



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
CURSO TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

MARCOS VINICIUS VASCONCELOS DE CARVALHO

**GASTRONOMIA JAPONESA NO PIAUÍ: A COMERCIALIZAÇÃO DO *SUSHI* NA
CIDADE DE PICOS-PI**

SÃO RAIMUNDO NONATO

2023

MARCOS VINICIUS VASCONCELOS DE CARVALHO

GASTRONOMIA JAPONESA NO PIAUÍ: A COMERCIALIZAÇÃO DO *SUSHI* NA
CIDADE DE PICOS-PI

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia)
apresentado como exigência parcial para obtenção do
diploma do Curso de Tecnologia em Gastronomia do
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Piauí. Campus São Raimundo Nonato.

Orientador(a): Prof. Ma.Marília Alves Marques de Souza.

SÃO RAIMUNDO NONATO

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

Carvalho, Marcos Vinícius Vasconcelos de
C331g Gastronomia japonesa no Piauí : a comercialização do Sushi na cidade de
Picos - PI / Marcos Vinícius Vasconcelos de Carvalho. - 2023.
40 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo
Nonato, 2023.

Orientadora : Profa Ma. Marília Alves Marques de Souza.

1. Comida de fusão. 2. Adaptação culinária. 3. Cozinha japonesa. 4. Sushi.
I. Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Josué de Moura Costa CRB 3/1130

MARCOS VINICIUS VASCONCELOS DE CARVALHO

GASTRONOMIA JAPONESA NO PIAUÍ: A COMERCIALIZAÇÃO DO *SUSHI* NA
CIDADE DE PICOS-PI

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia)
apresentado como exigência parcial para obtenção do
diploma do Curso de Tecnologia em Gastronomia do
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Piauí. Campus São Raimundo Nonato.

Orientador(a): Prof. Ma. Marília Alves Marques de
Souza..

Aprovada em: 14/12/2023.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Ma. Marília Alves Marques de Souza
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof.Esp. Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas
Instituto Federal do Pernambuco (IFPE)

Prof. Esp. Evanir de Araújo Santos
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Dedico essa mensagem a minha vizinha Raimunda
que não se encontra presente neste mundo, mas
que estará eternamente em meu coração e na
minha memória, meu muito obrigado vó.

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos professores do Instituto Federal do Piauí Campus São Raimundo Nonato, por todo o suporte dado, por todo o aprendizado contribuído e pela parceria criada. Destaque para minha orientadora, a digníssima Marília Marques. Agradeço também a Gerlane, Evanir, Luciana e Evânia, e todos tantos outros profissionais maravilhosos que passaram por mim e deixaram seus legados.

Agradeço aos meus pais, Regina e Neto. Meus avós, dona Raimunda, avó Francisca e seu Afonso. Aos meus tios e parentes que me ajudaram, obrigado. Agradeço também aos amigos que fiz durante o curso, (Andryelle, Davisson, David, Paulla, Duda, Jafia, Thiago, Vitória e Graci).

“É patético desistir de algo sem nem
mesmo ter tentado.”
Monkey D. Luffy

RESUMO

A quantidade de restaurantes focados na venda de *sushi* ou comida japonesa em geral têm crescido no Brasil e consequentemente no Piauí, e com eles o número de pessoas interessadas no consumo ou na área, seja como consumidor ou pesquisador. Por esse motivo foi realizado um trabalho com o intuito de conhecer mais dessa culinária, dentro da cidade de Picos-PI. Para descobrir se há adaptações na produção desses pratos e para entender melhor o tema abordado neste trabalho foi realizada uma análise bibliográfica acerca do surgimento do *Sushi*, e seu contexto histórico, buscando compreender porquê o mesmo é consumido, os ingredientes utilizados na sua produção, as formas de preparo e seus possíveis acompanhamentos. A pesquisa evidencia e aponta as adaptações surgidas a partir da introdução do *sushi* na cultura alimentar brasileira e piauiense, utilizando dos ingredientes locais bem como técnicas que se aproximam melhor ao paladar regional piauiense. Todos os restaurantes pesquisados funcionam todos os dias da semana. Em todos os estabelecimentos foram encontrados preparações de *sushi* com ingredientes e modo de preparo que fogem do preparo tradicional japonês. Ingredientes como, frango, cheese, queijo, presunto, goiabada, massa de rolinho primavera, morango, batata doce, banana, leite condensado e carne seca. E dentro dessas adaptações destacam-se algumas bem diferentes, tais quais os *hots* (categoria de *sushi* empanado e frito.); *mamãe e Julieta*, um *sushi* doce. (goiabada, cream cheese, morango, creme de leite e cobertura de morango); *nordestino* (alga, arroz, carne seca, gergelim e cebolinha). Conclui-se que em todos os restaurantes pesquisados neste na cidade de Picos-Pi durante esta pesquisa apresenta adaptações no preparo do *sushi*.

Palavras-chave: comida de fusão; adaptação culinária; cozinha japonesa; *sushi*.

ABSTRACT

The number of restaurants selling sushi or Japanese food in general has grown in Brazil and consequently in Piauí, and with them the number of people interested in consuming or in the area, both as consumers and researchers. For this reason, a study was conducted to find out more about this cuisine in the city of Picos-Pi. In order to find out if there are any adaptations in the production of these dishes and to better understand the topic addressed in this work, a bibliographical analysis was carried out on the origins of sushi and its historical context, seeking to understand why it is consumed, the ingredients used in its production, the ways in which it is prepared and its possible accompaniments. The research highlights and points out the adaptations that have arisen from the introduction of sushi into Brazilian and Piauían food culture, using local ingredients as well as techniques that better suit the Piauían regional palate. All the restaurants surveyed are open every day of the week. In all the establishments, sushi preparations were found with ingredients and preparation methods that were different from traditional Japanese preparations. Ingredients such as chicken, cheese, ham, guava, spring roll pastry, strawberries, sweet potatoes, bananas, condensed milk and dried meat. Among these adaptations are some very different ones, such as hots (breaded and fried sushi); mamãe e julieta, a sweet sushi (guava, cream cheese, strawberries, sour cream and strawberry topping); nordestino (seaweed, rice, dried meat, sesame and spring onions). It can be concluded that all the restaurants surveyed in the city of Picos-Pi.

