

Pontifícia Universidade Católica de São Paulo
PUCSP

Ester Bae

**Alimento, afeto e resistência cultural: uma análise dos aspectos
fundamentais da identidade de imigrantes sul-coreanos por meio da
culinária**

Doutorado em Ciências Sociais

São Paulo

2024

Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

PUCSP

Ester Bae

**Alimento, afeto e resistência cultural: uma análise dos aspectos
fundamentais da identidade de imigrantes sul-coreanos por meio da
culinária**

Doutorado em Ciências Sociais

Tese apresentada à Banca Examinadora da Pontifícia
Universidade Católica de São Paulo, como exigência
parcial para obtenção do título de Doutor em Ciências
Sociais sob a orientação da Profa. Dra. Maura Pardini
Bicudo Vêras.

São Paulo

2024

Banca Examinadora

O presente trabalho foi realizado com apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPQ) - Processo 140129/2020-0

This study was financed in part by the National Council for Scientific and Technological Development (CNPQ) - Process140129/2020-0

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora, Doutora Professora Maura Pardini Bicudo Vêras, que desde a graduação (2013) esteve ao meu lado, me conduzindo com seus esclarecimentos e sugestões, compartilhando comigo o seu conhecimento;

À banca de qualificação: Dr. Prof. Ramiro Andres Fernandez Unsaine e Dra. Profa. Ceclília Pescatore Alves, por demonstrar interesse pelos meus estudos;

À Faculdade de Ciências Sociais da PUCSP, seus docentes e funcionários que me acompanharam e muito contribuíram para que fosse mais robusto e leve meu percurso acadêmico;

A todos que colaboraram neste trabalho: aos entrevistados que de bom grado se disponibilizaram para o fornecimento dos dados requisitados pela pesquisa; a Ana Maria Viegas, a revisora, enfim, a todos que, de alguma forma, me ajudaram a colocar esta tese em pé;

À minha família e queridos amigos, pelo suporte amoroso.

Trajetória acadêmica: <http://lattes.cnpq.br/4818622516055047>

Memorial

Sou brasileira nata de descendência sul-coreana, mas Coreia e EUA foram os lugares onde passei a maior parte de minha infância, indo e voltando de um país para o outro. Apesar de estar morando aqui em São Paulo desde o 4º ano de ensino fundamental, estudei em uma escola americana integral onde passava a maior parte do meu dia, portanto construindo ali os laços de relacionamento e, como consequência, as línguas com as quais me sinto mais confortável são o coreano e o inglês e, somente depois, o português. Por conta disso, muito pouco conhecia da cultura brasileira.

Além de ter frequentado as comunidades americana e coreana, em função da profissão de pastor do meu pai, a família toda dedicava sua vida às atividades da igreja nos finais de semana. Doutor em teologia calvinista, meu pai migrou com a minha mãe e meus dois irmãos ao Brasil, como missionário, no ano 1992. A minha mãe, parteira enfermeira, era uma das poucas mulheres dos anos 1970, na Coreia, com ensino superior. Até essa época, ainda a empregabilidade da mulher era menor em comparação aos homens devido à cultura tradicional coreana de domesticar a mulher, mas a partir dos anos 1970 houve aumento da taxa de mulheres no mercado de trabalho e, em paralelo, aumento do ingresso das mulheres no ensino superior (PAIK,1998).

Em virtude do trabalho dos meus pais, desde pequena tive contato com as comunidades/favelas (Iguatemi) e seus habitantes e com os indígenas (Barragem) – os *outsiders* da cidade de São Paulo. Cresci vendo a situação precária em que viviam e percebi que muitas vezes o auxílio que chegava até eles era através de pessoas como meus pais, ligadas a uma entidade religiosa ou ONGs. Assim, pude vivenciar os paradoxos existentes na sociedade paulistana: elite paulistana da escola americana durante a semana e comunidades mais simples e tribos indígenas nos finais de semanas, onde tive contato com adultos e crianças em situação de vulnerabilidade. O fato de ter tido contato desde cedo com a desigualdade entre as pessoas no contexto de uma mesma sociedade, colocando alguns indivíduos em condições estruturalmente mais vantajosas que outros, em que boa parte da população não dispõe de renda suficiente para gozar de mínimas condições de vida, acredito, foi um dos motivos pelo qual sempre me interessei pelas questões sociais e a razão de escolher o curso de Ciências Sociais. Penso que a minha vivência colocou Ciências Sociais em evidência ao perceber as estruturas e

as relações que caracterizam as organizações sociais, culturais, econômicas e políticas, possibilitando analisar a construção das identidades e a formação das opiniões e, mais adiante, os conflitos e movimentos sociais.

Essa necessidade de conhecer e entender o sujeito e sua subjetividade também foi acentuada pela morte precoce dos meus pais que vivenciei aos meus nove e 17 anos, com profunda dor e desespero. O sentimento da perda instalou-se imediatamente em meu ser – e com ela os meus demônios – e, ao longo das pesquisas por mim realizadas no curso de Ciências Sociais sobre a comunidade coreana, intensificaram-se as questões que trazia acerca da minha identidade. Desde o início do curso, sentia a necessidade de me desfazer dos rótulos que em mim foram colocados oriundos da vivência dentro de uma igreja evangélica, a fim de assimilar a relação que ia estabelecendo com meus colegas, por ainda fazer parte da comunidade coreana e americana, pois notava que a conversa entre as três culturas era feita de forma passiva, uma vez que, no primeiro momento, dirigiam-se a mim como a diferente, a oriental, a japa, ou seja, uma estrangeira, mesmo eu sendo brasileira nata. Isso fazia com que eu constantemente me perguntasse de onde eu era, embora tivesse nascido no Brasil. Uma definição como essa, sobre minha identidade nacional, não é incomum quando se sabe que a realidade brasileira é marcada pela ampla diversidade racial, étnica, religiosa e cultural, englobando, portanto, diversas identidades étnicas, e, ainda hoje, alvo de ondas migratórias, muitas delas na capital paulista.

E ao longo da minha trajetória acadêmica na PUCSP, desde a graduação até o doutorado, abriu-se a possibilidade de outras leituras sobre as coletividades humanas e as suas várias interpretações, além da perspectiva doutrinária da fé evangélica presbiteriana fortemente instalada desde o berço. Ao refletir sobre a minha identidade, em primeiro lugar aparece o que é ser filha de imigrantes coreanos ativamente instalados na fé cristã, repercutindo mesmo após a morte deles, que eram a representação dessa fé e modo de ser. E, em segundo lugar, brasileira que tem fenótipo oriental e vivência em locais segregados, como as comunidades coreana e americana. Senti progressivamente a necessidade de questionar e compreender como e por que acredito naquilo que acredito, e por que penso o que penso e, no fim das contas, reexaminar toda a essência das coisas e o seu fundamento, ou seja, questionar a educação recebida dos meus pais. Todavia, a trajetória acadêmica e a vida, com o advento precoce da morte, trouxeram novos olhares, novas viabilidades para compreensão do mundo, primeiramente com repulsa, mas hoje em constante construção de um modelo de pensamento que conforma a visão de

mundo com uma organização própria. A experiência de ter viajado desde muito cedo para países e cidades de destaque mundial fez despertar o meu interesse em conhecer e aprender novas línguas e de sentir prazer em conhecer e entrar em contato com culturas distintas, seus costumes únicos e estilo de vida, os quais tenho encarnados em mim mesma, pois como Edgar Morin (1993) diz, a cultura não é acumulativa, mas auto-organizadora.

Ainda, como descendente sul-coreana e que faz parte da comunidade, a comida coreana sempre esteve presente na mesa de refeição em casa, e hoje continuo cozinhando a comida de minha origem. Quando eu escolhi o bairro onde moro hoje, a mercearia oriental Koa e os restaurantes coreanos próximos da minha residência foram fatores essenciais para essa escolha. Frequento os restaurantes e mercearias coreanas no centro de São Paulo para obter os ingredientes que não são encontrados nos supermercados convencionais. Até quando viajo para o exterior, a busca por restaurantes coreanos é frequente, pois a comida coreana não tem somente as propriedades benéficas para o corpo, mas tem uma relação que está além, está na memória e nas minúcias de afeto engendradas de forma visceral nas relações que eu tenho com o mundo. O saber passado de que quanto mais verduras e raízes ingerir é mais saudável partiu da minha mãe e tias desde a infância, é a bússola que me guia na escolha dos ingredientes ou pratos para compor a refeição. Ainda, particularmente como perdi os meus pais muito cedo, a comida coreana torna-se cada vez mais um elo com eles e seus ensinamentos sobre o que significa estar ao redor da mesa. O esperar até o mais velho levantar o talher e não falar de boca cheia, adquirido do meu pai, e a memória afetiva que tenho da dona Isabel, a minha querida mãe, na cozinha, nas poucas vezes que ali ficava, pois era uma mulher trabalhadora, mesmo com pouco talento para cozinhar, são bons exemplos de tudo que sentar-se à mesa para comer significa para mim. Mesmo com suas limitações, lembro os pratos que minha mãe fazia bem, como o 호박죽 (*hobak-juk*) – um mingau de abóbora, 메밀국수 (*memil-guksu*) – uma tradicional sopa de macarrão soba sul-coreana e 감자당근 뿌옴 (*gamjadang-geunbokk-eum*) – um prato de cenoura e batata salteadas que serve como acompanhamento.

Cada prato tem sua história e significado, por exemplo, o 호박죽 (*hobak-juk*): alimentar e lutar contra o câncer. Assim, para alimentar meu pai que lutava contra o câncer, a minha mãe se dedicava em preparar a comida, no mínimo, por três dias seguidos. Uso propositalmente a palavra lutar, pois a família toda, junto com ele, se dedicou, desde que eu

tinha três anos de idade até os meus nove, a batalhar contra a doença. Dessa forma, a alimentação também tinha uma finalidade medicinal na nossa família. Uma das memórias que tenho em relação ao arroz de casa, era mais feijão do que o próprio grão de arroz, por conta da dieta do meu pai. E a minha mãe tinha um grande zelo em preparar o mingau, pois não só era benéfico em termos de nutrientes para alimentar meu pai, mas também toda a família, e que é um prato bastante trabalhoso, desde a escolha do vegetal, o descascar e o corte, o cuidado com a medida certa e a lavagem correta do arroz, ainda os diversos tipos de feijão que ela adicionava para deixar mais nutritivo. Tudo calculado para três dias para não ter o mingau doce, mas, sim, pastoso e delicioso sem adição de açúcar.

Um prato que a cada dia que passava ficava mais gostoso é o 메밀국수 (*memil-guksu*), ligado à história da família da minha mãe. Durante a colonização japonesa, como muitos jovens coreanos iam para o Japão para estudar – para lá foram os pais da minha mãe, tendo ali seus três primeiros filhos, meus dois tios e uma tia –, muitos hábitos da culinária japonesa foram incorporados. Assim, faz parte da memória familiar o macarrão soba que, ao longo dos anos, foi adaptado à culinária coreana, hoje considerado como prato coreano com origem japonesa. É um prato perfeito para o tempo quente, pois é refrescante e fácil de preparar, e o favorito da Dona Isabel (ou Sra. Yang), desde que imigrou para um país tropical, o Brasil, e, depois, por conta da menopausa, quando sempre buscava alimento que a refrescasse. Cozinhar o macarrão e servi-lo com molho gelado era a combinação perfeita para minha mãe. Ainda, para uma mulher atarefada com a sua profissão de parteira e enfermeira, cuidando do marido doente e dos filhos, esse prato fácil e rápido era ideal, bastava mergulhar o macarrão no molho e saborear!

Outro prato com história particular é o 감자당근 뿌옴 (*gamjadang-geunbokk-eum*), o meu *ban-chan*¹ preferido. Como já mencionei, tinha poucos pratos que a minha mãe fazia bem e um deles é o meu favorito, aquele que acompanhava outros pratos da refeição, os vegetais batata e cenoura refogados e salteados somente no sal e pouca pimenta do reino. O tempo da fritura é bem calculado, pois, se passar do ponto, os vegetais cortados em tiras finas ficam passados. A dona Isabel sabia muito bem o tamanho exato do corte dos vegetais, o tempo da fritura, a quantidade certa do sal, da pimenta do reino e do óleo de gergelim, quando inserir a água e o gergelim torrado, e, por fim, quando desligar o fogo para resultar em prato com o

¹ São pequenos pratos servidos junto com arroz cozido.

ponto certo dos vegetais, nem muito cru nem passado. Esse é um prato do qual tenho uma memória afetiva, porque me deliciava com ele juntando-o ao arroz – sempre presente na nossa mesa de refeição –, constituindo-se esse *ban-chan* até hoje um desafio para mim, a fim de conseguir cozinhar no *ponto certo* como dizia e fazia a minha mãe.

À vista disso, o comer bem está sempre presente nos encontros, sejam familiares ou de amigos, pois a comida é o meio de demonstrar afeto, cuidado e carinho na linguagem dos coreanos, em especial por parte das mães. Em particular, desde o falecimento dos meus pais, a comida tornou-se um elemento de ligação com a minha família e cultura, e o início do hábito de cozinhar na ausência da minha mãe foi uma função naturalmente aderida como minha responsabilidade; e nos dias em que isso não era possível, ocorria o sentimento de culpa com mistura de aflição e fardo, sentindo-me mal, como se não tivesse feito o meu dever, desonrando e decepcionando a minha família e sendo desleal com a ordem estabelecida em casa, e assim o sentimento de devedora aumentava. Até porque, a minha mãe foi sempre um exemplo, mesmo ocupada com outras responsabilidades. Foi aí que me fez pensar o porquê desse mal-estar, não apenas meu, mas um sentimento compartilhado por muitas mulheres, e de onde vinha essa responsabilidade de providenciar o bem-estar da família, incluindo aí o dever de alimentar, que eu e muitas mulheres coreanas e suas descendentes carregávamos.

Sara, minha irmã, que iniciou uma família aos 17 anos, era a representação de uma mulher, mãe e filha de imigrante coreana, que cresceu sempre ouvindo o que deveria e se esperava de uma menina de uma família sul-coreana e imigrante no Brasil, ademais como filha de pais religiosos – evangélicos protestantes. Nos encontros de família, nas datas comemorativas como *Chusok*, ação de graça das colheitas coreanas, celebrando as nossas raízes e a nossa base em terra estrangeira, a minha irmã junto com a sua sogra, na cozinha, é uma das memórias fortemente gravadas em mim. E eu, mesmo nova, aos nove anos, já as observava, e as outras mulheres também, avós, mães e tias de outras famílias coreanas em São Paulo, em sua dinâmica dentro do espaço da cozinha e da sala de estar, as conversas intencionadas ao compromisso de uma obra-prima planejada e pensada desde a compra dos ingredientes da estação até os gostos peculiares de cada membro da família. Por exemplo, como fazer *kimchi*, acelga fermentada e um dos pratos considerado como acompanhamento principal na culinária coreana, era muito presente na família da minha irmã mais velha, Sara, que se casou cedo com um imigrante coreano, por isso, indo morar com os pais do marido. A sogra da minha irmã

tinha as medidas calculadas e separadas para o *kimchi*, mais brando e mais picante, para as crianças e os adultos, respectivamente. O uso do pimentão vermelho no lugar do pó de pimenta, ingrediente oficial do *kimchi*, para que assim as filhas de Sara pudessem comer, era de cuidado e zelo por parte da sua sogra, o que é notável, pois só um *kimchi* já requer um grande trabalho. As conversas iam e vinham sobre o quão *shingshinghae* – ou seja, frescos – eram os ingredientes encontrados no mercado municipal, ou, às vezes, sobre os ingredientes compartilhados por uma amiga, quando da visita à sua confecção naquela semana. Digo, da confecção, pois até início de anos 1990, para 80% da população da comunidade coreana, essa era a principal atividade econômica, como está relatado na minha pesquisa de iniciação e monografia de graduação (BAE, 2016). Assim como a sogra de Sara, a minha irmã, filha de imigrantes, casada com coreano que imigrou aos quatro anos de idade, esse é um retrato de muitas mulheres coreanas e suas descendentes em São Paulo que trabalham com confecção e ao mesmo tempo têm e tomam como responsabilidade sua o ato de alimentar a família todos os dias, que descrevo como sendo algo calculado e pensado e planejado durante o seu dia de trabalho nas lojas. Essas observações e vivências em relação às responsabilidades do cuidar e do afeto através da alimentação, seja com a família, durante o puerpério ou com os amigos, seja na dedicação na escolha dos ingredientes, moldaram o meu corpo e deram o sentido que alicerçam significados na convivência com os outros, sendo o ato de cozinhar a linguagem de amor e, cada prato, o portador do saber ancestral das mulheres.

Tendo o conjunto das descobertas oriundas do ato de cozinhar como o movimento principal por parte das mães e avós na obtenção dos melhores ingredientes, a preocupação de cozinhar e alimentar a família com ingredientes orgânicos, e ademais com as minhas angústias particulares, durante toda trajetória de pesquisa sobre os coreanos nas cidades de São Paulo e Piracicaba – a cidade que recebe tanto imigrantes coreanos como os expatriados coreanos, isto é, os executivos da Hyundai que vêm trabalhar na montadora de automóveis –, fui gradualmente instigada e levada a buscar as origens dos sentidos embutidos na comida e entender como se tornou real em mim essa internalização do papel social que se espera de uma mulher coreana, a ponto de negar até a prática de cozinhar como uma demonstração de resistência a essa identificação muitas vezes limitada ao cuidado com a família.

Pautada na alimentação como fenômeno cultural, a fim de estudar os coreanos e a sua herança gastronômica, bem como pensando na importância de tal patrimônio no contexto

social, iniciou-se um novo projeto a fim de realizar uma primeira reflexão sobre a ancestralidade das mulheres coreanas na cozinha e suas possíveis relações com o processo de sociabilidade dos imigrantes sul-coreanos em São Paulo.

Resumo:

Este estudo destaca a importância da culinária coreana como expressão cultural que mantém a identidade da comunidade em São Paulo. Pretende-se compreender a relação cultural existente entre a comida e a construção da identidade coletiva, analisar o quanto a cultura alimentar permeia as normas estruturais cotidianas dos coreanos e seus descendentes, bem como as relações sociais dentro da família e na comunidade coreana. Ao explorar a complexidade desses fatores interligados, revela-se como a comida atua como elemento de preservação da identidade coreana frente a desafios históricos e culturais, sendo um elo com a memória e a resistência. A pesquisa serviu-se de fontes secundárias e de trabalho qualitativo e etnográfico na observação do tema, destacando-se as entrevistas com mulheres coreanas, e, quanto ao referencial teórico, fundamentou-se na abordagem fenomenológica. Entre seus principais resultados está a relação entre a cultura patriarcal e o protestantismo evangélico na comunidade coreana em São Paulo, tornando clara a importância da análise interseccional dos conceitos de raça, gênero e religião para compreender a mulher e a sua relação com a comida. Influenciada pelos pensamentos fundamentalistas que moldaram a identidade monoétnica (*danilminjok*) dos coreanos, a adesão aos princípios cristãos, junto com tradições confucionistas, reforça essa dinâmica de dominação tradicional na construção identitária da comunidade coreana em São Paulo.

Palavras-chave: Imigrante Sul-Coreano; Comida Coreana; Alimentação; Identidade; Sociabilidade; Gênero.

Abstract:

This study highlights the importance of Korean cuisine as a cultural expression that maintains the identity of the community in São Paulo. It aims to understand the cultural relationship between food and the construction of collective identity, analyze the extent to which food culture permeates the everyday structural norms of Koreans and their descendants, as well as the social relations within the family and the Korean community. By exploring the complexity of these interrelated factors, it reveals how food acts as an element of preservation of Korean identity in the face of historical and cultural challenges, serving as a link to memory and resistance. The research utilized secondary sources and qualitative and ethnographic work in observing the theme, notably including interviews with Korean women, and, in terms of the theoretical framework, it was based on a phenomenological approach. Among its main findings is the relationship between patriarchal culture and evangelical Protestantism in the Korean community in São Paulo, making clear the importance of an intersectional analysis of the concepts of race, gender, and religion in understanding women and their relationship with food. Influenced by fundamentalist thoughts that shaped the monoethnic identity (danilminjok) of Koreans, adherence to Christian principles, along with Confucian traditions, reinforces this dynamic of traditional domination in the identity construction of the Korean community in São Paulo.

Keywords: South Korean Immigrant; Korean Food; Nutrition; Identity; Sociability; Gender

Sumário

1. Introdução	17
2. História da Coreia e imigração coreana em São Paulo	27
2.1. Raízes históricas: formação da identidade coreana no século XX	27
2.1.1. A Coreia sob a ocupação japonesa (1910-1945).....	27
2.1.2. Coreia sob a ocupação dos Estados Unidos (1945-1948)	30
2.1.3. Guerra da Coreia (1950-1953)	31
2.1.4. Bandeira da República da Coreia	32
2.2. A imigração coreana no Brasil	33
2.2.1. Projeto de imigração.....	33
2.2.2. A vinda dos coreanos para São Paulo: processo da instalação na cidade e atividades econômicas desenvolvidas pelos imigrantes coreanos	36
2.2.3. A inserção na cidade através da autobiografia de Julie.....	40
2.2.4. Importância de família e igreja: a relevância da igreja na inserção dos coreanos	45
3. Referencial teórico	48
3.1. A construção social da realidade: uma análise fenomenológica da sociologia do conhecimento.....	48
3.2. Entre a mesa e a identidade: comensalidade, cultura alimentar e o processo civilizador	56
3.3. A memória afetiva da comida e sua interconexão com a identidade cultural	63
3.4. Entrelaçando memória coletiva e narrativa	69
3.5. Desafios epistemológicos: experiência feminina e exclusão na sociologia do conhecimento e a relevância do pensamento interseccional	73
4. A comida coreana: sua história e características.....	87
4.1. Evolução da história alimentar na Península Coreana: da Idade da Pedra às Dinastias <i>Joseon</i>	87
4.2. Técnicas de armazenamento	91
4.3. Condimentos principais da culinária coreana	98
5. A comida e a mesa de refeição coreana: um campo de imensa manifestação de sentidos e do sistema ideias.....	104
5.1. A comida do templo coreano: uma exploração de sua singularidade e significado cultural	104
5.2. A influência profunda do confucionismo na cultura familiar coreana	109

5.3. Teias culturais: explorando a complexidade da alimentação, linguagem e família na cultura coreana.....	114
5.4. Comida de país de origem como sentido de pertencimento: memória afetiva e ancestralidade, a comida presente nas datas comemorativas e a leitura de questões simbólicas.....	125
5.5. Hábito alimentar dos imigrantes coreanos e seus descendentes: uma análise dos entrevistados acompanhados em suas práticas alimentares.....	132
5.5.1. Jung e sua família.....	132
5.5.2. Milena e sua família.....	134
5.5.3. An.....	136
5.5.4. Alexandre.....	137
5.6. <i>Gukbab</i> e <i>budae-jjigae</i> : uma forma de manter viva a memória e a identidade, resistindo às violências e desumanizações sofridas no passado e no presente.....	138
6. Identidades e organização social dos coreanos: uma leitura interseccional para compreender a mulher coreana.....	144
6.1. <i>Danilminjok</i> : a raça pura, na formação do conceito de identidade dos coreanos.....	144
6.2. O sistema de ideias de dominação tradicional, enraizado no confucionismo, permeado pelo patriarcalismo e religião cristã.....	146
6.3. Mulheres, comida e gênero: reflexões sobre a preparação alimentar na sociedade coreana.....	152
7. Considerações finais.....	159
Referências Bibliográficas.....	164
Apêndice.....	172

1. Introdução

Quando os coreanos se cumprimentam, está sempre presente a mesma frase: *Você comeu?* Essa pergunta faz referência não apenas ao sabor da comida ou se a pessoa está bem alimentada, ela vai além. Na verdade, denota a preocupação com o bem-estar em geral. E mesmo quando há um assunto a ser conversado, a mesma pergunta é feita, seguida de *Vamos comer primeiro, depois conversaremos*. Portanto, a mensagem essencial por trás da comida e sua prática é reverenciar a vida, pois a vida é boa quando se faz isso, ou seja, comer. Ademais, é relevante o senso de comunidade quando se olha para a comensalidade, o ato de comer junto – a mesa coreana faz com que se compartilhe salivas no ato de mergulhar a colher para tomar a sopa ou pegar a comida no prato com o uso de palitos de metal (*jeotgarak*).

