Durante a década de 1920 muitos desses japoneses trocaram o cultivo do café pela atividade no setor hortifrutigranjeiro, devido aos conhecimentos que já possuíam e à proximidade com a cultura alimentar de seu país de origem. Também nessa década, no contexto urbano, nota-se a tendência de concentração de imigrantes japoneses em locais específicos, exemplo disso é o bairro Liberdade, localizado na região central da cidade de São Paulo, agrupando tais imigrantes que buscavam residência e principalmente trabalho. Segundo estudos de Ribeiro e Paolucci (2006, p. 88) muitos dos imigrantes japoneses concentrados no bairro da Liberdade se aprimoraram como alfaiates, donos de lavanderias e vendedores de hortaliças.

Ao agregar imigrantes, a cidade de São Paulo tornou-se multicultural e multiétnica recebendo pessoas de diferentes partes do mundo. Essa diversidade pode ser observada também e diretamente na gastronomia, tão logo tenha possibilitado a mistura de práticas alimentares que em alguns bairros, caso da área de pesquisa, são influenciadas por uma determinada cultura/etnia.

O processo acelerado de modernização que transformam ininterruptamente a cidade de São Paulo, aliados a fenômenos como globalização e aculturação, são contribuintes para o hibridismo da cidade através da convivência de antigos e novos hábitos alimentares. No



recorte geográfico do bairro da Liberdade em São Paulo é possível notar a manifestação destes fenômenos em uma tentativa de convivência entre o moderno e o tradicional.

No que diz respeito a origem e formação do bairro da Liberdade, observa-se as transformações pelas quais o território passou no último século. O bairro está inserido no distrito Bela Vista, um dos oito distritos que fazem parte da subprefeitura da Sé, atualmente possui a quarta maior densidade demográfica (habitantes/km²), sendo a terceira maior em área e população absoluta (IBGE, 2014).

Até o final do século XIX, diversas chácaras se espalhavam pela cidade de São Paulo e os bairros pertencentes ao distrito Bela Vista possuíam grandes propriedades em seus territórios. A paisagem urbana então começa a mudar, a necessidade de estruturação de novos bairros corroborou para que os proprietários dessas terras iniciassem seus loteamentos, com a abertura de ruas e alamedas dentro de seus domínios, feito que oportunizou o denso povoamento nos anos seguintes em virtude do aumento populacional.

Foi através da divisão dessas grandes propriedades locais que o bairro da Liberdade começa a se configurar. Nesse período o Brasil saía do regime escravocrata e o território que passará ser conhecido como bairro da Liberdade era utilizado como refúgio para esses escravos, acobertados nas casas e nas igrejas da região que compartilhavam dos ideias abolicionistas. A respeito disso, Guimarães (1979, p. 73), reforça o relevante papel das Igrejas de São Gonçalo (localizada ainda hoje nas proximidades) e dos Remédios (demolida em 1943) como abrigo desses grupos.

Durante os três primeiros séculos de sua existência, a cidade de São Paulo permaneceu isolada de outros centros urbanos. Essa foi uma fase de desafios, tentativas de empreendimentos regionais, surgimento de novos bairros, incluindo a formação étnica da cidade. Na capital, diferentes imigrantes se agruparam na sociedade:

O cosmopolitismo que haveria de caracterizar a cidade, vai criando concentrações étnicas: sírios, libaneses, armênios, na região da Rua Vinte e Cinco de Março; judeus, no Bom Retiro; italianos, no Brás, Moóca e Bela Vista e japoneses, na Liberdade, principalmente nas ruas Conde de Sarzedas e Galvão Bueno. (GUIMARÃES, 1979, p. 49)



A partir da década de 1930, com a proclamação da República e motivação da Revolução Constitucionalista, São Paulo viveu um período de ebulição cultural e intenso processo de expansão. Paralelamente a isso, ocorrem outros fluxos migratórios, trazendo à cidade grande contingente de estrangeiros. Gendler (1978) aponta que nesse momento se iniciaram diferenças na arquitetura e nas características e costumes de cada bairro, período de interesse do poder público pela urbanização dos grandes centros, recompondo a estrutura geográfica de São Paulo, criando ruas e alamedas para unirem-se a outros pontos da cidade.