Keywords: fusion food; culinary adaptations; japanese cuisine; *sushi*.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Restaurantes.....	26
Figura 2 - Variedades do sushi Mamãe e Juliete nos restaurantes estudados.....	32
Figura 3 - Variedades do sushi hot roll nos restaurantes estudados.....	32
Figura 4 - Sushi feito com massa de rolinho primavera.....	33
Figura 5 - Sushi com massa de rolinho primavera e batata doce por cima.....	33
Figura 6 - Hot sushi de camarão empanado.....	34
Figura 7 - Hot sushi em formato de coxinha.....	35
Figura 8 - Hot sushi de salmão.....	35

LISTA DE TABELAS

Quadro 1 - ingredientes que fogem do método de preparo do sushi tradicional.....	31
--	----

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

IBGE Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

LISTA DE SÍMBOLOS

% Porcentagem

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	15
2	OBJETIVOS.....	18
2.1	OBJETIVO GERAL.....	18
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	18
3	REFERENCIAL TEÓRICO.....	19
3.1	CHEGADA DO JAPÃO NO BRASIL E SUA INFLUÊNCIA CULTURAL.....	19
3.2	SUSHI.....	20
3.3	INGREDIENTES DO SUSHI TRADICIONAL.....	21
3.4	ADAPTAÇÃO DO SUSHI JAPONÊS.....	23
4	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	26
5	RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	28
6	CONCLUSÃO.....	38
	REFERÊNCIAS.....	39

1 INTRODUÇÃO

Os imigrantes japoneses desembarcaram no Brasil no início do século XX, trazendo na bagagem sua culinária. Atualmente, o país abriga a maior população japonesa fora do Japão, com cerca de 1,5 milhão de nikkeis (termo usado para denominar os japoneses e seus descendentes). A alimentação oriental, no começo tratada apenas como exótica, rompeu com os limites geográficos, e, obedecendo às tradições e aos costumes milenares orientais, as receitas foram cultivadas e passadas de geração para geração. “Com singelas adaptações aos costumes ocidentais, a comida nipônica foi ganhando tradição e prestígio, deixando de ser rara especiaria para ser tratada como saudável opção alimentícia.” (FOOD MAGAZINE).

Atualmente, a culinária japonesa se encontra consolidada no Brasil, com algumas adaptações ao gosto ocidental e vem ganhando espaço, tradição e prestígio, por disponibilizar diversas opções saudáveis, considerando a qualidade e a expectativa de vida dos japoneses. É possível saboreá-la nos restaurantes típicos ou associados à culinária de outras culturas orientais, como a chinesa e a coreana, nos fast foods, food trucks, churrascarias e outros espaços de gastronomia em qualquer região do país (LIMA et al., 2022).

Com a disseminação da cultura pop do Japão no mundo, podemos conhecer e consumir um pouco dela no Brasil. Através dos conteúdos de mangá, anime e música, é possível entender e admirar um pouco de sua cultura, e com isso, desenvolver um interesse na gastronomia japonesa.

O uso abusivo que os japoneses fazem do karaokê, das histórias em quadrinhos e da cultura popular se faz deliberadamente para colonizar as mentes de seus vizinhos asiáticos. Os desenhos animados e as histórias em quadrinhos japoneses criam imagens no coração e na juventude tailandesa. Os desenhos animados japoneses tornam uma propaganda poderosa das mercadorias japonesas e de seus valores (ORTIZ, 2000 p. 167).

Ortiz (2000) fala o quão importante a cultura pop é para o Japão, a proporção mundial que ela tomou, influenciando os países vizinhos e posteriormente sendo conhecida e consumida em todo o mundo. Os mangá e anime divulgam bastante a cultura culinária local, mostram que a geografia montanhosa do país não é propícia a criação de animais ou utilização do agro em geral, desta forma sua fonte culinária, na maioria, vem do consumo de frutos do mar, como diversas espécies de peixes e

algas marinhas. Esse poder de influência da cultura pop está acoplado em diversas áreas, inclusive nas gastronomia.

Ortiz (2000) ainda afirma que o sushi é tão importante para o Japão quanto as poderosas marcas industriais *Honda* e *Mitsubishi*, o autor diz ainda enfatiza como o Japão era conhecido desde a década de 50 até a década de 90, que foi quando o sushi entrou para a lista dos importantes e grandes produtos japoneses.

Nos anos 50, o Japão era conhecido por sua exportação de produtos baratos; nos 60, pelo o seu rápido desenvolvimento econômico; nos 70, por sua habilidade em contornar efeitos da crise do petróleo da crise do petróleo; nos 80, por seu tipo de gestão administrativa. (ORTIZ, 2000 p. 67).

A quantidade de restaurantes focados na venda de *sushi* ou comida japonesa em geral tem crescido no Brasil e em vários estados do país como o Piauí, e com eles o número de pessoas interessadas no consumo ou na área, seja como consumidor ou pesquisador.

Picos é um município brasileiro do estado do Piauí. Conforme estimativa populacional do censo de 2022 pelo IBGE, sua população era de 83.090 habitantes. Geograficamente, a cidade é cortada pelo rio Guaribas e situa-se na região centro-sul do Piauí. Essa característica aliada ao seu posicionamento geográfico lhe conferem a condição de pólo comercial no Piauí, e até para outros estados; especialmente para combustíveis, serviços e mel.

Nota-se que o tema abordado nesta pesquisa não é muito recorrente, e que há uma dificuldade para encontrar materiais e fundamentações teóricas de estudos que possam vir a ajudar na escrita, sendo assim, corrobora-se pertinente e inovador uma escrita com esta temática, dando ênfase a um tema pouco discutido, no qual o mesmo poderá ajudar outros estudantes interessados na área e que encontraria as mesmas dificuldades que o pesquisador encontrou para construir a escrita do trabalho.

A proposta deste trabalho é, principalmente, um estudo sobre adaptações, tendo uma compreensão do porquê elas existem e o quão importante podem ser para uma cultura ou até mesmo para o comércio de uma determinada região. E claro, investigar se há adaptações na produção de *Sushi* nos restaurantes que tenham foco na comercialização desse prato na cidade de Picos-PI, já que se trata de uma cultura alimentar que pode ser muito diferente em ambos os países, Brasil e

Japão. Sabe-se que para o paladar brasileiro a fritura é um método de cocção bastante utilizado, já no Japão não é tanto assim, pois não é comum de suas práticas alimentares, que preza bastante por uma alimentação saudável.

2 OBJETIVOS

Seguindo a estrutura do texto, nestes seguintes tópicos serão apresentados respectivamente os objetivos, geral e específicos.

