

## **Influência lusitana na culinária japonesa em técnicas que favorecem o aproveitamento de alimentos**

*Lusitanian influence on Japanese cuisine in techniques that favor the use of food*

*Influencia lusitana en la cocina japonesa en técnicas que favorecen el aprovechamiento de los alimentos*

**Laura Kiyoko Ide**

Universidade Federal do Rio de Janeiro – Rio de Janeiro – Rio de Janeiro – Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-0422-8278>

**Carlos Alberto Figueiredo da Silva**

Centro Universitário Augusto Motta – Rio de Janeiro – Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-7429-932X>

**Arlete Gomes Guimarães Moraes**

Centro Universitário Augusto Motta – Rio de Janeiro – Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-0422-8278>

**Resumo:** O presente artigo apresenta como temática de reflexão a influência gastronômica da cozinha portuguesa na culinária do Japão, fato que remete ao intercâmbio cultural que envolveu os dois países ainda no século XVI. O objetivo da pesquisa consiste em evidenciar elementos da culinária portuguesa que foram culturalmente integrados à gastronomia japonesa e que influenciaram na adoção de técnicas e práticas culinárias que favorecem o aproveitamento integral dos alimentos. Trata-se de uma temática relevante, visto que as cozinhas portuguesa e brasileira estão fortemente entranhadas e após o fluxo migratório registrado no início do século XX também a culinária japonesa se fundiria no Brasil com elementos próprios, cujos benefícios já se pode visualizar. Para alcançar tal objetivo foi necessário realizar uma retrospectiva histórica que esclarece a influência cultural lusitana

entre os japoneses após os primeiros contatos entre os dois povos. A culinária desenvolverá, a partir das técnicas herdadas dos portugueses, receitas que visam especialmente o aproveitamento integral dos alimentos evitando o desperdício que desencadeia prejuízos econômicos, sociais e ambientais. A metodologia utilizada na pesquisa tem caráter qualitativo e se caracteriza pela técnica da pesquisa bibliográfica.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Japão; Portugal; técnicas de preparo; utilização integral dos alimentos.

**Abstract:** This article presents as a reflection theme the gastronomic influence of Portuguese cuisine on Japanese cuisine; this fact refers to the cultural exchange that involved the two countries in the 16th century. This is a relevant theme, since the Portuguese and Brazilian cuisines are strongly ingrained and after the migratory flow recorded at the beginning of the 20th century also Japanese cuisine would merge in Brazil with its own elements, whose benefits can already be seen. To achieve this goal it was necessary to conduct a historical retrospective that clarifies the Lusitanian influence on Japanese territory. The cuisine will develop from the techniques inherited from the Portuguese, recipes that aim especially at the full use of food avoiding waste that causes economic, social and environmental damage. The methodology used in the research is qualitative and is characterized by the technique of bibliographic research.

**Keywords:** Gastronomy; Japan; Portugal; preparation techniques; full use of food.

**Resumen:** Este artículo presenta como tema de reflexión la influencia gastronómica de la cocina portuguesa en la cocina japonesa; este hecho se refiere al intercambio cultural que involucraron los dos países en el siglo XVI. Este es un tema relevante, ya que las cocinas portuguesa y brasileña están fuertemente arraigadas y después del flujo migratorio registrado a principios del siglo XX también la cocina japonesa se fusionaría en Brasil con sus propios elementos, cuyos beneficios ya se pueden visualizar. Para lograr este objetivo fue necesario realizar una retrospectiva histórica que aclare la influencia lusitana en territorio japonés. La cocina se desarrollará a partir de las técnicas heredadas de los portugueses, recetas que apuntan especialmente al uso pleno de los alimentos evitando el desperdicio que causa daños económicos, sociales y ambientales. La metodología utilizada en la investigación es cualitativa y se caracteriza por la técnica de investigación bibliográfica.

**Palabras clave:** Gastronomía; Japón; Portugal; técnicas de preparación; uso completo de los alimentos.

## 1. Introdução

A gastronomia é um dos elementos constituintes do patrimônio cultural de um povo, visto que, ela cristaliza a identidade cultural de uma região, na medida em que “incorpora informações sobre a organização e a estrutura da sociedade, os ingredientes e técnicas empregados e reporta à história, às invasões sofridas, à colonização, à cultura local, ao clima, ao solo, enfim revela as memórias do povo” (RIBEIRO, 2020, p. 11). Entende-se assim, que a culinária é consequência de um processo histórico que se conecta com a própria formação do povo enquanto sociedade e enquanto nação. Ao se estudar a culinária japonesa é possível compreender a existência desse processo. A sua culinária receberá aos poucos elementos dos povos com os quais os japoneses mantiveram relações econômicas e culturais.

Observa-se assim que um dos povos com os quais os japoneses estabeleceram vínculos socioeconômicos e culturais foram os portugueses a partir de meados do século XVI. A influência portuguesa se faz visível em vários âmbitos da cultura japonesa, especialmente na gastronomia.

O objetivo da pesquisa consiste em relacionar a influência culinária e cultural lusitana na gastronomia japonesa e, de modo mais específico, compreender como a absorção desses elementos proporcionou aos japoneses a adoção de técnicas de preparo de alimentos que visassem um melhor aproveitamento dos mesmos, evitando o desperdício e a geração de resíduos.

### 1.2. Método

A revisão de literatura adotada possui característica bibliográfica descritiva, tomando por método a pesquisa bibliográfica obedecendo-se às seguintes etapas. Primeiramente se realizou a procura das fontes, na qual foram utilizadas as plataformas de busca *Google Acadêmico*, *SciELO*, e a BDTD (Biblioteca Digital de Teses e Dissertações) utilizando o português como língua de pesquisa e as palavras-chaves: culinária, Japão, Portugal, aproveitamento dos alimentos. A pesquisa designou como critério de inclusão as produções publicadas nos últimos cinco anos, isto é, a partir do ano de 2017.

Após essa primeira seleção, os arquivos que preenchem o critério totalizavam vinte e dois (22) arquivos. O processo seguinte consistiu na leitura aprofundada e extração das ideias principais de cada artigo. Em seguida, procedeu-se à etapa da análise e interpretação dos

resultados com a finalidade de ordenar e resumir as informações extraídas das fontes, de forma que estas possibilitassem a obtenção de respostas aos problemas apontados pela pesquisa.

## 2. Elementos históricos da presença portuguesa no Japão

Para uma correta compreensão acerca da presença de alimentos da cultura portuguesa no Japão é preciso compreender inicialmente como ocorre esse processo de contato dos japoneses com o povo lusitano. O Japão se constitui um país insular cuja fundação data do século VII a.C, e uma narrativa que abordasse todo esse período seria extensa e fugiria do propósito desta pesquisa. Para tanto, é importante frisar o período correspondente que remete aos séculos XII e XIII, período que corresponde ao fim do período feudal japonês e no qual o território japonês se torna alvo do império mongol em grande ascensão na China. Após conseguirem barrar a invasão dos mongóis, inicia-se um período conturbado de guerras civis denominado *Sengoku Jidai* que correspondem basicamente ao período dos séculos XV ao XVI, exatamente no período em que os portugueses na Europa estavam a viver o auge de sua expansão territorial e comercial (SOUZA, 2020).

