

Uma porção do Japão em Campo Grande? O sobá enquanto memória, experiência de consumo e imaginário

Ricardo Luiz Cruz

Doutor em Antropologia Social – PPGAS/Museu Nacional
Professor Adjunto na Faculdade de Ciências Humanas/UFMS

Juliana Toyama

Mestranda em Antropologia Social – PPGAS/UFMS

RESUMO

O sobá é um prato, normalmente consumido de forma individual, composto por caldo de carne suína, omelete cortado em tiras, carne bovina ou suína, cebolinha, gengibre e uma massa de macarrão preparada com cinzas de legumes. Este artigo busca analisar o sobá enquanto experiência, memória e imaginário na Feira Central e Turística de Campo Grande (MS), um espaço localizado no centro da cidade e onde a experiência da sua degustação, enquanto atração “turística”, ganha sentido através de um imaginário também expresso na paisagem do local e ancorado numa memória sobre a imigração japonesa no sul do antigo estado de Mato Grosso.

Palavras-chave: Alimentação; Campo Grande; Experiência; Memória; Imaginário.

A portion of Japan in Campo Grande? Sobá as memory, a consumer experience and imaginary

ABSTRACT

Sobá is a dish, usually consumed individually, consisting of pork broth, omelet sliced thin strips, beef or pork, chives, ginger and a pasta noodles prepared with vegetable ashes. This article seeks to analyze the sobá as experience, memory and imaginary. The focus is on the sobá produced and consumed in the Central and Tourist Fair of Campo Grande (MS) - a space located in the center of the city and where the experience of its tasting, while something "tourist", makes sense through an imaginary also expressed in the landscape of the place and anchored in a memory about the Japanese immigration in the south of the former state of Mato Grosso.

Keywords: Food; Campo Grande (MS); Experience; Memory; Imaginary.

¿Una porción del Japón en Campo Grande? El sobá como memoria, experiencia de consumo e imaginario

RESUMEN

El sobá es un plato, normalmente consumido de forma individual, compuesto por caldo de carne porcina, omelete cortado en finas tiras, carne bovina o porcina, cebolleta, jengibre y una pasta de macarrones preparada con cenizas de verduras. Este artículo busca analizar el sobá como experiencia, memoria e imaginario. El foco es en el sobá producido y consumido en la Feria Central y Turística de Campo Grande (MS) - un espacio localizado en el centro de la ciudad y donde la experiencia de su degustación, mientras que algo "turístico", gana sentido a través de un imaginario también expresado en el paisaje del lugar y anclado en una memoria sobre la inmigración japonesa en el sur del antiguo estado de Mato Grosso.

Palabras clave: Alimentación, Campo Grande (MS), Experiencia; Memoria; Imaginario.

Introdução

A paisagem de Campo Grande (MS), em especial o seu “centro”, vem sendo remodelada sob a influência do que Gilles Lipovetsky e Jean Serroy (2015) definem como *capitalismo artista*, no qual “cada vez mais atividades são voltadas para o consumo turístico das obras do passado, do patrimônio cultural e histórico” (LIPOVETSKY & SERROY, 2015, p. 324). Junto dessa remodelação estética da cidade que põe em cena um cenário de atmosfera regionalista, a culinária e a gastronomia local ganharam força nas áreas do lazer, do turismo e da “cultura oficial” referendada pelos poderes públicos.

Uma das refeições em voga atualmente na cidade é o sobá, uma comida oriunda da ilha de Okinawa, assim como os imigrantes que o introduziram em Campo Grande¹. Trata-se de um prato, normalmente consumido de forma individual, composto por caldo de carne suína, omelete cortado em finas tiras, carne bovina ou suína, cebolinha, gengibre e uma massa de macarrão preparada com cinzas de legumes.

Este artigo busca analisar o sobá (figura 1) como experiência, memória e imaginário, o que implica em olhar para o consumo alimentar para além de seus atributos nutritivos. O foco é no sobá produzido e consumido na Feira Central e Turística de Campo Grande – um espaço localizado no Centro da Cidade e onde a experiência da sua degustação, enquanto algo “turístico”, ganha sentido através de um imaginário também expresso na paisagem do local e ancorado numa memória sobre a imigração japonesa no sul do antigo estado de Mato Grosso².



Figura 1 – Sobá. Acervo do autor. 2018.