2.1 OBJETIVO GERAL

Analisar as adaptações dos ingredientes utilizados no preparo do sushi em Picos-PI.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar os estabelecimentos de alimentação que comercializam o sushi na cidade de Picos;
- Verificar os tipos de sushi comercializados e suas adaptações nos estabelecimentos estudados;
- Apontar os ingredientes utilizados na produção do sushi que fogem do modo de preparo tradicional.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

Para uma melhor compreensão e fundamentação de um texto de pesquisa, é importante haver embasamento teórico de outros autores e pesquisadores. E para uma boa compreensão deste trabalho, será exibido na sequência as principais referências bibliográficas do texto.

3.1 CHEGADA DO JAPÃO NO BRASIL E SUA INFLUÊNCIA CULTURAL

Segundo Sakurai (2007), o fluxo migratório japonês no Brasil começou por volta de 1908 e perdurou precisamente por 62 anos, tendo fim no final de 1970. Neste período, o Brasil recebeu mais de 250 mil japoneses, de todos os lugares do Japão, seja homem ou mulher.

O interesse brasileiro a respeito da imigração dos japoneses para o Brasil se deu basicamente para fins trabalhistas, ou seja, mão de obra. No grande período de imigração o Brasil tinha interesse em exportar café para o Japão, mesmo que a bebida não fosse tão apreciada e consumida pelos japoneses. Mas obviamente havia interesse mútuos entre as nações.

Brasil e Japão tinham um tratado de comércio assinado desde 1895 e era necessário ativá-lo com alguma atividade que fosse do interesse de ambos os países. Do lado japonês, o governo precisava aliviar a carga demográfica e, com isso, diminuir os protestos populares por melhores condições de vida e trabalho no país. Do lado brasileiro, havia o interesse de exportar café para o Japão, apesar de a bebida ser praticamente desconhecida e muito pouco apreciada entre os japoneses, e de receber mão-de-obra para a lavoura cafeeira. (SAKURAI, 2007, p. 224).

Em análise desse tópico trazido pela Sakurai (2007), observa-se que essa troca de interesse gerou uma mudança em grande escala no país, o que vai muito além da mão de obra ou de trocas governamentais. Com cerca de 250 mil imigrantes japoneses no Brasil, é notório que o país passaria a ter influências culturais dos povos japoneses.

De país acostumado a assimilar características do Ocidente, o Japão passou a influenciar povos além de suas fronteiras. Aqui não se trata de tecnologia-embora não haja hoje em dia quem negue essa presença no

cotidiano dos que andam de carro, usam com deputado ou tiram fotografias -, mas, sim, de bens culturais. Desde pelo menos a década de 1970, podemos dizer sem sombra de dúvida: o Japão é pop. (SAKURAI, 2007, p. 308).

Com base nessa informação é possível perceber o que a cultura japonesa trouxe e deixou no país. A cultura pop é uma grande potência japonesa, quando se trata de vendas e influência, ela é capaz de adentrar em diversos países de cultura diferente. As animações japonesas são um sucesso, mas bem antes de animadas, o sucesso já havia chegado no mangá, ou para uma melhor compreensão, as histórias em quadrinhos japonesas.

Os mangás e animes são divididos por gêneros, por exemplo *shounen* e romance, *shounen* são anime de lutas, focado no público adolescente. Mas o impressionante é que independente do gênero da animação, os autores fazem questão de divulgar a gastronomia local, principalmente as simples e cotidianas.

O Japão conseguiu exportar para o mundo uma pequena amostra da sua culinária, com certos pratos que agradam, que foram reconhecidos e aceitos. Junto com a tecnologia e a indústria do entretenimento, a culinária japonesa tornou-se um grande produto de exportação cultural. (SAKURAI, 2007, p. 320).

Vale ressaltar a importância dessa divulgação por meio da indústria geek, ou seja, através dos mangás, animes e filmes, pois dessa forma o produto ou preparação divulgada chegará a públicos variados, desde crianças a adultos.

3.2 SUSHI

Quando se fala de gastronomia com um olhar mais técnico pode-se pensar que é apenas uma ferramenta de estudo sobre a relação dos alimentos e das pessoas, mas para os japoneses vai muito além disso, com sua culinária simples, harmônica e cheia de cores conseguiram abrir fronteiras e se espalhar pelo o mundo.

"A gastronomia japonesa é considerada uma obra de arte - na harmonização dos ingredientes, na beleza da apresentação dos pratos, nas cores usadas." (FREIXA, 2012, p. 154). E com essa forma de trabalhar a culinária local, os japoneses abriram horizontes, tendo participação relevante dentro da *Nouvelle Cuisine*, na qual a culinária do Japão é apresentada com sua colorida variedade de

ingredientes, produtos que estimulam a visão, olfato e paladar, servido de pratos em pequenas porções. O Japão conseguiu todo esse destaque com méritos e estratégia, mesmo enfrentando uma dificuldade geograficamente natural, a qual o país enfrenta.

Freixa (2012) cita que o Japão é formado por quatro grandes ilhas e em seu arquipélago encontra-se mais de 3 mil ilhas pequenas. O território japonês por ser composto por ilhas sofre com o problema de falta de terras, consequentemente o país encontra dificuldade para plantar. E devido a grande população que se encontra no Japão as pessoas tiveram que desenvolver a cultura do aproveitamento. “Os japoneses, talvez mais do que qualquer outro povo, consideram de mau gosto deixar comida no prato, e mesmo restos não comestíveis são em geral deixados da maneira mais arrumada possível.” (FRANCO, 2014, p. 101).

Nota-se que essa educação é importante quando se trata do Japão, país que valoriza o pouco que tem e faz o pouco se tornar muito, único e chamativo. Uma culinária simples, que parece simples mas de grande sabor e valor nutritivo. Então, usando aquilo que tem no seu território, os pescados tornaram-se um dos principais alimentos da gastronomia japonesa, sendo o peixe o ingrediente básico de dois famosos pratos japoneses, o *sushi* e o *sashimi*. Além de uma infinidade de outras preparações.

O *sushi* é uma preparação simples, porém completa. Segundo Barber e Takemura (2015) o sushi em sua definição simples é "arroz avinagrado com recheio ou cobertura de ovos, legumes, frutos do mar ou peixes, crus, cozidos ou marinados." Geralmente o *sushi* é consumido como lanche, mas também pode ser usado como entrada e até mesmo como prato principal. O sushi pode ser servido de maneiras esteticamente diferentes, podendo ser: "de combucas de arroz encimadas por pedaços de peixe e legumes ao sushi enrolado, pressionado e moldado a mão." (BARBER; TAKEMURA, 2015, p. 6).

Barber e Takemura (2015) ainda falam que o *sushi* no Japão surgiu no primórdio como uma maneira de conservar o peixe, mas devido a sua crescente popularidade, tornou-se o alimento mais famoso do país, onde o próprio expandiu-se dos sushi-bares para as casas residenciais, sendo consumido por famílias.