A alimentação é um componente essencial na vida das pessoas e, como tal, é muito mais que apenas um meio de sobrevivência, é também um dos principais fatores que influenciam na maneira como nos percebemos e percebemos os outros. A alimentação está presente na vida do ser humano desde os seus primeiros anos de vida, fazendo parte do processo de construção da percepção do mundo do sujeito, encontrando-se muito ligada à figura materna e à tradição, que vão se desdobrando nos padrões que permeiam o processo de socialização do indivíduo. Assim, a relação entre a alimentação e o estudo da sociedade coreana surgiu quando nos projetos anteriores foi percebida a importância da culinária nativa na interação social no cotidiano de imigrantes coreanos e seus descendentes e dos expatriados coreanos, ou seja, os executivos de grandes conglomerados tais como Samsung, Hyundai, LG, entre outros, que aqui se encontram temporariamente. Ainda, isso ocorre em conjunto com a observação da presença evidente de palavras, expressões, modo de pensar que derivam da prática alimentar e o significado que os coreanos dão à comida.

Desde a graduação estudo a relação entre a cidade de São Paulo e a imigração, tendo os sul-coreanos como objeto de pesquisa, com análise dos processos de segregação, vulnerabilidade e interculturalidade de imigrantes asiáticos em São Paulo, vinculada ao projeto **Territórios e Fronteiras da Alteridade em São Paulo: uma análise dos processos de segregação e vulnerabilidade de estrangeiros em São Paulo**, tendo como coordenadora a Dra. Profa. Maura Pardini Bicudo Vêras, hoje minha orientadora. Minha jornada começou em uma pesquisa de iniciação científica, continuando na monografia, trabalho final do curso de Ciências Sociais. Inicialmente, ao estudar os fluxos migratórios, foram identificados os novos

fluxos de imigração sul-coreana em São Paulo, principalmente dos anos 1980 em diante. A partir daí, as investigações se deram em torno das motivações e locações na cidade, com ênfase na inserção no mercado de trabalho e nas questões de moradia. Verificou-se, então, que na década de 1980 a emigração em massa cessou, dando lugar a emigração por motivos pessoais. Mesmo com a economia forte na Coreia, os imigrantes foram atraídos pelo Brasil, influenciados por parentes já estabelecidos e pela visão do país como “País do Futuro”. Nos anos 1990, motivos individuais persistiram, com destaque para histórias distintas, como a imigração por vocação missionária. Como a partir da década de 1970 os imigrantes coreanos concentraram-se em áreas centrais de São Paulo – Bom Retiro, Brás, Higienópolis e Aclimação –, o estudo examinou a distribuição geográfica e a história desses assentamentos, observando como muitos mantêm negócios na indústria da moda. No começo, os imigrantes coreanos instalaram-se na Liberdade, onde já existia uma comunidade japonesa, o que facilitou a comunicação e a integração, que, embora precária, ofereceu apoio financeiro e emocional.

A minha participação, desde agosto de 2015, no projeto de iniciação científica que faz uma análise dos processos de segregação, vulnerabilidade e interculturalidade de imigrantes asiáticos em São Paulo, coordenado pela Profa. Dra. Maura Pardini Bicudo Vêras, tanto consolidou o embasamento teórico quanto estimulou a continuidade do estudo sobre os imigrantes coreanos. Através desse vínculo, pude elaborar o tema do TCC, situando-o num contexto maior em termos de teoria, bem como de diferentes situações de conflito no processo de inserção dos imigrantes sul-coreanos em São Paulo. Dessa forma, o estudo foi progredindo, tendo o objetivo de estudar como o trabalho nas confecções proporcionou uma sociabilização do imigrante sul-coreano, contribuindo para a constituição de uma condição identitária própria (BAE, 2016). As atividades econômicas iniciais envolveram mão de obra familiar, principalmente na confecção, enquanto aprendiam o idioma e se adaptavam à cultura brasileira. A escolha do ramo têxtil se deu pela familiaridade da técnica de costura dos primeiros imigrantes e o fracasso do projeto da colonização agrícola. Ao longo dos anos, muitos conseguiram estabelecer seus próprios negócios, marcando a entrada significativa dos coreanos no ramo de confecção, antes monopolizado por judeus e árabes na região central de São Paulo. Essa pesquisa não apenas examina a evolução da imigração sul-coreana em São Paulo, mas também destaca as contribuições econômicas e as transformações profissionais desses imigrantes ao longo do tempo.

O projeto de mestrado concentrou-se no estudo dos jovens expatriados em São Paulo, visando compreender e identificar aspectos da realidade vivida por esse grupo específico. O objetivo central foi analisar a sociabilização dos jovens expatriados na cidade, com foco particular no grupo de executivos sul-coreanos, diretores e funcionários com altos cargos nos conglomerados sul-coreanos, tais como Samsung, LG, Hyundai e Kia, com idade entre 20 e 50 anos. Esse enfoque permitiu explorar características comuns na trajetória de expatriados que migraram por motivos profissionais, examinando sua inserção na dinâmica sociocultural de São Paulo. A pesquisa envolveu a análise de 12 executivos sul-coreanos, quatro esposas desses executivos e seis expatriados de origens diversas, incluindo holandesa, francesa, indiana, japonesa, filipina e chinesa. O trabalho buscou não apenas identificar aspectos da realidade dos expatriados sul-coreanos, mas também provocar uma reflexão sobre a nova face da migração no mundo contemporâneo. Além disso, cumpriu o propósito de diagnosticar as causas desse novo movimento migratório, caracterizando o expatriado de negócios sul-coreano e sua sociabilidade. Critérios como profissão, nível de escolaridade e elementos culturais foram considerados na análise, juntamente com a trajetória do expatriado. Ao término da pesquisa, ficou evidente que os expatriados de negócios representam uma faceta significativa da imigração no mundo moderno e globalizado. Esses indivíduos tornam-se sujeitos imersos no contexto transnacional dos fluxos migratórios contemporâneos que transcendem fronteiras para trabalhar em organizações multinacionais em diferentes partes do mundo. A reflexão sobre a sociabilidade dos expatriados, destacando as relações de alteridade no cotidiano e no ambiente de trabalho, revelou uma tendência em direção a uma cultura transnacional, em oposição a uma vinculação exclusiva ao seu país de origem.

Através desse estudo, focando a situação dos expatriados sul-coreanos na capital, foi percebida a importância da culinária nativa para a estruturação da vida deles no Brasil. Ademais, por meio das pesquisas anteriores, percebeu-se a importância da alimentação para a sociabilidade dos imigrantes, a tradição dos hábitos alimentares e o tempo de permanência no país receptor. A partir da observação das famílias coreanas em São Paulo, é reforçado o entendimento de que a cultura alimentar vai além das preferências e engloba todos os aspectos relacionados à comida, desde a compra até a ingestão, gerando uma sensação de bem-estar durante as refeições em família e entre amigos. Sabe-se que, segundo as entrevistas nos projetos anteriores, para adquirir ingredientes coreanos no início da imigração no estado de São Paulo,

era utilizado o serviço de algumas mulheres, chamadas sacoleiras-*bendê*², que, aproveitando sua atividade de vendedoras de produtos do ramo têxtil, batendo de porta em porta dentro da comunidade coreana, produziam artesanalmente ou distribuíam produtos importados da gastronomia coreana, quando ainda as mercearias não estavam importando em larga escala. Esse processo, apontado em pesquisas anteriores e que traçavam o perfil de imigrantes sul-coreanos em São Paulo através da atividade econômica que exerciam, mostrou que essa rede de fornecimento de alimentos coreanos foi liderada inicialmente por mulheres imigrantes sul-coreanas (sacoleiras-*bendê*) como uma forma de garantir sua subsistência na cidade após experiências malsucedidas na agricultura em fazendas³. É notável, por exemplo, a importância de alimentar a família com a culinária nativa, quando se observa as esposas de executivos coreanos de grandes conglomerados, moradoras do condomínio fechado em Panamby, que, apesar da dificuldade com a língua, se mobilizam para que aconteçam as entregas de produtos da mercearia coreana Otugui⁴ duas vezes ao mês para atender os moradores coreanos. É notável a presença marcante da culinária coreana na cidade de São Paulo, principalmente no bairro do Bom Retiro, onde se encontram a maioria dos 80 restaurantes coreanos e 9 mercearias coreanas.

Igualmente, é possível observar o aumento no número de restaurantes e mercearias coreanas na cidade de Piracicaba com a chegada de montadora de automóveis Hyundai, no ano 2012, totalizando seis restaurantes coreanos, três mercearias com produtos coreanos, cinco acomodações dentro da comunidade, então conhecidas como *guesthouse*, e dois karaokês exclusivamente para coreanos, e, ainda, uma igreja evangélica, tudo isso com o objetivo de atender as 12 famílias⁵ de expatriados que moram na cidade e no entorno, como Campinas⁶, e

² *Bendê* – pronunciado segundo a fonética coreana da palavra vender, referindo-se às sacoleiras. Essas mulheres fazem vendas porta a porta, realizam visitas a possíveis consumidores a fim de oferecer uma gama de produtos e serviços, como modelagens para o ramo de confecção, produtos alimentícios orgânicos artesanais e produtos importados da Coreia e EUA (higiene, remédios, vitaminas, entre outros).

³ O projeto de imigração Brasil-Coreia visava o trabalho agrícola, com mão de obra qualificada. Não teve sucesso pelos seguintes motivos: terra imprópria para cultivo, infraestrutura e moradia precárias. Diante dessa situação, por questão de sobrevivência, muitas famílias abandonaram as fazendas e foram para as cidades, como São Paulo, Rio de Janeiro e Campinas. BAE, Ester. *Imigração coreana para São Paulo e setor de confecção: constituição de uma condição identitária própria*. Monografia (Graduação em Ciências Sociais). São Paulo: Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC-SP, 2016.

⁴ O Otugui é o maior supermercado coreano em São Paulo, no bairro do Bom Retiro, e o maior importador e distribuidor de produtos sul-coreanos no país, contando com mais de mil produtos coreanos.

⁵ Pesquisa de campo, dado coletado através de entrevistas no dia 17 de março de 2023.

⁶ A cidade de Campinas tem escola internacional americana, onde os filhos de expatriados estão matriculados.

mais os imigrantes coreanos e seus descendentes que saíram da capital paulista para cidade interiorana de Piracicaba.

Desse modo, toma-se a alimentação como ponto de entrada no projeto de doutorado para estudar a história através de memórias, de hábitos e de toda a prática formadora de costumes sicionormativos. O ato de compra até o ato de comer e, ainda, a “bagunça” instalada na cozinha são espaços de troca, cura, resistência, ou seja, alimentar é também conhecer e resgatar a ancestralidade. Para os imigrantes e seus descendentes, longe do território pátrio, a alimentação possibilita o reconhecimento e a continuação de um legado que se renova constantemente, quando inserido ao novo contexto em que nem sempre os ingredientes são encontrados, incorporando novas formas de cozinhar. A alimentação está presente em nossa existência por meio de ações e oralituras, fazendo-nos perceber, sentir e pensar, contribuindo assim para a preservação da cultura, identidade e sabedoria transmitidas pelas gerações anteriores e orientando o caminho das futuras gerações.

O ano de 2023, na celebração dos 60 anos de imigração coreana no Brasil, se apresenta como um ano proficiente para uma discussão sobre a importância da prática alimentar por ser um princípio sociológico tão relevante para a compreensão da identidade coreana, destacando a ancestralidade existente nessa prática, e que se constitui como uma categoria de reconhecimento relacionada à ontologia do sujeito amarelo coreano e imigrante. A ancestralidade contida na prática alimentar não se limita a um estudo bibliográfico, mas, sim, permeia a existência e a cultura coreana de maneira holística, considerando a práxis, ou seja, o cotidiano e a experiência contidos na alimentação dos imigrantes e seus descendentes, manifestada por meio de mitos, estórias, histórias, rituais, crenças e valores transmitidos oralmente, estando presente na solidariedade comunitária e nas práticas culturais, como *Seollal*⁷, nos ritos ancestrais e nas datas comemorativas. Portanto, o estudo destaca a importância da prática alimentar coreana como um elemento fundamental na compreensão da identidade e do valor simbólico embutidos nesse processo, assim como a projeção dos seus múltiplos significados, ressaltando sua influência nas práticas culturais, na tradicional divisão de tarefas domésticas e na resistência da população coreana ao longo da história.

⁷ Ano novo coreano que é celebrado seguindo o calendário lunar, portanto geralmente em meados de fevereiro.

Neste trabalho, será notável a ênfase que a sociedade coreana dá às hierarquias estabelecidas por idade e por gênero, relações de poder que envolvem a prática de alimentação, tal qual havia na sociedade da era dinástica na história da Coreia, assim como a íntima relação entre a saúde e o bem-estar com a alimentação na vida dos coreanos. Ainda, como a tradição e os padrões sociais impostos nas maneiras à mesa e a cultura da alimentação praticados no cotidiano das famílias coreanas em São Paulo são estendidos às outras normas de relações sociais de gênero, produzindo relações desiguais, hierarquizadas e contraditórias.

Em vista disso, esta pesquisa de doutorado analisa os aspectos fundamentais da organização social e da inserção da comunidade dos coreanos em São Paulo por meio da alimentação, enfatizando a importância da gastronomia como resistência para manter uma sociedade conservadora e fortemente patriarcal, apontando perspectivas para a manutenção da cultura evidenciando a cozinha e as maneiras à mesa como os lugares privilegiados de resistência. Ainda, como a relação que a mulher tem com a comida marca a alimentação, sendo ao mesmo tempo o elemento do imaginário e do afeto, e também o que sustenta essa estrutura e as relações binárias desencadeadas em defesa da tradição coreana no estabelecimento e manutenção da sociedade androcêntrica e da cultura e prática patriarcal, criando relações desiguais e o ambiente hostil para o sujeito que não se identifica com esses preceitos.

Para a execução do projeto de pesquisa, centrado na compreensão da sociabilidade e identidade da comunidade coreana em São Paulo, com foco específico na cultura alimentar, a metodologia adotada foi, inicialmente, um levantamento bibliográfico, com revisão e atualização de fontes bibliográficas e referenciais teóricos a partir dos estudos anteriores sobre os coreanos; depois, exploração crítica de conceitos fundamentais, como migração, cultura, identidade, interculturalidade, sociabilização, comida como cultura, em específico culinária coreana e gênero. Para o desenvolvimento do trabalho, a fim de obter uma análise crítica do processo de sociabilidade dos coreanos por via da cultura alimentar, objetivou-se refletir sobre as dinâmicas sociais presentes na comunidade.

A ênfase do trabalho está, evidentemente, nos aspectos sociais e éticos vinculados estritamente às atividades que envolvem o cotidiano da alimentação e, por esse motivo, adotou-se autoetnografia, a pesquisa de campo, numa entrevista contendo perguntas que permitissem imersão no cotidiano, porém, mantendo a conduta de pesquisador participante, reconstruindo adequadamente a essência que os atores sociais conferem à prática alimentar. Dessa forma, foi

realizada investigação junto aos estabelecimentos gastronômicos coreanos em São Paulo, inicialmente com visitas como cliente e, a partir da segunda visita, após a apresentação do projeto, foi feita entrevista e observação participante durante o dia de trabalho. Tendo em vista que sou descendente sul-coreana e frequentadora desses estabelecimentos, foram escolhidas três mercearias coreanas: Mercearia Ottugui, Sion Mercearia e Mercearia Purun. A escolha se deu pelos seguintes motivos: a Ottugui, por ser a maior fornecedora e uma das mais antigas mercearias coreanas em São Paulo; a Sion Mercearia, por ser operada por um casal de imigrantes coreanos que têm outra profissão, são missionários, e ainda porque abriram uma rede em Piracicaba, na qual também fui fazer o trabalho etnográfico; e a Mercearia Purun, por ser uma mercearia que fornece exclusivamente vegetais coreanos. Ainda, houve visitas e frequência a nove restaurantes, a bares coreanos diferentes e realização de entrevistas direcionadas aos donos de três restaurantes, dos quais alguns eram os próprios *chefs*, incorporando o trabalho etnográfico realizado. O critério para escolha dos restaurantes foi pelo conhecimento que tenho por ser parte da comunidade, e por saber que são os restaurantes mais antigos, com frequência majoritária de coreanos em comparação à de brasileiros.

A coleta de dados foi com o objetivo de entender a história e a trajetória da instalação dos estabelecimentos comerciais que fornecem os produtos para a comunidade coreana e conhecer quem são os seus clientes. Para essa análise foram utilizadas fontes disponíveis nos acervos de Associação Brasileira dos Coreanos em São Paulo e realizadas entrevistas com os representantes da associação e o seu presidente. Para consolidação das informações, foi realizada a organização e compilação das respostas obtidas com a coleta sobre o hábito alimentar de famílias imigrantes e seus descendentes. Para tal, foi criada uma tabela semanal para registrar o que foi consumido durante as refeições num período de quatro semanas em que eram apontados os ingredientes ou os pratos de origem oriental ou coreana e, ao lado do nome, a sua descrição. Alguns participantes enviaram fotos e notas de supermercado, via mensagem, para constatação dos produtos de origem oriental. A organização dos dados foi feita na pasta Drive da plataforma Google à qual a entrevistadora e os demais participantes tínhamos acesso, assim alimentando a pasta. Esse método de registro online foi devido ao período covid e pós-covid. Também foi possível acompanhar alguns participantes da pesquisa ao supermercado e estar presente às refeições da família. A escolha dos entrevistados teve como objetivo compreender o hábito alimentar desses indivíduos, casais e família, a fim de perceber a

presença da alimentação nativa nas refeições, com a hipótese que quanto mais membros de origem coreana na casa, maior a presença da alimentação nativa. Dessa forma, conta-se na pesquisa com quatro famílias com pais interraciais, duas com a mãe brasileira e o pai coreano ou descendente, uma com a mãe imigrante coreana e outra com a mãe descendente coreana, ambas casadas com brasileiros; três famílias nas quais os casais eram descendentes coreanos; uma família que morava há três gerações no mesmo prédio (o casal de avós em um apartamento e as duas gerações seguintes no outro); dois solteiros do sexo masculino e duas solteiras de sexo feminino, todos descendentes coreanos, que moravam sozinhos, sendo que uma das entrevistadas morava com o pai idoso. No total, sete famílias e quatro solteiros. A descrição de cada família é feita com pseudônimos no lugar dos nomes, para assegurar o sigilo de sua identificação.

Apresenta-se uma breve descrição dos entrevistados, destacando a diversidade nas composições familiares e origens culturais. Quatro famílias foram abordadas, cada uma com pais de origens distintas: Milena, brasileira da região Norte (Rondônia), e Marcio, de segunda geração, com uma filha pequena brasileira; Su, coreana de 1.5 geração, e seu marido descendente italiano, com uma filha brasileira; a mãe de Carol, brasileira, e o pai coreano de primeira geração, com dois filhos brasileiros; Regina, de 1.5 geração, e seu marido nordestino, com um filho brasileiro. Vivi, solteira, 29 anos, pertence à terceira geração, enquanto sua família reside no mesmo edifício há três gerações consecutivas, com os avós ocupando um apartamento e as duas gerações subsequentes no outro.

Adicionalmente, foram entrevistadas duas famílias em que os casais eram descendentes coreanos. A primeira, formada por Jung, uma nutricionista de 50 anos, e Choi, ambos de 1.5 geração, tem dois filhos brasileiros que se comunicam principalmente em português, reservando o coreano para interação com os pais e os avós. A segunda família, composta por Lee, uma arquiteta de primeira geração e filha de expatriado, e seu marido da 1.5 geração, tem um filho pequeno. Eles se comunicam tanto em português quanto em coreano, e o filho frequenta uma escola coreana.

Outra família, composta por casal, ambos de segunda geração, tem uma filha de quatro anos e seus integrantes se comunicam nos dois idiomas, sendo que a filha frequenta uma escola coreana.

Além das famílias, destacam-se dois entrevistados solteiros do sexo masculino, Alexandre, 30 anos, e Samuel, 32 anos, e duas solteiras, Paula, 32 anos, e An, 38 anos, que chegou ao Brasil com apenas um ano de idade. A diversidade de perfis contribui para uma compreensão abrangente das experiências alimentares e culturais dentro desta comunidade em estudo. Os roteiros de entrevistas estão no Apêndice 1.

A seleção das participantes para esta pesquisa foi cuidadosamente planejada com o objetivo de proporcionar uma compreensão abrangente da dinâmica culinária nas famílias coreanas, buscando compreender tanto a rotina diária quanto a história de imigração e da família de cada entrevistada, destacando, ademais, a relação específica delas com a culinária.

A escolha das candidatas Vivi (já participante da pesquisa sobre os hábitos alimentares de sua família, integra este conjunto de entrevistadas), Julie, Amanda e Estela foi estrategicamente baseada em critérios específicos que enriqueceriam a investigação. A utilização do método de observação participante, a seleção criteriosa dos entrevistados e a realização de entrevistas extensivas foram etapas essenciais para aprofundar a imersão no universo culinário presente em lares coreanos, estabelecimentos comerciais e restaurantes. A decisão de focar nas experiências de quatro mulheres, Vivi, Julie, Amanda e Estela permitiu uma análise mais aprofundada ao participar ativamente de seus ambientes de trabalho, reuniões familiares e até mesmo dentro de suas residências ao longo de todo o período da pesquisa. Essa abordagem possibilitou uma compreensão contextualizada da história da imigração, utilizando as narrativas dessas mulheres como base para reflexões e conclusões sobre a influência da alimentação e o papel das mulheres na dinâmica social e na organização da comunidade coreana.

A escolha específica dessas mulheres imigrantes de diferentes gerações – Vivi, representante da terceira geração, filha de imigrantes de segunda geração; Amanda, da segunda geração, filha de missionários coreanos; e Julie e Estela, da geração 1.5⁸, imigrante desde a infância – foi intencional. Cada uma dessas perspectivas oferece uma visão única sobre a imigração coreana, enriquecendo a compreensão das transformações culturais ao longo do tempo. Todas as participantes, apesar das diferenças geracionais, compartilham o contexto de

⁸ Geração 1.5 se refere aos imigrantes coreanos da primeira geração que chegaram ao Brasil quando eram crianças ou adolescentes.

trabalho na indústria de confecção e a prática da fé na igreja evangélica, contribuindo para uma análise mais holística da interseção entre cultura, trabalho e religião na comunidade coreana.

O cronograma estabelecido ofereceu uma abordagem sistemática e progressiva e proporcionou uma análise aprofundada da sociabilidade e identidade da comunidade coreana em São Paulo, enriquecendo o entendimento acerca das interações sociais e gastronômicas dessa comunidade específica. O pensamento decolonial – Gayatri Chakravorty Spivak e Tak Sok San –, e a literatura feminista – Flora Tristan, Patricia Hill Collins e Cho Haejoeang –, epistemologicamente opostos ao positivismo e ao essencialismo e que se desprendem da lógica de um mundo único possível e que se abrem para uma pluralidade de vozes e caminhos, orientam a pesquisa em conjunto com a fenomenologia como abordagem metodológica que parte da experiência na sua gênese, valorizando assim a subjetividade e a experiência baseadas no cotidiano, o que possibilita ter a consciência de que existem diferentes realidades e não uma como universal (BERGER; LUCKMANN, 2004; ELIAS, 1990; MERLEAU-PONTY, 2018).