O bairro da Liberdade, a partir de 1970, começa a se estruturar definitivamente como colônia oriental. São construídas duas estações metroviárias – Liberdade e São Joaquim – no entroncamento dos bairros Liberdade e Paraíso. Em agosto de 1973, o bairro já estava quase totalmente remodelado, o então prefeito da cidade, Figueiredo Ferraz, em trabalho conjunto com a Secretaria de Turismo Municipal, faz uma ação paisagística no sentido de fomentar o turismo na região, incentivando o comércio na caracterização oriental. Desde então, essa configuração que aparece predominantemente na rua Galvão Bueno, na praça da Liberdade e na rua da Glória, vias que permanecem como referencial iconográfico (as duas primeiras como destino turístico) do bairro; motivo adicional pela escolha da rua da Glória, deve-se ao fato dessa abrigar variados restaurantes, em detrimento das demais vias que agregam outros tipos de estabelecimentos comerciais, com ênfase nas mercearias, minimercados e lojas de presentes, produtos importados ou cosméticos.

Considerou-se então a permanência, suportada pelo enraizamento da cultura japonesa para propor como objetivo desse estudo, inventariar os diferentes tipos de gastronomia de origem japonesa encontradas nos empreendimentos gastronômicos na rua da Glória, no bairro da Liberdade e responder à seguinte questão: sob a ótica dos aspectos de cultura e alimentação, quais os tipos de gastronomia japonesa são encontrados no perímetro da rua da Glória?

Com o objetivo de inventariar os restaurantes japoneses existentes nesse território foi realizada pesquisa de campo no perímetro da rua da Glória, delimitada aqui como área pesquisa e observação, essa última como “uma fonte rica para a construção de hipóteses é a



observação que se realiza dos fatos ou da correlação existente entre eles” (LAKATOS, 2003, p. 132).

O levantamento bibliográfico e pesquisa documental foram realizados de forma a contextualizar histórico, econômica e socialmente a origem e formação do bairro e seus sujeitos, considerando que conhecimento científico “é sistemático, já que se trata de um saber ordenado logicamente, formando um sistema de idéias (teoria) e não conhecimentos dispersos e desconexos” (LAKATOS, 2003, p. 80).

Para o alcance de tais objetivos e mediante pesquisa exploratória, bibliográfica e de campo, algumas etapas foram necessárias: (1) contextualizar a imigração japonesa no Brasil sob a ótica da concentração étnica no bairro da Liberdade, a história do bairro e a formação de sua cultura alimentar; (2) delimitar o perímetro da rua da Glória com grande concentração de estabelecimentos gastronômicos japoneses; e, (3) investigar qual o tipo de culinária é ofertada nos estabelecimentos pesquisados.

A pesquisa de campo foi realizada em setembro de 2017, momento em que foram observados os cardápios, ambientes e serviço, de forma a identificar o tipo de culinária japonesa ofertada.

2 O BAIRRO LIBERDADE, A IMIGRAÇÃO JAPONESA E A CULTURA ALIMENTAR

Até meados do século XIX, no sítio que hoje é chamado Liberdade (esse também já foi identificado como bairro da Glória – antiga chácara da Glória, que de acordo com Guimarães (1979, p. 40) abrigava algumas importantes instituições e situava-se próximo ao rio Cambuci, daí a herança guardada em nome de rua); ali era possível visualizar, como aponta Paiva (2017, p. 124), “o pelourinho, o cemitério público, o casarão da pólvora e o morro da força, além de uma pluralidade de sujeitos, como comerciantes protestantes, prostitutas, indígenas etc.”, com isso exacerba a face praticamente oculta que reduz seu território à origem e representações contemporâneas de domínio oriental. Prova física e ainda existente é a Capela dos Aflitos (localizada no Beco dos Aflitos) que Paiva (2017) identifica

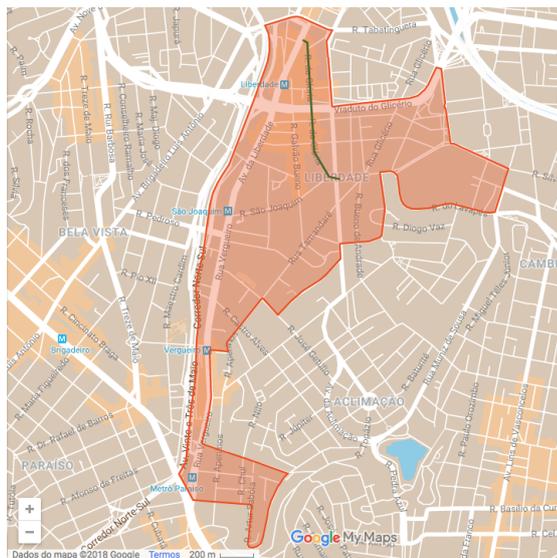


como o único elemento edificado de um antigo cemitério criado no século XVIII e que foi desativado nos anos de 1880.