Sob uma ótica social e cultural, Mary Douglas e Baron Isherwood (2006) assinalam que, em um mundo capitalista, o consumo é expressão simbólica do “decidir” - em face das múltiplas escolhas oferecidas pelo mercado -, mas também é um meio de comunicação que agrupa indivíduos em grupos sociais e sacia vontades para além da fome. Sob esse prisma antropológico, o sobá pode ser visto como um veículo de significados e não só como um alimento. De acordo com os autores, colocando entre parênteses seus usos práticos, “a função essencial do consumo é sua capacidade de dar sentido” (ibid, p. 108).

Coelho Costa e Santos (2015) se referem à alimentação como uma das necessidades básicas dos seres humanos, à culinária como a técnica que transforma o alimento em “comida” – primeiramente através do uso do fogo e dilatando-se culturalmente através do uso de utensílios, rituais e técnicas para o preparo de alimentos –, manifestando diferenças identitárias entre grupos étnicos e à gastronomia como a arte que abrange a alimentação e a culinária.

Os autores consideram como gastronomia local a prática culinária que envolve decisões a respeito da seleção, produção, preparo e serviço de alimentos elaborados em um contexto. Dessa maneira, pode-se enxergar no sobá critérios gastronômicos (uso do osso do porco no preparo do caldo, a espessura das tiras da omelete e o tamanho estético ideal do corte da cebolinha) e descobrir as sutilezas da degustação da massa “artesanal” (como as habilidades para o uso dos *hashis* para a manipulação do macarrão e a prática de sorver o caldo sem o uso de colheres). A partir de elementos específicos, é possível distinguir características da produção e do consumo do sobá – e as quais afirmam ou reforçam seu sentido enquanto uma experiência turística.

Transformado pelo decreto municipal nº 9.685, de julho de 2006, em um “patrimônio cultural” da capital sul-mato-grossense, o sobá veio a ser eleito, em 2018, como o “prato típico” de Campo Grande em um concurso realizado nos bairros da cidade, incluindo alguns de seus pontos turísticos, como a Feira Central e Turística³. Nesse sentido, é possível interpretar que o ato de “comer sobá” é uma questão que vai além do fato das pessoas sentirem prazer no seu consumo, dado que é percebido pelos moradores locais enquanto um modo de expressar sua identidade – o que lhe confere outros significados para além de sua associação com o Japão.

Segundo Coelho Costa e Santos (2015) a relação do turismo com a gastronomia se liga aos anseios – dos turistas - em conhecer novos lugares, saberes e sabores, a partir de produções culinárias. Eles entendem que essa relação ocorre quando a gastronomia se torna fonte de cultura e entendimento do local visitado.

O sobá é apresentado como um prato de origem japonesa e um “destino” turístico-gastronômico da capital do Mato Grosso do Sul, ganhando espaço de protagonista na Feira Central e Turística de Campo Grande. Nessa feira é possível visualizar um ambiente temático, construído por um imaginário que se esforça em envolver o visitante em uma imersão simbólico-gastronômica.

O sobá como um fragmento do Japão em Campo Grande

No ano de 2004, a Feira Livre Central de Campo Grande (MS) foi implantada na Esplanada Ferroviária e renomeada como Feira Central e Turística. A implantação da Feira foi feita em forma de “L” e seus acessos situados na Avenida Calógeras e na Rua 14 de Julho, sendo esta última o acesso principal para a entrada da Feira.