3.3 INGREDIENTES DO *SUSHI* TRADICIONAL

Com a grande popularidade sempre crescente do *Sushi*, cresceu também a disponibilidade de ingredientes nos supermercados. Arroz (*Gohan*) alga marinha (*nori*) (*kombu*) e (*wakame*), molho de soja (*shoyu*), esses ingredientes são bastante fáceis de serem encontrados, e isso foi em decorrência dessa popularidade do *Sushi*, com isso ficou muito mais fácil fazer *sushi* em casa.

Arroz (*Gohan*) - Para fazer um bom sushi precisa-se de um bom arroz. E isso não irá faltar no Japão. É um símbolo da culinária japonesa, fazendo parte do continente asiático que é um dos maiores produtores de arroz no mundo, segundo a Embrapa (2021). Salienta que devido a essa característica, o Japão propicia muitas preparações que levam este produto como base, além do consumo simples do arroz ao vapor, nomes tais como *onigiri*, preparação que pode ter vários tipos de recheios, e *sushi*, são exemplos. Assim como o “vinho” de arroz japonês (*sake*). Das preparações envoltas de arroz o sushi é um dos mais famosos.

O Japão, como nação sedentária, começou com as plantações de arroz. Os primeiros japoneses, oriundos do norte da Ásia, constituíam população nômade e esparsa até que, no século III a.C., iniciou-se o plantio do arroz trazido da China, provavelmente através da Coreia. (FRANCO, 2014, p. 101).

E desde então o país vem valorizando muito a produção deste produto em seu território. Como mencionado anteriormente, o arroz tornou-se um símbolo japonês, e segundo Franco (2014) seu nome está associado a várias empresas industriais de alcance internacional, fora do contexto da gastronomia. Nomes como, Honda, Toyota e Narita (nome do principal aeroporto de Tóquio [Tokyo]), que respectivamente significam “arrozal principal”, “arrozal fértil” e “arroz em formação” e isso fortalece ainda mais o fato de esse alimento ser tão importante e valorizado.

Peixes e frutos do mar - são alimentos que ocupam lugar de deveras importância em muitos pratos diferentes, mas no Japão há uma particularidade, sendo comum o consumo de peixe cru. “Os japoneses acreditam que o peixe é melhor se for servido fresco e consumido cru, assegurando assim o sabor e a textura mais adequados.” (CHEF PROFISSIONAL, 2011, p. 99) Uma cultura bem diferente do ocidente, na qual os peixes passam por algum tipo de cocção antes de serem consumidos. Os japoneses que moravam longe da costa oceânica, como eles poderiam preservar o peixe cru na época em que não havia tanta tecnologia disponível para este fim, então eles utilizavam o arroz cozido para fermentar o peixe

fresco, mas após isso o arroz era descartado e consumia apenas o peixe que tinha um sabor um pouco azedo. Já a partir do século XVI, além do peixe, o arroz também se tornaria comestível, o que pode explicar o surgimento do *sushi*.

Algas marinhas - *nori*, *kombu* e *wakame*, são exemplos e as algas mais utilizadas na culinária do Japão. Elas são ricas em nutrientes, tais como minerais e vitaminas. "As folhas esverdeadas, finas como papel, das algas, são muitas vezes usadas para revestir um *sushi* enrolado chamado *norimaki*, esfareladas, cortadas em tiras finas como guarnição sobre arroz e macarrão, ou enroladas em torno de bolinho de arroz recheados." (CHEF PROFISSIONAL, 2011, p. 98) então as algas vão muito além da técnica de enrolar o *sushi* ou outro prato, ela tem papel importante na parte nutricional, além de ser um produto natural que pode ser encontrado no Oceano.

Molho de soja (*Shoyu*) - a soja assim como o arroz, é muito utilizado na Ásia e no Japão em si, alguns subprodutos como tofu, missô (pasta) e shoyu (molho) são bastante famosos não só no oriente, mas até mesmo no ocidente. O *shoyu* apesar de não ser um ingrediente direto do *sushi*, esse molho não deixa de ser tão importante, por que ele é usado como acompanhamento e também pode ser utilizado para temperar carnes e peixes. Observa-se que o *sushi* é um prato simples, nutritivo e de boa estética.

3.4 ADAPTAÇÃO DO *SUSHI* JAPONÊS

A produção de *sushi* ou o prato em si, desde muito tempo não é mais consumida somente no Japão, é um prato que é consumido em todo o mundo. No Brasil não é diferente, a culinária japonesa tem seu espaço em todo país. Mas o Brasil e o Japão têm características culturais muito distintas. No Brasil não tem o costume ou cultura de comer carne, peixe cru. E isso pode acarretar em mudanças na produção de um prato que no seu local de origem pode ter uma forma de preparo ou ingredientes diferentes.

O *sushi* é um alimento que tende a sofrer mudanças ou adaptações em relação ao prato original, quando é produzido no Brasil. E isso pode estar vinculado a recursos que são encontrados no local. Como afirma Montanari (2013): "Os pratos locais, ligados a produtos locais, evidentemente existem desde sempre. Sob esse ponto de vista, a comida é, por definição, mais diretamente ligada aos recursos do

lugar." (MONTANARI, 2013, p. 135) em relação ao sushi, entende-se que é uma preparação que nasceu por conta das circunstâncias que se encontrava Japão na época que o prato foi criado, com ingredientes locais, gostos locais e suas peculiaridades. Então este prato (*sushi*) ao chegar no Brasil, um país no qual a cultura, geografia são diferentes da japonesa, poderá sofrer alterações na sua produção, tanto nos ingredientes quanto na cocção.

Kaito (2016) em sua pesquisa sobre a cozinha de fusão, recomenda o uso de peixes nativos, tais como pirarucu e tambaqui, encontrados nos rios da Amazônia como uma alternativa para o uso na gastronomia japonesa dentro do Brasil. O que pode deixar bem mais acessível para os restaurantes e pessoas que desejam fazer o preparo de algum prato japonês, já que o tambaqui pode ser encontrado facilmente no Brasil, pois além desse peixe ser encontrado nos rios, o mesmo pode ser criado em tanques criatórios.

O autor ainda desenvolve em sua metodologia vários pratos da culinária japonesa usando o peixe pirarucu, e um deles foi um *hot sushi* de pirarucu, fazendo o uso de aparas de manta cortadas em tiras, enroladas com *cream cheese* e arroz oriental, e depois ainda serão empanadas e fritas. O que pode agradar bastante o paladar brasileiro, já que no Brasil faz-se muito uso da fritura em suas preparações, e somando a isso, utilizando alguns produtos locais, que estão relacionados ao uso de ingredientes regionais. É uma forma de estratégia para utilizar o que tem no local, dentro de uma culinária internacional.