Logo, contrapõem-se a ótica de que o bairro da Liberdade abriga desde sua formação os imigrantes orientais, sobretudo japoneses, informação digerível facilmente pela historiografia firmada pelas classes dominantes, tal momento histórico confluía justamente com a limpeza étnica do centro urbano da cidade de São Paulo (leia-se, expulsão do contingente negro) e a chegada do expressivo contingente imigratório em 1908, que inicialmente estava direcionado a contribuir economicamente no meio rural, em detrimento de sua permanência na área urbana.

Ao regressar para o objetivo desse estudo: apreender dentro do contexto contemporâneo e sem despontuar a ressignificação atravessada no decorrer da história urbana da cidade de São Paulo, a rua da Glória (em destaque no Mapa 1), situada no perímetro do bairro da Liberdade, é hoje referência da cultura japonesa no âmbito alimentar, motivada no âmbito cultural e comercial, pela existência de diversos estabelecimentos gastronômicos que ofertam cardápio de pratos/técnicas típicos de países de origem oriental – área delimitada para a concentração do estudo de campo.

Figura 1 - Polígono delimitador do bairro da Liberdade e destaque rua da Glória



Fonte: Google Maps adaptado pelos autores (2017).



Esse cenário cultural e comercial é introduzido a partir da chegada do imigrante oriental, resultado da composição étnica trazida para o bairro agregando para seu ambiente traços do Japão, da China e da Coreia. Reforça Guimarães, em estudo realizado na década de 1970 que:

O imigrante oriental, além de reforçar a composição étnica e cultural do bairro, introduz no cotidiano novas técnicas laborativas, novas formas de relacionamento empresarial. O vestuário, as artes, as fachadas dos prédios e as próprias ruas ganham novos delineamentos e materiais. (GUIMARÃES, 1979, p. 24)

Sobre as transformações ocorridas no tipo de trabalho e sua relação com o capital em âmbito global durante o século XIX, e o subsequente processo de emigração que trouxe grande número de japoneses às fazendas de café no Brasil, Moraes (2008, p. 18) explica que:

Esses deslocamentos humanos, à procura de melhores condições de vida, com todos os problemas de adaptação e conflitos surgidos, constituíram-se no fenômeno da imigração. E uma das mais importantes, no início do século XX, foi a japonesa em direção ao Brasil, em busca da ilusão de fazer fortunas com o café.

Desiludidos com a promessa de rápido enriquecimento nas fazendas de café, muitos desses imigrantes procuraram na capital melhores condições de trabalho. O bairro da Liberdade era opção atrativa por possuir lotes com baixo valor imobiliário quando comparado a outros; bem como sua localização central, fator considerado para que os imigrantes estabelecessem moradias, uma vez que a região representava maiores possibilidades de emprego.

De acordo com Takeuchi (2008, p. 82) a ocupação nipônica no bairro da Liberdade concentrou-se principalmente nas ruas Conde de Sarzedas, Galvão Bueno, Tabatinguera, Conde de Pinhal, Tomás de Lima, Conselheiro Furtado, Estudantes, Glória, Carolina Augusta, Oliveira Monteiro, João Carvalho e São Paulo.

A presença de comércios japoneses pelas ruas do bairro começa a surgir com maior expressividade no começo do século XX, Nogueira (1973, p. 134) explica que



[...] foram nesses porões que surgiram as primeiras barbearias e as primeiras casas de comida japonesa, pois as grandes pensões só com o tempo que foram surgindo, ou mais precisamente, por volta de 1914 que começaram a aparecer ali as primeiras pensões e armazéns japoneses.