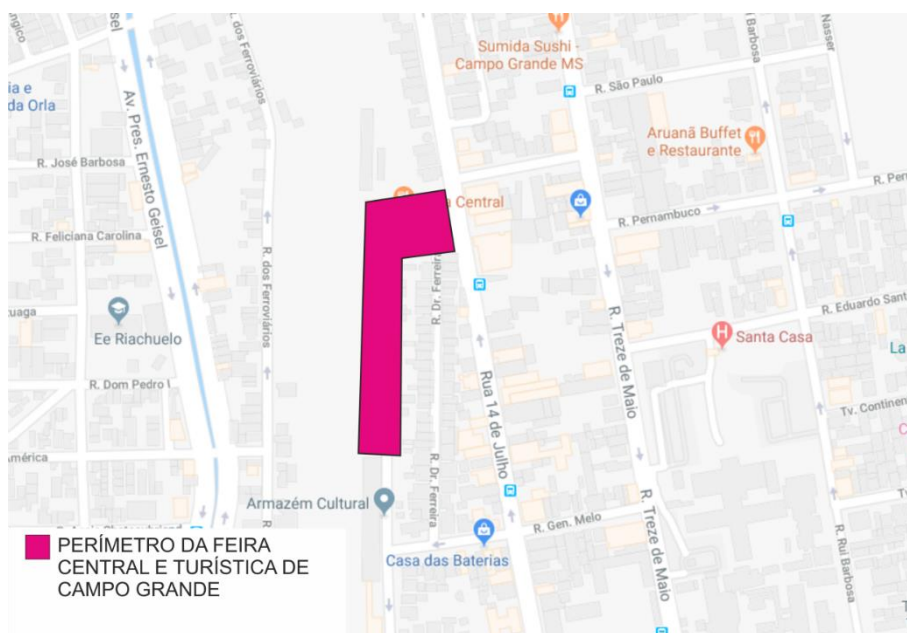


Figura 2 - Localização da Feira Central e Turística de Campo Grande – MS. Produzido pelo autor no Google maps. 2018.

A edificação da Feira se apresenta como uma estrutura modular, com corredores ajardinados protegidos por uma cobertura feita em tenso-estrutura e possui elementos estéticos que remontam ao estilo Shinden - arquitetura que era utilizada na época do Japão feudal, justificada como homenagem aos comerciantes de ascendência japonesa da Feira. Nesse lugar, a homenagem à especiaria – o sobá - é revelada de maneira explícita em

diversos ângulos interpretativos: na *logo* criada para ela, na escultura implantada em sua principal entrada, no seu calendário etc.

Jennifer Cuty (2009) pensa o imaginário como uma categoria memorial que realiza projeções estéticas para representar e dar significações aos bens culturais. De acordo com a autora, o imaginário organiza esteticamente a recordação surtindo o efeito de dar sentido e delegar valor ao mundo e ao que nos compõe. Ele estetiza a paisagem patrimonial, etnológica, histórica, cultural, arquitetônica e artística e enquanto tal é uma peça fundamental para compreender as representações sobre o sobá.



Figura 3 - Logo da Feira Central e Turística de Campo Grande.
Imagem extraída do site: <http://feiracentralcg.com.br/> acesso em 2018.

A partir desse *logo* é possível perceber na Feira uma tentativa de se cristalizar a experiência de se vivenciar um Japão em Campo Grande não só no comércio do sobá, mas na arquitetura, na decoração, bem como numa série de celebrações durante o ano. Em outras palavras, trata-se de disponibilizar – aos seus frequentadores – uma experiência sistemática em torno desse Japão campo-grandense.

Adentrando pela Rua 14 de Julho, o visitante terá passado pela escultura de Cleir (figura 4), um grande sobá, para acessar a feira à um nível abaixo da rua. Essa topografia

em declive proporciona a visão de um telhado metálico de duas águas que também representa o estilo construtivo do oriente feudal.



Figura 4 – Escultura de sobá feita por Cleir. Acervo do autor. 2018.

Sob o telhado oriental se encontra o comércio varejista. No espaço é possível escutar das caixas de sons ali instaladas, a rádio da Feira Central, onde o radialista, além de fazer o trabalho de animar o espaço com músicas, também faz saudações ao visitante, e o convida a conhecer o sobá enquanto “prato típico de Campo Grande”.

Adentrando a feira pela Avenida Calógeras, o visitante há de se deparar com o bloco gastronômico, onde é reservado um espaço protagonista para as bancas de sobá. Há no espaço uma rua coberta por uma lona, estendida por uma série de arcos metálicos. No meio da rua, existem alguns canteiros ajardinados e pontos de iluminação e nas suas margens, balcões de alvenaria destinados ao comércio de alimentos e de mantimentos, como acarajé, açaí, tapioca, doces diversos, compotas, ervas e conservas. Esses balcões são revestidos por uma tinta azul, no entanto, alguns são decorados de maneira que seu espaço se comunique com o visitante, de forma a fazer uma proposta visual que estimule a compra e a venda. Atrás dos balcões estão as “barracas” de sobá.



Figura 5 - Reprodução do estilo Shinden, na entrada da Feira Central pela Av. Calógeras. Acervo do autor. 2018.