Para Oliveira e Silva (2021) a cozinha regional está remetida a práticas, costumes, modos, práticas e claro, o ato de comer.

O termo cozinha regional se refere ao conjunto de elementos e significados que envolvem o comer, as práticas culinárias, as preparações, os ingredientes, as sociabilidades e rituais de consumo que se dão de forma localizada em um espaço geográfico culturalmente identificado. (OLIVEIRA; SILVA, 2021, p. 231).

O que torna essa comida regional tão especial, é o fato de que ela não necessariamente será uma culinária da alta gastronomia, a mesma pode ser um ato simples, um modo de preparo e os ingredientes utilizados. E quando se fala em gastronomia, pode-se perceber e entender como a cozinha regional pode ser estabelecida territorialmente ou geograficamente. É interessante citar que um

território que seja próximo a outro, pode ter características culinárias regionais totalmente diferentes ou de fato ter similaridades.

A gastronomia, como um campo de conhecimento, nos possibilita compreender como a cozinha se articula com a dimensão regional, pontuando como os territórios geograficamente estabelecidos tendem a expressar através da alimentação as identidades culturais que constroem essa cozinha. (OLIVEIRA; SILVA, 2021, p. 231 e 232).

Quando essa culinária regional é ligada à cozinha internacional, o que se pode imaginar é um mix de conhecimentos e técnicas, uma mistura de sabores, de aromas e uma busca por harmonização. “Quando se trata das combinações regionais, elas estão associadas ao princípio do equilíbrio, ou seja, a harmonia.” (BORGES, 2007, p. 69). E quando acontece a utilização desses ingredientes regionais em preparações culinárias internacionais, entra o fator adaptação. Para que haja a adaptação, é indispensável alguns fatores, tais como, experiência e distância cultural, por exemplo. “Para que haja a adaptação cultural de uma cozinha é necessário que as pessoas que irão proceder a esse ajuste de culinária em outro local estejam adaptadas.” (GAMBATO; GONÇALVES, 2017, p. 61). Essa fala do autor é interessante porque condiz com o uso da palavra adaptação, pois o fato de que o alimento tenha espaço para ser adaptado, não significa que as pessoas estejam preparadas e adaptadas para absorver essa adequação. Em um trabalho realizado por Gambato e Gonçalves (2017) visando estudar sobre a adaptação da cozinha francesa no Brasil.

Quanto à adaptação no início de suas atividades no Brasil houveram poucos problemas, pois entendem o brasileiro como um povo acolhedor e simpático, porém uma dificuldade apresentada foi a adaptação das técnicas gastronômicas trazidas do país de origem. (GAMBATO; GONÇALVES, 2017, p. 82).

4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

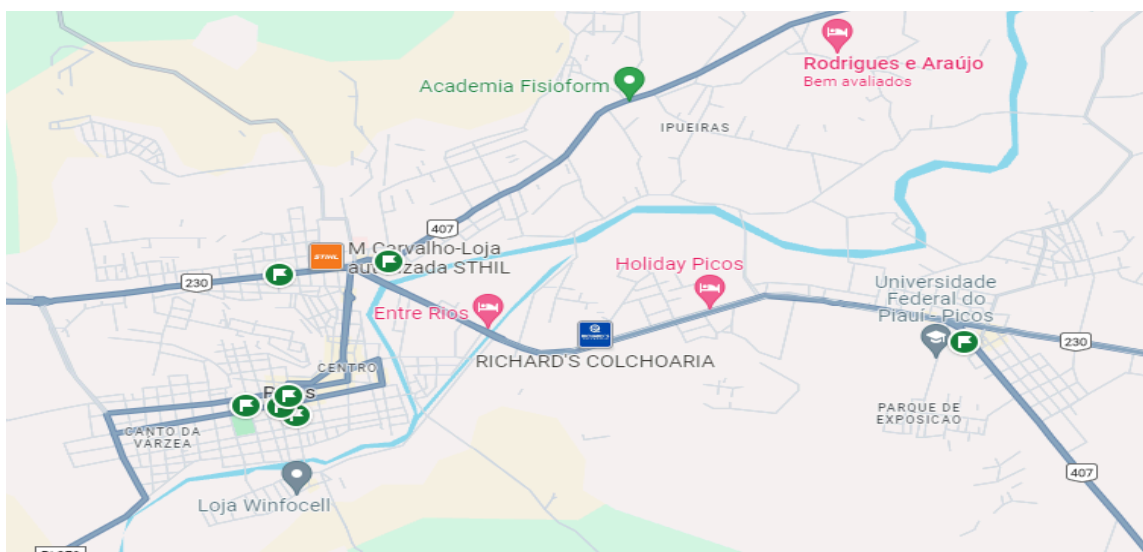
Para este trabalho foi realizada uma pesquisa bibliográfica a respeito do tema abordado buscando informações precisas com fundamentações teóricas. Segundo Gil (2002) a pesquisa bibliográfica é feita com materiais já existentes, podendo usar principalmente livros, artigos, revistas e publicações.

Neste trabalho, para uma melhor compreensão e estudo, a somar com a pesquisa bibliográfica, também foi realizada uma pesquisa de campo de cunho exploratório.

Na primeira etapa foi feito um levantamento para descobrir quantos restaurantes possuem foco em vendas de *sushi* ou comida japonesa na cidade de Picos-Pi. Com o objetivo de observar e conhecer o cardápio desses estabelecimentos. E através disso, a segunda etapa da pesquisa foi analisar a variedade e variações de *sushi* vendidos, observando os métodos de cocção, montagens e ingredientes utilizados nesses pratos.

No mês de julho de 2023, o pesquisador foi a campo no município de Picos-PI para a realização da pesquisa nos restaurantes que comercializam o *sushi* com o intuito de observar os cardápios e verificar os tipos de sushi encontrados. Visando descobrir e documentar esses produtos, indicando entre eles quais eram adaptações quando são comparados com o produto tradicional japonês. Foram visitados 7 restaurantes, nos quais apresentavam uma variedade de preparações que podem ser vistas nos cardápios ou nas bancadas de exposições dos produtos.

Figura 1 - Restaurantes



Fonte: Google Maps.

Neste mapa estão marcados com bandeiras verdes os restaurantes pesquisados, e suas respectivas localizações, em sua maioria concentradas no centro da cidade.