É nesse contexto que Portugal buscará, por meio de uma nova rota comercial com o oriente, uma alternativa para quebrar o monopólio do comércio das especiarias exercido pelas cidades italianas. Após investir fortemente em estudos sobre navegação, os portugueses conseguirão descobrir um novo caminho para as Índias, que ocorre em 1497, quando Vasco da Gama descobre o caminho das Índias chegando a Calicute. Esse navegador retorna com suas caravelas carregadas de especiarias, e durante algum tempo os portugueses tiveram o monopólio do comércio das especiarias. Contudo, esse monopólio não durará muito, visto que os comerciantes de outros países europeus também buscarão negociar diretamente com o Oriente, aumentando a concorrência o que fez com que o preço das especiarias começasse a despencar (CARDIN *et al.*, 2021).

É, portanto, em virtude desse movimento, que os portugueses estabelecerão contato inicialmente com os chineses, e, logo em seguida, com os japoneses. A chegada dos primeiros portugueses no Japão é narrada na clássica obra japonesa *Teppo-ki* também conhecido com o título *Crônica das Espingardas*, que confirma a chegada dos portugueses.

Em 23 de setembro de 1543, após uma noite de tempestade, na praia de Tanegashima, pequena ilha ao sul do Japão, pertencente ao feudo de Satsuma, foi encontrado um pequeno junco, de fabricação chinesa, parcialmente destruído. Este havia sido desviado da sua rota, açoitado pela tempestade quando viajava de Sião (Tailândia) com destino a Macau para comércio. A bordo estavam os tripulantes

portugueses Antonio da Mota, Antonio Peixoto e Francisco Zeimoto; altos de estatura, barba negra, cabelos ondulados, falavam uma língua desconhecida e portavam algumas espingardas (SIQUEIRA, 2014, p. 12).

Concomitante à chegada dos portugueses, o Japão passou a viver uma grave guerra civil e o comércio entre os dois povos começou de fato “com as espingardas que os mercadores portavam e causavam grande interesse aos nativos japoneses, principalmente aos suseranos, que viram nessas armas de fogo um instrumento poderoso que poderia ser usado na guerra” (SUZUKI, 2018, p. 30). Atrelado ao fator econômico, o contato com os portugueses também foi importante para a propagação do cristianismo e nesse âmbito é necessário destacar a atuação dos membros da Companhia de Jesus, também conhecidos como Jesuítas.

A primeira missão com destino ao Japão data de 1549 e liderada por Francisco Xavier (1506-1552), Cosme de Torres (1510-1570) e Juan Fernández (1526-1567). As cartas enviadas por Francisco Xavier à Companhia de Jesus se constituem importante fonte histórica desse período. Os missionários obtiveram relativo sucesso por iniciarem estratégias diferentes dos adotados em outras regiões. A abordagem no Japão começou de cima para baixo, isto é, pelos grandes influenciadores, os *daimyō*. Foi graças a esses líderes que as missões prosperaram em Nagasaki, que por volta do ano de 1570 passou para a ser uma grande cidade sob tutela portuguesa, “através de uma concessão dada pelo *daimyō* cristão D. Bartolomeu *Omura Sumitada* tornando-se em pouco tempo símbolo do comércio *nanban* (bárbaros do sul) e modelo de cidade cristã no extremo oriente” (SUZUKI, 2018, p. 39).

No entanto, o processo de unificação do Japão iniciado no final do século XVI levou ao poder o general *Hideyoshi* que optou por estreitar relações com os holandeses à época ferrenhos inimigos de Portugal. Com isso as ações religiosas dos missionários também foram afetadas, de modo que em 1639 “é promulgado um édito afirmando que toda embarcação destes será totalmente queimada caso aportasse no Japão, e toda sua tripulação seria aprisionada e receberia a devida punição” (SOUZA, 2020, p. 32). Todavia, ainda que expulsos, a influência dos portugueses abrangeu também aspectos econômicos, políticos, religiosos, mas também culturais.

Destaque deve ser dado à questão linguística, visto que as palavras de origem portuguesa são mais antigas e as melhor integradas. Nesse sentido, Bossong (2003, p. 224) esclarece que como acontece em várias outras línguas o japonês utiliza-se de recursos estruturais para na medida do possível “nativizar” os empréstimos. Assim, a língua portuguesa sobreviveu no Japão mesmo após o banimento completo dos portugueses do país.

**Quadro 1. Principais palavras portuguesas presentes no japonês contemporâneo**

<b>Termos em japonês</b>	<b>Termos em português</b>
<i>Kabocha</i>	abóbora, cabotiá
<i>Pan</i>	pão
<i>Kasuterá</i>	bolo de Castela, pão de ló
<i>Bisuketo</i>	biscoito
<i>Konpeito</i>	confeito
<i>Keiran Somen</i>	fio de ovos
<i>Otyá</i>	chá
<i>Hikado</i>	picado
<i>Namban zuke</i>	fritura em imersão e depois marinado em uma mistura de vinagre, cenoura, açúcar e pimenta, semelhante a escabeche
<i>Tempurá</i>	tempero, temporada

Os vínculos com a língua portuguesa serão retomados pelos japoneses no início do século XX quando é firmado um acordo entre Japão e Brasil para imigração de japoneses, concentrando-se essa população especialmente em estados da região sul e sudeste do país.

### **2.1. Modos de vida português que influenciaram a cultura japonesa**

Percebe-se, assim, que as relações comerciais e atuação dos missionários foi essencial para que diversos aspectos da cultura portuguesa fossem assimilados pelos japoneses

influenciando a comunicação, o vestuário, a culinária e as atividades do cotidiano. No entanto, a maior influência portuguesa na vida cotidiana dos japoneses foi, sem dúvida, no âmbito da culinária. A culinária portuguesa firmará suas bases exatamente no período entre os séculos XV e XVIII período em que em virtude da expansão marítima se intensificará um intercâmbio cultural e de produtos entre os povos da Europa, África, Ásia e Américas, alterando consideravelmente a gastronomia desenvolvida até então (ALMEIDA, 2017). A culinária portuguesa será diretamente influenciada pela chamada dieta mediterrânea que exhibe o encontro de várias expressões culturais e que apresenta algumas características básicas.