É possível perceber os trabalhadores encarregados de convidar o público para prestigiar a banca em que trabalham. Eles costumam estar vestidos com *quimonos*, e, de vez em quando é possível ver mulheres vestidas de gueixas carregando uma sombrinha de características orientais. Existe um ar de espontaneidade na tentativa de convencimento desses trabalhadores, que anunciam: “o melhor sobá da feira, vem provar, freguesa”. A maioria segura um cardápio para apresentar, prontamente, valores e opções ao visitante interessado.

Na fusão entre esses dois blocos costuma-se perceber um aglomerar de pessoas que observam um pequeno lago artificial, no qual a administração da Feira cria algumas carpas e tartarugas, em alusão ao paisagismo japonês.

Dentro do calendário anual da Feira, existe o chamado Festival de Sobá e que em 2018 realizou sua décima terceira edição. Nesse festival ocorrem apresentações artísticas japonesas, atrações culturais locais, workshops temáticos e a cerimônia do saquê, ritual de tradição japonesa com o intuito de atrair prosperidade e bons negócios. Na cerimônia de abertura é comum a participação de autoridades políticas, empresários e representantes das colônias japonesas de Campo Grande. Eles atualizam ou evocam uma memória que alimenta simbolicamente a Feira e o sobá.

Memória *nikkei* e o imaginário da Feira e do sobá

Em Campo Grande é comum encontrar entre os nipo-descendentes locais um discurso no qual o sobá aparece como uma memória conectada à trajetória de vida, reconhecimento e identidade. A *memória Nikkei* seria uma *etnomemória*: uma memória compartilhada e herdada entre pessoas de ascendência japonesa⁴.

Paulo é um fotojornalista de Campo Grande reconhecido por ter acompanhado o desenvolvimento e os momentos históricos da cidade com suas lentes focadas em um ângulo muito próximo às personagens de influência política no local. Outrora, feirante da Feira Livre Central, convidou um dos autores deste texto para visitá-lo, com o propósito de apresentar seu acervo de fotografias da Feira Livre Central. Em seu discurso, Paulo demonstra orgulho sobre sua identidade *okinamana*. A conversa se deu entre suas orquídeas, imagens búdicas e elementos orientais, além de um enorme acervo artístico de Campo Grande. Nesse cenário, Paulo disse reconhecer que a popularização do sobá garantiu uma linha de prosperidade aos imigrantes e concorda que através desse comércio na Feira adquiriram residências próprias e que ele contribuiu com as primeiras viagens dos japoneses à sua terra natal: “*you vê hoje japonês médico, you vê japonês bem de vida, foi por causa da feira*”, disse o fotógrafo. Sua impressão não está vinculada somente à refeição, mas também ao espaço de ascensão social que a Feira Central proporcionou para essas pessoas, outrora, estigmatizadas: “*os japoneses de Campo grande tiveram que passar pela feira, eu tive que trabalhar lá, a gente ganhava um dinheiro*”, assinalou.

O início da imigração japonesa na cidade de Campo Grande se dá no contexto da promulgação da Lei de Imigração e Colonização em 1907, que anunciava a necessidade de força de trabalho para a colheita do café no Brasil. Sua promulgação chamou a atenção do governo japonês que atravessava a Era Meiji, marcada por um alto índice demográfico, tensões sociais e econômicas. Através de uma política diplomática de instalação de imigrantes, o navio Kasato Maru deixou o Japão rumo a Santos, com quase 800 imigrantes em busca uma vida melhor em uma “terra prometida”.

Os autores Toshiyuki Fakuchi e Seiko Yamauchi (2008) narram de forma metamemorial a saga dos imigrantes japoneses que vieram para Campo Grande com a esperança de enriquecerem no cultivo do café. No entanto, seus escritos relatam que, além do sofrimento relacionado ao choque cultural, agravado por um preconceito étnico, muitos imigrantes eram submetidos a trabalhos com essência escravista, de árdua carga horária e rendimentos mínimos. Ambos revelam que muitos japoneses desiludidos se transferiram do Brasil e atravessavam a fronteira da Argentina, a fim de buscar melhores

condições econômicas. Frustrados, tornavam ao Brasil e se estabilizavam no antigo Mato Grosso - inclusive na cidade de Campo Grande - onde se aplicavam ao serviço sazonal da construção da Estrada de Ferro Noroeste. Segundo eles, nessas atividades os imigrantes passaram a receber melhores remunerações e conseguiram estabilizar colônias, passando a se manter através de seu próprio cultivo e o comércio de hortaliças.