O projeto trata de analisar a contribuição da culinária e a sua prática como elemento intrínseco na compreensão da identidade dos imigrantes coreanos e o meio de manutenção da cultura, destacando como a comida transcende a função nutricional, tornando-se um mecanismo de conexão com a ancestralidade, influenciada pelo confucionismo e budismo, permitindo a ligação com a cultura e, conseqüentemente, dando o senso de pertencimento. Trabalha-se aqui com a perspectiva de que a alimentação não seja um campo isolado do cotidiano, pois ela tem uma estética e um desempenho na prática alimentar, desde o preparo até o ato de comer, e um campo de imensa riqueza e de manifestação dos sentidos, reproduzindo normas e relações de poder na socialização que é iniciada na infância, nas regras de comportamento que impõem um padrão social, formando condutas individuais, em conjunto com as perspectivas da antropologia, ligada aos sentidos e significados múltiplos, decorrentes da interação de atividades do cotidiano, marcando relações, revolvendo valores e determinando modos de agir. Portanto, a prática da alimentação é discutida como uma prática sociocultural que reforça a manutenção da cultura, uma vez que representa elementos ligados além do grupo e do território, mas que conta com a memória e a tradição, sendo assim reproduzidos os costumes e modos de vida dos antepassados.

Ademais, como o trabalho atual revela a importância das questões simbólicas embutidas nesse processo e a projeção dos seus múltiplos significados, traz o diálogo

interseccional entre os conceitos de raça, gênero e religião, a fim de compreender o lugar da mulher com origem nos pensamento fundamentalistas presentes na formação da identidade monoétnica (*danilminjok*) dos coreanos e todo o sistema de ideias de dominação tradicional baseadas no confucionismo e a aderência aos princípios cristãos da comunidade coreana em São Paulo. E, ainda, como nesse processo de preservação da tradição dos imigrantes coreanos são estabelecidas as relações de alteridade com a cultura do país receptor.

2. História da Coreia e imigração coreana em São Paulo

2.1. Raízes históricas: formação da identidade coreana no século XX

Esta seção, como será visto em seus desdobramentos, aborda os fatores históricos que desempenharam um papel fundamental na formação da identidade coreana. Através de uma breve análise histórica, que inclui a ocupação japonesa, a presença militar dos Estados Unidos e a Guerra da Coreia, busca-se explorar como esses eventos moldaram de maneira significativa a identidade do povo coreano durante o século XX. Além disso, investiga-se se essa fonte histórica influenciou a tendência dos imigrantes coreanos em preservar sua identidade étnica, que pode fornecer uma perspectiva adicional sobre como os eventos históricos moldam a identidade de um povo e influenciam as decisões dos indivíduos em relação à preservação de sua etnia.

2.1.1. A Coreia sob a ocupação japonesa (1910-1945)

Em 22 de agosto de 1910, com a assinatura do Tratado de Anexação Japão-Coreia, o Japão anexou a península coreana a seus domínios, tendo oficialmente todos os direitos de soberania sobre toda a Coreia, transformando tudo, inclusive o povo, em propriedade do Estado japonês. O intuito do Japão era de isolar a Coreia e transformá-la em uma nação fantoche com vistas a assegurar seus interesses nacionais. No começo, a Coreia era uma colônia rural de exploração, mas, aos poucos, os japoneses tomaram conta da economia, das propriedades, introduziram novas forças produtivas e os coreanos passaram a ser explorados de forma cada vez mais intensa e cruel. Assim, a Coreia sofreu mudanças drásticas durante o período de 35 anos em que esteve sob o domínio do imperialismo japonês (29 de agosto de 1910 - 15 de agosto de 1945), que terminou logo após a derrota japonesa na Segunda Guerra Mundial, deixando, no entanto, um legado indelével de desonra e humilhação.

O país foi implacavelmente modernizado pelos japoneses com novas estradas de ferro, linhas telegráficas, energia, transportes e sistemas de comunicação, controle monetário e distribuição comercial e, como consequência, absorveu as técnicas empregadas pelo Japão. No entanto, muitos passavam fome, pois apesar de a política colonial ter em vista aumentar a produção agrícola no país, foi somente para atender à progressiva necessidade consumidora do Japão. Além da produção agrícola – que era levada para alimentar as tropas japonesas – crianças e adultos também foram levados para servir em campos e fábricas em outras localidades que passavam a fazer parte do crescente império japonês. Além disso, muitas jovens foram forçadas ao serviço de prostituição, as *mulheres de conforto*. Nas décadas de 1930 e 1940, o Exército Imperial Japonês estabeleceu e operou bordéis militares, comumente conhecidos como *estações de conforto*, onde mulheres, muitas vezes jovens e provenientes de territórios ocupados, eram coagidas ou recrutadas à força para fornecer serviços sexuais aos soldados japoneses. As mulheres que se tornaram vítimas desse sistema são comumente chamadas de *mulheres de conforto* (MIN, 2003).

Os coreanos foram privados de liberdade e direitos políticos fundamentais: proibidos de criar partidos políticos, obrigados a substituir seus nomes por nomes japoneses, alterar o idioma do ensino, a história e a cultura. Diante dessa situação, foram realizadas manifestações de resistência e criados vários grupos ativistas anti-colonização, um deles dando origem, em 1919, ao movimento estudantil coreano conhecido como o Movimento Primeiro de Março ou Movimento Samil – protestos pacíficos que ocorriam nas ruas contra a dominação japonesa, tendo seu discurso influenciado os Quatorze Pontos de Woodrow Wilson⁹. O movimento se estendeu por todo o país, que passou a protestar contra o domínio japonês. Apesar do caráter pacífico do Movimento pela Independência, as autoridades japonesas prenderam milhares de militantes e, devido às torturas e péssimas condições de detenção, muitos morreram, mas os líderes fugiram para a China, formando, em abril de 1919, o Governo Provisório da República da Coreia, em Xangai, após o Movimento Samil, que marcou significativamente a luta pela independência da Coreia do domínio colonial japonês e que também contribuiu para fomentar o senso de identidade nacional entre os coreanos. É um movimento lembrado anualmente na

⁹ Na conferência de Paz em Paris, proclamou-se o fim de alguns domínios coloniais.

Coreia do Sul, considerado feriado nacional, reafirmando a importância histórica da busca pela independência¹⁰.

O romance de Linda Sue Park, *Meu nome foi Keoko* – desde o título referindo-se à substituição dos nomes coreanos de toda a população por nomes japoneses durante o período de ocupação –, retrata as lutas e resistência de uma família coreana contra a repressão japonesa.

No início do romance, Sun-hee e seu irmão Tae-yul, dez e treze anos de idade, respectivamente, narram em conjunto a história do próprio esforço secreto de cada membro da família para resistir às ações do governo japonês. Em uma das cenas, a mãe, com a ajuda de seus dois filhos, esconde uma pequena rosa da árvore de Sharon – o símbolo nacional da Coreia que está presente no hino nacional – como ato de resistência contra as ordens de destruição da árvore para que fossem plantadas árvores de cerejeira, a flor nacional do Japão, em seu lugar. As ações dos membros da família Kim reproduzem as que tiveram muitas famílias coreanas, na sua coragem e no amor à pátria em meio à amargura e ao medo, em resistir contra a tentativa do Japão no sentido de erradicar a cultura coreana.

Os grupos nacionais, ou étnicos, muitas vezes precisam de um “outro”, ou seja, um grupo diferente dos quais possam distinguir-se. A principal fonte de tais imagens de alteridade para os sul-coreanos por muitos anos tem sido o Japão. Atitudes em relação ao Japão como um “outro” são complexas. No nível mais básico, os dois países têm uma longa história de hostilidade alimentada por memórias de invasão e opressão colonial, ou falta de vontade de assumir todo o mal que foi causado à nação coreana. Tal como o eufemismo no próprio nome *mulheres de conforto* para designar a escravidão sexual – tráfico de crianças e mulheres com fins sexuais – que ocorreu com patrocínio estatal do Japão Imperial, nas décadas de 1930 e 1940, tanto no Japão quanto em seus territórios ultramarinos e zonas de guerra, esse continua sendo um dos maiores exemplos do século XX da prática brutal de escravidão sexual militarizada patrocinada pelo Estado.

¹⁰ The Korean Provisional Government, the Birthplace of the Korean Independence Movement. *Arquivos Presidenciais da Coreia*. Disponível em: <<http://19together100.pa.go.kr/eng/lay2/S79T82C89/contents.do>>. Acesso em: 2 fev. 2024. Este site é composto pelos Registros Presidenciais mantidos e gerenciados pelos Arquivos Presidenciais da Coreia, com o propósito de garantir o direito do povo à informação.

A questão das *mulheres de conforto* tem sido fonte de tensão e disputas diplomáticas entre o Japão e a Coreia do Sul, especialmente em relação ao reconhecimento da responsabilidade histórica e à compensação às vítimas. A posição do Japão sobre o assunto tem sido um ponto de contenda, com alguns expressando arrependimento, mas frequentemente evitando um pedido de desculpas completo, enquanto outros negam ou minimizam a extensão da coerção envolvida. A Coreia do Sul, juntamente com defensores e sobreviventes, tem consistentemente instado o Japão a assumir sua responsabilidade, fazendo um pedido de desculpas sincero e oferecendo compensação às vítimas sobreviventes. A questão tem levado a relações diplomáticas tensas entre os dois países e continua sendo um tema delicado com implicações para a memória histórica, reconciliação e direitos humanos. Esforços para abordar e resolver a questão das *mulheres de conforto* continuam por meio de várias iniciativas, incluindo negociações e campanhas de conscientização internacional (MIN, 2003).

2.1.2. Coreia sob a ocupação dos Estados Unidos (1945-1948)

Durante os últimos dias da Segunda Guerra Mundial, a União Soviética declarou guerra ao Japão e invadiu a região da Manchúria até a Coreia. Nesse momento, o Japão, que já se encontrava esgotado pela guerra prolongada contra os Estados Unidos – inclusive o lançamento das bombas atômicas sobre Hiroshima e Nagasaki em 6 de agosto e 9 de agosto, respectivamente –, rendeu-se incondicionalmente em 15 de agosto de 1945, e esse dia foi tão significativo para os coreanos que se tornou uma das celebrações nacionais, *Kwangbokchol*, para comemorar a libertação e a independência da colonização japonesa.

Porém, a euforia da libertação não durou muito. De acordo com a proposta de divisão da península em Coreia do Norte e Coreia do Sul – resultado da vitória dos Aliados na II Guerra Mundial, que obteve a oposição de quase todos os coreanos –, os Estados Unidos e a União Soviética concordaram em ocupar temporariamente o país com tutela sobre a zona demarcada de controle ao longo do paralelo 38. Foi uma decisão humilhante, e a recepção calorosa inicial às tropas americanas como libertadores foi arrefecendo. Economicamente, as adversidades foram agravadas pelo fato de que a maioria das minas e das indústrias coreanas era operada pelo Japão, e a divisão do país, que resultou em duas Coreias, complicou o quadro. Ocorriam paradas temporárias de energia elétrica regularmente, pois era fornecida pelo Norte,

e por isso a escuridão ocasional era algo muito comum na vida dos sul-coreanos. Além da energia elétrica, o Sul dependia de outras fontes, pois as indústrias pesadas estavam localizadas no Norte – zona sob a tutela da União Soviética. A situação intensificou-se pela escassez de alimentos, de outras *commodities* e pela inflação galopante seguida de desemprego (STUECK, 2002, pp. 61, 67, 71).

A conjuntura desses fatores ocasionou greves, paralisações recorrentes e manifestações contra as políticas do governo militar estadunidense. Consequentemente, os coreanos viviam desiludidos com os líderes políticos que ofereciam novas maneiras de resolver o problema coreano difundindo a falsa esperança de que viria a ser livre e independente no devido tempo.

2.1.3. Guerra da Coreia (1950-1953)

A invasão por parte da Coreia do Norte sobre a Coreia do Sul, em junho de 1950, provocou a Guerra da Coreia, com término em 1953, ocasionando a morte de um milhão de civis sul-coreanos. Nessa guerra, o Sul perdeu parte do território, então nas mãos do exército norte-coreano, o que provocou imediata intervenção e apoio militar dos Estados Unidos e do Conselho de Segurança da ONU, que temiam que a sua inação na Coreia fosse interpretada como apaziguamento contra a presumida agressão comunista em outras partes do mundo, sendo esse o único acontecimento imprevisto que complicou a estratégia da Coreia do Norte. Em 26 de junho de 1950, o americano Truman ordenou o uso de aviões e de navios de guerra americanos contra as forças norte-coreanas, e logo as tropas terrestres dos Estados Unidos foram despachadas. O Norte comunista tinha apoio da China e da União Soviética, que também despacharam a força aérea para Manchúria, fornecendo armas, tanques, combustível, alimentos, medicamentos e outros materiais militares (STUECK, 2002, p. 149).

A guerra terminou com a ameaça do governo norte-americano em usar armas nucleares contra o Norte, caso a guerra não fosse finalizada, com rendição norte-coreana e uma proposta de paz das Nações Unidas, mantendo a zona de divisão das duas Coreias. Portanto, no dia 27 de julho de 1953, foi assinado o tratado de paz e, então, o fim da guerra, porém com duas Coreias, que permanecem assim até os dias de hoje. Os conflitos geopolíticos continuam atualmente, e o regime comunista perdura no Norte, enquanto o Sul segue o sistema capitalista.

A guerra deixou marcas indelévels na península coreana e no mundo que a rodeia, assim como a frustração e a esperança de libertação e unificação pacífica, importante nos assuntos coreanos. Os problemas de identidade cultural estão intimamente ligados à tragédia da divisão da Coreia em dois países hostis. Muitos membros da nova geração de sul-coreanos, nascidos após a Guerra da Coreia, abraçam a causa da *t'ongil*, ou a reunificação, e acreditam ser das superpotências – Estados Unidos e União Soviética – a culpa da divisão nacional da Coreia. A forte presença dos Estados Unidos no governo sul-coreano tem sido citada como uma das principais razões para a falta de melhoria nas relações Norte-Sul. Enquanto a maioria dos sul-coreanos permanece suspeitando dos norte-coreanos, e vice-versa, muitos sul-coreanos também compartilham os sentimentos expressos por Kim Chi-ha¹¹, para quem a divisão das duas Coreias em Coreia do Norte e Coreia do Sul guarda um sentimento de separação imposta que permanece como destino inalterável oprimindo todos os coreanos.

2.1.4. Bandeira da República da Coreia

A bandeira e o hino nacional da Coreia, com seus símbolos de equilíbrio, harmonia e resistência, são elementos fundamentais na formação e preservação da identidade nacional coreana, transcendendo adversidades históricas e unindo o povo em torno de valores compartilhados.

A bandeira da República da Coreia – ou *Taegeukgi*¹² – tem fundo branco e um círculo dividido, horizontalmente, em duas partes (como o símbolo de *Taiji*¹³) no centro. A parte superior vermelha representa as forças cósmicas proativas do *yang* e a parte inferior azul representa as forças cósmicas sensíveis do *yin*. As duas forças incorporam os conceitos de um movimento contínuo, o equilíbrio e a harmonia, que caracterizam a esfera do infinito. O

¹¹ Poeta e escritor coreano que criticou e resistiu à ditadura militar na Coreia, entre as décadas de 1960 e de 1970.

¹² 태극기- nome da bandeira sul-coreana. *Taegeuk* (태극) é *Taiji* em coreano.



FONTE: Página NAVER

¹³ *Taiji* (太極) - termo cosmológico chinês para o estado “final supremo” do potencial absoluto e infinito indiferenciado, a unicidade antes da dualidade, a partir do qual o princípio *Yin Yang* se origina. (ROBINET; WISSING, 1990).

círculo é rodeado por quatro trigramas e cada trígama simboliza os quatro elementos universais: Ar, Terra, Fogo e Água, expressando as ideias de opostos e de equilíbrio. As três linhas inteiras no canto superior esquerdo representam o Ar, enquanto as três linhas quebradas, colocadas na diagonal no canto inferior direito, representam a Terra; as linhas que se encontram no canto superior direito, representam a Água; e, no canto inferior esquerdo, representam o Fogo.

Assim como o simbolismo cosmológico na bandeira, o hino nacional *Aegukga*¹⁴ evoca um sentido da identidade nacional do povo coreano e refere-se ao território nacional: Baekdusan¹⁵ - um símbolo da identidade coreano sendo associado à mitologia fundacional do país e à sua história cultural, e da bela terra de Mugunghwa¹⁶.

A bandeira que descreve o princípio *Yin Yang* como um universo em perfeito equilíbrio e harmonia, e o hino nacional, que dá um pertencimento territorial e de resistência, são simbologias da identidade coreana que perpassam a sua história conturbada de invasões e guerras, e, por isso, conclui-se que esses fatores aí contidos são essenciais para a formação da identidade coreana.

2.2. A imigração coreana no Brasil

2.2.1. Projeto de imigração

O processo emigratório Coreia-Brasil tem a ver com o ambiente político que dominava a Coreia durante o pós-guerra. Após a queda do primeiro presidente da República da Coreia, Sungman Rhee, em 1960, os militares tomaram o controle do Estado com um golpe militar (16 de maio de 1961). Esse acontecimento causou, mais uma vez, um ambiente político instável e insegurança na sociedade coreana, pois o povo vivia sob ameaça de outra guerra, motivo que despertou o desejo de saída do país em muito coreanos. Sendo assim, os governantes adotaram

¹⁴애국가 - música de amor e patriotismo, na tradução literal, é o hino nacional da Coreia do Sul.

¹⁵백두산 - uma montanha vulcânica localizada na fronteira da Coreia do Norte com a China. De acordo com a mitologia coreana, é considerado o lugar onde *Tan'gun*, o lendário fundador do primeiro reino coreano, desceu dos céus. Essa associação mitológica liga a montanha às origens da civilização coreana e serve como símbolo da herança e identidade do povo coreano.

¹⁶무궁화 - Rosa de Sharon é considerada a flor nacional da Coreia, adotada pelo governo depois da libertação do domínio colonial japonês. A Rosa de Sharon representa o desejo de desenvolvimento nacional duradouro e prosperidade, pois a flor é forte e sobrevive mesmo quando é transplantada ou cortada para decoração. Símbolo de resistência.

uma política emigratória em nível estatal, visando o controle da densidade demográfica, a solução para o desemprego, a aquisição de moeda estrangeira e a promoção da cooperação com países não comunistas (CHOI, 1991, p. 39). Em 8 de agosto de 1961, logo após o golpe militar, o coronel Jeong In-Gyu encontrou-se com o presidente Jânio Quadros¹⁷, através do presidente da Associação dos Veteranos de Guerra do Brasil, obtendo permissão de entrada a 500 famílias de coreanos no país, nas terras junto ao rio São Francisco (Bahia) e no Mato Grosso. O coronel Jeong ainda demonstrando interesse em viabilizar a imigração dos coreanos no Brasil, com a ajuda de Kim Su-Jo, então presidente da sociedade Cultural Brasil-Coreia, conseguiu a autorização do Instituto Nacional de Imigração e Colonização (INIC) do Brasil para a entrada de mais 116 famílias de agricultores. Oh Eung-Seo, funcionário do departamento trabalhista do Ministério de Saúde da Coreia, foi quem preparou o projeto de emigração na esfera jurídica. No seu mandato, foi criado o Departamento de Emigração, juntamente com a legislação por ele elaborada, e, assim, foi enviada, em 5 de janeiro de 1962, sob sua supervisão e sob o comando do coronel Jeong, uma comissão de caráter oficial, composta por 14 coreanos, com a missão de preparar o local antes da primeira leva oficial. Como resultado, houve, na Coreia, a promulgação da Lei de Emigração, em 9 de março de 1962, e a instalação da Embaixada da Coreia no Rio de Janeiro, em 11 de julho de 1962, que são fatores primordiais para o início das levas de imigrantes coreanos em massa no Brasil (YANG, 2011, pp. 145 e 148-150).

Por que o Brasil? O Brasil, conhecido no mundo como um país com maior tolerância para com grupos minoritários raciais e étnicos – se comparado com o Canadá, EUA ou a Austrália – foi avaliado pelos coreanos como destino de emigração. Outro fator atrativo foi o fato de o Brasil ser, na época, o mais industrializado e economicamente desenvolvido, aparentando garantir-lhes um futuro promissor. Além disso, a instalação bem-sucedida dos imigrantes japoneses no país na área agrícola foi ponderada como uma esperança de eles, os coreanos, também se instalarem com sucesso no Brasil (CHOI, 1991; YANG, 2011).

Portanto, no dia 18 de dezembro de 1962, 17 famílias coreanas– 103 pessoas, entre elas 11 ex-militares a serviço da Companhia de Promoção de Cooperação entre Brasil e Coreia– deixam o porto de Busan, na Coreia, e desembarcam no porto de Santos, no dia 12 de fevereiro

¹⁷ Mesmo após a renúncia de Quadros, em 25 de agosto de 1961, o processo para concretizar o projeto de emigração teve continuidade.

de 1963, constituindo-se a primeira leva de imigrantes em massa. E, entre 1963 e 1966, igualmente, outras quatro levas chegaram ao Brasil (YANG, 2011, p. 151).

Tendo estudado o processo migratório, é possível organizar a imigração coreana em fases, como faz Choi (1991, pp. 233-238), e que é apresentado abaixo de forma resumida:

1. 1910-1956: denominada fase pré-imigratória, quando entrou no Brasil um número desconhecido de coreanos naturalizados japoneses, entre 1910 e 1945, e, mais tarde, em 1956, 50 fugitivos da Guerra da Coreia. Esses dois casos ocorreram devido à tragédia da história da Coreia e tornaram-se a força absoluta para adaptação dos imigrantes coreanos que vieram depois. Com o final da guerra, em 1953, alguns capturados pelas tropas da ONU não quiseram voltar para sua terra de origem e, tampouco, permanecer na Coreia do Sul, devido ao choque durante a guerra. Eles abandonaram a nacionalidade coreana e após dois anos de estada na Índia, o Brasil ofereceu-se para acolher os ex-prisioneiros que desembarcaram no aeroporto do Rio de Janeiro, em 6 de janeiro de 1956.
2. 1962: fase de imigração semioficial, em que 14 membros da Primeira Delegação Cultural, ligada à Companhia de Promoção de Cooperação entre Brasil e Coreia, chegaram para estabelecer a forma de trazer mais coreanos.
3. 1963-1971: fase de imigração oficial, quando se registrou a entrada de mais de 1.300 coreanos, em cinco levas de agricultores, que, entre 1963 e 1966, vieram de navio. Em 1971, chegaram de avião 1.400 técnicos contratados através da Companhia Oficial de Desenvolvimento da Coreia no Exterior. Logo, pode-se dizer que a imigração coreana no Brasil se deu oficialmente em 1963.
4. 1972-1980: fase dos indocumentados, anos marcados pela imigração irregular, oriunda de outros países da América do Sul, como Paraguai, Bolívia e Argentina, que mais tarde foram beneficiados pela anistia.

Tabela 1: Total de imigrantes coreanos beneficiados pela anistia

Ano	Número de beneficiados
1969	4.200 (800 famílias)

1981	4.810 (980 famílias)
1989	2.500 (500 famílias)
1998	Aprox. 2.000

Fonte: ABC, 2003, p. 34-35.

5. 1980 em diante: período da “imigração em cadeia”, isto é, a vinda de imigrantes coreanos realizada como resposta a convites recebidos por parte de familiares.

Entrando nos anos 1980, praticamente parou a emigração em massa para dar lugar àquela em que as pessoas foram movidas, sobretudo, por motivos pessoais. Conclui-se, pois, que os fatores de expulsão que empurraram os que emigraram nos anos 1980 e 1990 seriam, antes de ordem pessoal, mais do que nacional. Nos anos 1980, a Coreia tinha uma economia mais sólida em comparação aos anos de guerra, então, o que fez os coreanos dessa época saírem da Coreia rumo ao Brasil foi em razão de já ter parentes no Brasil e também devido à situação financeira ruim que tinham na Coreia, além de ter a imagem do Brasil como “país do futuro”, o que prevalece nas falas dos entrevistados. Nas entrevistas feitas, tanto com imigrantes dos anos 1980 quanto com imigrantes dos anos 1990, nota-se que os motivos são mais ou menos semelhantes, embora haja histórias distintas, como a vinda para o Brasil por vocação missionária. E a escolha da capital paulista se dá pelo fato de ser ela o centro econômico-social do Brasil, logo com maior número de habitantes: “local ideal para estabelecer uma base”, “dificuldade financeira”, “sonho com uma vida mais desafiadora”, “desejo de uma condição melhor para educação dos filhos” (YANG, 2011, p. 320).