Na dieta mediterrânea portuguesa, as frutas têm um lugar importante como ingredientes para inúmeras receitas. Com o advento da produção açucareira foi se observado a utilização costumeira do processo de conservação das frutas em caldas. A realização desse processo

[...] geralmente era trabalhosa e prolongada porque o processo de preparação envolvia inúmeros cuidados desde a escolha da fruta que deveria ser perfeita, a sua cozedura, as demolhas em águas frias e quentes, o cuidado para não azedarem, a colocação definitiva na conserva. Todo esse processo era bastante demorado, o que levava, em geral de oito a quinze dias para que finalmente o doce em calda estivesse pronto para o consumo e /ou armazenamento (BORGES, 2011, p. 80).

Na obra *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues, que data de 1680 é possível visualizar uma evolução no tratamento das frutas especialmente aos modos de conservá-las. Nessa obra as frutas já aparecem “conservadas, em marmelada, em compota, cristalizadas, ou em geleia. Trata-se de uma influência acentuadamente francesa, com utilização de frutos que até essa altura não eram consumidos nem tratados para serem comidas fora de estação” (BORGES, 2011, p. 86). As frutas mereciam tamanha importância que são utilizadas inclusive na literatura barroca, as quais são empregadas em poemas e servem de mote para louvar o Criador.

Um quinto elemento essencial na culinária portuguesa será o açúcar. De origem asiática, foi introduzida na Europa após as Cruzadas, sendo vista na época como uma especiaria, alcançando altos preços nos mercados. Se adaptou bem na região da Sicília italiana e na Espanha. Os portugueses então levaram mudas para as ilhas oceânicas (Madeira, Cabo Verde, Açores e São Tomé). Já no século XVI, foi implantada no Brasil, cuja produção prosperou no nordeste brasileiro sendo um componente importante na economia do Brasil dos tempos coloniais até os dias atuais. Com isso, os portugueses aplicaram em todos os locais onde exerceram contato, a culinária da doceria, que pode ser sintetizada em três elementos importantes:

1) o hábito do consumo de doces; 2) a permanência de certos doces e de técnicas culinárias dos portugueses; 3) a utilização de produtos das colônias na confecção dos

doces. Como exemplo: o bolo de coco e mandioca confeccionado com produtos da colônia (o Brasil, no caso), com base na receita de bolo que é uma técnica culinária portuguesa, somado à prática de confeccionar e comer doces (LARA, 2014, p. 33).

Com isso, a culinária portuguesa da época desenvolveu muitas receitas com o açúcar como componente principal, com destaque inclusive para as receitas salgadas que recebiam o elemento doce. A importância do açúcar se faz tão sensível na culinária portuguesa que foi assumida em todas as regiões na qual Portugal se fez presente, inclusive no Japão, o qual será base para a confecção de vários doces tradicionais, como se verá adiante

## 2.2 Elementos portugueses que influenciaram a culinária japonesa

Pelo aparato exposto até aqui se percebe que as práticas alimentares dos japoneses se conectam diretamente com aspectos culturais e conseqüentemente com as tradições dos povos com os quais eles estabeleceram relações, dentre os quais os portugueses. |De fato, antes de receber a influência portuguesa, a culinária japonesa já havia sofrido a influência chinesa, talvez a influência maior da culinária chinesa tenha sido a soja. Na verdade, “pode-se dizer que a cozinha japonesa se assenta num tripé de subprodutos desse grão: o *missô* que é a pasta de soja fermentada, o *tofu* que é o leite coagulado e o *shoyu* que é o molho da soja. A soja, com alto teor de proteína é rica em vitamina B1 e ferro” (MOTTA; SILVESTRE; BROTHERHOOD, 2006, p. 51).

A influência portuguesa também se fez presente em uma tradição japonesa já consolidada à época da chegada dos primeiros navegadores que consiste na tradição de tomar chá, mais especificamente na chamada cerimônia do chá também denominada *chanoyu* ou *chado*. É bem verdade que antes mesmo da chegada dos missionários jesuítas os japoneses já nutriam o costume da bebida quente, provavelmente recebendo essa herança dos chineses, assim o ato de beber o chá, antes e depois das refeições, também indicava uma prática quase ritual. Nas cartas enviadas ao Ocidente por membros da Companhia de Jesus um dos aspectos mais comentados sobre os costumes japoneses está associado ao chá. Nesses escritos, pode-se observar que causava estranheza a esses missionários o uso constante de uma bebida quente que adquiria uma função social, seja no verão ou no inverno (ROCHA, 2014).

Aos poucos, os missionários jesuítas foram percebendo que o ato de beber esse chá assumia um contorno quase que ritual. A influência portuguesa nessa cerimônia se dá em um sentido estético, tomando um aspecto artístico sendo necessário atentar-se para “a preparação cuidadosa do ambiente, a decoração das flores, na louça a ser usada, na paisagem vista enquanto se aprecia o chá, na forma de servir, no silêncio etc. Pode-se dizer que a



cerimônia do chá acrescida de elementos portugueses influenciou a arquitetura, os estilos decorativos e a etiqueta da mesa” (MOTTA; SILVESTRE; BROTHERHOOD, 2006, p. 52).

O primeiro a idealizar um ritual para a cerimônia foi o mestre budista Murata Shuko que “passou a utilizar a caligrafia para a decoração para o *tokonoma*; criou utensílios e introduziu a estante para guardar os objetos da Cerimônia (*daisu*). Também desenvolveu uma compreensão da cerimônia a partir de um estilo elegante e simples de expressão relacionada à vida do povo” (GUARNIERI; SILVA; PÉPECE, 2020, p. 73–74). Porém é somente no século XVI, período que corresponde à chegada dos missionários que a cerimônia adquirirá contornos definitivos e mais ritualísticos com a adoção do *chashitsu* ou Cabana do Chá.

Essa ritualização mais definida corresponde ao período em que os jesuítas compreendem a necessidade de que a cerimônia do chá entre em sua atividade cotidiana como forma de adaptação da missão aos costumes japoneses o que foi realizado especialmente após a chegada de Alessandro Valignano na condição de visitador superior da missão jesuíta no Japão que fica bastante claro no exposto abaixo:

[...] os ‘filhos de Loyola’ se adaptaram ao modo de vida japonês (o jeito certo de se infiltrar no Extremo Oriente) e demonstraram seus gênios para compromisso e mimetismo. A atitude dos jesuítas em relação à cultura e civilização japonesa foi naturalmente gerido e organizado por Valignano: líder incansável da empresa jesuíta no Extremo Oriente e Visitador. Se no Japão eles se transformaram nos sacerdotes Zen, na China eles logo perceberam que teriam que agir como literatos confucionistas (ROCHA, 2014, p. 85).

O visitador Valignano recomendava então que todos os missionários iniciantes observassem os aspectos cerimoniais da *chanoyu* como um gesto de hospitalidade e de amizade. A estratégia do visitador da Companhia, refletia um posicionamento de que para bem atuarem na missão evangelizadora, os jesuítas deveriam adaptar-se aos costumes dos japoneses e às suas práticas sociais. Nesse sentido, Valignano é considerado pelos estudiosos o responsável por criar a “política do chá”, utilizando-se dessa cerimônia como forma de enculturação de aproximação dos missionários com os japoneses (ROCHA, 2014).