Às margens do “palanque do progresso” (a via férrea), uma concentração de comércio se aglomerava com a participação desses imigrantes que comercializavam suas produções hortifrutigranjeira do “cinturão verde” da cidade. Dessa forma eles teriam contribuído com a criação – no ano de 1925, como assinalado antes - da Feira Livre, também chamada de “Feira Popular”, e instalada na Rua Quinze de Novembro – entre a Av. Calógeras e a Rua 14 de julho. Com base nesse discurso, a memória oficial da Feira Central de Campo Grande atribui a esses imigrantes a gênese da feira.

Fakuchi e Yamauchi (ibid) apontam que, antes de ser um produto comercial, a refeição era um momento de memória – ou de rememoração - para esses sujeitos “matarem sua saudade” da terra natal. Os autores relatam que quando havia dificuldade de se trabalhar na roça e em eventos de confraternização da colônia *nikei*, o sobá era preparado para o prestígio do grupo e da vizinhança. Segundo esses autores, apenas em 1954 o sobá passou a ser comercializado em uma sobaria (de propriedade de Eiho Tomoyose), mas somente nove anos depois, Hiroshi Katsuren se aventurou a inserir a especiaria enquanto jantar na feira livre. A partir da década de 1980, o sobá expandiu sua comercialização e o quadro da clientela passou a ser composto por um número maior de brasileiros.

Como observado no discurso de Paulo (e também na literatura escrita por nipo-descendentes) a *memória Nikei* atribui à popularização do sobá a linha de prosperidade dos imigrantes e o fato de que, através desse comércio, adquiriram suas residências e realizaram as primeiras viagens de volta à sua terra natal. O processo de tombamento do sobá, de acordo com Lenita Calado (2010), materializou a memória da aceitação cultural do imigrante japonês em Campo Grande.

Segundo Yamauchi e Fakuchi (2008), o sobá nem sempre foi acolhido de maneira afetuosa em Campo Grande. De acordo com eles, a primeira barraca de sobá da Feira Livre Central instalou-se de maneira isolada em relação à composição da feira, cerrada com cortinas, pois, relatam os autores, a maneira de agrupar o macarrão através do uso de *hashis* e de se sorver o caldo gerava certo estranhamento por parte do público não-*nikei*. Nádia Kubota (2008), por sua vez, revela que a *memória nikei*, que era uma memória

envergonhada e escondida, se transformou com o tempo em uma *metamemória* através da sua cultura de resistência⁵.

São as “peças de resistência” de uma cultura que se apresenta impregnada na sociedade campo-grandense, tendo como um de seus principais símbolos o sobá, uma comida inicialmente consumida às escondidas por esses imigrantes que trabalhavam na feira central da cidade, e que, ao despertar a curiosidade dos clientes, tornou-se o carro-chefe da gastronomia local (KUBOTA, 2008 p.79).

A separação entre nipo-descendente okinawano e não-okinawano, apesar de reivindicada nos discursos dos primeiros, não costuma ser feita pelos outros moradores da cidade, que fixam como “japonês” todo o nipo-descendente.

Ao refletir sobre a presença *nikkei* na cidade, é possível observar que Campo Grande se caracteriza como uma cidade japonizada devido à forte influência dos imigrantes e descendentes que ajudaram a construí-la e que até os dias atuais possuem forte visibilidade na cidade. Entretanto, ao adjetivar Campo Grande, usa-se constantemente o termo “japonês” ou “japonesa”, obliterando de certa forma a enorme presença okinawana e sua cultura e tradições. Como exemplo, podemos retomar a culinária *uchinanchu*, o Sobá, símbolo da cidade mas, classificado genericamente como um prato “japonês”(KUBOTA, 2015, p.193).

Entres os descendentes de okinawanos, quando questionados sobre sua descendência, existe o costume de correção para abordar sobre sua identidade com o acréscimo: “japonês da Ilha de Okinawa”. A pessoa de descendência *Okinawa-jin* reivindica a culinária *okinawana* como sua herança memorial⁶.