Foi observado pelo pesquisador uma variedade de preparações, podendo ser encontrados diversos tipos de produtos que fogem do preparo tradicional, desde produtos gerais bem como produtos regionais, dentre eles estão a carne seca, banana, queijo, batata doce e goiabada. Produtos estes que são bem comuns para o paladar piauiense. Esses ingredientes foram encontrados nos *sushi* que tem a dominação de; nordestino (alga, arroz, carne seca, gergelim e cebolinha); Romeu e Julieta (alga, arroz, goiabada e cheese); banana caramelizada (alga, arroz, banana, leite condensado e cheese); mamãe e julieta (goiabada, cream cheese, morango, creme de leite e cobertura de morango) essas foram algumas das adaptações.

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir das observações dos cardápios e suas principais preparações relacionadas à sushi, os resultados obtidos mostram o uso de ingredientes locais e métodos de preparo diferentes aos sushis tradicionais japoneses.

- **Restaurante I**

O primeiro restaurante funciona desde 2008, aberto diariamente entre as 17:00 e 22:40, e no mesmo encontra-se uma grande variedade de produtos (sushi) tais quais, *uramaki*, *hot*, *hossomaki* e algumas preparações japonesas como *yakisoba*, *sashimi* e *niguri*. Os peixes utilizados para o preparo são os tradicionais atum e salmão, que são frescos e são utilizados em diversos *sushis*. Neste estabelecimento os produtos mais vendidos são os **hot** (quente), é uma categoria de sushi empanado e frito.

- **Restaurante II**

O segundo restaurante funciona há cinco (5) meses, diariamente das 17:00 às 23:00, no qual é comercializado os principais produtos tradicionais, como *hossomaki*, *uramaki* e *temaki*. E dentro dessas categorias eles são produzidos e vendidos de diversas formas. Os produtos mais vendidos são os *hot* de salmão, que leva a denominação de Philadelphia (alga, arroz, salmão, gergelim, cheese e cebolinha). E outros produtos que são muito bem vendidos no local são os que têm carne de sol, frango, os sushi doces, e o que leva a massa do rolinho primavera onde há a presença de batata doce palha e cream cheese na decoração. E há uma variação doce do mesmo com creme de avelã e doce de banana.

- **Restaurante III**

O terceiro restaurante funciona desde 2019, e fica aberto de domingo a domingo das 16:00 às 23:00. O estabelecimento não possui um cardápio físico, porém são usadas imagens das preparações na parede como uma maneira de cardápio, e pôde-se perceber que encontram-se basicamente os tipos de sushi

citados anteriormente nos restaurantes 1 e 2. Tais como; *Uramaki* e *Hossomaki*, ambos com sabores de (camarão, salmão, kani). Como também, a versão adaptada, o *hot sushi*. Além disso, lá pôde ser encontrado outros elementos da culinária japonesa, como o *sashimi*, *yakisoba* (opção de carne de frango), *temaki* e *nigiri*. No estabelecimento foram encontrados produtos de adaptações que fogem do tradicional, tais como queijo, presunto, pepino, cream cheese, além de frango, carne seca e kani. E goiabada na versão doce. Os mais vendidos são hot e salmão (fresco), o estabelecimento ainda possui uma dinâmica no sushi hot preparado no local, que consiste numa versão no qual os recheios são uma surpresa para o cliente, em que o mesmo não sabe qual sabor está comprando e será descoberto na hora. Porém nessa surpresa só há duas opções, que são camarão e frango.

● **Restaurante IV**

O quarto restaurante está em funcionamento desde 2013, abrindo todos os dias da semana no período entre 18:00 as 23:00. Lá podem ser encontrados os tradicionais *hossomaki* e *uramaki*. Pôde-se observar que neste estabelecimento o cliente tem opções de sushis adaptados e os tradicionais. No geral foram encontrados ingredientes tais como, carne de sol, salmão, queijo, presunto, frango e a opção doce. Nesse caso, os mais vendidos são os *sushi* que possuem salmão na sua composição, então pode ser tanto o tradicional, quanto o *hot sushi*. Quanto à opção doce, só pôde ser encontrada com o sabor de goiabada.

● **Restaurante V**

O quinto restaurante funciona há cerca de dois (2) meses nos períodos das 17:30 as 23:30 durante toda a semana e tem as mesmas opções dos estabelecimentos citados anteriormente. Tanto o tradicional, quanto as versões adaptadas. Ou seja, *hossomaki*, *uramaki* e o *hot sushi*. Foi possível perceber alguns ingredientes que não condizem com o preparo tradicional, bem como, frango, queijo, presunto, goiabada, carne seca, kani, pepino e cheese.

Os que mais vendem são os de salmão. O que é plausível, já que o salmão aparece tanto no hot roll, quanto no sushi tradicional. Nesse caso o sushiman segue uma padronização nos cortes do salmão, são cortados a favor das fibras. A opção

com salmão e a versão doce, o sushiman faz na hora, pois segundo o mesmo, pode ser uma forma de evitar o desperdício do alimento.

- **Restaurante VI**

O sexto estabelecimento existe há um (1) ano, aberto diariamente das 18:00 as 23:00. Os principais produtos vendidos são os sushi com recheio de salmão, carne seca e de frango. Porém são vendidos muitos outros sabores tais quais, atum, tilápia, camarão, queijo, presunto e kani. O estabelecimento também possui opção doce, em especial o de mamãe e julieta, cuja composição é de goiaba e cream cheese. Foi um dos restaurantes que possui maior variedade de peixes oferecidos no cardápio. O estabelecimento ainda oferece serviço de buffet, organiza festa temática e atende por agendamento. Esse foi o único restaurante no qual foi visitado que tinha a informação de ser vinculado ao ifood.

- **Restaurante VII**

O sétimo restaurante funciona todos os dias das 18:30 às 23:00 há quase 2 anos. Neste local não há exposições de sushi, o cliente solicita e eles fazem o preparo no momento. O estabelecimento também possui os mesmos produtos citados nos outros restaurantes, tais como o hossomaki e uramaki, temaki e hot roll. Além disso, vende outros produtos comuns na culinária japonesa, por exemplo, o sashimi.

Os diferentes recheios encontrados no local são com ingredientes como carne de sol, cheese, chocolate, leite condensado, kani, goiabada, morango, banana, creme de avelã, batata. São produtos bastante peculiares quando se trata do sushi tradicional japonês, notou-se uma discrepância em relação ao preparo tradicional. Observou-se, que os produtos mais vendidos são os hot de salmão, categoria de sushi empanado, nos quais possuem boa saída.