A partir daí, os missionários portugueses passaram a ser grandes admiradores dessa cerimônia, iniciando uma fase de aproximação cultural entre lusitanos e nipônicos, sendo possível observar uma apropriação cultural mútua que para ambos também possuía uma dimensão sociopolítica. Os relatos desses religiosos portugueses são importantes fontes acerca desse período. Sendo a mais importante obra *A arte da língua de lapam* publicada em Nagasaki entre 1604 e 1608 pelo missionário João Rodrigues. Segundo os estudiosos, esta obra

[...] é um fascinante estudo etnográfico não apenas da arte do chá, com a explicação das diferentes qualidades de chá, dos utensílios utilizados e todo o seu cerimonial

com cerca de 200 procedimentos para preparar e servir um bule de chá, mas também das características psicoculturais dos japoneses e da sua personalidade modal enquanto povo; É, sobretudo, a transmissão do refinamento filosófico que subjaz ao *chado* (a via do chá) que tão notável e exemplarmente nos descreve João Rodrigues que torna sua obra ainda válida e atual (ROCHA, 2014, p. 90).

Será João Rodrigues que relata um pedido de Valignano para que em todas as residências dos irmãos jesuítas fossem incluídas também a sala de chá. Trata-se de uma medida que obviamente revela uma medida estratégica de aproximação ao poder japonês, mas que ao mesmo tempo resultou em uma ampliação de horizontes culturais que resultou na descoberta de uma nova espiritualidade marcada por interações com diferentes culturas confissões religiosas (ROCHA, 2014).

Esse modo de atuação dos missionários foi fundamental para que os laços estreitados entre portugueses e japoneses desempenhassem uma base cultural que reflete nos costumes e na culinária japonesa até dos dias atuais. Além disso, a sistematização da cerimônia do chá, depois acrescida de características próprias europeias trazidas pelos portugueses, acarretou mudanças em outros aspectos da vida social japonesa como a arquitetura, os estilos decorativos e a etiqueta da mesa, trata-se na verdade, de um processo de refinamento e ritualização da cerimônia que influenciou a culinária, fazendo surgir a chamada *kaseiki ryori*” (MOTTA; SILVESTRE; BROTHERHOOD, 2006). A *kaseiki* é definida como

[...] a grande cozinha japonesa no sentido de requinte e nobreza, uma vez que aproxima o ato de jantar da arte como nunca se viu na história da gastronomia. Ele prima pela harmonia de conjunto, ou seja: alimentos, ambientes, utensílios e sentidos de quem dela participa: tudo deve ter uma ligação com o conjunto e uma ordem entre si, buscando a perfeição estética, coisas alheias ao mundo ocidental (MOTTA; SILVESTRE; BROTHERHOOD, 2006, p. 53).

Na cozinha tradicional japonesa, a técnica de cocção mais utilizada é o cozimento a vapor. Essa é uma das novidades oriundas do contato com os portugueses. O termo japonês para esse tipo de cocção é *tenpura*. A origem do nome pode remeter, segundo os estudiosos, à palavra portuguesa *tempero*, indicando os ingredientes utilizados na preparação da comida e aludindo também às especiarias bastante apreciadas pelos portugueses. Na prática *tenpura* indica a fritura, geralmente em óleo, de peixes, moluscos e vegetais que são banhados em massa de farinha de trigo e ovos antes de serem fritos. A *tenpura* também pode ser feita utilizando-se por exemplo, com a casca e a folha da cenoura entre outros vegetais.

Como já exposto anteriormente, o açúcar será um produto amplamente absorvido pela gastronomia portuguesa e essa influência se estendeu para os locais com os quais os portugueses estabeleceram contato, influenciando inclusive a culinária japonesa. Essa influência se faz perceber de modo particular nos doces. Essa relação se enraizou de tal modo

na cultura japonesa que até novas palavras surgiram por influência do português. Os principais exemplos a serem mencionados são o *bōro*, o *kasutera* e o *konpeito*. O *bōro* faz alusão à palavra portuguesa bolo e designa o “doce de confeitaria, de forma redonda e pequena, feito com ovos, açúcar e farinha de trigo e que vai ao forno. Serve para indicar várias confeitarias que são assadas” (SIQUEIRA, 2014, p. 24). Atualmente, esse termo é pouco falado por substituído pelo estrangeirismo inglês *kēki* (cake).

O *kasutera* também chamado de *pão de castilla* tem sua origem na cidade espanhola de Castilla e adquiriu grande aceitação em Portugal especialmente após a expansão da produção açucareira em suas colônias. No Brasil é popularmente conhecido como “pão de ló” e possui receita extremamente simples, que consiste em uma massa feita de ovos batidos por dez minutos acrescidos de farinha de trigo e açúcar que é levada ao forno e assada. Na atualidade, esse bolo ainda é muito comum no Japão, e está à venda em todo o lado, com vários sabores (chá-verde, etc). O mais famoso e o considerado mais saboroso é o fabricado em Nagasaki. (CARVALHO, 2000).

A palavra *konpeitō* tem sua origem na palavra portuguesa confeito que significa doce feito com açúcar. São introduzidos em solo japonês pelos portugueses, no século XVI. Em 1569, o missionário jesuíta Luís Fróis apresenta um frasco de vidro ao *daimyo* Oda Nobunaga para poder obter licença para a realização do trabalho missionário no território japonês. A técnica de produção do *konpeito* leva entre 07 e 13 dias e procura seguir as mesmas técnicas deixadas pelos portugueses. De fato, no começo da fabricação, o *konpeito* era um pequeno grão de açúcar aquecido. A partir da era Meiji, no entanto, já havia se estabelecido como um doce padrão para os japoneses. Sua importância é tão grande na sociedade japonesa que até os dias atuais é dado como presente em templos como símbolo de boa sorte. Tamanha a sua importância que, ainda hoje, a família real portuguesa o utiliza como presente oferecido aos seus visitantes oficiais (ARCHER, 2021).

Essa herança cultural portuguesa contribuiu para que os japoneses se tornassem grandes apreciadores de doces. Sendo o mercado de doces no Japão responsável por uma considerável movimentação da economia. De modo que

De acordo com uma pesquisa realizada pelo governo do Japão sobre os gastos por agregado familiar em 2012, uma família japonesa gastou 702.000 ienes (cerca de 5.400 euros (#)) em alimentação e, destes, gastou 49.752 ienes (cerca de 381 euros) em doces num ano. Isto significa que os doces representam mais de 7% do consumo anual alimentar da família japonesa. Estes números têm crescido quase constantemente, embora a um ritmo lento, desde há várias décadas: o número era de 5,4% em 1960 e 6,3% em 1965. Se incluirmos as despesas com doces como prenda, esse número fica superior em mais de 1%, alcançando mais de 8% do consumo total de alimentos (FUJIMURA, 2013, p. 05–06).