A comida é de muita importância nessa pesquisa, pois é um elemento essencial na construção da identidade de um grupo social – no caso, os descendentes de japoneses de Campo Grande. É importante levar em consideração que o Okinawa Sobá – sobá – é um prato típico de Okinawa, mas considerado em Campo Grande como “prato japonês”, não diferenciado entre os dois grupos – okinawanos e não-okinawanos. Entre japoneses e descendentes é comum o conhecimento da origem desse prato, mas entre os ocidentais há ainda certa falta de informação. O sobá, assim como o Bon Odori, é um elemento que acabou por unificar os dois grupos que consomem freqüentemente o alimento, sem qualquer crise (KUBOTA, 2008, p. 134).

Os descendentes de japoneses da ilha de Okinawa costumam apontar para a discriminação de sua etnia entre os grupos nipo-descendentes⁷. Yoko Nitahara Souza

(2009) chama a atenção para o fato da literatura nipônica construída em Campo Grande não dar atenção ao contraste entre as etnias, o que se relacionaria com a essencialização da identidade nipo-brasileira em Campo Grande por parte do senso comum, inclusive na maneira que a Feira Central propõe em seu modelo turístico.

A Feira, ao construir o imaginário cristalizado na sua arquitetura e gastronomia, reforça, legitima ou reconhece uma memória (chamada aqui de Nikkei) dos japoneses e de seus descendentes na qual os estigmas que acompanharam a trajetória dessas pessoas são diluídos num caldo de imagens a serem consumidas. A dimensão estética desse imaginário apaga o que não é visto como belo no passado, como é o caso de uma sociedade ou comunidade local que discriminou parte de quem vivia/vive no seu meio. É a memória contada sob a perspectiva de quem foi aceito nessa sociedade ou comunidade tendo que ocultar as contradições dessa aceitação.

A divisão interna entre os imigrantes japoneses, de acordo com a sua origem, se relaciona com a transformação do sobá num prato típico, na medida em que sua negação ou ocultamento aparece como condição de sentido do prato, sob uma perspectiva na qual se imbricam uma memória, um imaginário e um tipo de experiência em torno dessa refeição. Em outras palavras, essa negação ou ocultamento é um dos ingredientes usados para se produzir uma espécie de encantamento ou magia em torno do sobá. Os conflitos, divisões e desigualdades que atravessaram as relações entre os imigrantes japoneses parecem ser escamoteados tendo em vista a presença do sobá na Feira Central e Turística e o seu conseqüente reconhecimento como “patrimônio cultural”. Uma escultura (figura 6), na entrada da Feira, evidencia uma estética na qual o sobá, os povos indígenas e a “natureza”, se apresentam como signos de um espaço de harmonia.

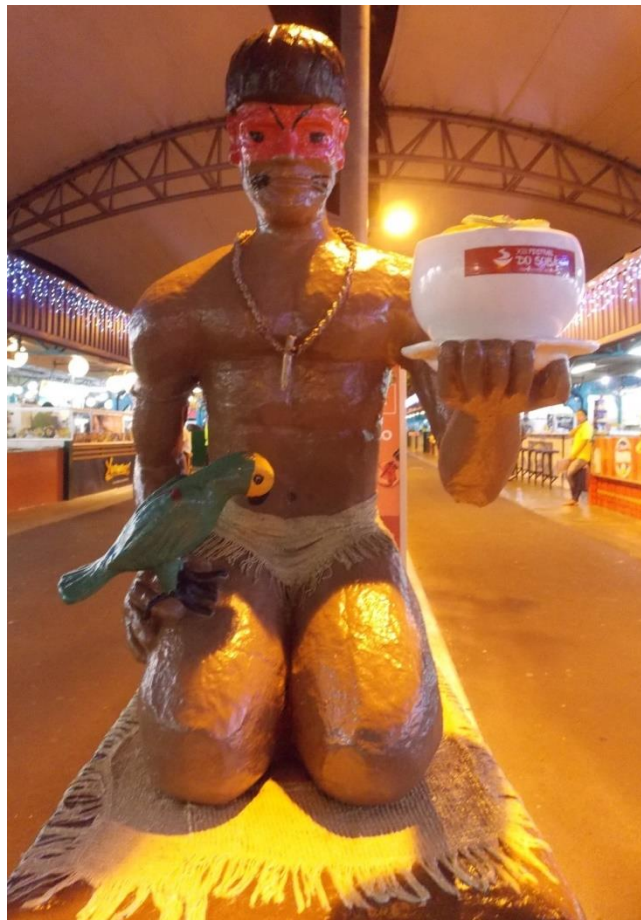


Figura 6 - Escultura na Feira Central (acervo pessoal - 2018).