A partir do relato e da descrição dos restaurantes abordados para a pesquisa, foi elaborado o seguinte quadro (Quadro 01) com a indicação dos ingredientes utilizados pelos restaurantes que fogem do método tradicional de preparo do sushi.

Quadro 1 - ingredientes que fogem do método de preparo do sushi tradicional.

Restaurantes	Ingredientes
1	Cheese, goiabada, banana, leite condensado, carne seca, kani, manga, pepino, batata doce.
2	Cheese, banana, leite condensado, carne seca, goiabada, kani, manga, pepino.
3	Cheese, goiabada, kani, carne seca, queijo, frango presunto, pepino.
4	Carne de sol, queijo, presunto, cheese, frango, goiabada.
5	Frango, queijo, presunto, goiabada, carne seca, kani, pepino, cheese.
6	Carne seca, frango, queijo, presunto, kani, goiabada, cheese, morango.
7	Carne seca, cheese, chocolate, leite condensado, kani, goiabada, morango, banana, creme de avelã, batata.

Fonte: Autor (2023)

É possível perceber uma grande similaridade entre os 7 restaurantes pesquisados, já que ambos apresentam quase todos os mesmos ingredientes em comum. O que pode sugerir que esses mesmos ingredientes são essenciais para a comercialização do sushi na cidade de Picos, pois demonstram que há uma grande saída e pedidos deste produto.

Numa pesquisa de campo realizada nos restaurantes da zona norte do Recife, Oliveira (2019) fez um levantamento em que 61% das pessoas entrevistadas dizem gostar tanto da comida japonesa tradicional quanto da adaptação ao paladar brasileiro, e 12% gostam apenas da adaptação. Enquanto os outros 27% gostam apenas do sabor tradicional. Estes dados mostram que para um restaurante de culinária estrangeira, é interessante que eles consigam trazer características tradicionais, ou locais em seu cardápio, já que o paladar brasileiro é diferente do japonês.

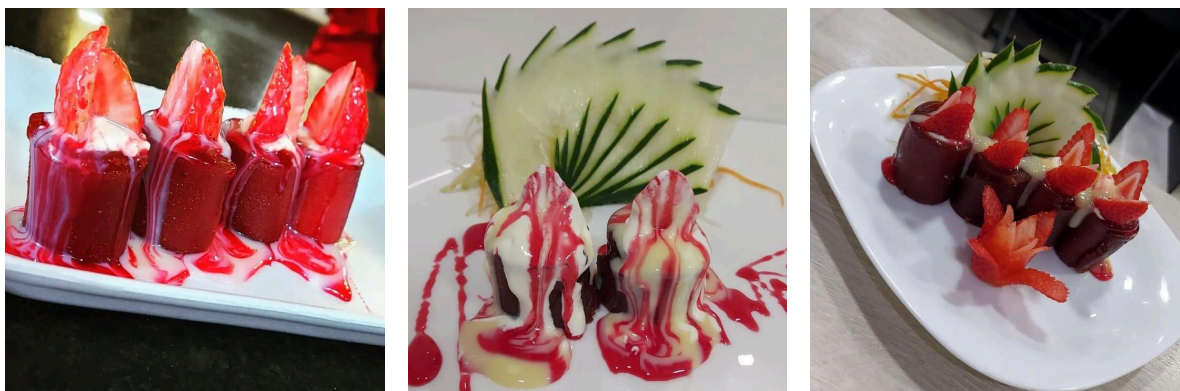
Kaito (2016), através de uma pesquisa sobre a cozinha de fusão, aborda recomendação sobre o uso de peixes nativos, tais como pirarucu e tambaqui, encontrados nos rios da Amazônia como uma alternativa para o uso na gastronomia japonesa dentro do Brasil. O que pode deixar bem mais acessível para os restaurantes e pessoas que desejam fazer o preparo e o consumo de algum prato

japonês, já que determinados ingredientes podem ser encontrados facilmente, principalmente os ingredientes locais e regionais.

Nos restaurantes estudados na cidade de Picos, foram encontradas algumas preparações em comum na maioria dos estabelecimentos que utilizam ingredientes bem regionais, como é o caso da carne de sol, como também ingredientes tradicionalmente da confeitaria, como chocolate, morango e goiabada. Características comuns em muitos restaurantes que comercializam sushis no Brasil.

Mamãe e Julieta, por exemplo, é uma versão completamente diferente de um *sushi* tradicional, em que o mesmo não pode ser encontrado nenhum dos ingredientes do *sushi* japonês, bem como a alga, o arroz e o peixe. Usa-se goiabada e o cream cheese.

Figura 2 - Variedades do sushi Mamãe e Julieta nos restaurantes estudados



Fonte: Imagens disponibilizadas pelo o restaurante 7. (2023)

Hot Roll, é uma clássica versão ocidental, na qual o produto passa por uma cocção, nesse caso, a fritura. Nos restaurantes estudados foi comum encontrar sushis fritos com peixes, frango e carne de sol.

Figura 3 - Variedades do sushi hot roll nos restaurantes estudados



Fonte: restaurante 5 (2023)

É possível observar uma diversidade de adaptações, sejam na forma de apresentação, formato, sabor ou até mesmo nos ingredientes utilizados. As imagens a seguir foram feitas respectivamente nos restaurantes 1,2 e 3.

Figura 4 - Sushi feito com massa de rolinho primavera



Fontes: Autor (2023)

Figura 5 - Sushi com massa de rolinho primavera e batata doce por cima



Fontes: Autor (2023)

Na primeira ilustração, observa-se um sushi feito com massa de rolinho primavera, é uma preparação recorrente na maioria dos restaurantes, a massa para essa preparação é à base de farinha de trigo. Na figura 5 nota-se a mesma base de massa, porém, apresentada de forma diferente. Nela pode ser encontrada a batata doce palha por cima do cheese, como item decorativo. Sushis com formato de coxinha, um hossonaki de salmão, empanado e frito, e um uramaki com recheio de camarão empanado. Os recheios variam entre peixes, bem como o salmão e atum. E claro, frango e carne seca, trazendo a característica mais regional.

Figura 6 - Hot sushi de camarão empanado



Fontes: Autor (2023)

Figura 7 - Hot sushi em formato de coxinha



Fontes: Autor (2023)

Figura 8 - Hot sushi de salmão



Fontes: Autor (2023)

Saiki (2018) afirma em seu trabalho que, da mesma forma que o Japão adotou as contribuições estrangeiras e as adaptou, tempos mais tarde, o Brasil não agiu diferente. Muitos pratos japoneses que chegaram ao Brasil, seja de forma direta ou indireta, no decurso das mudanças que também sofreram com influência dos Estados Unidos, foram readaptados à nossa realidade e gostos. Alguns dos sushis que já são considerados clássicos pelos brasileiros muitas vezes chegaram ao país através da Califórnia, nos Estados Unidos.