Profundas mudanças ocorreram na década de 1940, devido a decorrência da Segunda Guerra Mundial, Takeuchi (2008) pontua que as boas relações entre Brasil e Japão foram descontinuadas e, restrições impostas pelo governo brasileiro em 1942, encerraram a ocupação nipônica do bairro. Os imigrantes viram-se forçados a deixar o bairro, processo que somente foi revertido no ano de 1950. Sobre essa ruptura e ocupação por outras etnias orientais, Bocci (2009, p. 2) afirma que:

Este segundo momento de saída dos nipônicos da Liberdade é concomitante a chegada, gradual, de chineses e coreanos, principalmente após a década de 1970, similarmente ao caminho traçado pelos nipônicos, algumas décadas antes, parte destes imigrantes reside e fundamentalmente exerce alguma profissão no bairro como, por exemplo, cozinheiro, copeiro, faxineiro, vendedor, e muitos, atualmente, são proprietários de lojas e restaurantes típicos.

No que diz respeito à alimentação, a adaptação do imigrante foi um longo processo que continua em transformação até os dias atuais. Conforme os estudos de Ribeiro e Paloucci (2006, p. 7) “[...] para o imigrante japonês, o Brasil significou a descoberta de um ‘mundo novo’. O mesmo sentimento de estranhamento era compartilhado com os brasileiros que os recebiam”.

Passando por processos de globalização e aculturação, foram feitas adaptações e reinterpretções de itens culinários tradicionais. Nesse sentido, a presença do imigrante japonês ressignificou o território. Nessa redescoberta cultural:

A divulgação da cultura milenar japonesa logo conquistou adeptos à procura de maior qualidade de vida. A disseminação do modus vivendi dos nipônicos coincidiu, nos anos de 1990, com a busca incessante por saúde e equilíbrio mental, em um cenário cercado de stress por todos os lados, oferecido pela aceleração da vida moderna. (RIBEIRO; PALOUCCI, 2006, p. 11)

Sobre a presença de elementos da cultura alimentar japonesa no bairro da Liberdade:



A região de São Paulo recebeu enormes contribuições com a imigração japonesa. O bairro da Liberdade é uma pequena parte do Japão em solo brasileiro. Lá, o comércio de artigos de todo tipo, inclusive alimentícios, é intenso, sendo freqüentado por paulistanos de múltiplas procedências. Os produtos ligados à mesa vão desde as lascas de peixe seco, tão importantes no caldo básico das sopas, até apetrechos para moldar rapidamente os bolinhos de arroz dos sushis. (RIBEIRO; PALOUCCI, 2006, p. 12)

Embora houvesse uma gama de produtos alimentares identitários disponíveis comercialmente, o primeiro restaurante típico japonês foi inaugurado somente no ano de 1945, se chamava “Assahi” e estava localizado à rua Galvão Bueno: era um pequeno estabelecimento que tinha acesso por uma escada dentro do cinema e, segundo jornal dos anos 70, “City News”, conhecido por servir o “mais saboroso udon do bairro” (GUIMARÃES, 1979, p. 93).

Mediante a oferta comercial de alimentos introduzidos por esse grupo (seja produtos da terra ou industrializados, nacionais ou importados, pratos ou preparações), as características dos imigrantes japoneses fixaram-se no bairro da Liberdade, ao impregnar nesse território tal identidade étnica como predominante.

3 A COZINHA JAPONESA E OS RESTAURANTES DA RUA DA GLÓRIA

A cozinha tradicional japonesa, conhecida como Washoku, recebeu em 2013 o título de Patrimônio Imaterial Cultural, pela Organização das Nações Unidas (ONU). Junto das cozinhas francesa, mexicana, marroquina, grega e espanhola, é considerada uma das cozinhas mais influentes e difundidas por todo o mundo (UNESCO, 2013).

Diferente de outras cozinhas e resistente aos avanços tecnológicos, a cozinha tradicional japonesa é reconhecida por sua simplicidade, respeito à sazonalidade dos alimentos, manutenção forma natural dos ingredientes e por sempre ser servida sem excessos, afim de não gerar desperdícios (ONO, 2014).

As refeições japonesas são, por vezes, servidas em pequenas porções, porém com diversificação de pratos. Aos olhos das culturas ocidentais, os japoneses comem pouco, no entanto, as porções servidas são suficiente para a saciedade de qualquer indivíduo. Essa forma



de alimentação sem excessos é fonte de inspiração para muitos chefs de cozinha, como afirmou o brasileiro Alex Atala em palestra ministrada no evento Mesa Tendências 2014 – realizado no Centro Universitário SENAC em São Paulo, que usou como inspiração essa forma de alimentação: muitos menus degustação são criados com a oferta de diversos pratos em porções reduzidas, de forma que o comensal possa apreciá-los apoiado na sequência estabelecida pelo chef de cozinha.