Considerações finais

Conforme assinalado, este texto procurou olhar para o sobá como experiência, memória e imaginário, isto é, relacionando essas suas três dimensões. O foco recaiu sobre o sobá produzido e consumido na Feira Central e Turística de Campo Grande. A análise envolveu uma espécie de “desencantamento” das narrativas oficiais a respeito do prato, tendo em vista uma compreensão das suas condições de sentido. Ela mostrou como a força social dessa refeição – como um prato “turístico” - se constitui na inter-relação entre a emergência de novas disposições de consumo e a construção de uma memória e um imaginário passível de agradar o “paladar” dos consumidores, isto é, de satisfazer as suas exigências em “experimentar” algo “exótico”, “único” ou distinto – no caso, um contato com um Japão idealizado enquanto um cenário de harmonia e encanto.

O comércio do sobá na Feira Central não é mais exclusivo dos descendentes japoneses, apesar de serem os donos da maioria das sobarias. Jaime e André (nomes fictícios) por exemplo, feirantes não nipo-descendentes, trabalham – como sócios – com

o comércio de sobá há cerca de seis anos. Ambos veem como natural seu envolvimento com o sobá, pois estariam diante de um prato típico de Campo Grande, apesar de atribuírem os créditos do sucesso da comida aos imigrantes japoneses. Mas “os japoneses mesmos”, afirma Jaime, “estão acabando, os antigos estão morrendo”. De acordo com André, que é feirante desde menino, o espaço dos descendentes de japoneses na Feira vem perdendo força porque os mais jovens desses descendentes não têm mais o mesmo envolvimento que os “antigos japoneses” tinham em relação a trabalhar no local – o que se refletiria no fato da maioria dos funcionários das sobarias não serem desse grupo étnico.

Jaime e André assinalam que o sobá é o carro-chefe do seu cardápio. Para o primeiro, a qualidade do atendimento é fundamental para o sucesso da sobaria. O bom atendimento implicaria não só em atender o público com afetuosidade, mas em manter os funcionários, especialmente na cozinha, onde os sabores devem assumir uma característica padrão “para quando os clientes voltarem, não perceberem diferença daquilo que já comeu na barraca”. O sobá seria vital para a permanência das barracas gastronômicas na feira. Ambos são hoje donos de três sobarias na Feira Central, onde realizam a fabricação das massas de macarrão. Nelas, o sobá teria passado por adaptações para atender o público vegetariano, oferecendo uma opção na qual o caldo é feito a partir de vegetais, a carne é substituída por legumes selecionados e o macarrão é feito à base de agrião e couve. A fidelização que ganharam do público é algo que os motiva a seguir no ramo, além de sentirem orgulho em ter como público fiel clientes de ascendência japonesa.

O ponto é que o trabalho de ambos – assim como o de seus funcionários – pressupõe um esforço coletivo de produção de um imaginário dentro do qual a experiência de consumo do sobá aparece como uma “atração turística”. Assim como o gosto do prato tem que satisfazer as exigências gastronômicas de um turista, o passeio pela Feira deve proporcionar um contato agradável ou prazeroso com o passado. A estética que parece dar o tom desse local enquanto um espaço da ou de memória se mostra afim com uma história idealizada de Campo Grande e de Mato Grosso do Sul. Não sem razão, o Estado encontra na Feira uma expressão legítima de sua ideologia. A imagem de um indígena segurando/oferecendo um prato de sobá (figura 6) parece assinalar aos seus visitantes de que estão diante de um imaginário – e não da realidade de um estado com uma história também marcada pelo preconceito e discriminação. O estudo antropológico do sobá parece apontar para um campo de pesquisas em torno das possíveis afinidades entre as dimensões ideológicas do capitalismo atual e as dimensões ideológicas da sociedade sul-mato-grossense.