Assim como ocorre com vários aspectos da vida social, os constantes fluxos migratórios dos diversos povos resultam em um contato cultural que influencia mutuamente, em um processo chamado de hibridismo. Na culinária os especialistas entendem que o hibridismo resultou na cozinha de fusão, que se constrói à medida que novas técnicas e novas formas de preparo para receitas, mas mantendo seus elementos originais (KATO *et al.*, 2015). Um dos tantos benefícios desse hibridismo para a culinária japonesa foi a possibilidade de utilização de outras técnicas de cocção adotadas especialmente no Ocidente, em especial as advindas da culinária portuguesa como alternativas para evitar o desperdício de alimentos.

### **3 A culinária japonesa e o aproveitamento integral dos alimentos**

A temática do aproveitamento de alimentos se faz pertinente especialmente quando se considera que, nos últimos anos, a distribuição desigual das riquezas acrescida de sucessivas crises econômicas nos principais países produtores de alimentos, ocasionou um aumento significativo da fome em todo o mundo. Dados da Organização das Nações Unidas (ONU) estimam que “entre 702 e 828 milhões de pessoas foram afetadas pela fome no mundo em 2021” (RIVEIRA, 2022). Só no Brasil se estima que sejam 33,1 milhões de pessoas sem ter o que comer. Há uma preocupação mundial com o crescimento da população mundial e uma produção de alimentos que não seja capaz de acompanhar o ritmo de crescimento.

O problema se agrava ainda porque há muito desperdício. Com o avanço das tecnologias e da indústria, o descarte de alimentos vem aumentando cada vez mais. Segundo estudo divulgado pela FAO (Organismo das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação) estima-se que por ano “1,3 milhão de toneladas são desperdiçadas. Com esse montante, seria possível alimentar 11% da população que é atingida pela fome, o que representa 815 milhões de pessoas. No Brasil, 41 mil toneladas de alimentos são descartadas anualmente, sendo um dos países com maior desperdício” (WOLFF *et al.*, 2022, p. 02). Trata-se, portanto, de um problema muito grave e que ainda, segundo este mesmo estudo, os prejuízos econômicos gerados por este desperdício se avaliam em torno de “US\$ 700 bilhões do ponto de vista ambiental e US\$ 900 bilhões na dimensão social. Ou seja, ao considerar o tripé da sustentabilidade (econômico, ambiental e social), o custo total [...] situa-se em torno de US\$ 2,6 trilhões por ano, valor que corresponde ao PIB do Reino Unido” (SANTOS *et al.*, 2020, p. 02).

O desperdício de alimentos impede que milhões de pessoas tenha acesso a uma

alimentação adequada ferindo os princípios da dignidade humana e os direitos fundamentais garantidos em âmbito mundial pela ONU ao estabelecer que

[...] o direito à alimentação adequada é alcançado quando todos os homens, mulheres e crianças, sozinhos, ou em comunidade com outros, têm acesso físico e econômico, em todos os momentos, à alimentação adequada, ou meios para sua obtenção. O direito à alimentação adequada não deve ser interpretado como um pacote mínimo de calorias, proteínas e outros nutrientes específicos. A 'adequação' refere-se também às condições sociais, econômicas, culturais, climáticas, ecológicas, entre outras (CUNHA, 2015, p. 12).

Em âmbito nacional, a Emenda à Constituição nº 64 promulgada em fevereiro de 2010, altera o artigo 6º da Carta Magna. De modo que com a nova redação, a alimentação para a ser considerado um direito social que deve ser garantido pelo Estado. É preciso, portanto, despertar para um movimento que caminhe em direção contrária à cultura do desperdício, um movimento que reflete especialmente no Brasil, que “ocupa o ranking dos 10 países que mais perdem alimentos no mundo, com cerca de 35% da produção sendo desperdiçada todos os anos” (SANTOS et al., 2020, p. 04). O país deixa refletir uma desorganização e desestruturação, estando o desperdício incorporado à própria cultura brasileira.

Trata-se de um hábito que afeta também a economia das famílias, visto que, em estimativa “uma família brasileira com cinco pessoas gasta, em média, R\$1.532,50 mensalmente com alimentação e, ao considerar a média mundial de 30% de desperdício, [...] deste valor, R\$459,75 são gastos com alimentos que viraram lixo. [...] quase R\$500,00 da renda familiar foram perdidos” (SANTOS et al., 2020, p. 05). Uma das possíveis explicações para a ocorrência de tanto desperdício pode estar na falta de conhecimento das pessoas “sobre a composição nutricional favorável dos subprodutos de frutas e hortaliças é um dos principais fatores que impede seu aproveitamento. Contudo, esses alimentos contêm elevados teores de vitaminas, minerais e fibras [...]” (WOLFF et al., 2022, p. 02).

Nesse sentido, práticas educacionais envolvendo a temática da alimentação e da nutrição especialmente com crianças podem ser importantes instrumentos que visam ampliar conhecimento das crianças sobre as frutas e verduras, contribuindo para que conhecendo melhor elas adquiram mais interesse em comê-las (WOLFF *et al.*, 2022). Essas atividades quando ocorrem no ambiente escolar possuem ainda maior efetividade na aprendizagem. Ao mesmo tempo é preciso reconhecer os esforços no âmbito da legislação brasileira no intuito de impor algum limite institucional nesse cenário tão desafiador.

Nesse sentido, uma política importante desenvolvida em parceria entre governo e sociedade civil, em vigor desde 2017, cria a Estratégia Intersetorial Para a Redução de Perdas e Desperdícios de Alimentos no Brasil. Trata-se na verdade de uma ferramenta que será

utilizada para “possibilitar uma busca abrangente a fim de identificar pontos críticos, causas e possíveis soluções para as perdas e os desperdícios em diversos níveis, assim como graus de intervenção, determinando um plano de ação que englobe diferentes atores” (SANTOS et al., 2020, p. 07).

São muitas as iniciativas parlamentares em propor Projetos de Lei que apresentam soluções à questão especialmente no que se refere à doação de alimentos. Ao todo, desde 1998 são 28 projetos de Lei sendo o último PL 1.194/2020 aprovado e transformado em Lei 14.016 aprovada em 23 de junho de 2020. A lei dispõe sobre a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano conforme se observa no artigo primeiro da lei.

Art. 1º Os estabelecimentos dedicados à produção e ao fornecimento de alimentos, incluídos alimentos in natura, produtos industrializados e refeições prontas para o consumo, ficam autorizados a doar os excedentes não comercializados e ainda próprios para o consumo humano que atendam aos seguintes critérios:

I – Estejam dentro do prazo de validade e nas condições de conservação especificadas pelo fabricante, quando aplicáveis;

II – Não tenham comprometidas sua integridade e a segurança sanitária, mesmo que haja danos à sua embalagem;

III – tenham mantidas suas propriedades nutricionais e a segurança sanitária, ainda que tenham sofrido dano parcial ou apresentem aspecto comercialmente indesejável.