Apesar de ser vista por muitos como uma cozinha simples, a complexidade da comida japonesa é tamanha que torna-se uma das culinárias mais premiadas do mundo: Tóquio, capital do Japão, por exemplo, possui doze restaurantes premiados com três estrelas Michellin na edição de 2017, superando a cidade de Paris na França, também reconhecida por sua cultura gastronômica.

A cozinha japonesa não se restringe aos preparos da cozinha fria, como é difundido pelo senso comum, associando-a somente aos sushis e sashimis tão difundidos na cultura brasileira. Existem diversos segmentos gastronômicos japoneses caracterizados a partir dos pratos que são ofertados, tornando cada restaurante único (quadro 1).

Com a facilidade da importação de produtos a partir dos anos de 1990, foi possível trazer para o Brasil diversos ingredientes, e junto deles novos preparos, técnicas, conceitos e práticas da cozinha japonesa (MITYE, 2017).

Atualmente, dois conceitos de cozinha japonesa têm se estabelecido na cidade de São Paulo, são eles os Izakayas: muito populares no Japão, assemelham-se muito aos bares brasileiros cujos produtos principais são bebidas e porções de alimentos para compartilhar, porém mantendo as particularidades da cultura japonesa; e as Lamén House: empreendimentos especializados no preparo de lamén (vide quadro 1), que embora presentes no Brasil desde outros tempos, recentemente ficaram em evidência e começaram a se popularizar.

Chefs brasileiros têm se especializado em preparos tradicionais japoneses, como o paulista Tiago Banãres (sócio-proprietário do restaurante Tan-Tan), que em 2016 viajou com toda equipe de seu restaurante para o Japão para vivenciarem a cultura japonesa e experimentarem um râmén autóctone.



Quadro 1 - Principais pratos japoneses encontrados nos restaurantes pesquisados

Pratos / Especialidades	Descrição
<i>Karê</i>	Guisado japonês a base de curry, feito com proteína animal (carne, porco, frango ou frutos do mar) guarnecido de batata, cenoura e cebola, servido com <i>gohan</i>
<i>Nigiri-zushi</i>	Bolinho de arroz avinagrado, servido com um pouco de raiz forte (<i>wasabi</i>) e uma fina fatia de peixe cru
<i>Okonomiyaki</i>	Panquecas japonesas recheadas com carne, frutos do mar e vegetais
<i>Rámen</i>	Macarrão japonês servido com caldo extremamente quente, geralmente a base de porco ou peixe, podendo ser guarnecidos de algas, ovos cozidos e pedaços de carne suína
<i>Robata</i>	Espetinho assado em brasa, pode ser feito frango, carne ou vegetais
<i>Sashimi</i>	Peixe fresco fatiado grosso, servido cru. Geralmente guarnecido de raiz forte (<i>wasabi</i>) e <i>shoyu</i>
<i>Sobá</i>	Macarrão originário da ilha de Okinawa, feito a base de trigo sarraceno, servido frio com caldo a base de vegetais
<i>Sukiyaki</i>	Refogado de legumes, guarnecido de carne bovina finamente fatiada e macarrão <i>udon</i> , acompanha caldo a base de <i>shoyu</i> e <i>sakê</i>
<i>Sushi</i>	Arroz avinagrado, enrolado em alga <i>nori</i> , tradicionalmente recheado de peixe cru e/ou legumes
<i>Teishoku</i>	Combinado de pequenas porções de preparos japoneses, tradicionalmente acompanha <i>gohan</i> , <i>missoshiru</i> , peixe grelhado e conserva de vegetais
<i>Tirashi</i>	Arroz de sushi servido na tigela com fatias de peixes e frutos do mar crus por cima

Fonte: elaborado pelos autores (2017).

Outro chef brasileiro, Celso Hideji Amano, sagrou-se campeão em 2016 no Campeonato Mundial de sushi, realizado em Tóquio, tornando-se o melhor sushiman não japonês do mundo, ponto que corrobora o quão difundida a culinária japonesa é no Brasil.

A rua da Glória integra o bairro da Liberdade na cidade de São Paulo e assume grande representatividade devido aos diferentes estabelecimentos de gastronomia japonesa, que diferem-se pelas especialidades ofertadas.