Nascimento et al. (2019) afirmam que receitas de sushi surgiram nas revistas americanas nos anos 1960, mas vinham relatadas como preparações semelhantes a canapés. Apenas em 1970, o verdadeiro sushi adquiriria popularidade, principalmente na cidade de Los Angeles. Os autores ainda afirmam que atualmente, apesar de ainda intitulada como culinária japonesa, as preparações mais americanizadas de sushi criaram controvérsias em torno da definição do prato, através da criação de combinações inteiramente novas, uma vez que as possibilidades de cultura alimentar são infinitas e novas compreensões culturais ocorrem através do paladar. Muitas dessas preparações chegaram ao Brasil como comida japonesa tradicional.

Deste modo, no trabalho de Saiko (2019) intitulado *Visão brasileira acerca da culinária japonesa*, autora argumenta que diante dos dados e das análises, foi percebido que a visão dos estudantes que responderam ao questionário sobre a culinária tradicional japonesa é totalmente diferente da que é percebida segundo os japoneses; baseado nos pratos consumidos diariamente e que forma a base alimentar japonesa. A pesquisadora ainda cita Cwiertka (2008), cujo argumento é que tendemos a classificar diferentes tipos de comida nos referindo à sua “nacionalidade”, ignorando as origens recentes e os atributos emprestados, reinterpretados ou inventados da comida que estão por trás delas, vendo as culinárias nacionais bem mais tradicionais do que ela realmente são. Cwiertka (2008, p. 330) ainda diz que a culinária nacional surge como resultado da negociação entre o local e o estrangeiro. Levando isso em consideração, podemos identificar essas influências culinárias que vieram do Japão e que nos apropriamos de certa forma, adaptando para os nossos costumes (SAIKO, 2019).

6 CONCLUSÃO

Mediante todo o trabalho realizado, nota-se uma grande importância e relevância em pesquisar um alimento internacional, dentro do contexto da culinária regional, visto que são elementos importantes para a gastronomia, onde pôde-se entender o surgimento do sushi, sua importância para a culinária japonesa de forma geral. Durante a realização da pesquisa bibliográfica foi levantado alguns questionamentos para que pudessem ser respondidos durante a pesquisa de campo. Foi realizada na cidade de Picos-Pi, sendo visitados no total de 7 restaurantes que tem foco no comércio do sushi ou comida japonesa no geral.

Ao longo da pesquisa de campo, de cunho exploratório, foi possível observar os cardápios e bancadas de exposição do produto comercializado. E a partir das observações desses cardápios, foi observado uma grande variedade de sushi, sendo eles os tradicionais, e claro, as adaptações. De acordo com os objetivos do trabalho, do tema e da problematização, afirma-se que, os resultados e dados encontrados, foram correspondidos aos mesmos, já que em todos os restaurantes pesquisados, foram encontrados os ingredientes que fogem do método de preparo tradicional.

Conclui-se que, o trabalho atingiu as metas buscadas durante toda a pesquisa, sendo assim, de grande importância, e claro, relevante para o meio acadêmico.

REFERÊNCIAS

BARBER, Kimiko; TAKEMURA, Hiroki. **Sushi: técnicas e receitas**. 2. ed. São Paulo: Publifolha, 2015.

BORGES, Euclides Penedo. **Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida**. Mauad Editora Ltda, 2007.

CHEF profissional. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.

CWIERTKA, Katarzyna J. **Moderna cozinha japonesa: comida poder e identidade nacional**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

FOOD MAGAZINE. **Comida Japonesa**.

<<https://foodmagazine.com.br/food-service-noticia/comida-japonesa>>. Acesso em 09 de dezembro de 2023.

FRANCO, Ariovaldo . **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. - 5 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

GAMBATO, Cristian; GONÇALVES, Roberto Birch. Adaptação da cozinha francesa à cultura e ao paladar brasileiro. **CULTURA: Revista de Cultura e Turismo**, v. 11, n. 3, p. 58-86, 2017.

GIL, Antonio Carlos et al. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

IBGE | Cidades@ | Piauí | Picos | Panorama.” **IBGE Cidades**,

<<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi/picos/panorama>> . Acesso em: 11 Dez 2023.

KATO, Hellen Christina et al. A cozinha de fusão encontra o rio: peixes nativos amazônicos como alternativa para a culinária japonesa. **Applied Tourism**, v. 1, n. 2, p. 97-114, 2016.

LIMA, Bruno Sabino de; SOUSA, Fernanda Mendonça de; ANDRADE, Joyce Mileide Alves de. **Mídias Digitais: Uma proposta para aumentar a visibilidade de uma empresa de delivery de comida japonesa**, 2022. Trabalho de Conclusão de Curso(Curso Técnico em Marketing) Etec Professor Massuyuki Kawano, Tupã, 2022

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

NASCIMENTO, Sanderlly da Paz. et al. Preparações de temakis adaptados à culinária brasileira: alimentos nutricionalmente adequados?. **Braz. J. Hea. Rev.**, Curitiba, v. 2, n. 1, p. 359-370, jan./fev. 2019.

OLIVEIRA, Túlio Martins; SILVA, Gabriela Brito de Lima. O gosto pelo Regional: contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional. **Ágora**, v. 23, n. 1, p. 232-246, 2021.

OLIVEIRA, Lucilene Maria. **Comida Japonesa**: modismo ou adaptação. Um estudo sobre os hábitos dos consumidores em um bairro da zona norte do Recife. Trabalho de Conclusão de Curso (Monografia Economia Doméstica) Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE. Recife, 2019.

ORTIZ, Renato. **O próximo e o distante: Japão e modernidade - mundo**. São Paulo: brasiliense, 2000.

SAIKI, Lays AKemi. **Visão brasileira acerca da culinária japonesa**: Pesquisa QualiQuantitativa com Alunos do Curso de Língua e Literatura Japonesa da Universidade de Brasília. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Letras – Língua e Literatura Japonesa). Universidade de Brasília, 2018.

SAKURAI, Célia. **Os Japoneses**. São Paulo. Contexto, 2008.

SILVA, Osmira Fátima; WANDER, Alcido Elenor; FERREIRA, Carlos Magri. **Estatística de produção. Embrapa**, 2021. Disponível em: <https://www.embrapa.br>. Acesso em: 12 de dez 2023