2.2.2. A vinda dos coreanos para São Paulo: processo da instalação na cidade e atividades econômicas desenvolvidas pelos imigrantes coreanos

O projeto de migração Brasil-Coreia visava o trabalho na área agrícola, portanto uma mão de obra qualificada, e que não teve sucesso pelos seguintes motivos: terra imprópria para cultivo, infraestrutura e moradia precárias.

Na primeira viagem (5 de janeiro de 1961) de caráter oficial, com 14 integrantes, havia já uma reprovação no relatório do líder da comissão sobre as terras brasileiras: “(...) o governo

brasileiro apontou 32 lugares para os imigrantes coreanos ocuparem e se instalarem, mas essas terras necessitam de muita mão de obra e são exatamente acidentadas. Além disso, o clima não é apropriado para os coreanos. As terras férteis já estão ocupadas pelos japoneses. Por tudo isso, a emigração coreana para o Brasil deve ser mais difícil do que para a Manchúria” (Diário Dong-A, 17/04/1962, apud CHOI, K., 1991, p. 39).

Na entrevista com Julie, ela aponta os motivos pelos quais o projeto de agricultura não deu certo:

Um agricultor na Coreia não tinha poder aquisitivo para bancar essa despesa de vir para o Brasil, então quem conseguiu foi uma camada social mais alta que tinha poder aquisitivo maior e que nunca foi agricultor. Segundo motivo, que é diferente da imigração japonesa, a fazenda que adquirimos era improdutiva. Contando a minha família, vieram 53 famílias e mais 13 famílias na segunda remessa, total de 66 famílias. Essas 66 famílias compraram a Fazenda Santa Maria, em Ponta Grossa, Paraná, através do lobista coreano que intermediou o governo brasileiro e as 66 famílias. Quando chegamos ao Brasil, descobrimos que a terra era improdutiva. Nesse intervalo, muitas famílias abandonaram as fazendas e vieram para São Paulo. (Entrevistada Julie).

A colonização agrícola, intenção inicial dos dois governos, não ocorreu conforme o esperado, pois, na prática, os coreanos imigrantes eram ex-militares, de classe média e alta, portadores de certo grau de instrução e com experiência profissional como comerciantes. Além da terra imprópria e da mão de obra não qualificada para a agricultura, os primeiros imigrantes coreanos foram vítimas de um ato fraudulento de Kim Su-Jo¹⁸, que modificou o local de recebimento dos imigrantes coreanos, por interesse próprio. Em vez de levá-los para o Capão Bonito, o local obtido por autorização pelo coronel Jeong In-Gyu, no último momento, Kim Su-Jo mudou para Miracatu, ambas em São Paulo. Essa fazenda tinha sido apontada pela Embaixada Coreana como inapropriada, visto que não havia infraestrutura para agricultura e moradia, e o governo coreano somente autorizava a emigração para o Brasil com documentos que comprovassem a aquisição dos terrenos. Diante disso, os imigrantes

¹⁸ Era quem conduzia os trâmites legais no Brasil para conseguir a aprovação do governo brasileiro.

chegaram em situação vulnerável, pois a ação do lobista Kim Su-Jo dificultou que eles se instalassem no terreno pelo qual já haviam pagado e nele fixar domicílio para cultivar a lavoura (CHOI, 1991, pp. 53, 55-56).

Saindo das fazendas e chegando a São Paulo, os imigrantes coreanos se instalaram nos bairros da Liberdade e da Mooca. Como muitos japoneses já estavam estabelecidos na Liberdade, conhecido como “bairro japonês”, isso possibilitou que alguns imigrantes coreanos que falavam japonês pudessem se comunicar com os imigrantes japoneses, conseguindo assim sua cooperação. Quanto ao bairro da Mooca, um ponto de acolhimento para imigrantes em São Paulo, especificamente os imigrantes italianos, e que teve relevância no desenvolvimento industrial e comercial da cidade da virada do final do século XVIII até o início do século XIX, foi escolhido porque o bairro da Liberdade vinha se tornando muito povoado a ponto de não poder mais abrigar novos moradores. Então, assim, nasce a “Vila Coreana”, que ficava entre as ruas Glicério e Conde de Sarzedas. Como alguns imigrantes coreanos falavam japonês por conta da colonização japonesa na Coreia por 35 anos, conseguiram auxílio tanto econômico como emocional dos japoneses. Para muitos deles, que não dominavam o idioma português, essa era a opção disponível à época (YANG, 2011, p. 163).

São Paulo e a região do ABC são locais que têm maior concentração de imigrantes coreanos. Na cidade de São Paulo, os bairros de Higienópolis, Perdizes, Santana, Aclimação, Vila Mariana e Mooca são aqueles que concentram maior número de imigrantes coreanos atualmente, ao lado do Bom Retiro. O avanço para essas regiões consideradas as mais nobres de São Paulo começaram na segunda metade de década de 1970. Observa-se que muitos que têm residência nesses bairros ainda mantêm seu negócio no ramo de moda, na maioria dos casos no Bom Retiro e Brás.

Depois do insucesso no segmento rural, percebe-se que para muitos coreanos que não dominavam o idioma português as opções disponíveis estavam nas atividades comerciais em que pudessem aplicar a experiência adquirida na Coreia.

No fim da década de 1960, aqueles que tinham um capital guardado abriram charutarias ou pequenas mercearias em locais onde estavam concentrados imigrantes japoneses. E, aqueles que não tinham capital para investir, compravam verduras e frutas nos mercados da madrugada e as vendiam na rua.

Em torno dos anos 1970, aqueles que viviam da venda de produtos relacionados à fabricação de roupas, ao conseguir juntar dinheiro com essa atividade, alugaram lojas em seu próprio nome nos bairros Brás e Bom Retiro, dando entrada no ramo da confecção, mais próspero, como os pais da Julie, em 1976. O uso da mão de obra familiar, principalmente na área de confecção, era uma opção, porque como ainda não tinham familiaridade com o idioma e a cultura brasileira, muitas vezes se dedicavam a atividades comerciais em que pudessem aplicar a experiência adquirida na Coreia, o que era suficiente para garantir apenas a subsistência.

Os imigrantes coreanos penetraram no ramo até então considerado monopolizado pelos imigrantes judeus e árabes no Brasil. E, dentro da estrutura vertical de divisão de mão de obra formada no ramo de confecção, os imigrantes coreanos conseguiram ocupar, com sucesso, camada intermediária, e assim formando a base para tornar esse ramo num étnico. (JEON, 1990, pp. 232-233).

A partir dos anos 1980, os coreanos ingressam mais fortemente no ramo de confecção, usando mão de obra familiar. Segundo a pesquisa do Laboratório de Estudos Urbanos – LABURB, mais de 70% da comunidade coreana está envolvida com o ramo têxtil, dominado pelos imigrantes judeus até o início dos anos 1970. O comércio do Bom Retiro conta hoje com 1.800 lojas, 70% das quais controladas por coreanos, isto é, cerca de 1.000 confecções; no bairro do Brás, sua participação é de 20%, ou seja, 800 lojas dos cinco mil estabelecimentos ali existentes. Entre as várias atividades econômicas dos imigrantes coreanos, destacam-se a indústria e o comércio de artigos de vestuário, comércio varejista. A possível explicação pela predileção dos coreanos pela confecção é que a área de confecção, apesar de muitas vezes exigir até vinte horas de trabalho, oferece um retorno rápido de todo esse investimento. Quando se perguntou para Amanda o porquê da escolha de trabalhar no ramo de confecção, ela explica:

Eu entrei no ramo de confecção pois tem um giro maior de dinheiro, e, por conta dos sogros que já tinham loja no Brás, tive uma estabilidade e pude dar continuidade no negócio da família que está há 30 anos nesse ramo. (Entrevistada Amanda).

A confecção, além de ser uma atividade exercida com desenvoltura, tem um giro grande de dinheiro e resultados rápidos, e, por ser um negócio de família, é passada para os filhos e próximas gerações. No caso de Vivi, por exemplo, a avó dela começou com costuras simples e venda de peças de roupas para pessoas físicas e lojas no final dos anos 1970. Dessa forma, ela conseguiu abrir uma loja no Brás e hoje passou o negócio para o seu filho, tio de Vivi. Já a mãe de Vivi, que cresceu em meio à confecção, abriu sua própria loja de moda infantojuvenil (*teens*) e de “modinha” (moda da tendência) feminina juvenil. Antes da implementação da loja em questão, o mercado local carecia de estabelecimentos voltados para o público infantojuvenil. Previamente à pandemia de COVID-19, a empresa mantinha uma matriz e quatro filiais, distribuídas entre lojas de moda infantil e infantojuvenil, totalizando cinco pontos de venda. No entanto, devido a circunstâncias decorrentes da pandemia, hoje a empresa opera com apenas duas lojas.

Atualmente, Vivi e suas irmãs, terceira geração, estão trabalhando no financeiro e na produção, na loja da sua mãe, que pretende passar a loja para as filhas que, por sua vez, pretendem trabalhar no ramo de confecção para a vida toda. Além do mais, Vivi estudou administração e, uma de suas irmãs, moda, ambas na FAAP, e hoje as duas incrementam o negócio da família.

2.2.3. A inserção na cidade através da autobiografia de Julie

O conceito mais intrigante na teoria de Halbwachs (1990) é que cada membro da sociedade contribui para a construção da memória coletiva. Portanto, a memória pessoal, que Halbwachs chama de memória autobiográfica, nunca é verdadeiramente pessoal, pois está sempre conectada à memória do grupo. Assim, através da memória coletiva, os membros de uma sociedade podem relembrar e reviver eventos importantes da história do grupo social ao qual pertencem, como é o caso da memória de Julie, que nos permite compreender a realidade dos imigrantes coreanos no início da imigração e no início da indústria de confecção. E a relação entre a memória coletiva e a comida é profunda e intrincada, como poderá ser visto adiante.

Em 1965, aos três anos de idade, Julie saiu da Coreia com a sua família e chegaram em 1966 ao porto de Paranaguá, no Paraná. Além da família da entrevistada, vieram 53 famílias e mais 13 famílias na segunda remessa de imigrantes, num total de 66 famílias. A informação

dada por Julie está em concordância com o relato da Choi (1991), quando na sua tese escreve sobre as cinco primeiras levadas de imigração coreana em massa. A família da Julie pertence à 5ª leva de imigração.

Como havia uma cota de imigração para agricultores coreanos no Brasil, as famílias coreanas, como a de Julie, compravam o terreno, a casa e a viagem para o Brasil, antes de sair da Coreia. Portanto, quem vinha para o Brasil tinha poder aquisitivo para bancar a despesa, mas, muitas vezes, tinham experiência como comerciantes e não como agricultores, pois segundo a entrevistada, quem conseguiu emigrar foi uma camada social mais alta, consequentemente com poder aquisitivo maior e que nunca foi um agricultor coreano. Porém, ao chegar ao Brasil, descobrem que a terra era improdutivo, além de serem inexperientes no cultivo. Então, por questão de sobrevivência, muitas famílias abandonaram as fazendas e vieram para São Paulo. Esse êxodo foi gradativo e uma minoria que permaneceu nas fazendas se estabeleceu no ramo da avicultura. Já os jovens, praticamente, saíram todos. Resumindo, a imigração coreana em massa com o objetivo de colonização agrícola foi marcada pelo insucesso, devido à mão de obra inadequada ao cultivo, à falta de informação sobre os terrenos comprados e ao *lobby* fraudulento de Kim Su-Jo, descrito no item anterior.

Algumas famílias, como a da Julie, tomaram outro rumo; eles foram para Cuiabá, Mato Grosso, em busca de esmeraldas, pois ouviram dizer que quando “você vai para o Mato Grosso, você chuta esmeralda na rua!”. O pai de Julie era ourives na Coreia e, como tinha conhecimento e técnica de lapidar diamantes e outras pedras preciosas, ponderou que teria oportunidade de trabalho em Cuiabá, mas não foi o que aconteceu. De acordo com Julie, o comércio de pedras preciosas era restrito e estava nas mãos de grandes empresas e desabafou ela: “Fizemos tanta coisa, fizemos feira, pastelaria, nossa, sofremos muito! Lembro que era muito quente e muito longe, eu era pequena... Não foi escolha, foi ato de sobrevivência” (Entrevistada Julie). Quando chegaram, perceberam que era falácia encontrar pedras preciosas tão facilmente e, então, a família, por necessidade de sobrevivência, recorreu a trabalhos informais, como vendedores ambulantes de frutas, pastelarias e engraxates de sapato nas ruas.

Como é a caçula de casa, enquanto os seus pais e irmãos trabalhavam, Julie ia para a escola. Ela lembra que era a única coreana/asiática entre seus colegas brasileiros. Depois de três anos, migraram para São Paulo, pois a situação em Mato Grosso era precária. Quando chegaram à capital paulista, perceberam que aqueles que migraram para a cidade no primeiro

instante, após o fracasso na agricultura, já estavam se estabelecendo financeiramente através da confecção: “Tinha uma ou duas famílias que já tinham oficinas de costura no auge. E como somos da colônia, compartilhavam as informações e então começamos a fazer uma oficina no fundo do nosso quintal” (Entrevistada Julie). A Liberdade, na rua Conde de Sarzedas, foi o bairro onde a família de Julie se acomodou e começou, assim, a oficina no próprio quintal de casa. A sua lembrança do bairro é de que a maioria dos imigrantes coreanos estava concentrada nesse bairro, pois era uma área menos inflacionada, portanto mais acessível.

As recordações de infância da entrevistada, nessa etapa da vida muito pequena, com apenas cinco anos de idade, mostram que o processo de adaptação social dos imigrantes está ligado a uma série de fatores: em primeiro lugar, aos traços físicos de um asiático, depois à estrutura de oportunidades econômicas do país receptor. Estar ligado ao seu próprio grupo étnico pode significar vantagens, ao contar com recursos materiais e morais, mas pode também implicar desvantagens, quando o grupo minoritário conta com poucos recursos e com uma comunidade pouco estruturada.

Como os imigrantes coreanos não tinham familiaridade com o idioma e a cultura brasileira, puderam contar com uma rede de apoio, igrejas e associações comunitárias, como a comunidade japonesa. Na época, como os coreanos não tinham capital para comprar máquinas de costura e de corte, muitos utilizavam as oficinas de costura japonesas ou faziam a costura à mão: “Eu lembro que meu irmão, que enfestava (fazer pilha de tecidos para o corte) e cortava os tecidos de forma manual, sempre estava com a mão faixada ou cheia de bolhas” (Entrevistada Julie).

A dedicação na atividade de costura, aplicando a experiência trazida da Coreia, foi suficiente apenas para garantir a subsistência. A família de Julie, assim como outras famílias coreanas, conseguiu sair da fase de oficina de costura no quintal de casa e abrir uma loja. A família de Julie foi aberta perto do Fórum da Praça João Mendes, na rua Conselheiro Furtado, bairro da Liberdade.

Segundo a entrevistada, havia muitos vendedores ambulantes que iam de casa em casa como representantes dos produtos dos lojistas coreanos. E muitos desses vendedores ambulantes eram os próprios imigrantes coreanos que vieram depois das primeiras cinco levas em massa. Além de trabalhar como representantes, como trouxeram pó de pimenta, pasta de pimenta e outros alimentos típicos coreanos, aos poucos abriram pequenas mercearias e

restaurantes para atender a comunidade coreana. Esses serviços voltados à comunidade coreana foram um meio de saciar a vontade de comer a comida típica da Coreia:

Isso matou um pouco da nossa saudade, pois antes, para fazer *kimchi*¹⁹, como não havia acelga, fazíamos com repolho. Portanto, com o aumento de imigrantes coreanos, os próprios coreanos começaram a produzir e vender comidas típicas coreanas. (Entrevistada Julie).

As famílias como a de Julie, que viviam de costura, conseguiram juntar dinheiro para alugar uma loja em prédios no Bom Retiro, então dominado pelo comércio dos judeus, e, no Brás, pelos imigrantes árabes. Os coreanos “penetraram” no ramo até então monopolizado pelos imigrantes judeus e árabes no Brasil. E, dentro da estrutura vertical de divisão da mão de obra formada no ramo de confecção, os imigrantes coreanos conseguiram ocupar, com sucesso, a camada intermediária, e assim formando a base para tornar esse ramo num étnico” (JEON, 1990, pp. 232-233).

O irmão de Julie foi um dos pioneiros no aluguel de lojas no Bom Retiro, na rua Professor Cesare Lombroso, hoje uma das principais ruas comerciais do bairro. Nessa rua, recorda-se, não tinha nada, só prostitutas e uma fábrica de tecelagem chamada Kachini, principal fornecedor de tecido para os coreanos. Hoje, seu irmão está nos EUA, fazendo parte da segunda leva de imigração do Brasil para os EUA. Ele está dentre os imigrantes coreanos que reemigraram para outros países, sendo destinos mais comuns os EUA e o Canadá.

As lembranças de infância de Julie são bastante nítidas sobre o trabalho na confecção. Ela recorda que, “depois da escola, ia para loja e ajudava dobrando as roupas e, mais tarde, voltava para casa e preparava o jantar para a família”. O significado de crescer em uma família de imigrantes, que trabalha com confecção, é que todos participavam, pois era questão de sobrevivência. Julie aprendeu desde pequena os mecanismos e as técnicas de costura, principalmente com a sua mãe e os seus irmãos. Após se formar na faculdade de letras na USP, foi para Nova York com a sua mãe e estudou moda na Parsons para aprimorar seu conhecimento e entrar no negócio da família, pois a sua mãe, com ajuda do seu irmão mais

¹⁹ Um prato tradicional coreano composto por vegetais (acelga) misturados com pó vermelho, sopa de arroz, alho, cebolinha e outras especiarias, e depois fermentado.

velho, que antes havia imigrado para os EUA, ali abriu sua loja de confecção. Lá Julie conheceu seu atual marido, com quem teve três filhas e, em 1995, voltou ao Brasil e abriram a loja no Bom Retiro onde trabalha até hoje.

A vida religiosa também faz parte do cotidiano de Julie, que é membro de igreja Presbiteriana Unida Coreana de São Paulo, e lembra que os seus familiares foram os primeiros integrantes e fundadores da igreja em 1968. Percebe-se o sentimento de dignidade e boa reputação por estar hoje como membro ativo na igreja, tal como no grupo de coro, líder de fazenda – nome para designar grupos de encontros –, e ao se apresentar como a diaconisa. Apesar das demandas e desafios diários de administrar uma loja e cuidar da família, a vida religiosa e a fé cristã têm um papel fundamental e significativo na vida dela, que descreve sua fé como “o pilar da minha vida” e compara isso à promessa divina feita a Abraão na Bíblia, na qual Deus prometeu a ele uma terra como herança. Essa promessa é vista como uma orientação para a sua própria vida. Em essência, ela está enfatizando que a fé cristã que mantém é o alicerce de sua existência, fornecendo significado, direção e propósito à sua vida cotidiana. A referência à promessa feita a Abraão sugere que essa fé também é vista como uma promessa de um futuro melhor e mais significativo, uma fonte de esperança e orientação espiritual em meio às complexidades da vida. Dessa forma, a fé cristã é a base que dá equilíbrio e direção à vida de Julie, mesmo em meio às pressões e obrigações do dia a dia.

Outro relato revela que um dos elementos mais significativos e gratificantes na vida dessa mãe é ter dado permissão às suas três filhas para que fossem estudar nos Estados Unidos, podendo, conseqüentemente, construir um futuro melhor do que o dela própria. O orgulho que sente em relação a isso é evidente. Todas as suas três filhas atualmente residem nos Estados Unidos e têm cidadania americana, o que indica que elas conseguiram se estabelecer e prosperar nesse país. Isso é visto como um testemunho do esforço e do sacrifício feitos por seus pais para proporcionar-lhes essa oportunidade. A mãe, Julie, também menciona que ela e seu marido estão temporariamente no Brasil com o objetivo de “girar a loja”, ou seja, cuidar dos negócios da família enquanto estão no país. Isso sugere que eles estão se esforçando para garantir um futuro confortável para si mesmos e, ao mesmo tempo, aliviar suas filhas de qualquer pressão financeira, permitindo que sigam seus próprios caminhos e objetivos nos Estados Unidos. Além disso, ela e seu marido têm planos de se aposentar nos Estados Unidos,

indicando que desejam aproveitar os frutos de seu trabalho árduo e proporcionar uma vida confortável e tranquila para si mesmos no país onde suas filhas construíram suas vidas.

No cerne dessa narrativa está o desejo de proporcionar um futuro promissor para suas filhas, profundamente impulsionado pelo amor incondicional que essa mãe sente. O desejo de oferecer oportunidades e um padrão de vida melhor do que o que ela própria experimentou é algo profundamente enraizado na cultura coreana. Assim como muitos pais coreanos, essa mãe está disposta a fazer sacrifícios significativos em sua própria vida para garantir que suas filhas tenham as melhores oportunidades possíveis. Esses sacrifícios incluem trabalhar incansavelmente para administrar um negócio familiar e, inclusive, a decisão de se aposentar em um país estrangeiro, os Estados Unidos, onde suas filhas escolheram viver. Nesse contexto, a história dessa mãe, mesmo particular, se torna um exemplo recorrente de como o amor pela família e o desejo de garantir um futuro brilhante para os filhos, muitas vezes, transcende fronteiras e se traduz em ações concretas de sacrifício e dedicação. É uma narrativa que destaca a importância dos valores familiares e da educação na relação profunda entre pais e filhos na cultura coreana.

2.2.4. Importância de família e igreja: a relevância da igreja na inserção dos coreanos

Nos últimos três séculos, devido à influência do cristianismo, o monoteísmo tornou-se uma característica importante da paisagem religiosa da Coreia. São mais de 78 mil igrejas protestantes e 1.600 igrejas católicas na Coreia, com somente cerca de 27 mil centros de culto budista, quando menos de 30% da população sul-coreana é cristã e a maioria se diz budista. Segundo os livros e as pesquisas sobre a imigração coreana no Brasil, a atuação das igrejas protestantes é fundamental na estruturação da comunidade coreana em São Paulo. Grande parte dos imigrantes das primeiras cinco levas eram principalmente protestantes, e fundaram a primeira Igreja Presbiteriana Unida Coreana de São Paulo. Hoje há uma igreja católica, um templo budista e 49 igrejas protestantes, entre elas a Adventista do Sétimo Dia, Testemunha de Jeová, Metodista, Igreja do Evangelho Completo, Pentecostais, Presbiteriana e seus subgrupos. Cerca de 100 missionários coreanos atuam no Brasil e há aproximadamente 10 seminários²⁰.

²⁰ SILVA, Sylvania Maria Portela. O papel das igrejas protestantes na formação das redes sociais da comunidade coreana no Brasil.

Disponível em: <http://www.abep.nepo.unicamp.br/encontro2008/docspdf/ABEP2008_1318.pdf>. Acesso em: 17 ago. 2016.