Dentre os restaurantes ali localizados, destacam-se os tradicionais (seja pela permanência, seja pela resistência às tradições), como o Sushi Isao, que possui mais de 30 anos e o Sukiyaki House, um dos pioneiros na implementação do sukiyaki no Brasil.

Como resultado do levantamento realizado no território delimitado como área da pesquisa obteve-se um total de treze restaurantes (quadro 2).



Quadro 2 - Inventário dos restaurantes localizados na rua da Glória e características

Restaurantes	Localização	Tipo de serviço/ produtos ofertados
Sushi Issao	Rua da Glória, 111	Rodízio japonês tradicional, sem influencia gastronômica ocidental (Pratos quentes e frios).
Sukiyaki House	Rua da Glória, 111	Comida tradicional japonesa quente, especializado em Sukiyaki.
Mugui	Rua da Glória, 111	Comida tradicional quente com foco em macarrão japonês.
Sendai	Rua da Glória, 148	Comida japonesa fria, com ênfase em Tirashis.
Ueda	Rua da Glória, 111	Especializado em churrasco japonês, preparado em grelha a gás.
Okuyama	Rua da Glória, 588	Bar/Karaokê, serve porções e combinados de comida japonesa.
Asia House	Rua da Glória, 86	Restaurante a quilo, especializado em comida japonesa e chinesa.
Takô	Rua da Glória, 846	Serve pratos frios e quentes japoneses em esquema de <i>buffet</i> ou <i>a la carte</i> , tendo como diferencial suas salas com tatames.
Ike Sushi House	Rua da Glória, 234	Rodízio de comida japonesa fria e quente.
Samurai	Rua da Glória, 608	Karaokê especializado em cozinha contemporânea japonesa.
Kanpai Food	Rua da Glória, 303	Karaokê, serve porções e combinados de comida japonesa.
Kisetsu	Rua da Glória, 234.	Rodízio de comida japonesa quente e fria.
Tampopo	Rua da Glória, 224	Especializado em Râmens e Okonomiyaki.

Fonte: elaborado pelos autores (2017).

Dentre os estabelecimentos investigados percebe-se que todos ofertam a pratos da culinária japonesa, categorizados nesse estudo em dois grupos:

1. Especialidades – são caracterizados por produções que utilizam ingredientes, preparos, técnicas específicas e originais. Caso dos restaurantes Sukiyaki House, Mugui, Sendai, Ueda, Samurai e Tampopo, totalizando seis estabelecimentos;
2. Mistos – oferecem combinação de produtos e/ou serviços que caracterizam a adaptação à realidade e/ou paladar dos brasileiros, caso dos restaurantes com serviços



de buffet a quilo ou rodízios. No total de sete, são eles: Sushi Issao, Okuyama, Asia House, Takô, Ike Sushi House, Kanpai Food e Kisetsu.

Dentro do conjunto de restaurantes inventariados, destacam-se três unidades que, além dos pratos, consolidam-se como espaços de entretenimento e sociabilidade ao ofertar a prática de karaokê, conferindo outras dimensões dos costumes e reafirmando a cultura japonesa.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A ocupação do bairro da Liberdade pelos grupos de imigrantes japoneses e, no decorrer de sua história por coreanos e chineses, aponta para que o território seja tratado como referência oriental na cidade de São Paulo.

Dentro dessa realidade, a rua da Glória destaca-se pela concentração de restaurantes étnicos, prioritariamente devido à quantidade de empreendimentos e às especialidades ofertadas. Tal gastronomia (étnica), dialoga não só com a realidade local, mas também com elementos vindos de fora, principalmente do imaginário com relação ao Japão. A comida, além de resgatar elementos da terra natal, exerce papel delimitador à medida que caracteriza ou reforça representações em torno da cozinha de origem, especialmente para um grupo em que a identidade, historicamente, transitou por limites indefinidos.

Quando chegou ao Brasil, a comida japonesa contornava apenas o cotidiano do imigrante e delimitava fronteiras de inclusão na tentativa de pertencimento e de reclusão, que contribuiu para a manutenção dos hábitos e cultura. O que se percebe na oferta de pratos nos restaurantes, tratados como corpus dessa pesquisa, é o resultado de um processo permanente de adaptação e readaptação, tanto na produção gastronômica quanto no formato de serviço. O consumo desses preparos fora da localidade original, considera as questões de mobilidade e adequação, refletindo o caráter contextual do alimento.