§ 1º O disposto no caput deste artigo abrange empresas, hospitais, supermercados, cooperativas, restaurantes, lanchonetes e todos os demais estabelecimentos que forneçam alimentos preparados prontos para o consumo de trabalhadores, de empregados, de colaboradores, de parceiros, de pacientes e de clientes em geral.

§ 2º A doação de que trata o caput deste artigo poderá ser feita diretamente, em colaboração com o poder público, ou por meio de bancos de alimentos, de outras entidades beneficentes de assistência social certificadas na forma da lei ou de entidades religiosas.

§ 3º A doação de que trata o caput deste artigo será realizada de modo gratuito, sem a incidência de qualquer encargo que a torne onerosa (BRASIL, 2020).

Espera-se que com esta legislação em vigor já se possa constatar nos próximos anos uma redução nos níveis de desperdício de alimento no Brasil. Visto que, além vários tipos de prejuízo já mencionados, essa prática gera ainda um forte impacto sobre o meio ambiente. Embora a maior parte do lixo produzido seja orgânico, ainda assim o impacto ao meio ambiente é negativo em virtude “da inadequada deposição do resíduo alimentar no solo, [...] produzido pela putrefação da matéria orgânica e a formação do chorume, líquido escuro de composição físico-química variada que normalmente encontra-se contaminado e tem potencial para atingir os rios e os lençóis freáticos” (CARDOSO et al., 2015, p. 135).

Portanto, é mister pensar em uma política que englobe não somente a doação de alimentos, mas que envolva também a utilização integral dos alimentos. Esse importante conceito precisa ser mais bem definido no âmbito dessa discussão. A utilização integral dos alimentos consiste na prática do uso “total dos alimentos e de todas as suas partes, sejam de origem vegetal ou animal, principalmente os alimentos que são mais frequentemente descartados no preparo de refeições destinadas ao consumo humano” (STEUER, 2013, p. 01). Nesse sentido, o aproveitamento dos alimentos “dialoga com o mundo atual porque é preciso formar consumidores conscientes e, também, cidadãos saudáveis, graças à redução do desperdício e da poluição ambiental por meio de hábitos de poupança e nutrição” (TEIXEIRA et al., 2006, p. 2256).

A culinária japonesa, com algumas técnicas próprias, como a de filetagem, pode ser um auxiliar na produção de alimentos que evitam o desperdício por meio do aproveitamento integral. Os restaurantes nos quais se confeccionam pratos japoneses procuraram adotar estratégias que contribuem para a diminuição de desperdícios.

**Quadro 1. Principais estratégias para diminuição de desperdícios em Unidades de Alimentação e Nutrição**

Tópicos	Estratégias a serem implantadas	Objetivos
01	Realizar diariamente o planejamento adequado da quantidade das preparações.	Evitar excessos de produção.
02	Capacitar os funcionários da UAN para que possam estar atentos quanto à apresentação e decoração das preparações.	Diminuir o desperdício destes alimentos destinados apenas à decoração.
03	Estimular a equipe operacional a realizar a degustação das preparações, procurando estabelecer uma avaliação das características sensoriais.	Melhorar a cor, aroma e sabor das preparações.
04	Implementar cursos de capacitação à equipe operacional que incluam a temática de técnicas culinárias, com avaliação periódica.	Melhorar produção dos alimentos de acordo com a aceitação da clientela.
05	Oferecer opções variadas de molhos com o intuito de melhorar a palatabilidade dessas preparações.	Aumentar o consumo.
06	Informar os clientes sobre a forma de utilização dos temperos para as saladas.	Aumentar o consumo desse tipo de preparação.

07	Verificar, por meio de pesquisa de satisfação, a preferência dos clientes em relação às técnicas de preparo das saladas, tipos de vegetais e cortes.	Analisar a aceitação da clientela
08	Melhorar os critérios de seleção dos fornecedores de hortaliças e frutas.	Adquirir produtos de alta qualidade.

Fonte: (SOARES et al., 2011).

Na culinária japonesa um produto que pode ser aproveitado quase que integralmente é o salmão, peixe proveniente de águas frias do Atlântico Norte e do Pacífico Sul e que é bastante utilizado na confecção de vários pratos da culinária japonesa. No entanto, a qualidade da carne é influenciada diretamente pelo processo de filetagem, durante esse processo deve ser observado, portanto, as condições físicas do peixe, a qualidade da corte e o ato em si de filetar são considerados fatores que influenciam no rendimento do produto e que se não bem realizado gera desperdícios (SOUZA, 2019).

A maneira como o salmão é filetado contribui para um melhor processamento do peixe de modo que a partir dos resíduos podem ser obtidos novos produtos permitindo um aumento na variedade de receitas e contribuindo para sua conservação. Assim, durante a filetagem do salmão é necessário estar atento

[...] à abertura dele, separando assim partes como lombo, barriga e dorso. É necessária muita cautela e leveza na faca para que não rasure a fibra ou mesmo venha a machucar a carne, por se tratar de uma matéria prima muito sensível, esse é um dos fatores que exige uma maior técnica do manipulador. O processamento adequado deve permitir o uso máximo de matéria-prima, assim, contribuir para o aumento da lucratividade econômica (SOUZA, 2019, p. 14).

Existem, portanto, vários padrões de filetagem o que pode contribuir no rendimento dos filés, observadas as devidas variações que estão diretamente relacionadas à faixa de peso de abate, método de filetagem e destreza do filetador. A falta de conhecimento das técnicas referentes ao aproveitamento de subprodutos do pescado pode resultar em despejos de grande quantidade de resíduos que podem chegar a 2/3 do volume da matéria-prima. Contudo, o aproveitamento das técnicas de filetagem tem tornado possível a utilização de grande parte do produto. “As principais partes obtidas depois da filetagem são: tataki, patê, barriga, lombo, pele, dorso e barriguinha. Todos esses itens citados são aproveitados para criação de pratos” (SOUZA, 2019, p. 15).

Essas partes mencionadas têm sido fonte de obtenção de vários outros produtos e receitas reduzindo o desperdício. “O dorso e a barriguinha que são processadas em moedor



para produção de patê, estabilizando e fazendo adição de condimentos para ser utilizado na preparação de sushis e *hots*, entre outros subprodutos da culinária japonesa” (SOUZA, 2019, p. 15). Uma outra parte que é bastante utilizada na atualidade contribuindo para o aproveitamento do alimento é a pele do salmão.