Através do projeto de iniciação²¹, foi possível identificar, além de motivos de dificuldade financeira, os grupos de sul-coreanos que imigram para o Brasil com a vocação religiosa, como pastores de igrejas coreanas em São Paulo ou como missionários nos campos missionários que estão espalhados pelo Brasil inteiro. Todos os entrevistados do projeto já frequentaram ou são membros da igreja e participam das atividades de forma ativa. Foi citado pelos integrantes a igreja como o lugar de lazer e onde se sentem bem recebidos, pois participam de atividades como coral e ministério infantil, e, nas igrejas onde há membros de diferentes etnias, a igreja é o local onde os sujeitos se reúnem com outros membros da mesma crença e é o espaço onde os coreanos conseguem assimilar e se relacionar com os brasileiros. As igrejas coreanas, portanto, se apresentam como fortes agentes de socialização e segregação, favorecendo a preservação dos elementos de cunho cultural coreano. Durante visitas ao templo budista e à Igreja Presbiteriana Unida, destaca-se a prática de servir almoços coreanos após os cultos. Esse é um exemplo interessante de como as instituições religiosas podem desempenhar um papel significativo na manutenção e transmissão de tradições culturais dentro de uma comunidade, mesmo fora do contexto geográfico original.

Servir alimentos tradicionais após os cultos não apenas promove um senso de comunidade e confraternização entre os membros da igreja, mas também ajuda a manter e transmitir os costumes e sabores da cultura coreana para as gerações mais jovens e para aqueles que podem estar distantes de seu país de origem. Além disso, refeições compartilhadas após os cultos podem fortalecer os laços sociais entre os membros da comunidade, proporcionando um espaço para conversas informais e interações sociais além do aspecto religioso. Esse tipo de prática também pode desempenhar um papel na integração de novos membros ou visitantes à comunidade da igreja, como observado durante a visita, oferecendo-lhes uma experiência autêntica da cultura e da hospitalidade coreanas. Em um mundo cada vez mais globalizado, onde as pessoas muitas vezes estão distantes de suas raízes culturais, esses tipos de práticas podem ajudar a manter uma conexão viva com a identidade cultural e étnica de uma comunidade.

O mundo da igreja, com seus valores e personagens, faz parte da vida dos imigrantes desde a infância, marcada pela participação em diversos grupos, à medida que aumenta a

²¹ BAE, Ester. *Territórios e Fronteiras da Alteridade: uma análise dos processos de segregação, vulnerabilidade e interculturalidade de imigrantes asiáticos em São Paulo*. 2015.

idade. E a igreja é o lugar de encontro e que dá suporte emocional, espiritual, social e econômico aos imigrantes. Os universitários e os jovens de modo geral frequentam para encontrar os amigos de infância e para procurar o parceiro e assim realizar casamento entre os membros da igreja. Como foi expresso por Vivi, a preferência por parceiro da mesma cultura entre os seus amigos coreanos é prevalente. A par disso, as instituições religiosas e os seus devidos programas ajudam a integração dos imigrantes. Além de se sentir bem recebidos, muitos dos recém-imigrantes coreanos procuram as igrejas em busca de assistência e auxílio no primeiro momento. Sendo assim, a religião é um meio de conservação de identidade dos coreanos – a fé protestante – e forma de segregar cada vez mais em comunidade religiosa fechada em São Paulo.

Nota-se nos depoimentos das mulheres coreanas e membros das igrejas evangélicas, o apoio emocional recebido no processo de adaptação à vida no Brasil, demonstrando a relevância da igreja e da fé em Jesus para recuperação de doenças como a depressão; a religião cristã dá o parâmetro e sentido da vida para muitas delas. Ainda, uma vez que casa, independente da sua fé, as mulheres começam a frequentar instituições religiosas que são do marido. Por sua vez, Julie cresceu na igreja católica, mas depois de casar-se com um homem de fé protestante, começou a frequentar a igreja evangélica.

Embora haja maior visibilidade da mulher na esfera pública hoje, em comparação ao período da dinastia *Joseon*, devido ao impacto do envolvimento das mulheres nas manifestações religiosas sul-coreanas, a desigualdade de gênero persiste, pois é derivada de ideologias profundamente patriarcais com papéis de gênero específicos. O cruzamento da proposta evangélica sobre o papel da mulher como parceira de Deus – aquela que dá à luz os filhos espirituais do Senhor, que tem a responsabilidade de criar os filhos para servir o Senhor e guardar os seus mandamentos – com a postura do seu próprio marido não contribui para que seja diferente: o que se espera da mulher, tanto no mundo religioso quanto no patriarcalismo, é obediência, submissão e virtude no cumprimento do seu dever.

A percepção do peso da religião ficou evidente na convivência com as mulheres imigrantes coreanas casadas que, segundo o relato pessoal de uma delas, o motivo de não se divorciar do marido, que por sua vez é coreano, e com quem tem filhos, é por ser a sua “cruz” que precisa ser carregada. Essa racionalização, que parte da interpretação dos princípios bíblicos, demonstra que a religião é fonte de concepções de mundo e reguladora das condutas

individuais na vida social. A religião protestante, segundo Weber (2004), teve um papel fundamental no processo de racionalização no desenvolvimento da sociedade capitalista e percebe-se então que é imprimida nas mulheres, como a citada acima, que consideram o divórcio como uma conduta contrária à virtude e resta então a elas fazer escolhas morais levando em conta as consequências de sua ação. Mesmo entre as famílias coreanas que não são fiéis a crenças e dogmas, a organização social se funda na crença de uma vida póstuma predeterminada por deus, que se assemelha com a formação patriarcal tradicional.

Contudo, apesar dos avanços na visibilidade feminina, desafios persistentes relacionados à desigualdade de gênero influenciam as comunidades, com a religião moldando escolhas morais e condutas individuais, qual está desenvolvido no Capítulo 6. Assim, as igrejas emergem como forças coesas, conservando a identidade coreana enquanto formam comunidades religiosas unidas em São Paulo.

3. Referencial teórico

3.1. A construção social da realidade: uma análise fenomenológica da sociologia do conhecimento

O mundo da vida cotidiana não somente é tomado como uma realidade certa pelos membros ordinários da sociedade na conduta subjetivamente dotada de sentido que imprimem a suas vidas, mas é um mundo que se origina no pensamento e na ação dos homens comuns, sendo afirmado como real por eles. Antes, portanto, de emprendermos nossa principal tarefa devemos tentar esclarecer os fundamentos do conhecimento na vida cotidiana, a saber, as objetivações dos processos (e significações) subjetivas graças às quais é construído o mundo intersubjetivo do senso comum. (BERGER; LUCKMANN, 2004, p. 36).

A construção social da realidade é um conceito central em sociologia, entendido como o processo pelo qual as pessoas criam continuamente, por meio de suas ações e interações, uma realidade compartilhada que é experimentada como objetivamente factual e subjetivamente significativa. Os mundos sociais não são simplesmente dados, nem naturais nem totalmente determinados, são construídos e transmitidos por sujeitos. O que não se aprende pelos próprios sentidos, aprende-se através da interação com os outros seres humanos. Até mesmo os próprios

sentidos e a razão são altamente moldados pelo que as outras pessoas dizem ou pelo que se lê. Portanto, esta pesquisa toma a fenomenologia como metodologia oposta ao essencialismo filosófico, privilegiando a reflexão de um objeto de estudo em relação com outros, tomando a realidade social não como um objetivo dado, mas, sim, um produto da atividade humana e do acordo coletivo dos indivíduos que criam e sustentam a realidade por meio de significados, símbolos e interações sociais compartilhados. Assumindo que a realidade social é nada etérea, construída por meios de processos contínuos de interação e interpretação, pode ser desconstruída e reconstruída.

Quando são estudados os autores então considerados clássicos na sociologia, Marx e Weber, observa-se que todos eles partem de uma concepção ontológica da realidade social em que o ser social produz suas próprias condições objetivas e subjetivas de existência. Marx (2001), com a influência da dialética hegeliana, que fez a análise materialista do capitalismo e da luta de classes partindo do homem natural²² e criticando o ponto de partida hegeliano, não considerou o homem em busca da perfeição²³ em direção à autorrealização do Espírito Absoluto, rejeitou a ideia de um progresso predeterminado ou teleológico hegeliano. E Weber (1977) observa que, tanto para a sociologia quanto para a história, o objeto de conhecimento é o complexo de significados subjetivos da ação, assentando nessa base a constituição da realidade social, ao destacar a inevitável parcialidade do conhecimento. Tal postura derivada da já admitida por Kant, por sua vez, enxergou o limite do conhecimento, pois é a razão que ordena e dá forma às sensações, sem o que não seria possível formar conceitos que orientam a parcialidade da construção do objeto. A realidade é multifacetada e a contribuição de Weber é a compreensão do que é cultura, pois é a partir da compreensão e da interpretação dos fenômenos da realidade, construída pelo sujeito que ela é concebida, ou seja, fenômenos culturais produzem significados. Com essa postura epistemológica Weber aproxima o mundo teórico à fenomenologia, ao fazer um estudo interpretativo da cultura. Fenomenologia,

²²Marx entende que o ser humano se constitui como ser social por meio de suas atividades de trabalho, e toma-se o homem natural como um ser vivo com poderes vitais e habilidades instintivas que geram relações entre eles e a natureza ao produzirem seus meios de existência. Em *Ideologia Alemã* (1845), afirma que o primeiro fato histórico é o reconhecimento de que o homem é ser de necessidade: “Cada um isola um aspecto do sistema hegeliano e o faz voltar-se ao mesmo tempo contra todo o sistema e contra os aspectos isolados pelos outros. Começou-se por escolher categorias hegelianas puras, não falsificadas, tais como a substância, a consciência de si, para mais tarde profanar-se essas mesmas categorias, com temas mais temporais, como o Gênero, o Único, o Homem etc.” (1845, p. 7).

²³Desmitificando o homem como criação de Deus, anunciando o Deus como criação do homem.

portanto, de forma abreviada e preliminar, é uma posição teórica que trabalha com o conhecimento construído pelo sujeito. Em Weber é o indivíduo o portador da conduta cheia de significados, e é possível, pela compreensão, acessar o mundo fenomênico.

Visto que nos dois autores a alteridade – o reconhecimento do outro, da qualidade do que é do outro e que o outro tem cultura singular, que os outros pensam, agem e entendem o mundo de sua própria maneira – é parte da construção da realidade social. O método em Marx é de um movimento dialético que parte da sua concepção ontológica da realidade social, em que o ser social produz suas próprias condições objetivas e subjetivas de existência. Já o Weber, o estudo da sociedade se constitui como uma ciência interpretativa, ou seja, uma ciência hermenêutica que se compreende pela interpretação da ação social nos termos weberiano, para explicar causalmente as suas origens e seus efeitos. Consequentemente, a ação social é uma conduta significativa voltada para seu semelhante, na qual a facticidade objetiva é o reflexo do significado subjetivo que transforma a realidade. Assim sendo, trata-se aqui da investigação sobre a maneira pela qual essa realidade é construída, e como se torna norma e conduta na consciência dos indivíduos, e, para fazer essa investigação, segundo afirmam Berger e Luckmann, é tarefa da sociologia do conhecimento acessar o mundo fenomenológico.

A raiz epistemológica da fenomenologia é iniciada nas ciências filosóficas, como descrito acima. No entanto, Edmund Husserl (1973), que dá continuidade a essa metodologia, fundamenta seus estudos no conhecimento dos fenômenos científicos, afirmando que o mundo só pode ser compreendido a partir da forma como se manifesta, ou seja, é o estudo das essências, a essência da percepção e a essência da consciência, nele prevalecendo a descrição da experiência tal como ela é. A experiência vivida é moldada pela consciência, que desempenha um papel fundamental na atribuição de significado às coisas. Nessa perspectiva, a compreensão do mundo é intrinsecamente ligada à consciência, e tudo o que se sabe, mesmo por meio da ciência, deriva de uma missão dada pela experiência direta com o mundo. Sem essa vivência, os símbolos e os conceitos da ciência perderiam seu significado, pois é a interação direta com o mundo que fornece o contexto e a base para a construção do conhecimento. Assim sendo, a consciência é a lente através da qual se interpreta e se atribui significado às informações, sendo a experiência fundamental para a compreensão de qualquer conhecimento, inclusive o científico (MERLEAU-PONTY, 2018, pp.1-3).

Argumenta Merleau-Ponty que Husserl destaca o protagonismo do sujeito em relação ao objeto, quando enfatiza que a consciência do sujeito é intencional e essencial para o conhecimento. Husserl ressalta a importância da consciência ao proporcionar uma certeza absoluta de si para si mesma, sendo a base sem a qual nada existiria. Essa abordagem representa uma contribuição significativa ao negar a concepção tradicional que considera a consciência como algo independente do sujeito pensante ou como uma entidade vazia a ser preenchida. Husserl argumenta que sujeito e objeto estão interligados, formando uma unidade, e cabe ao sujeito, através da análise reflexiva fundamentada em sua experiência do mundo, reconhecer o próprio pensamento como algo inalienável. Destaca a importância da consciência pré-pessoal na comunicação, cuja compreensão não apresenta problemas. O sujeito, ao realizar a análise reflexiva, percebe que seu campo perceptivo se preenche continuamente com reflexos e impressões táteis, fundamentadas na coerência intrínseca das representações conhecidas e daquelas que não são diretamente percebidas. Husserl rejeita o idealismo ao considerar o mundo como a soma de processos interligados por relações de causalidade, salientando que a consciência, por meio das percepções, é o instrumento que elimina qualquer forma de idealismo, revelando-se como parte integrante da realidade observada, não apenas uma representação isolada (MERLEAU-PONTY, 2018, pp. 87-90).

Assim, a concepção de realidade está em constante construção, e a abordagem baseada em facticidades representa um caminho oposto à busca por uma transparência absoluta. Essa metodologia considera o real como um processo contínuo, permeado por uma série de percepções que cabe ao sujeito observador reconstruir a partir de seus resultados. Conforme observado por Merleau-Ponty, o real deve ser descrito, não construído ou constituído, refutando a ideia de tomar a essência como objeto, que se assemelha a um estudo positivista. O propósito da fenomenologia, conforme proposto por Husserl e seus seguidores, como Merleau-Ponty, é explorar a essência como meio de compreender verdadeiramente o que ela significa para nós, antes de qualquer tematização. A análise da essência, segundo essa perspectiva, implica afirmar que ela não é automaticamente considerada verdadeira, mas, sim, determinada por nós como a capacidade de atingir a verdade. Essa abordagem destaca a importância do papel ativo do sujeito na construção do conhecimento (MERLEAU-PONTY, 2018, pp. 14-17).

Nesse contexto, a visão de Berger e Luckmann sobre a sociologia do conhecimento deixa evidente que a realidade do cotidiano é moldada pela atribuição de significado subjetivo

às vidas das pessoas por meio de suas ações e pensamentos. Assim, ressaltam a ideia de que o mundo tem sua origem nos pensamentos e nas ações cotidianas dos indivíduos, e que tais ações e pensamentos reafirmam essa realidade por eles experimentada. Diante disso, torna-se essencial esclarecer os fundamentos do conhecimento na vida cotidiana, considerando as externalizações dos processos subjetivos que contribuem para a construção do mundo intersubjetivo do senso comum (2004, p. 36).

O termo sociologia do conhecimento, influenciado pelos estudos da fenomenologia, foi forjado pelo filósofo Max Scheler na década de 1920, na Alemanha, e teve origem em uma singular situação da história intelectual alemã e em determinado contexto filosófico. Para Scheler, o conhecimento humano se dá em sociedade, porém, como uma experiência individual segundo a ordem de significação para cada sujeito. Essa ordem, embora relativa a uma particular situação sócio-histórica, aparece ao indivíduo como o modo natural de conceber o mundo, o que foi nomeado por Scheler como a *relativa e natural concepção do mundo*²⁴ de uma sociedade, o conceito que é considerado, conforme Berger e Luckmann, como central na sociologia do conhecimento.

A realidade é relativa, pois o que é real para um pode não ser real para o outro. É o sujeito que constrói a realidade segundo o conhecimento e significado que projeta na sua ação e realidade, portanto a realidade difere de acordo com o contexto social específico e a relação do sujeito com tal contexto. E é a sociologia do conhecimento que estuda esses diferentes conhecimentos e o percurso feito para serem socialmente estabelecidos como realidade. A sociologia do conhecimento estuda como o conhecimento humano se desenvolve, se transmite e se mantém em situações sociais e procura compreender o processo pelo qual isso se realiza, de tal maneira que o conhecimento se solidifica em realidade para o sujeito. Nas próprias palavras de Berger e Luckmann (2004, p. 14), “a sociologia do conhecimento diz respeito à análise da construção social da realidade”. Dessa forma, a questão sociológica não é conhecer o que é real, nem mesmo como sabemos o que é real, mas como algo pode ser aceito como real.

A contribuição de Peter Berger para os estudos contemporâneos de sociologia e para a teoria da sociologia do conhecimento reflete uma influência significativa de diversas tradições

²⁴ p. 21, 2003

filosóficas, entre as quais se destaca a filosofia hegeliana. Embora as ideias e teorias desenvolvidas por Peter Berger e Thomas Luckmann não sejam diretamente derivadas de Hegel, é perceptível que determinados aspectos do pensamento hegeliano exerceram impacto sobre suas obras. Uma influência particularmente notória de Hegel sobre Berger e Luckmann emerge na compreensão que esses autores têm da subjetividade e da construção da realidade. O conceito hegeliano de autoconsciência e o desenvolvimento dialético da subjetividade ressoam de maneira proeminente na exploração desses estudiosos, que são reconhecidos como fenomenólogos da construção social da realidade. A ênfase de Hegel no papel crucial do reconhecimento e da intersubjetividade na formação do eu alinha-se com o argumento central de Berger e Luckmann, que postula que a realidade não é uma essência fixa, mas, sim, uma contínua construção reproduzida por meio de processos interativos e interpretativos constantes. Os dois autores propõem um processo de três etapas, denominadas exteriorização, objetivação e internalização, através das quais a realidade social é moldada. De acordo com essa perspectiva, o indivíduo, dotado de significado, exterioriza sua subjetividade e modo de existir no mundo social, simultaneamente internalizando-o como uma realidade objetiva. Esses três movimentos ocorrem de forma dialética e simultânea, sem seguir uma ordem sequencial de tempo. Portanto, torna-se imprescindível considerar o ser humano como um ser social, dotado de uma predisposição para a sociabilidade. A condição de fazer parte da sociedade é construída ao longo da vida, sendo um processo contínuo que reflete a interação dinâmica entre o indivíduo e o contexto social no qual está inserido (BERGER; LUCKMANN, 2004, pp. 32-36).

O ponto inicial desse processo dinâmico da dialética é a assimilação, isto é, compreensão de nossos semelhantes, proposta no mundo e em seguida, dando significado, apreensão ou interpretação imediata de um acontecimento objetivo como dotado de sentido, que os autores nomeiam de interiorização. Ao compreender os processos subjetivos dos outros, o ser individual compreende o mundo em que vive e que absorve, tornando-o próprio, e somente assim o indivíduo se torna membro da sociedade. Dessa forma são apresentados dois momentos da socialização: a primária e a secundária, distinguindo uma da outra, sendo a primeira experimentada na infância, e, a segunda, quando assume os novos sentidos já socializados:

[...] a socialização primária tem em geral para o indivíduo o valor mais importante e que a estrutura básica de toda socialização secundária deve assemelhar-se à da socialização primária. (BERGER; LUCKMANN, 2004, p. 190).

Na infância, o mundo percebido e concebido se enraíza profundamente na consciência do indivíduo, estabelecendo uma base sólida para as realidades futuras. É importante destacar que, nesse estágio inicial, as emoções desempenham um papel mais significativo do que as normas estabelecidas. Por outro lado, a fase secundária requer a aquisição específica de vocabulário e comportamentos institucionais, tornando-se um processo mais normativo.

Assim, a realidade interiorizada na infância age como uma espécie de predisposição, sendo necessário que as novas experiências se sobreponham a ela. Em muitos casos, é preciso enfrentar eventos impactantes ao longo da vida para desintegrar a solidez da realidade construída na primeira infância. A transição de uma realidade para outra é vivenciada como um choque, pois o sujeito, acostumado a uma ordem familiar, encontra resistência em aceitar a nova realidade (BERGER; LUCKMANN, 2004, p. 32).

Vale ressaltar, tendo em vista que o objeto de pesquisa são os imigrantes sul-coreanos e seus descendentes, que essa resistência também é observada nas interações sociais dos imigrantes com a nova cultura. Ao explorar a sociabilidade desses indivíduos na sociedade brasileira, os estudos acadêmicos tradicionalmente recorriam aos conceitos de assimilação e aculturação, amplamente discutidos nas décadas de 1940 e 1950 (FAUSTO, 1991, p. 36; TRUZZI, 2019). A assimilação, conforme definida por Ellis Jr. (1934, pp. 84-85), implicava na renúncia dos laços culturais prévios do grupo imigrante em favor dos transmitidos pelo grupo dominante. Contudo, Oswaldo Truzzi propôs uma reconceitualização desse processo, introduzindo a ideia de assimilação segmentada, enfatizando sua relevância sem conotações negativas e evitando o etnocentrismo implícito (TRUZZI, 2012, pp. 532-534).

O conceito proposto por Peter Berger e Thomas Luckmann destaca que o mundo da vida cotidiana é construído pelo pensamento e ação dos indivíduos, sendo afirmado como real por eles. A construção social da realidade é central na sociologia do conhecimento, segundo a qual as pessoas criam uma realidade compartilhada por meio de ações e interações. Portanto, a crítica em relação à sociologia do conhecimento é a sua fraqueza teórica, sendo considerada por seus protagonistas e por seu público como uma espécie de glosa sociológica sobre a história

das ideias. A validade dessa sociologia é questionada pela sua natureza de relatividade, já que não se faz uma leitura da realidade como o espelho, mas quando se toma em consideração que a realidade é resultado de significados que o sujeito dá ao mundo, existindo, por conseguinte, diferentes realidades e não apenas uma como universal (2004, p. 16). A defesa, portanto, é a compreensão de que nenhum pensamento do ser humano é imune às influências ideologizantes de seu contexto social:

Sem dúvida a sociologia do conhecimento, como todas as disciplinas empíricas que acumulam indícios referentes à relatividade e determinações do pensamento humano, conduz a questões epistemológicas a respeito da própria sociologia, assim como de qualquer outro corpo científico de conhecimento [...] (BERGER; LUCKMANN, 2004, p. 27).

A estrutura lógica dessa dificuldade é fundamentalmente a comprovação da análise sociológica dos costumes de um grupo social em vista do fato de que as categorias usadas para a análise são condicionadas por formas de pensamento historicamente relativas, e mais, que aquele que analisa, no caso eu, descendente sul-coreana, é determinado por meus próprios genes e minha inata hostilidade aos meus semelhantes, e ainda porque sou um membro da comunidade coreana em São Paulo. Mas como já evidencia a abordagem weberiana com viés interpretativo segundo as condições históricas e sujeita a significados, é possível que se conheça somente uma faceta da realidade. Dessa forma, estou preocupada em pontuar os aspectos decisivos para validação do uso da sociologia do conhecimento epistemológico em nível teórico e pelas questões da história intelectual da sociedade coreana em nível empírico, e, por isso, o atual trabalho consiste em compreender o que os coreanos entendem como realidade em sua vida cotidiana, em outras palavras, o conhecimento do senso comum que constitui o tecido de significados sem o qual nenhuma sociedade poderia existir. Dessa forma, como a sociologia do conhecimento trata da construção da realidade, a finalidade é estudar a comunidade sul-coreana em São Paulo, analisando os elementos estruturantes da sua construção social através dos sentidos, e os sistemas ideais que a alimentação e a sua prática carregam. Precisa ficar evidente que o propósito deste trabalho é, além de conhecer os pressupostos filosóficos indispensáveis à postura teórica escolhida, é fundamentalmente

estudar a realidade da vida cotidiana que se apresenta como uma realidade interpretada pelos homens e subjetivamente dotada de sentido para eles, na medida em que forma um mundo coerente com o seu conhecimento construído. E, como estudo sociológico, tomo então essa realidade, alimentação e toda a prática nela incrustada, por objeto na minha análise. No quadro da sociologia, enquanto ciência empírica e interpretativa, é possível tomar essa realidade como dada, assim como dados os fenômenos particulares que surgem dentro dela, evitando maiores indagações sobre os fundamentos dessa realidade.