A maleabilidade da comida e sua representação em diversos planos se unem no ato de comer, de modo que o mesmo alimento pode-se prestar a distintas interpretações conforme o local, situação em que é preparado e o contexto em que será consumido. Mediante a oferta da



diversidade de técnicas, referências regionais, uso de ingredientes e tipos de serviço coletados na pesquisa de campo, o estudo colabora para a visualização dessa gastronomia para além dos sushis e sashimis.

Em São Paulo, empreendimentos como os Izakayas e os Ramen House são cada vez mais expressivos, atingindo novos patamares na realidade gastronômica paulistana. A cada dia surgem novos chefs, estabelecimentos ou interessados pelo movimento dos “botecos” japoneses, por exemplo, logo contribui para o entendimento de que grupos diversos de imigrantes japoneses contribuem para a formação dessa cultura alimentar estabelecida no território estudado.

REFERÊNCIAS

BOCCI, Diego Segobia. Bairro da Liberdade e a imigração japonesa: a ideia de Bairro Japonês. *Revista Cordis de História Social da Cidade*, PUC São Paulo/SP, n. 2, p. 1-5, 2009. Disponível em: <https://goo.gl/dq1aUk>. Acessado em: set. 2017.

GUIMARÃES, Lais de Barros Monteiro. Liberdade. Departamento do Patrimônio Histórico / Divisão do Arquivo Histórico. São Paulo, 1979.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. *Fundamentos de metodologia científica*. 5. ed. - São Paulo: Atlas, 2003.

LOURENÇÃO, Gil Vicente Nagai. Dos mares do Japão às Terras Brasileiras: Algumas considerações sobre o Brasil, a imigração japonesa e sua influência na agricultura. *Revista Tomo de Sociologia*, Universidade Federal de Sergipe, n. 26, p. 165-210, jan./jun. 2015.

MITYE, Camila. 100 anos de Japão no Brasil: O que aprendemos com os japoneses? *Brasil Escola*: 2017. Disponível em <https://goo.gl/zs6EY5>. Acesso em: Set. 2017.

MORAES, Mário Sérgio, *História da Imigração Japonesa em Mogi das Cruzes*. - 100 anos da imigração japonesa no Brasil. São Paulo: Mogi News, 2009.

NOGUEIRA, Arlinda Rocha. *A imigração japonesa para a lavoura cafeeira paulista (1908-1922)*. São Paulo: Instituto de Estudos Brasileiros, 1973.

OI, C.A.; TAKAHASHI J.; OKANO, M.; HANADA, L. *Guia da Cultura Japonesa em São Paulo*. São Paulo: Editora JBC, s.d.



ONO, Marisa. Washoku: Patrimônio Imaterial da Humanidade, 4 abr. 2014. Disponível em: <http://marisaono.com/delicia/2014/04/05/washoku-patrimonio-imaterial-da-humanidade/>. Acesso em set./2017.

PAIVA, Odair da Cruz. Memória, Patrimônio e Cidade. Revista Observatório Itaú Cultural, Centro de Memória Documentação e referência Itaú Cultural, n. 22, p. 123-131, São Paulo: maio/nov. 2017.

RIBEIRO, Carlos Manoel Almeida; PALLOUCI, Luciana. Gastronomia, interação cultural e Turismo: estudo sobre a dispersão da culinária nipônica na Cidade de São Paulo - 100 anos da imigração japonesa no Brasil. In: SeminTUR – Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, IV, 7e 8 de julho de 2006. Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul - RS, 2006. Disponível em: <https://goo.gl/ZhUAFW>. Acesso em: set. 2017.

RICHARDSON, Roberto Jarry. Pesquisa social: métodos e técnicas. São Paulo: Atlas, 1989.

SAKURAI, Célia. A imigração dos japoneses para o Brasil no pós-guerra (1950 –1980). In: Cem Anos da Imigração Japonesa: História, memória e arte. São Paulo: Editora UNESP, 2008.

TAKAHASHI, Jo. IZAKAYA: Por dentro dos botecos japoneses. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2013.

TAKEUCHI, Marcia Yumi. A comunidade Nipônica e a legitimação de estigmas: o japonês caricaturizado. Revista USP, Universidade de São Paulo, n.79, p. 173-182, set./nov. 2008.

TAKEUCHI, Márcia Yumi. Imigrantes no Brasil: japoneses, a saga do povo do sol nascente. São Paulo: Lazuli, 2008.