Sob a perspectiva de uma antropologia da alimentação, este artigo avança na compreensão da comida como um meio de conhecimento e de desconhecimento ou de memória e de ocultamento da vida social, na medida em que os significados que materializa são frutos da sobreposição de um grupo ou prisma sobre outros. Saberes e sabores podem caminhar juntos, mas seus encantos ou “efeitos de sentido” são capazes de ter como pressuposto a banalização ou esquecimento de eventos “amargos”. Este estudo do sobá mostra que uma antropologia da alimentação deve multiplicar os pontos de vista sobre os alimentos caso queira desnaturalizar os processos de “silenciamento do passado” que se colocam como condição por trás do prazer em consumi-los.

Notas

1. Segundo Koei Yamaki (1999), o Japão é formado por quatro grandes ilhas e milhares de pequenas ilhas. Okinawa é uma dessas pequenas ilhas, localizada ao sul do arquipélago.
2. A Feira Central e Turística de Campo Grande foi criada em 2004. Entretanto, ela remonta a Feira Popular, apelidada por “feirona”, localizada desde 1925 em outro ponto no centro da cidade e, posteriormente, chamada por Feira Livre Central (1965 - 2001).
3. Ler matéria na íntegra “Sobá é eleito pela população como prato típico de Campo Grande”: <https://goo.gl/TMMcQ7>. Acesso em 12 de novembro de 2018.
4. Nikkei significa “descendente de japonês”.
5. Segundo Joel Candau (2012) *metamemória* é “a representação que cada indivíduo faz de sua própria memória” (CANDAU, 2012, p. 62), um ideal que o indivíduo faz de seu passado em relação ao seu modo de vida, é ela, a construção explícita e reivindicada da identidade dos sujeitos, é o recorte cultural que normalmente se é patrimonializado.
6. Okinawa-jin, ou Uchinanchu é como se designa o povo de Uchina.
7. Segundo um desses descendentes: “é porque os de Okinawa, nós somos pretos, a gente era igual os índios, só que no Japão. Tinha muito preconceito. Por que a gente é mais baixinho, dizem que somos mais peludos. E tem diferença na fisionomia, mas o que era dito é que a gente era de uma raça inferior, mesmo. Se você parar para perceber os japoneses daqui vieram tudo de Okinawa, tudo baixinho”.

Referências

CALADO, Lenita Maria Rodrigues. *Campo Grande e sua feira livre central: conhecendo a cidade através da feira*. 2010. 133 f. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, 2010.

CANDAU, Joel. *Memória e Identidade*. São Paulo: Contexto, 2012

COELHO COSTA, Éwerton. & SANTOS, Maria. Estratégia gastronômica na Terra da Luz: desvendando a culinária cearense pelo turismo. *Revista Turydes*, Havana, n. 18, online, 2015. Disponível em: <http://www.eumed.net/rev/18/gatronomia>. (Acesso: 18/10/2018).

CUTY, Jeniffer Alves. A preservação cultural sob a ótica do imaginário e da memória coletiva. *Illuminuras*, Porto Alegre, vol. 10, n. 24, p. 1-10, 2009.

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. *O mundo dos bens – Para uma antropologia do consumo*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2006.

FAKUSHI, Toshiyuki; YAMAUCHI, Seiko. *AYUMI: A Saga da Colônia Japonesa em Campo Grande*. Campo Grande: Associação Esportiva da Colônia Japonesa, 2008.

KUBOTA, Nádia Fujiko Luna. *Bon Odori e Sobá: as obasan na transmissão das tradições japonesas em Campo Grande - MS*. 2008. 210f. Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Filosofia e Ciências, Marília, 2008.

KUBOTA, Nádia Fujiko Luna. *Okinawanos e não-okinawanos em Campo Grande: Relações de Parentesco e Famílias*. 2015. 240f. Tese de doutorado - Universidade Federal de São Carlos (UFSCar), Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2015.

LIPOVETSKY, Gilles; SERROY, Jean. *A estetização do mundo: viver na era do capitalismo artista*. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

NITAHARA SOUZA, Yoko. *A comunidade Uchinanchu na Era da Globalização: contrastando “okinawanos” e “japoneses”*. 2009. 169f. Dissertação de Mestrado do Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília (UnB), Brasília, 2009.

OLIVEIRA, Adriana Capuano. *Japoneses no Brasil ou brasileiros no Japão: A trajetória de uma identidade em um contexto migratório*. 1997. 198f. Dissertação de mestrado – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, 1997.

Recebido em 13 de dezembro de 2018

Aceito em 30 de julho de 2019