Portanto, a abordagem sociológica do conhecimento, ao abraçar a fenomenologia como seu arcabouço epistemológico, propicia uma análise aprofundada sobre a construção social da realidade. Esta pesquisa visa examinar a compreensão das bases teóricas e empíricas da sociologia do conhecimento, direcionando o foco de investigação para a comunidade sul-coreana residente em São Paulo. O escopo da análise se concentra nos elementos fundamentais que estruturam a construção social dos coreanos, especialmente considerando as matrizes relacionados aos sentidos e sistemas ideais no âmbito da alimentação. A intenção subjacente à pesquisa é descrever como os membros dessa comunidade interpretam a realidade e, simultaneamente, evidenciar como a sociologia do conhecimento pode proporcionar uma perspectiva esclarecedora sobre esse intrincado processo de construção social da realidade.

3.2. Entre a mesa e a identidade: comensalidade, cultura alimentar e o processo civilizador

Por diversas razões, a alimentação desempenha um papel significativo no processo de construção da identidade de uma sociedade. Ela transcende à simples nutrição e passa a ser um meio através do qual as culturas expressam valores, tradições, relações sociais e identidades coletivas. A comensalidade, que se refere ao ato de compartilhar uma refeição, é uma dimensão crucial nesse entendimento por também fazer parte do processo de identidade de uma sociedade. Esse aspecto vai além do simples consumo de alimentos em conjunto e incorpora significados culturais, sociais e simbólicos associados às interações durante as refeições compartilhadas. A relação entre cultura alimentar e processos identitários tem sido objeto deste estudo, destacando-se as análises dos autores no campo de sociologia interpretativa e da antropologia cultural, que exploram as implicações sociais e simbólicas das regras alimentares, reconhecendo como essas normas estão relacionadas à estrutura social e à construção da

identidade (MONTANARI, 2013; DOUGLAS, 1966; POULAIN, 2003; ELIAS, 1990; CERTEAU, 1992). Nesse contexto, é essencial compreender como as abordagens simbólicas de pureza e impureza, a interligação com a estrutura social, a utilização de sentidos e alimentos como metáforas sociais, os rituais alimentares e a classificação de alimentos influenciam a construção da identidade em uma sociedade.

Antes de explorar cada secção de abordagens simbólicas mais à frente, é preciso compreender a comensalidade como um fenômeno complexo que vai além da simples ingestão de alimentos, pois ela desempenha um papel vital na construção e manutenção de relações sociais, na preservação de tradições culturais e na formação de hábitos alimentares individuais e coletivos. As refeições proporcionam oportunidade para interações sociais, fortalecendo os laços familiares e comunitários. Como afirma Montanari, historiador que estuda a história medieval e a cultura alimentar na Itália, em sua obra *Comida como Cultura*, o sistema alimentar se organiza como um código linguístico portador de valor significativo, dizendo que em volta da mesa de refeição é reafirmada a identidade coletiva (2013, p. 159). Assim como apresentado anteriormente, a forma como os coreanos se cumprimentam, tendo a alimentação e o estar alimentado como a energia vital para viver em sociedade e cumprir os afazeres, se correlaciona com a etimologia da palavra convívio, como aponta Montanari, cuja raiz latina expressa a ideia de convívio e comer junto. Ainda, conforme citação do autor, o “voltamos para casa” quer dizer “entramos na cozinha” no léxico tradicional da Romagna (2013, p. 159). Percebe-se a conjugação no plural, remetendo a uma identidade coletiva, mostrando que o mais importante nesse fenômeno é a partilha da comida. A atribuição de comer junto é quase um modo técnico de dizer que se faz parte da mesma família, mesma comunidade, que é pertencente a um grupo. Disso, temos testemunhos significativos na cultura alimentar coreana, como, por exemplo, o *kimjang* (김장) e a estrutura típica do tradicional *bapsang* (밥상) coreano.

Kimjang é uma prática tradicional coreana de preparar grandes quantidades de *kimchi*²⁵ para consumir no inverno. A tradição do *kimjang* remonta há milhares de anos, quando era originalmente um ritual familiar durante o outono para garantir a disponibilidade de *kimchi* durante o longo e rigoroso inverno que durava de três a quatro meses, quando os vegetais eram

²⁵ *Kimchi* são alimentos condimentados típicos da culinária da Coreia, com base em hortaliças, muitas vezes feito com acelga.

escassos. Com origem longeva, o *kimjang* tinha inicialmente um caráter ritualístico familiar durante o outono, e, ao longo do tempo, essa tradição expandiu sua influência, com participação ativa não apenas de membros da família, mas também da vizinhança, comunidade ou aldeia, por isso, considerado como um Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela Unesco em 2013²⁶. A preparação do *kimjang* segue um ciclo anual, marcando não apenas a renovação sazonal dos alimentos, mas também uma celebração cultural e comunitária duradoura. Podemos também observar relatos expressivos na cultura alimentar da Coreia, exemplificados pela estrutura característica do tradicional *bapsang* (Fig. 1) coreano.

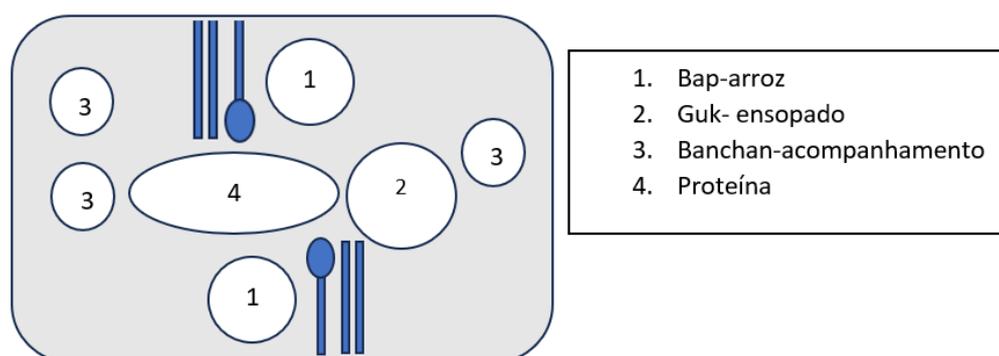


Figura 1 Bapsang

A palavra *bapsang* é composta por duas palavras: *Bap* (arroz cozido ou refeição) e *Sang* (mesa). Cada refeição é construída em torno do arroz, pois ele é a base da refeição. A típica mesa coreana é composta por arroz, sopa ou ensopado e vários acompanhamentos e, em uma mesa de refeição de partilha, cada um tem o seu arroz, mas o restante dos pratos é compartilhado, até as sopas, o que inclui o compartilhamento das salivas. Assim, compartilhar uma refeição e a comunhão em torno da mesa é uma prática que une e reforça o sentido de pertencimento.

Outro aspecto relevante da comensalidade, além do senso de pertencimento a um grupo, são as relações estabelecidas dentro desse grupo. Torna-se imprescindível abordar a hierarquia presente na estrutura social em conjunto com a questão de gênero, especialmente na distinção entre o espaço comum da mesa e da cozinha. Compreender a dinâmica de divisão de trabalho e gênero no ambiente doméstico é fundamental, dado que a presença predominante das mulheres nas atividades culinárias é nitidamente observável em diversas sociedades. Ao

²⁶ JUSTIFICATIVA - PL 0443/2022. Disponível em: <<https://www.saopaulo.sp.leg.br/iah/fulltext/justificativa/JPL0443-2022.pdf>>. Acesso em: 14 out. 2023.

descrever os elementos estruturantes da sociedade em torno da prática alimentar, construída com base na ordem cultural e nas condições histórico-sociais, é possível compreender as práticas sociais e os significados a elas atribuídos. De acordo com o conceito weberiano (1977, p. 141), independentemente do papel social desempenhado, seja cidadão, familiar ou trabalhador, o sujeito é sempre objeto de representações de valores incondicionais.

Conforme Montanari (2013, p. 161), que abordou a história da alimentação, o lugar à mesa não é atribuído ao acaso, ele marca a importância e o prestígio dos indivíduos, seguindo uma lógica de posicionamento com o chefe no centro e os outros a uma distância proporcional de acordo com os papéis atribuídos, citando as obras do poeta Dante Alighieri. Essa dinâmica não difere significativamente na sociedade coreana, onde as divisões de assento e espaço são perceptíveis, especialmente no ritual de aguardar o mais velho iniciar a refeição. Esse gesto, equivalente a dar a primeira garfada, estabelece a permissão para que os demais à mesa comecem a se alimentar, práticas que serão exploradas em maior profundidade no Capítulo 4.

Nesse contexto, outro tema para ser abordado na comensalidade é o papel dos costumes e modos ao redor da mesa como um processo civilizatório. Norbert Elias (1990) expõe em seu livro *O Processo Civilizador*, logo na introdução, uma visão dinâmica da civilização como um processo contínuo de longo prazo, destacando a interdependência entre estruturas psicológicas individuais e formas criadas por grandes grupos interdependentes na sociedade.

Norbert Elias, inicialmente, diferencia os termos “cultura” e “civilização”, explorando as divergências entre os conceitos alemães e franceses associados a esses termos. Ele explora as nuances entre os termos *Kultur* (alemão) e *culture* (francês), além de *Zivilisation* (alemão) e *civilisation* (francês). Elias destaca que o conceito de *Zivilisation* abrange vários aspectos, como políticos, econômicos, religiosos, técnicos, morais, intelectuais, artísticos, costumes ou afetivos, estando incluída em todos esses aspectos a prática alimentar. Contudo, Elias aponta divergências na autopercepção entre os povos inglês, francês e alemão, dizendo que os alemães se identificam fortemente com o termo *Kultur*, que, para eles, não apenas denota limites e espaços, mas também define a essência de sua nação. Ao contrastar *Zivilisation* com *Kultur*, expõe que a civilização frequentemente expressa uma tendência expansionista de grupos colonizadores, enquanto *Kultur* reflete a autoconsciência de uma nação que constantemente redefine suas fronteiras, tanto politicamente quanto espiritualmente. Para os alemães, *Kultur* é

a palavra que melhor expressa orgulho por suas conquistas e identidade, sem estabelecer limites fixos, mas definindo sua natureza intrínseca (1990, p. 24).

O autor ressalta a mudança histórica na percepção do processo civilizador, anteriormente considerado concluído até o século XIX. Argumenta que falar de civilização, ao classificar sociedades como civilizadas ou incivilizadas, tem o propósito de estabelecer fronteiras. Ele observa que, no século XXI, um país ocidental pode se autodenominar mais “civilizado” em comparação com uma tribo indígena contemporânea ou o antigo Estado grego, justificando tal avaliação com base em fatores como tecnologia avançada ou capacidade energética. O termo civilização, conforme delineado por Elias, está associado à posse, destacando a diferença entre povos civilizados (que possuem) e povos incivilizados ou bárbaros (que não possuem). Essa perspectiva reforça a valorização da identidade e, conseqüentemente, promove tendências de superação e dominação (ELIAS, 1990, p. 67).

O processo civilizador resulta na regulação psíquica por meio da criação de mecanismos de autocontrole dos comportamentos, pulsões e emoções. O texto aborda como as transformações sociais não resultam de atos violentos, mas, sim, de pequenos eventos cotidianos e hábitos, ao discutir a relação entre o corpo, as normas sociais e o processo civilizador. Elias examina hábitos, comportamentos à mesa, uso de utensílios e a transformação de práticas sociais ao longo do tempo. Evidencia como o controle social influencia ações cotidianas, costumes, modos de expressão verbal, práticas de higiene, vestuário e etiqueta à mesa, isto é, as normas que regem o ato de comer e o comportamento ao redor da mesa, argumentando que o processo civilizador contribui para a formação de uma parede invisível, referindo-se metaforicamente à barreira social que se desenvolve como parte do processo civilizador entre os corpos, resultando em uma ênfase maior na vida privada e na restrição de práticas corporais em público. Essa metáfora mostra como as normas sociais moldam não apenas as interações individuais, mas também a forma como os corpos são percebidos e utilizados na esfera pública (ELIAS, 1990, pp. 117-119).

Ao criar essa parede invisível, o processo civilizador contribui para a diferenciação e a integração das sociedades, influenciando as noções de comportamento apropriado, etiqueta e expressão corporal em diferentes contextos sociais. Ainda, as mudanças nos padrões de comportamento ao longo do tempo resultam na formação de hábitos específicos para cada

grupo social, tornando-se uma “segunda natureza” ou um saber social incorporado, como descrito por Norbert Elias (1990, p. 137). Sobre essas transformações, Elias comenta:

Com o avanço da civilização a vida dos seres humanos fica cada vez mais dividida entre uma esfera íntima e uma pública, entre comportamento secreto e público. E esta divisão é aceita como tão natural, torna-se um hábito tão compulsivo, que mal é percebida pela consciência. (ELIAS, 1994b, p. 188).

A análise de Elias sobre a influência dos movimentos sociais na estrutura da personalidade leva-o a examinar eventos aparentemente triviais. O que o guia não são aspectos evidentes aos olhos de qualquer observador, mas, sim, situações inicialmente consideradas fora do escopo científico. São acontecimentos comuns do dia a dia, como o comportamento à mesa, o uso de utensílios domésticos (garfo, colher, guardanapos e prato), hábitos relacionados a fungar, cuspir e assoar-se, bem como práticas para dormir e a exposição do corpo nu diante de outros. A introdução da faca como instrumento para a alimentação, por exemplo, desencadeou reflexões inconscientes que resultaram na formação de tabus e na definição de novas normas sociais, como a proibição de levar a faca à boca, apontá-la para outra pessoa ou segurá-la com a mão direita por tempo excessivo (1990, pp. 77, 124-127, 137, 146-149 e 180).

Para Elias, portanto, o processo civilizador implica na internalização, pelo indivíduo, de normas e regras sociais que se manifestam por meio da autorregulação e autocontrole das funções corporais e objetos. Assim, é essencial compreender como as abordagens simbólicas da vergonha e de constrangimento têm interligação com a estrutura social, a utilização de corpos e os alimentos como metáforas sociais, e como os rituais alimentares e a classificação de alimentos influenciam a construção da identidade em uma sociedade (1990, p. 139).

Compreender o processo de socialização remete ao conceito de identidade, uma vez que é um reflexo desse processo, envolvendo a dinâmica entre a identificação pelos outros e a autoidentificação. Esse fenômeno ocorre de maneira única para cada indivíduo, influenciado por sua posição na estrutura social e suas predisposições individuais. É crucial destacar que nenhum indivíduo internaliza integralmente tudo o que é objetivado, citando Berger e Luckmann (2004), o que se aplica tanto à exteriorização quanto à socialização, ambas

caracterizadas pela não totalidade e pela constante evolução, assemelhando-se ao caráter dinâmico do processo civilizatório.

Elias explica que as sociedades passam por um processo civilizatório ao longo do tempo, caracterizado pelo desenvolvimento de controles mais eficazes sobre os impulsos emocionais, pela pacificação social e pela internalização de normas. Ainda, sugere que, à medida que as sociedades se civilizam, há uma crescente complexidade nas normas sociais e nas expectativas de comportamento. Durante o processo civilizatório, as normas sociais tornam-se hábitos, e, em seguida, realidade, e as pessoas começam a internalizar essas normas. Isso pode levar à autocensura na esfera íntima, à medida que os indivíduos ajustam seu comportamento para se conformar às expectativas sociais (1990, pp. 129 e 135).

O aspecto importante do debate proposto pelo sociólogo é que a dinâmica entre as esferas íntima e pública é interdependente. O modo como as pessoas gerenciam suas vidas privadas influencia e é influenciado pelo contexto social mais amplo. E o equilíbrio entre revelar aspectos íntimos e conformar-se às expectativas sociais afeta a construção da identidade. A busca pela autenticidade pode coexistir com a necessidade de conformidade, resultando na parede invisível como uma forma de proteção e adaptação social (1990, pp. 135 e 140).

Portanto, a analogia que se explora entre comida e cultura como sistemas materiais de realidade confere a ambas as conotações de códigos de comunicação, proporcionando um senso de pertencimento e servindo como meio autorregulatório, cujos sistemas transmitem valores simbólicos e significados abrangentes, como aspectos econômicos, sociais, políticos, religiosos, étnicos e estéticos.

Assim, é possível afirmar que o sistema alimentar não apenas contém, mas também transporta a cultura daqueles que o praticam, sendo depositário das tradições e da identidade de um grupo. Nesse sentido, configura-se como um veículo extraordinário de autorrepresentação e troca, conforme destacado por Montanari (2003, p. 184). As duas concepções de identidade derivadas da cultura alimentar e da troca são com frequência erroneamente consideradas opostas, como se a troca fosse um confronto entre identidades diversas. Isso muitas vezes é interpretado como medo do desconhecido, receio de contaminação e intolerância ao diferente, o que é associado à preservação da própria identidade. No entanto, ao analisar a história, especialmente no contexto dos imigrantes, tais

como o dos coreanos, considerando desde a colonização japonesa, bem como durante a instalação da base militar dos Estados Unidos, como discutido nos capítulos anteriores, nota-se que a realidade é diferente. A história revela que as identidades culturais não são estáticas; pelo contrário, elas se modificam e se redefinem continuamente, adaptando-se a novas situações moldadas pelo contexto geopolítico, econômico, climático e pelo contato com diversas culturas. Dessa forma, reflete-se também na cultura alimentar dos coreanos, como se encontra desenvolvido nos Capítulos 4 e 5.

Em síntese, a relação entre alimentação, cultura e identidade revela-se como um intrincado tecido social. A comensalidade, além de ser mais que uma simples partilha de alimentos, desempenha um papel essencial na construção de relações sociais, na preservação de tradições e na formação de hábitos alimentares. A análise do processo civilizador de Norbert Elias demonstra que pequenos eventos cotidianos, como hábitos à mesa, refletem transformações sociais mais amplas. A dinâmica entre as esferas íntima e pública evidencia como esse processo contribui para uma parede invisível, delineando a ênfase na vida privada e a restrição de práticas corporais em público. A socialização, influenciada pela cultura alimentar, proporciona a formação de identidade individual a partir do coletivo, destacando as transformações e adaptações das identidades culturais ao longo do tempo, em resposta ao contexto geopolítico e cultural em constante mudança.

Considera, então, que a interseção entre alimentação, cultura, identidade e o processo civilizador se revela como um campo rico para a compreensão das complexidades sociais e individuais, possibilitando uma visão mais completa e contextualizada das interações essenciais na formação e na evolução das sociedades.

3.3. A memória afetiva da comida e sua interconexão com a identidade cultural

Busca-se aqui sintetizar as principais temáticas abordadas acima sobre a relação da memória coletiva e a alimentação, destacando a interconexão entre memória coletiva de grupo, com base nas reflexões de Halbwachs (1990), Holtzman (2006) e Assmann (2008), e como isso se relaciona com a compreensão da identidade a partir da metamorfose, segundo Ciampa e da narrativa de Lima (2017) no próximo subcapítulo. Essa abordagem busca explorar como a compreensão individual do passado é moldada por influências coletivas e como esses elementos se manifestam nas narrativas pessoais e sociais.

A memória afetiva relacionada à comida é um fenômeno profundamente enraizado na intersecção entre a memória coletiva e a identidade cultural, uma rica tapeçaria de integração pessoal e coletiva, a subjetividade e o cultural. A comida é culturalmente construída e é um campo especialmente rico para explorar complexidades da memória, fazendo entender como as lembranças alimentares são moldadas pela sociedade e influenciam nossa conexão com a ancestralidade contida na cultura alimentar de uma sociedade, como destaca Holtzman (2006), antropólogo culturalista e autor do *Food and Memory – Comida e Memória*. Em sua própria concepção do termo memória, Holtzman considera fundamental a noção de experiência ou significado em referência ao passado. Essa definição abrange uma ampla gama de processos diversos, como eventos recordados pelos sujeitos, memórias inconscientes, a forma como um senso de historicidade molda processos sociais e significados, nostalgia por um passado real ou imaginado, e tradições inventadas (2006, p. 363).

A comida não é apenas uma necessidade biológica; ela também é um elemento essencial da memória coletiva de um grupo social ou cultura específica. Os pratos tradicionais e as receitas transmitidas ao longo das gerações servem como veículos de memória cultural compartilhada, permitindo que os grupos preservem tradições e histórias que ecoam por gerações. A comida desempenha um papel fundamental na construção da identidade cultural de uma comunidade. Ela é um símbolo de identidade, uma forma de expressar quem somos e de onde viemos. Os pratos que preparamos e compartilhamos frequentemente refletem nossa herança cultural, e a comida se torna uma maneira tangível de manter viva a memória coletiva. Os rituais alimentares, como festas, celebrações e refeições familiares são momentos-chave para a formação e preservação da memória afetiva. Esses rituais não apenas unem as pessoas, mas também criam oportunidades para compartilhar histórias e experiências. A comida se torna o elo que conecta as gerações e mantém a memória viva.

E a comida é, portanto, um dos elementos que formam a memória cultural, pois segundo Jan Assmann (2008), a memória cultural consiste em memórias objetificadas e institucionalizadas, incorporadas em diversos elementos como textos, rituais, monumentos e objetos. Essa herança simbólica serve como gatilho mnemônico, resgatando o passado, cristalizando experiências coletivas e perdurando por gerações. A memória cultural e a identidade estão entrelaçadas, sendo a primeira a faculdade de construir uma narrativa do passado para desenvolver imagem e identidade. Essa memória preserva a herança simbólica,

crucial na formação de identidades individuais e afirmação grupal. O ato de lembrar envolve normas, ligando-se à pertença a uma comunidade (p. 119).

Ainda, segundo Holtzman, a análise centrada em alimentos aborda diversas questões, incluindo uma análise alimentar fundamentada nas sensibilidades epicuristas ocidentais, noções da cultura popular sobre como os alimentos funcionam como marcadores para comunidades imigrantes, a nostalgia emanada de caldos caseiros e as conexões estabelecidas entre mães e filhas por meio da comida. As sensibilidades epicuristas ocidentais referem-se à abordagem ocidental influenciada pela filosofia de Epicuro, um filósofo grego antigo. Epicuro enfatizava a busca do prazer e a minimização da dor como objetivos centrais da vida. No contexto das sensibilidades epicuristas ocidentais, isso geralmente se traduz em apreciação pela boa comida, bebida e experiências sensoriais agradáveis. Portanto, quando mencionado em um contexto de análise alimentar, indica uma perspectiva que valoriza o prazer e a qualidade na culinária ocidental. Holtzman ressalta que a comida deve ser compreendida como uma construção cultural na qual as categorias enraizadas na experiência euro-americana podem se mostrar inadequadas, e que, como corpo coletivo, o tratamento acadêmico da comida muitas vezes se baseia explicitamente apenas em construções ocidentais. No entanto, muitos acadêmicos contam com noções mais culturalmente específicas, como Lee (2000), ou aquelas altamente teorizadas, como Sutton (2001), exemplos citados por Holtzman (2006, p. 364).

Considerando as perspectivas ocidentais sobre comida e corpo, há uma ênfase significativa nos agradáveis aromas e sabores dos alimentos de qualidade, com muito menos atenção a outros tipos de sensação, que podem ser menos epicuristas e, por vezes, menos agradáveis, como a sensação de plenitude, energia, letargia, fome, doença ou desconforto. Essa observação não busca criticar uma abordagem baseada na sensualidade, mas, sim, enfatizar a necessidade deliberada de problematizá-la. No entanto, a sensualidade associada à comida não abrange completamente a difundida "nostalgia" em relação a muitos alimentos, nem explica por que alimentos "herdados", muitas vezes pouco consumidos, estão tão profundamente ligados à memória coletiva. Por exemplo, como é o caso do 호박죽 (*hobak-juk*): mingau de abóbora e uma fonte de alimentação e, como acreditei na infância, alimento contra o câncer.