Como já mencionado anteriormente a pele é um dos principais componentes do prato *sushi salmon skin* ou seja, “pele de salmão grelhado crocante colocado sobre o bolinho de arroz acidificado, bastante apreciado pelos gourmets da culinária japonesa no Brasil” (SHINOHARA et al., 2018, p. 122). Também deve ser mencionado o *hot Filadélfia* que tem influência norte-americana sendo acrescida o *cream cheese*. Essas receitas são recentes que receberam uma herança portuguesa visto que a pele do salmão para poder ser consumida passa pelo processo da fritura em óleo, que é essencialmente ocidental e levado para o Japão pelos portugueses. Esses pratos propiciam o melhor aproveitamento pescado ao mesmo tempo em que exige um preparo adequado do manuseio para que a pele não venha a rasurar durante ou após o processo.

Nesse sentido, é muito importante o treinamento a esses profissionais para que estes recebam as devidas informações acerca das técnicas existentes em todas as suas fases de preparo assim como os modos mais apropriados de cocção e de armazenamento (CUNHA, 2015). Da mesma forma, outra medida que as UAN (unidades de alimentação e nutrição) têm adotado consiste na elaboração da Ficha Técnica de Preparação (FTP). A FTP atua como um instrumento de controle cuja finalidade é beneficiar todo o processo de produção de modo que a ficha “auxilia na elaboração da lista de compras, controlando custos. Cada ficha contém a composição centesimal de uma preparação específica, possibilitando a montagem de um cardápio equilibrado e balanceado” (CUNHA, 2015, p. 23–24). Segundo Resolução técnica do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), nº 380/2005 a ficha técnica de preparação é entendida como um formulário no qual são especificadas as “preparações dietéticas, destinado ao registro dos componentes da preparação e suas quantidades per capita, das técnicas culinárias e dietéticas empregadas, do custo direto e indireto, do cálculo de nutrientes e de outras informações” (CUNHA, 2015, p. 24).

É importante mencionar ainda que há outros estudos que aponta outra utilização para a pele de pescados, como por exemplo, a utilização de resíduos de filetagem de tilápia “como fonte de proteína de origem animal para a alimentação de alevinos de lambari, na perspectiva do melhor aproveitamento da cadeia do pescado” (SHINOHARA et al., 2018, p. 122). Um outro estudo também apresentado em Shinohara et al., (2018, p. 122) demonstra a viabilidade da utilização resíduos de pescado para produção de silagem, farinha e óleo de pescado. “Esses achados são fundamentais diante de cenários de insegurança alimentar junto às populações

vulneráveis, e colabora na perspectiva de redução dos resíduos orgânicos da pesca industrial e de restaurantes, pois estes se mostram fortes poluentes ambientais”.

Enfim, se compreende desse modo, que o aproveitamento integral dos alimentos assume uma grande relevância no mercado alimentício fator que serve de alerta para “um consumo consciente das partes antes descartadas de muitos alimentos, promovendo a prática do exercício da cidadania nas relações entre o homem e o meio ambiente [...]” (CARDOSO et al., 2015, p. 139). A utilização integral dos alimentos se expande à medida que amplia também uma educação alimentar e nutricional que “propicia conhecimentos e habilidades que permitem às pessoas produzir, descobrir, selecionar e consumir os alimentos de forma adequada, saudável e segura, assim como as conscientiza quanto a práticas alimentares mais saudáveis [...]” (CARDOSO et al., 2015, p. 139). No entanto, para que se torne viável as ações em prol do aproveitamento integral dos alimentos, é preciso que as famílias, empresas e UAN recebam a devida capacitação que propiciem o desenvolvimento de receitas de fácil manuseio, respeitando as leis de segurança alimentar, para que a qualidade das preparações seja garantida.

#### **4. Conclusão**

O presente artigo procurou refletir sobre o aproveitamento integral dos alimentos inserindo essa reflexão no âmbito da culinária japonesa, no intuito de identificar elementos da herança portuguesa junto à cozinha nipônica que facilitariam a utilização dos alimentos em sua integralidade. Para tanto, foi necessário realizar um recorte histórico que remetia às origens do intercâmbio cultural luso-nipônico. Abordou-se, portanto, os fatores que levaram ao desbravamento português rumo às terras desconhecidas no início do século XV cuja finalidade era essencialmente comercial, mas se revestia de um ideal também religioso.

Esse fato se comprova, visto que os primeiros contatos da ocidentalidade no território japonês ocorrem por meio dos religiosos missionários católicos membros da Companhia de Jesus, chamados de jesuítas. A inserção desses homens no universo japonês foi bastante conturbada e durou pouco mais de um século. No entanto, se o legado religioso não foi tão expressivo, o legado cultural persistiu até os dias atuais. A influência portuguesa se faz presente em vários âmbitos e a pesquisa destacou a influência nos termos lexicais e gastronômicos.

No campo da gastronomia, foram observadas a cerimônia do chá e as receitas doces que levavam o até então desconhecido açúcar e as receitas preparadas por meio da fritura, técnicas que se tornaram conhecidas dos japoneses por meio do contato com os portugueses.

Com o passar do tempo, os japoneses foram incrementando suas próprias receitas por meio dessa técnica, que hoje se constitui uma grande aliada no combate ao desperdício de alimentos. A culinária japonesa, portanto, entende que tudo é alimento e pode ser utilizado de alguma forma e dele se extrair as suas propriedades benéficas.

Infelizmente, o desperdício de alimentos é uma constância em boa parte das sociedades, especialmente a brasileira. Influenciada sobre a cultura japonesa, muitas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) têm procurado o aproveitamento integral dos alimentos por meio da produção de receitas nas quais possam ser utilizados os produtos quase por completos, sejam eles consumidos crus, fritos, ou em forma de patês, cremes, ou com caldas açucaradas. A meta é, portanto, garantir beleza à receita, suavidade no sabor, e utilização total dos ingredientes.

## Referências

- ALMEIDA, M. S. M. **Dieta Mediterrânea e Dieta Atlântica - efeitos na saúde**. 2017. Monografia - (Licenciatura em Ciências da Nutrição) - Universidade Fernando Pessoa, Porto, 2017.
- ARCHER, H. **Konpeitō – o rebuçado japonês de origem portuguesa**. [s. l.], 2021. Disponível em: <https://www.otakupt.com/japao/konpeito-o-rebucado-japones-de-origem-portuguesa/>. Acesso em: 4 set. 2022.
- BORGES, I. da C. do C. A Fruta na Gastronomia Quatrocentista/ Quinhentista e Seiscentista Portuguesa. **Estudios Avazados**, n. 16, p. 71–102, 2011.
- BOSSONG, G. O elemento português no japonês. In: **A língua portuguesa em viagem**. 24. ed. [S. l.: s. n.]. p. 213–236.
- BRASIL. **Lei nº 14.016 de 23 de junho de 2020**. Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano. Diário Oficial da União. Brasília-DF, 2020.
- CARDIN, L. M. A. G.; DEDUBIANI, A. L.; MIRANDA, G. Z. T.; PEREIRA, M. A.; CINTRA, V. L. da S.; MIRANDA, I. T. P. Especiarias e sua importância na gastronomia. **Brazilian Journal of Development**, v. 07, n. 10, p. 97282–97291, 2021.
- CARDOSO, F. T.; FRÓES, S. C.; FRIEDE, R.; MORAGAS, C. J.; DE MIRANDA, M. G.; AVELAR, K. E. S. Aproveitamento integral de Alimentos e o seu impacto na Saúde. **Sustentabilidade em Debate**, v. 6, n. 3, p. 131–143, 2015.
- CARVALHO, D. de. Nambanjin: sobre os portugueses no Japão. **ANTROPOlogicus**, n. 04, p. 131–150, 2000.
- CHACOTO, L. A dieta mediterrânea nos provérbios portugueses. **Revista Paremia**, n. 23, p. 163–174, 2014.