A memória que tenho com esse prato é de o quanto a minha mãe se dedicava intensamente a preparar essa refeição por, no mínimo, três dias consecutivos para nutrir meu

pai durante sua batalha contra a doença. Optei pelo termo "lutar" de forma intencional, pois tanto ele quanto toda a família empenharam-se em combater a enfermidade desde que eu tinha três anos, continuando essa luta até os meus nove anos. Dessa maneira, a alimentação em nossa família também possuía uma finalidade medicinal. A nostalgia que o prato traz está relacionada às memórias do período da doença do meu pai e do desconforto com essa situação, pois uma lembrança que guardo sobre o arroz em nossa casa é que a proporção de feijão tinha que ser maior do que a do próprio arroz, devido à dieta específica de meu pai. E isso trazia um certo desânimo para refeição.

De fato, este estudo destaca a importância simbólica da comida fazendo menção às experiências corporais e às memórias associadas a ela.

A nostalgia centrada na comida é um tema recorrente em estudos de populações diaspóricas ou expatriadas. Sutton (2000) destaca a saudade evocada em indivíduos diaspóricos pelos cheiros e sabores de uma pátria perdida, proporcionando um retorno temporário a um tempo em que suas vidas não estavam fragmentadas. Em um contexto etnográfico diferente, Lee (2000) oferece um contraste interessante com as noções de nostalgia gustativa diaspórica, citando o caso dos migrantes coreanos no Japão, ao apresentar pouca tolerância à comida coreana apimentada à medida que envelheciam, defrontando-se com o problema da autoidentidade, pois interpretavam suas mudanças de paladar como uma falha moral por não permanecerem suficientemente coreanos, conforme citado por Holtzman (2006, p. 367). Assim, consideram-se as relações entre comida e memória que foram exploradas dentro da antropologia e campos relacionados. Essas relações incluem memórias incorporadas construídas através da comida; a comida como um fator para a identidade historicamente construída, étnica ou nacionalista; o papel da comida em várias formas de "nostalgia"; a mudança dietética como um marcador socialmente carregado de grandes transformações em diferentes épocas; gênero e os agentes da memória; e contextos de lembrança e de esquecimento através da comida (2006, p. 364).

Quem nunca experimentou a nostalgia ao saborear um prato específico que remete à infância ou a momentos especiais? A comida tem o poder de desencadear lembranças e conexões emocionais com o passado. Os alimentos que associamos a pessoas queridas e momentos marcantes em nossas vidas se tornam poderosos indicativos para a memória afetiva. Portanto, a comida está intrinsecamente ligada a experiências emocionais em nossa vida diária.

Os prazeres culinários e as lembranças de refeições compartilhadas com entes queridos podem moldar nossa memória afetiva individual. Cada refeição é uma oportunidade de criar lembranças emocionais. Portanto, a memória afetiva com comida é uma parte essencial de nossa identidade e conexão com o passado. Ela reflete não apenas nossa ancestralidade cultural, mas também nossas experiências emocionais. Ao explorar essa complexa interação entre comida, memória e identidade, podemos compreender melhor como a sociedade e questões históricas influenciam nossas experiências culinárias e memórias.

Maurice Halbwachs, sociólogo francês, fez uma contribuição fundamental acerca da memória para o campo da sociologia com seu livro *La Mémoire Collective (A Memória Coletiva, 1990)*, publicado em 1950. O conceito central da obra de Halbwachs é que a memória é uma construção social e que as lembranças individuais são influenciadas pela interação com outras pessoas e pela participação em grupos sociais. Ele defende que nossas memórias são moldadas por nossas relações sociais e pela cultura em que vivemos, mas destaca as múltiplas perspectivas existentes na memória coletiva pois não é homogênea, mas, sim, composta por diversas perspectivas e versões do passado. Cada grupo social pode ter sua própria interpretação e narrativa dos eventos históricos, e essas narrativas podem entrar em conflito.

Halbwachs argumenta que a memória coletiva não é estática, mas, sim, dinâmica. Ela está sujeita a mudanças ao longo do tempo e pode ser influenciada por eventos contemporâneos e pelas necessidades do presente. A memória coletiva é, portanto, uma construção em constante evolução. A importância do conceito de memória coletiva para o estudo da identidade reside no fato de reconhecer que a identidade individual está intrinsecamente ligada à identidade coletiva e à memória compartilhada. Esse conceito ajuda a explicar como as pessoas se veem em relação aos grupos aos quais pertencem e como a pertença a esses grupos influencia suas memórias e percepções de si mesmas. Além disso, a obra de Halbwachs tem sido fundamental para a compreensão de como a memória coletiva desempenha um papel na formação de identidades culturais e é usada para criar narrativas e mitos compartilhados que unem comunidades. Também ajuda a explicar como as mudanças na memória coletiva podem afetar a construção e a reconstrução da identidade ao longo do tempo. Dessa forma, *A Memória Coletiva*, de Maurice Halbwachs é uma obra fundamental para entender como a memória, a identidade e a sociedade estão interconectadas (1990, pp. 55-57).

Ainda, Halbwachs dedica um capítulo ao tema "Memória Histórica e Memória Coletiva", no qual explora o papel da memória coletiva na infância. Ele sustenta que as crianças passam a se interessar pelo significado das coisas ao seu redor quando começam a participar da memória coletiva de seu grupo, sendo assim, as interações sociais desempenham um papel determinante na formação da memória individual. Argumenta que as memórias da infância são constantemente reinterpretadas a partir da perspectiva do presente, o que confere uma função crítica à maneira como são abordadas essas memórias. O autor também estabelece uma distinção fundamental entre memória coletiva e memória histórica, afirma que a memória coletiva existe fora do tempo e do espaço e é transmitida de geração em geração. Ela não é detalhada nem precisa, mas, sim, flexível e adaptável às necessidades da sociedade. Em contraste, a memória histórica busca uma verdade objetiva e é elaborada de forma ordenada. Halbwachs ressalta que a memória coletiva não é única, mas, sim, uma coleção de memórias individuais, adaptada a diferentes grupos e interpretações. Ela é subjetiva e culturalmente interiorizada, enquanto a memória histórica busca uma perspectiva externa e objetiva (1990, pp. 59-60).

A noção de memória coletiva de Halbwachs (1990) guarda semelhanças com a concepção de memória cultural de Assmann (2008). De acordo com Assmann, a memória cultural preserva a herança simbólica institucionalizada, utilizada pelos indivíduos para construir suas identidades e se afirmarem como parte de um grupo. O ato de lembrar envolve aspectos normativos, sendo necessário seguir regras sobre o que e como recordar, conforme destacado pelo próprio Assmann. O autor ressalta que, ao agir como uma força unificadora coletiva, a memória cultural é vista como uma ameaça por regimes totalitários. O autor exemplifica isso com o caso da guerra da Bósnia, quando a artilharia sérvia destruiu a Biblioteca de Sarajevo na tentativa de apagar a memória dos bósnios e das minorias na região. Outro exemplo, este citado por mim, é a colonização japonesa (1910-1945) no território coreano, que deixou uma marca profunda na memória cultural coreana e na formação de sua identidade.

A interligação entre memória cultural e identidade é evidente, como ressaltado por Castells (2018), que identifica categorias de identidade destinadas à resistência, dando origem a comunidades e formas de resistência coletiva contra a opressão, gerando identidade e nacionalismo fundados na etnia (p. 67). Assmann destaca a relação entre memória cultural e

eventos traumáticos, observando que, à medida que antigas colônias alcançam independência, concentram suas memórias em violência, escravidão e genocídio, buscando o reconhecimento de seus sofrimentos históricos. Ainda, o autor levanta questões críticas sobre os efeitos dessa memória, questionando se ela pode levar à agressão ou promover respeito e diálogo entre vizinhos. Além disso, indaga se isso contribui para uma sociedade mais vingativa ou consciente de seu passado, sensível às violações dos direitos humanos e às condições das minorias. Ele conclui afirmando que a memória cultural não deve ser vista como uma fixação prejudicial no passado, mas, sim, como um elemento necessário para moldar o futuro da sociedade. No entanto, Assmann destaca a importância de uma inspeção crítica dessa memória, alertando que aspectos negativos do passado, uma vez transformados em memória, podem incitar revanchismo, fazendo um apelo à consideração cuidadosa e à análise crítica da memória cultural para evitar possíveis consequências negativas (2008, p. 112).

Em síntese, a análise da memória afetiva relacionada à comida revela uma intrincada interconexão entre memória coletiva e identidade cultural. O trabalho de Holtzman ressalta que a comida é um terreno fértil para explorar complexidades mnemônicas, revelando como as lembranças alimentares são moldadas pela sociedade e influenciam nossa ligação com a ancestralidade cultural. A comida transcende sua função biológica, emergindo como elemento essencial na memória coletiva de um grupo social. Pratos tradicionais e receitas transmitidas ao longo das gerações atuam como veículos de memória cultural compartilhada, preservando tradições e histórias ao longo do tempo. A perspectiva de Assmann acrescenta camadas à compreensão, destacando a relação entre memória cultural, identidade e eventos traumáticos, alertando para a necessidade de uma inspeção crítica dessa memória para evitar consequências negativas. Em última análise, a comida emerge como um elo vital na construção e preservação da memória coletiva, refletindo não apenas a herança cultural, mas também as experiências emocionais que moldam nossa identidade.

3.4. Entrelaçando memória coletiva e narrativa

No estudo da identidade, a relação entre igualdade e diferença, assim como a noção de *mesmice* no sintagma *identidade-metamorfose-emancipação*, de Ciampa (1987), desempenham um papel fundamental para perceber que a identidade é entendida como em constante modificação. Em diálogo com as ideias de Lima (2017), lança luz sobre essa

dinâmica complexa ao discutir as vicissitudes da narrativa para a compreensão das metamorfoses da identidade. Juntamente com a compreensão de Halbwachs (1990), Holtzman (2006) e Assmann (2008) sobre a memória coletiva dinâmica, esses conceitos ampliam nossa visão da identidade como algo em constante transformação e moldado pela interação com a sociedade e com as múltiplas perspectivas da memória coletiva. Eles nos ajudam a entender como a identidade individual se relaciona com a identidade coletiva e como a *mesmice*, por vezes aparente, é também uma forma de transformação identitária, como apontado por Ciampa. Logo, essas abordagens teóricas enriquecem a compreensão da complexa interação entre memória, identidade e sociedade, salientando sua constante transformação e adaptação.

Conforme observado por Ciampa (1987), o estudo da identidade se insere no contexto mais amplo da formação social, que ocorre como uma metamorfose dentro do movimento histórico em busca da emancipação. A formação da identidade é um processo de mão dupla, envolvendo a individualidade e a coletividade, a subjetividade e a objetividade, todas interdependentes. É importante destacar que a individualidade se desenvolve a partir das diversas interações na coletividade, enfatizando a necessidade da alteridade, ou seja, do outro, para a formação do eu-individual, e vice-versa. Isso nos leva a considerar que para compreender o 'eu', é necessário compreender o 'outro', e vice-versa.

Ciampa emprega o termo *metamorfose* para descrever essa transformação que implica ser sujeito à mudança, considerando o conjunto de conceitos, pensamentos e ser, ou, em termos de psicologia social, identidade, consciência e atividade. Uma discussão de relevância é a aparente ausência de metamorfose, pois essa aparência é enganadora. Na realidade, permanecer na *mesmice* e manter as suposições antigas também é uma forma de transformação. Conforme o autor argumenta, isso se traduz na reposição de uma identidade já estabelecida para o sujeito, ao mesmo tempo em que envolve a rejeição de novos significados. Nesse processo dinâmico, as personagens²⁷ podem alternar entre a conservação de suas identidades ou a sucessão delas. O fator indicador da consciência é quando o sujeito fala de si como uma personagem do

²⁷ A Severina deixar de ser vingadora foi uma transformação que não haveria, se não tivesse tido a identidade subjetiva passada como vingadora. E o futuro, sua evolução para o próximo nível na religião budista está composto de toda história de transformação vivida, quer seja mudança ou de conservação, segundo a intencionalidade do sujeito: “A Severina de hoje pronuncia a Severina de amanhã e fala da Severina de ontem como se fala de outra pessoa”.

passado, usando a terceira pessoa. Quando faz isso, percebe-se que o sujeito teve a consciência da transformação ou de com quem não se identifica mais, mas que esse ‘outro’ foi um dia o ‘eu’. Assim as personagens vão se constituindo umas às outras, ao mesmo tempo que constituem um universo de significações que as constituiu. Por isso, para entender a identidade, é preciso aprender o processo de produção da identidade, estudar a socialização e em conjunto analisar o engenho de metamorfose, resultado de um processo de alteridade. Por isso, dizer que identidade é fenômeno social não é estranho. O narrador e pesquisador se manifestam como coautores, podendo coexistir ou alternar-se ao longo do tempo (CIAMPA, 1987, p. 156). Um dos indicadores cruciais de emancipação, como destacado por Ciampa, ocorre quando a metamorfose implica a reinvenção dos papéis sociais e a conquista da autonomia. Ao explorar a subjetividade como um constante fluxo de percepções, experiências de vida, emoções, conexões interpessoais, crenças e preferências que são construídas a partir da interação de influências sociais, institucionais e pessoais, amplia-se significativamente as potenciais formas de construção de subjetividades.

A narrativa dá ensejo a inúmeras possibilidades de interpretações do entrevistador por sua característica totalitária, que nunca alcança a etapa consumada da identidade do entrevistado, e o texto de Lima e Ciampa (2017) dialoga bastante com esse item. O texto mostra a importância do processo sócio-histórico de uma narrativa, apta a múltiplas interpretações e não ao fim. Segundo Walter Benjamin (1984), citado por Lima, a linguagem fragmentada, constituída por segmentos descontínuos, pode contribuir para um processo de melhor apreensão da história narrada. O leitor é levado a concentrar maior atenção diante de vários recortes narrativos, uma vez que ele se encontra diante de uma *expressão diferente e mais intensa* (apud LIMA; CIAMPA, 2017, p. 3). Portanto, as narrativas facilitam a compreensão dos processos de metamorfose expressa por meio de personagens. No âmbito da produção cultural, segundo Adorno²⁸, os conflitos sociais devem ser desmascarados por meio de uma

²⁸ Para complementar, Adorno usa o termo *parataxe* - tem profunda ligação com esse aspecto fragmentário do romance moderno. Do ponto de vista psíquico, a *parataxe* relaciona-se com um processo de desordem ou perturbação mental do narrador. Cabe ao leitor executar intuitivamente a tarefa de decifração e articulação coesa das ideias expressas, uma vez que as marcas sintáticas de subordinação, os conectivos, não são formalmente constituídos. Esses fragmentos/ desordens na narração “*é tomada como uma forma de se impor contra a mentira da representação, da ficção e, na verdade, construída sobre o próprio narrador, que busca, no próprio relato, oferecer outras perspectivas para a compreensão de sua identidade*” e é “*expressão daquilo que se vive e não poder vivido, oferecendo acesso à compreensão das formas de dominação*” (apud LIMA; CIAMPA, 2017, p. 4).

estética que seja capaz de dar visibilidade às contradições do processo histórico, tal como um romance literário, ou outras formas de arte, evidenciando estranheza frente àquilo que embora familiar torna-se a oposição, o obstáculo, provocando assim a ruptura²⁹ emancipação e, portanto, possibilitando a reconstrução do passado através da narrativa.

A narrativa, como ferramenta para decifrar o mundo em sua complexidade, consiste em fragmentos de uma totalidade. Enquanto recorda, a narrativa trabalha a memória e a imaginação, articulando-as com as experiências adquiridas. Portanto, não segue uma sequência lógica, mas destaca eventos e acontecimentos mais significativos que emergem, podendo confirmar ou influenciar as trajetórias. Essa perspectiva reafirma a ideia de que não é possível atribuir uma finalidade definida ao estudo da identidade, tornando-o algo dado. Assim como as cidades são fragmentos da memória do polo, as narrativas são relatos fracionados que contêm os sentidos atribuídos no momento da narração, logo, não se deve considerar a narrativa como algo acabado, mas, sim, como algo inteligível e frágil, dependente da vida social e da interação com o outro. Além disso, existe o risco de o pesquisador, ao buscar um tema específico, interpretar de forma discrepante os sentidos atribuídos pelo sujeito. Para minimizar esse risco, a generalização dos dados deve ceder lugar à consideração da qualidade de análise das narrativas e dar importância à singularidade do sujeito, ao mesmo tempo que se reconhece que ele internaliza as estruturas sociais e que as dinâmicas da metamorfose e os elementos da singularidade materializam o universal. Assim, essa metodologia é coerente com a visão weberiana e fenomenológica, portanto, de que o objeto é construído pelo agente da ação e pelo investigador.

Aqui, tem o aspecto de liberdade política, pois na criação de nova vontade é a liberdade na dimensão humana e pode tornar-se- se uma questão política.

²⁹ Remete ao pensamento complexo de Edgar Morin (2005), lembrando que nem toda ruptura é uma cisão que necessariamente inova e que nem toda evolução é um progresso, mas uma transformação. Operador dialógico e não dialético (união dos contrários e uma práxis). Sapien-demens precisa o imprevisto. Ser reprodutivo constante é ser simultaneamente produto e produtor. A escola de Frankfurt apostava que a indústria cultural era o que engendrara todas as facetas. No entanto, a complexidade requer uma análise mais sofisticada, sem se deixar limitar pela observação do capitalismo e seus frutos. Portanto, uma leitura crítica da modernidade não deve se ater apenas ao sistema capitalista, pois ela é polimorfa (várias formas), polissêmica (vários sentidos) e polifônica (várias vozes) (MORIN, 1997). A modernidade deve ser pensada a partir das rupturas, pois as etapas da evolução unilinear, os estágios do desenvolvimento impostos a todas as formações econômicas e sociais dissipa toda pluralidade dos possíveis. O progresso não está relacionado a um desenvolvimento contínuo, mas resulta de descontinuidades.

As reflexões apresentadas acima destacam a profunda interconexão entre memória coletiva, identidade cultural, assim como a alimentação, incluída nessa relação nos Capítulos 4 e 5. A comida desempenha um papel central na preservação da memória coletiva de uma sociedade, atuando como veículo para transmitir tradições e histórias ao longo das gerações. Ainda, a comida é um símbolo de identidade cultural e uma forma tangível de manter viva a memória compartilhada. Os rituais alimentares unem as pessoas e proporcionam oportunidades para compartilhar experiências e histórias, fortalecendo ainda mais os laços culturais.

Portanto, ao considerarmos todas essas perspectivas, é possível entender a identidade através da prática alimentar, pois ela contém um fenômeno dinâmico e complexo, influenciado pela memória coletiva, pelas interações sociais e pelas experiências individuais. A compreensão dessas interconexões nos ajuda a apreciar a riqueza e a complexidade da formação da identidade humana e como ela está em constante transformação ao longo do tempo.

3.5. Desafios epistemológicos: experiência feminina e exclusão na sociologia do conhecimento e a relevância do pensamento interseccional

De acordo com os pensadores fenomenológicos, o mundo é concebido através do conhecimento dos fenômenos. A razão que governa o pensamento humano é limitada pelo corpo, que também é uma fonte de engano. Sob essa perspectiva, a compreensão completa da realidade, como alegorizada no mito, é inatingível, sendo possível captar apenas uma parte do nômene, isto é, o fenômeno. Assim, a realidade interpretada e formada pelos indivíduos é baseada no que lhes é apresentado, isto é, nos fenômenos, frequentemente refletindo seus valores subjacentes. É necessário destacar aqui a limitação da construção do conhecimento na interpretação dos fenômenos, continuamente baseada em estruturas cognitivas masculinas, racionalização e ordem cronológica, deixando de fora a experiência feminina e de pessoas não brancas na teorização social, devido à sua ausência como entidades universais na estrutura da construção da realidade. Por isso, é importante considerar a diversidade de perspectivas na construção do conhecimento, pois muitas teorias e estruturas cognitivas foram historicamente moldadas por um mundo androcêntrico, branco e ocidental; caso contrário, torna-se possível excluir ou distorcer as experiências de grupos marginalizados. Ao considerar o papel da fenomenologia na interpretação da realidade, é crucial reconhecer diferentes modos de

conhecimento e compreensão, que embora não sigam as estruturas tradicionais, cujo poder está assentado na acumulação da herança social, revelam o mundo regido por pensamentos estabelecidos dominantes.

Ao compor o capítulo teórico sobre a sociologia do conhecimento, e reiteradamente com dificuldades em racionalizar e ordenar a experiência acerca da prática de alimentação dos coreanos e das mulheres coreanas, é necessário reconhecer a limitação da metodologia e da exploração dos sentidos e de seus significados na lógica do pensamento masculino na sociologia do conhecimento. A academia branca tem, como ponto de partida, o seu acervo composto em sua maioria por metodologias e críticas de pensadores europeus, homens brancos, portanto, mantém distanciamento do outro, da mulher, do homem negro ou de outras etnias, de forma generalizada – por exemplo, considerando o coreano simplesmente como o oriental, sem olhar as suas particularidades –, efetivando uma injustiça epistemológica, ao ignorá-los como sujeitos capazes de compreender o que quer que seja a partir da sua própria subjetividade.

A injustiça epistemológica, um conceito desenvolvido pela filósofa britânica Miranda Fricker, refere-se à forma como certos grupos sociais historicamente marginalizados são privados de acesso à produção e validação de conhecimento. Em seu livro, *Injustiça Epistêmica: O poder e a ética do conhecimento*, a autora explora esse conceito, identificando duas formas distintamente epistêmicas dessa injustiça: injustiça testemunhal e injustiça hermenêutica. A injustiça testemunhal ocorre quando preconceitos levam um ouvinte a atribuir um nível mais baixo de credibilidade às palavras de um falante. Em tais casos, os indivíduos podem enfrentar descrença ou falta de respeito devido a pressupostos preconceituosos. Um exemplo seria a polícia não acreditar em alguém por causa de sua cor de pele. A injustiça hermenêutica ocorre em uma fase anterior, quando uma deficiência nos recursos interpretativos coletivos coloca alguém em desvantagem injusta na compreensão de suas experiências sociais. Essa forma de injustiça surge quando faltam significados ou conceitos sociais compartilhados, dificultando que os indivíduos expressem e compreendam suas experiências. Um exemplo poderia ser vivenciar assédio sexual em uma cultura que carece do conceito crítico para abordar plenamente tais experiências. O livro concentra-se nessas formas de injustiça epistêmica, distinguindo-as de preocupações mais amplas sobre distributivas em bens epistêmicos, como informação ou educação. A injustiça testemunhal está associada ao preconceito na economia

de credibilidade, enquanto a injustiça hermenêutica está relacionada ao preconceito estrutural na economia de recursos interpretativos coletivos (FRICKER, 2007, pp. 1-3).

Se esta pesquisa é uma investigação que abrange o estudo fenomenológico de como tanto os indivíduos quanto as sociedades colaborativamente constroem e interpretam a realidade, como refletir então sobre a experiência das mulheres e a sua relação com a comida, quando elas são apenas o objeto de construção de arquétipos pelo Ocidente? E quando a classificação de uma mulher imigrante amarela é definida restringindo-a pela sua etnia, cor e sexualidade? Como entender a experiência da mulher amarela que nasceu e cresceu no território brasileiro, mas é chamada de *japa*, *china* ou até *coreia*, definindo-a somente pela via de territorialidade fixa dos seus ascendentes e descrevendo os estereótipos associados a esse pertencimento étnico-racial e cultural generalizado sobre a identidade pessoal, quando a sua vivência e experiência cotidiana se dão numa cidade paulista? Ainda, se as teorias feministas brancas tentam desconstruir que a cor do corpo não classifica a sua individualidade, como desconsiderar a existência da factualidade de categorização construída sobre as mulheres coreanas, via fenótipo, como as amarelas, entendendo-as apenas como uma extensão das suas existências de mulheres brancas europeias?