CUNHA, A. F. da. **Avaliação do desperdício de alimentos em um restaurante comercial de comida japonesa: causas e ações corretivas**. 2015. Monografia - (Bacharelado em Nutrição) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2015.

FUJIMURA, K. "Os doces agradam a toda a gente no Japão". *In: A INDÚSTRIA DO DOCE NO MERCADO INTERNACIONAL*2013, Lisboa. **53º Encontro dos Descobrimentos**. Lisboa: [s. n.], 2013.

GUARNIERI, F.; SILVA, N. S. de A. C. da; PÉPECE, O. M. C. Da tradição milenar à contemporaneidade: significados da cerimônia do chá japonesa. **Estudos Japoneses**, n. 43, p. 69–89, 2020.

KATO, H. C. de A.; OLIVEIRA, L. D. S.; MACIEL, É. D. S.; DE FREITAS, A. A. A cozinha de fusão encontra o rio: peixes nativos amazônicos como alternativa para a culinária japonesa. **Applied Tourism**, v. 1, n. 2, p. 01–15, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.14210/at.v1n2.p97-114>

LARA, M. de S. **Variação das unidades fraseotermológicas da culinária entre português brasileiro e Português europeu**. 2014. - (Doutorado em Linguística – Lexicologia, Lexicografia e Terminologia) - Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2014.

MOTTA, A. C. S.; SILVESTRE, D. M.; BROTHERHOOD, R. M. Gastronomia e culinária japonesa: das tradições às proposições atuais (inclusivas). **Revista Cesumar - Ciências Humanas e Sociais Aplicadas**, v. 11, n. 1, p. 41–57, 2006.

RIBEIRO, L. P. C. **A interrelação entre a culinária como símbolo de identidade nacional e o processo de globalização**. 2020. Monografia - (Bacharelado em Relações Internacionais) - Universidade do Sul de Santa Catarina, Florianópolis, 2020.

RIVEIRA, C. **Fome dispara no mundo e ONU aponta soluções; veja destaques do Brasil e outros países**. [s. l.], 2022. Disponível em: <https://exame.com/mundo/fome-brasil-mundo-2022/>. Acesso em: 5 set. 2022.

ROCHA, R. Os Jesuítas no Japão e a arte do chá. **Revista de Cultura**, n. 46, p. 80–93, 2014.

SANTOS, K. L. dos; PANIZZON, J.; CENCI, M. M.; GRABOWSKI, G.; JAHNO, V. D. Perdas e desperdícios de alimentos: reflexões sobre o atual cenário brasileiro. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 23, n. e2019134, p. 01–12, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1981-6723.13419>

SHINOHARA, N. K. S.; Et al. O. Temaki de Salmão: Análise Microbiológica e Percentual de Resíduos Orgânicos. **Journal of Environmental Analysis and Progress**, v. 3, n. 1, p. 118–125, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.24221/jeap.3.1.2018.1771.118-125>

SIQUEIRA, J. M. N. **A influência portuguesa no léxico japonês**. 2014. Monografia - (Bacharelado em Línguas Estrangeiras Aplicadas ao Multilinguismo e à Sociedade da Informação) - Universidade de Brasília, Brasília, 2014.

SOARES, I. C. C.; Et al. Quantificação e análise do custo da sobra limpa em unidades de alimentação e nutrição de uma empresa de grande porte. **Revista de Nutrição**, v. 24, n. 4, p. 593–604, 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732011000400008>

SOUZA, E. C. de. **Avaliação do aproveitamento e desperdício de salmão utilizado em restaurante japonês**. 2019. Monografia - (Bacharelado em Engenharia de Alimentos) - Instituto Federal Goiano, Rio Verde, 2019.

SOUZA, J. G. de. O Estabelecimento de Relações Comerciais e Culturais entre Portugal e Japão do Século XV ao XVII. *In: Educação Contemporânea – Volume 07 – Sociedade e Educação, Educação Inclusiva*. 1. ed. Belo Horizonte: Editora Poisson, 2020. p. 25–33. *E-book*. Disponível em: <https://doi.org/10.36229/978-65-5866-028-6>. Acesso em: 25 ago. 2022.

STEUER, I. R. W. O aproveitamento integral de hortaliças como estratégia de educação para a sustentabilidade nas comunidades do semiárido Pernambucano. **Anais do XIII Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão - UFRPE**, p. 01–03, 2013.

SUZUKI, T. **Legado português na cultura japonesa: as artes, as Ciências, os Artefatos, as Comidas, as Palavras... e o Teppō**. 2018. Dissertação - (Mestrado em Letras) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018.

TEIXEIRA, E. L.; POLICARPO, V. M. N.; BARBOSA, C. E. M.; MARQUES, Â. F. **Aproveitamento integral dos alimentos e a Saúde social**, 2006.

WOLFF, É. R.; Et al. Oficina de culinária como estratégia educativa na infância: incentivo ao aproveitamento integral dos alimentos. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 7, p. 01–10, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.33448/rsd-v11i7.29969>

Sobre os autores:

#### **Laura Kiyoko Ide**

Mestre em Desenvolvimento Local; Doutoranda pelo Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM e docente de magistério superior da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. E-mail: [laura.kiyoko@gmail.com](mailto:laura.kiyoko@gmail.com)

#### **Carlos Alberto Figueiredo da Silva**

Mestre e Doutor em Educação Física pela Universidade Gama Filho – UGF; Pós-Doutorado em gestão do desporto na Universidade do Porto, Portugal; docente e coordenador geral do Programa de Mestrado em Ciências da Atividade Física da Universidade Salgado de Oliveira e docente do Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM no programa de mestrado e doutorado em Desenvolvimento Local. E-mail: [ca.figueiredo@yahoo.com.br](mailto:ca.figueiredo@yahoo.com.br)

#### **Arlete Gomes Guimarães Moraes**

Doutoranda em Desenvolvimento Local pelo Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM; Médica Assistente no Serviço da Divisão de Saúde (DS) e serviços de Vigilância em Saúde e Perícias Médicas do Departamento de Atenção à Saúde do Trabalhador (DAST), da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. E-mail: [sabedoriaagm@gmail.com](mailto:sabedoriaagm@gmail.com)