Enquanto pesquisadora, minhas indagações se aprofundaram. Como posso abordar a experiência das mulheres na relação com a comida sem refletir sobre a metodologia que ignora as complexidades das vivências femininas? Como desconsiderar as vivências de mulheres imigrantes e emigrantes de um país que foi ocupado e colonizado pelo Japão por 35 anos (1910-1945), seguido pela Guerra da Coreia e por governo autoritário até a democratização, e que experimentaram a diáspora para um país de Sul Global, o Brasil? A falta de reconhecimento das mulheres como sujeitos universais é uma questão central, ou seja, a desconsideração das mulheres como sujeitos na construção da realidade. A inclusão dessas mulheres como sujeitos civis na busca da superação das desigualdades historicamente presentes na sociedade, muitas das quais têm suas raízes em estruturas patriarcais, exige a análise das experiências subjetivas e seus significados, entrelaçados com estruturas sociais, históricas e econômicas. Admitir a exclusão das mulheres e a ausência de reconhecimento de suas pluralidades é um ponto de partida necessário. Essa demanda feminista destaca a importância de superar estereótipos de gênero, normas opressivas e discriminação sistêmica, promovendo uma sociedade mais justa e inclusiva para todos. Incluir essas mulheres como sujeitos requer uma abordagem analítica que

leve em consideração suas experiências subjetivas e como esses aspectos interagem com as estruturas sociais e políticas. E a investigação sobre comida coloca a mulher e sua vivência em torno dela como um elemento fundamental na análise do conjunto comida, memória e identidade.

O tema gênero é um elemento central em diversas análises sobre comida e memória, destacando-se como um meio de expressão de formas de memória predominantemente femininas. Usando exemplos apresentados por Holtzman (2006) vê-se explicitamente uma abordagem de história de vida centrada na comida para "dar voz a pessoas tradicionalmente silenciadas... especialmente mulheres" (COUNIHAN, 2004, pp. 1-2 apud HOLTZMAN, 2006, p. 370). Christensen (2001) concebe a cozinha como um repositório de memórias; ao descrever a experiência de sua mãe, ele afirma que "abrir a pele de um alho e cortar seus conteúdos em grãos permitia que ela se tornasse novamente uma filha, retornando ao mundo feminino de sua infância" (p. 26). Dessa forma, uma extensa literatura destaca a memória estruturada pelo que é interpretado como a relação especial das mulheres com a comida, proporcionando acesso a histórias e memórias não encontradas em outros tipos de relatos. Meyers (2001) percebe a "herança alimentar" como um presente que as mães oferecem às suas filhas, buscando corrigir a ênfase generalizada na disfunção nas relações mãe-filha. Berzok (2001) oferece uma reflexão profunda sobre as memórias transmitidas por meio das receitas de sua mãe. A coletânea diversificada editada por Innes (2001a) explora como a política de gênero e a memória se entrelaçam através da comida. Por exemplo, Blend (2001) interpreta a fabricação de *tortillas* como uma atividade prosaica, porém ritualizada, que conecta as mulheres latinas a uma subjetividade historicamente construída com base em uma identidade cultural de gênero, "a fabricação de *tortilla/tamale* como um ritual comunitário centrado na mulher, reafirmando o papel das mulheres como guardiãs da tradição". Todos esses autores citados acima por Holtzman (2006, p. 370) oferecem uma visão habilidosa e ambivalente sobre as formas de memória carregadas de contradições inerentes à valorização das mulheres por meio de atividades que simultaneamente indicam sua subordinação.

Percebe-se então a centralidade do gênero nas análises sobre comida e memória, evidenciando esse papel como veículo para formas específicas de memória feminina. O texto de Holtzman (2006) destaca como diversas abordagens, exemplificadas por diferentes estudiosos, exploram a relação das mulheres com a comida e como essa conexão proporciona

acesso a narrativas e memórias únicas, muitas vezes ausentes em outros tipos de relatos. Além disso, o texto discute a diversidade de perspectivas e abordagens na literatura sobre comida e gênero, abrangendo desde estudos que enfatizam a transmissão de tradições alimentares entre mães e filhas até reflexões sobre o papel cultural e ritualizado da comida na identidade de gênero. A maioria lida com contextos americanos e pode implicar em noções estereotipadas da feminilidade ocidental, sugerindo a natural feminização das memórias relacionadas à comida (2006, pp. 370-371).

Minha exposição à literatura feminista, como exemplificada por Spivak (2010), proporcionou uma compreensão mais profunda da lógica subjacente à ausência de categorização das autoras mulheres do Sul Global, atualmente um dos focos no âmbito dos estudos culturais. Essas mulheres, embora compartilhem o fenômeno da experiência subjetiva com seus homólogos masculinos, são distintas em sua conceituação. Spivak opera a partir de um ponto de vista que reconhece a falta de universalidade da mulher, advogando assim pela reivindicação das mulheres, exemplificada por Mary Wollstonecraft (1972), como sujeitos tanto civis quanto políticos. Essas mulheres, juntamente com pessoas não brancas, são relegadas à periferia da construção dessa realidade, e essa relegação dos então chamados subalternos ocorre apesar de seu papel integral na maquinaria capitalista, sem a qual o arcabouço do lucro e da mecânica capitalista permaneceria inconcebível (SPIVAK, 2010, p. 118).

A principal ideia por trás do conceito de "Pode o subalterno falar?", de Gayatri Chakravorty Spivak, está fundamentada na teoria pós-colonial. Spivak introduziu essa noção em seu ensaio como uma resposta à pergunta sobre a possibilidade de os indivíduos marginalizados e oprimidos, os "subalternos", poderem articular efetivamente suas experiências e lutas. O termo "subalterno" tem origem em Antonio Gramsci e refere-se a grupos ou indivíduos que existem às margens da sociedade, frequentemente silenciados e excluídos do discurso predominante. A investigação de Spivak gira em torno dos desafios que essas vozes marginalizadas enfrentam ao se expressarem, especialmente no contexto das estruturas de poder pós-coloniais. A argumentação de Spivak sugere que o subalterno, devido à sua marginalização social, econômica e política, muitas vezes enfrenta barreiras que dificultam a eficácia de suas vozes no sentido de serem ouvidas de maneira significativa. As próprias estruturas que os oprimem também limitam sua capacidade de participar plenamente nos

discursos que moldam suas vidas, pois, segundo Spivak, são vítimas de um projeto de essencialismo subjetivo na persistente constituição do Outro como a sombra do Eu, ou seja, o projeto remotamente orquestrado, vasto e heterogêneo de se constituir o sujeito colonial como o Outro (2010, p. 60).

Ao questionar "Pode o subalterno falar?", Spivak chama a atenção para as complexidades da representação e das dinâmicas de poder nas quais a violência epistêmica torna-se uma explicação e uma narrativa da realidade estabelecidas como normativas (2010, p. 62). Ao advogar a importância de dar voz ao subalterno, ela também destaca as dificuldades e limitações que eles enfrentam ao tentar serem ouvidos dentro das estruturas de poder existentes. Spivak enfatiza a necessidade de examinar criticamente as condições sob as quais grupos marginalizados podem falar efetivamente, reconhecendo os desafios inerentes em suas tentativas de articular suas experiências e perspectivas. No entanto, a autora é solidária à ideia de alinhar o feminismo à crítica ao positivismo e à desfeticização do concreto (2010, p. 117).

Em sua análise, ela ainda destaca a profunda ambiguidade na maneira como Freud utiliza as mulheres como bodes expiatórios, interpretando isso como uma reação à formação contínua do desejo de dar voz à histeria. Spivak observa que essa formação ideológica masculino-imperialista, que associa o desejo à sedução da filha, está intrinsecamente ligada à construção monolítica da mulher no Terceiro Mundo. Como uma intelectual pós-colonial, ela reconhece ter sido influenciada em sua formação por esse pensamento e enfatiza a necessidade de articular essa ideologia, inclusive medindo os silêncios, quando necessário, no objeto de investigação como parte do projeto de *desaprendizagem*. Ao colocar o homem branco em destaque e revelar seus interesses políticos, mesmo que de maneira imperfeita, a insistência de Spivak na produção do sujeito imperialista revela claramente sua posição política (pp. 116-118,120).

Percebe-se que a mulher coreana nem cabe na categorização de subalterno, pois como a Coreia hoje é considerada um país desenvolvido, na comunidade coreana existe um falso imaginário que não está aberto a essa condição de vulnerabilidade, portanto, para os coreanos essa seria uma categoria de mulheres que não precisa ser estudada?

Considerando que mulheres amarelas não tiveram um papel intencional na formação dessa representação da realidade, levanta-se uma preocupação sobre a pertinência de empregar abordagens elaboradas por sociólogos e historiadores mencionadas anteriormente. A pergunta

sobre se essas metodologias, projetadas para traçar a gênese de construções lógicas e significados, é se elas seriam aplicáveis ao estudo de sujeitos marginalizados, como mulheres e pessoas não brancas, e, ainda mais, das mulheres amarelas descendentes de imigrantes sul-coreanos às quais nem cabem tais categorizações.

A categorização de amarela vem do termo *amarelitude* citado por Kabengele Munanga (1990) no artigo “Negritude Afro-Brasileira: Perspectivas e Dificuldades”, ao ressaltar a importância da raça do ponto de vista político e sociológico:

Se alguns entendem a negritude e a identidade negras como um movimento político-ideológico, outros se perguntam se não é uma forma de racismo do negro contra o branco, um racismo avesso. Neste sentido, se a negritude é um movimento de negros, não seria legítimo que se falasse também da ‘branquitude’ como movimento de brancos e da ‘amarelitude’ como movimento de amarelos? ‘Negritude’, ‘Branquitude’ e ‘Amarelitude’ nos levariam ao conceito maior de raças negra, branca e amarela, conceito cientificamente fraco e biologicamente inoperante. (MUNANGA, 1990, p. 112).

É Poroiwak quem resgata o termo, trazendo como questão o que é *amarelitude*, introduzindo esse termo como uma ferramenta teórica e prática, uma provocação filosófica e um chamado ético-político para abordar a racialização amarela na diáspora. No episódio do Podcast “O que é Amarelitude?” (2021), Poroiwak traz o uso desse termo como prioridade no combate ao racismo. Segundo ele, é preciso entender a nossa história para pensar a vivência paradoxal: ao mesmo tempo que somos racializados e discriminados, somos racialmente privilegiados na matriz colonial. Portanto, é necessário entender a história enquanto coletividade, ainda que São Paulo tenha a maior concentração de imigrantes e descendentes de origem asiática (chinês, japonês, coreano).

Segundo Munanga e Poroiwak, é importante que os asiáticos reconheçam que também são racializados, e, embora possam desfrutar de alguns privilégios, ainda estão sujeitos às estruturas coloniais existentes no Brasil, sendo isso fundamental para que possam se posicionar politicamente. Muitos asiáticos podem não estar cientes de que, mesmo sendo alvos de racismo, podem inadvertidamente contribuir para a perpetuação do racismo. Ainda, a conscientização

sobre a complexidade das dinâmicas raciais é crucial para combater o racismo sistêmico e promover a solidariedade e a equidade entre diferentes grupos étnicos e raciais.

A exclusão e o silenciamento desses grupos no que concerne à narrativa epistemológica se torna evidente como resultado de sua rejeição a um *status* de párias³⁰ e à violência epistêmica³¹, conforme conceitualizado respectivamente por Flora Tristan e Gayatri Chakravorty Spivak. O conceito de "pária" de Flora Tristan está em sua obra intitulada *A União Operária*, publicada em 1843. Flora Tristan, uma escritora, socialista e feminista franco-peruana, usou o termo "pária" para se referir aos trabalhadores e trabalhadoras que eram marginalizados e oprimidos pela sociedade da época, especialmente aqueles que viviam em condições de pobreza e desigualdade. Ela defendeu a união dos trabalhadores para lutar contra essa opressão e buscar melhores condições de vida, tendo sua obra um impacto significativo no movimento operário e feminista do século XIX.

Em um contexto operário, Tristan instava os trabalhadores a protestarem contra leis injustas, enfatizando que a lei que submete as mulheres à falta de instrução também oprime os homens proletários. A ideia de que mulheres não são sujeitos universais de resolução da desigualdade é discutida, sugerindo que o marxismo estava centrado na classe operária, mas não considerava as opressões específicas enfrentadas pelas mulheres pelo fato de serem excluídas como agente civil proletariado. De forma correspondente, a pesquisadora em estudos de gênero sul-coreana, Cho Haejoang, (2020), argumenta que não é possível falar sobre proletariado enquanto a mulher é ignorada, questionando o ideal implantado de que a mulher é meramente reprodutora na sociedade coreana durante os governos autoritários, logo após a

³⁰ Publicado em 1838, *Pérégrinations d'une paria* relata a jornada iniciática de Flora Tristan pelo Peru, em busca da proteção de sua família paterna, marcando o primeiro trabalho reconhecido da autora. Neste artigo, defendo a tese de que o livro, assim como sua obra anterior, *Nécessité de faire un bon accueil aux femmes étrangères* (1835), formula uma teoria da luta social, delineada por Tristan após seu retorno à Europa. Essa teoria tem como base a liberdade da mulher, alcançada através da liberdade de movimento e da capacidade de viajar e comparar sua sociedade com outras culturas, resultando no desenvolvimento de uma consciência social e política.

³¹ O conceito de Gayatri Chakravorty Spivak de "violência epistemológica" explora como sistemas e estruturas de conhecimento dominantes podem perpetuar a violência ao marginalizar e silenciar certas vozes e perspectivas. Essa ideia é central em seu trabalho, especialmente em seu ensaio "Pode o Subalterno Falar?" (2010). Nesse ensaio, Spivak critica a tendência do discurso acadêmico ocidental de representar e falar por grupos marginalizados, particularmente mulheres em contextos pós-coloniais, sem compreender verdadeiramente suas experiências

instalação do paralelo que separa as Coreias, chamado de Paralelo 38³². Isso implica hostilidade por parte dos homens, que não conseguem conceder um papel mais amplo às mulheres além do doméstico, mesmo estando elas também ativas nas fábricas. Durante o período de industrialização nacional, houve uma mecanização de algumas tarefas agrícolas tradicionalmente realizadas por homens, acompanhada pela transferência de tarefas agrícolas mais manuais para as mulheres. Isso ocorreu em paralelo com os impactos sociais androcêntricos do *Saemul Undong*³³ (Novo Movimento da Aldeia) liderado por Park Chung Hee. Vale ressaltar que o trabalho agrícola era o único setor em que as mulheres eram rotineiramente reconhecidas como participantes do trabalho produtivo; no entanto, os empregos ocupados por mulheres casadas muitas vezes eram de natureza temporária ou de meio período. Além disso, durante a década de 1980, o trabalho das mulheres casadas era retratado como algo anômalo, contribuindo para a consolidação da ideologia que enfatizava uma estrita dicotomia de gênero entre o trabalho e as responsabilidades domésticas, resultando em precarização de direitos trabalhistas às mulheres, conforme observado por H. Cho (2005).

Portanto, falar sobre a opressão da classe trabalhadora requer abordar a opressão das mulheres e criar espaços para que elas mesmas possam refletir sobre o seu silenciamento e especificamente falar sobre a classe trabalhadora de mulher sul-coreana. Segundo H. Cho (2005), com o aumento da prosperidade na classe média, que fixou ainda mais o ideal de domesticação das mulheres – desde os governos autoritários de Park Chung-hee e Chun Doo Hwan (1961-1988), onde se vivenciou um período de ativismo radical –, houve um descompasso pelo não acompanhamento de estruturas financeiras que apoiassem essas mulheres em suas escolhas de vida alternativas.

Grande parte dos estudos sobre a vida urbana na Coreia do Sul durante esse período indicam que, embora o conteúdo específico das expectativas de gênero tenha mudado ao longo

³² Também conhecido como a "Fronteira 38" ou a "Zona Desmilitarizada da Coreia", esse paralelo foi estabelecido como uma fronteira provisória após o fim da Guerra da Coreia em 1953, e ele ainda hoje divide a Península da Coreia em Coreia do Norte e Coreia do Sul. A Zona Desmilitarizada da Coreia (DMZ) é uma área altamente militarizada que cerca o Paralelo 38 e serve como zona tampão entre os dois países.

³³ O movimento *Saemul Undong* na Coreia do Sul dos anos 1970 foi um programa de desenvolvimento comunitário que impulsionou o bem-estar rural. Melhorou a agricultura, o rendimento, a vida nas aldeias, o empoderamento e o envolvimento das mulheres. *The Saemul Undong movement in the Republic of Korea: Sharing knowledge on community-driven development*. Mandaluyong City, Philippines: Asian Development Bank, 2012. Disponível em: <<https://www.adb.org/publications/saemul-undong-movement-republic-korea>>. Acesso em: 12 jul. 2023.

do tempo, o ônus do cuidado não diminuiu para as mulheres. Na década de 1970, mulheres em seus anos de vida adulta plena estavam sobrecarregadas por múltiplas expectativas: cuidar dos sogros, bem como dos próprios pais; criar filhos bem-sucedidos; apoiar o trabalho dos maridos fora de casa, fornecendo um ambiente doméstico tranquilo e rejuvenescedor; apresentar a imagem apropriada aos outros através de escolhas de consumo informadas e cuidadosas; e gerenciar o orçamento doméstico, que muitas vezes incluía a obtenção de renda através de trabalho remunerado externo, autoemprego ou renda de investimentos. A literatura sobre a incorporação das mulheres sul-coreanas na força de trabalho mostra que, a partir da década de 1950, a maioria das mulheres participava em algum momento de suas vidas com emprego remunerado, e que muitas dessas mulheres trabalhavam em algum tipo de atividade remunerada durante a maior parte de suas vidas adultas. No entanto, o efeito do trabalho das mulheres não tem sido visto como tendo aumentado a autonomia ou os seus direitos tanto quanto o esperado. Ao longo do século XX, as mulheres sul-coreanas permaneceram sujeitas à discriminação de gênero nos processos de preparação para o emprego, bem como nas expectativas acerca das oportunidades, remuneração e segurança no emprego. Além disso, o trabalho de cuidado familiar permaneceu quase exclusivamente sob responsabilidade feminina, exigindo tempo e múltiplas habilidades. Diante dessas práticas contínuas, as conquistas educacionais e o sucesso das mulheres no emprego têm sido vistos ironicamente como motivo de reforço de estereótipos de gênero na Coreia do Sul (LAURA; CHO, 2020, pp. 331, 332).

Evidentemente, a sociologia do conhecimento construída por meio de uma estrutura cognitiva masculina está intrinsecamente ligada a uma lógica caracterizada por racionalização, ordem cronológica e a subjugação das percepções sensoriais aos ditames da razão. No entanto, a experiência feminina não se presta facilmente à categorização racional ou à ordem cronológica, uma vez que seus significados não derivam de uma estrutura social fundamentalmente enraizada na racionalidade. Essa discrepância dificulta a empreitada epistemológica de categorizar e compreender a experiência feminina. A metodologia sociológica existente, influenciada por dialéticas kantianas ou hegelianas, não pode capturar adequadamente a essência da experiência feminina e de pessoas não brancas, devido à sua ausência como entidades universais. A construção mencionada, embora relevante para um contexto sócio-histórico específico dissecado por autores fenomenológicos, exige uma exploração das experiências dos grupos em questão — especificamente, imigrantes mulheres

amarelas sul-coreanas e os seus descendentes. Essa exploração se torna ainda mais pertinente, uma vez que a construção do sujeito civil e da sociedade, originária da Revolução Francesa, favorece em grande medida o homem branco europeu como protagonista (DAFLON; CAMPOS, 2022).

Esta tese se fundamenta nas considerações feitas acima e que se tornaram evidentes através da minha imersão nas obras de autoras mulheres, tais como Olympe de Gouges³⁴, que desde a Revolução Francesa têm lutado pela igualdade, rompendo com as categorias previamente estabelecidas, como raça, cor e gênero. Isso assume uma importância ainda maior diante da transformação da sociedade coreana, que transitou do período imperialista para o sistema neoliberal. É imperativo reconhecer as desigualdades que perduram e sustentar de forma persuasiva a necessidade de uma abordagem mais adequada para compreender essas disparidades na construção da sociedade coreana. Nesse sentido, é crucial compreender que não estamos lidando com um processo linear de progresso, é um processo que requer uma análise mais aprofundada e sensível às nuances. Focando especificamente na República da Coreia do Sul, é fundamental compreender sua construção social a partir de uma perspectiva crítica pós-colonial, que examine as implicações do colonialismo japonês, seguido pela influência norte-americana em sua cultura econômica. Isso nos leva a questionar como os vestígios do colonialismo e a adesão ao sistema neoliberal impactam as dinâmicas de poder dentro das famílias coreanas e a relação com a cultura do país de acolhimento, como é o caso dos imigrantes sul-coreanos no Brasil. Vale destacar que essas reflexões não são inovadoras por si só, pois têm suas raízes nos esforços de ativistas e pensadoras mulheres, tanto do Ocidente quanto do Oriente, ao longo da história. Essas mulheres sempre entenderam que suas vozes e experiências foram negligenciadas na construção da realidade social. A exclusão sistemática dessas perspectivas das narrativas dominantes representa um sério desafio à nossa

³⁴ Olympe de Gouges, uma escritora e reformadora social francesa do final do século XVIII, é amplamente reconhecida como uma das primeiras feministas. Ela desafiou as convenções tradicionais relacionadas à cidadania e aos direitos das mulheres. Em seu texto mais famoso, a "Declaração dos Direitos da Mulher e da Cidadã [Mulher]" (1791), argumentou que as mulheres deveriam ter direitos iguais aos dos homens na sociedade. No seu panfleto, Gouges enfatizou que as mulheres deveriam ser reconhecidas como parte da Assembleia Nacional da França, reivindicando seus direitos naturais e inalienáveis. Ela delineou 17 artigos que detalham os direitos das mulheres, abrangendo liberdade, propriedade, participação na legislação, envolvimento no governo e o direito de identificar publicamente os pais de seus filhos. O Artigo 15 propôs conceder às mulheres o direito de questionar as finanças do lar, desafiando a ideia tradicional de que os lares eram chefiados por homens. O Artigo 17 propôs garantir direitos de propriedade às mulheres, independentemente do estado civil, promovendo parcerias igualitárias e a partilha de riqueza comunitária. Além disso, propôs medidas de apoio a viúvas e jovens enganadas.

capacidade de compreender a experiência subjetiva como um elemento fundamental da expressão social.

Aliás, como imigrantes, essas mulheres estão na vanguarda da atividade econômica no setor têxtil³⁵, mas também enfrentam, ao mesmo tempo, manter e desafiar a ordem estrutural familiar tradicional de seu país de origem, agora que incorporaram a identidade de imigrante. Nos estudos coreanos referentes à imigração no Brasil, observamos um ambiente hostil e atrasado, influenciado por ideologias fundamentalistas, que impactam os descendentes dos imigrantes e negligenciam o papel das mulheres na construção da história da imigração coreana no Brasil. Há também uma carência na crítica teórica sobre a contextualização da guerra e da colonialidade ao se entender a identidade coreana, que não leva em conta as diferentes experiências dos homens e outros gêneros. Muitos pesquisadores focam apenas em aspectos culturais, como literatura, língua e K-pop, negligenciando questões sócio-históricas mais profundas.

Na recente mesa-redonda da USP intitulada "60 Anos de Imigração Sul-Coreana," a narrativa predominante girou em torno da igreja como um lugar de acolhimento e fraternidade, onde as diferenças não são priorizadas em relação ao senso de comunidade. No entanto, minha abordagem destaca outra perspectiva da igreja, evidenciando a subalternização das mulheres e a resistência a outras formas de existência na comunidade, além de silenciar violências contra mulheres que ocorrem até dentro da igreja, que tem assim uma conduta de omissão. A ausência de discussões sobre binarismo e decolonialismo nesse contexto é surpreendente. Essa reflexão ressalta a complexidade ao considerar múltiplas camadas de identidade, especialmente quando se trata de indivíduos pertencentes a minorias que não se encaixam no espectro binário de gênero, buscando questionar as estruturas de poder dentro da comunidade coreana, incentivando uma reavaliação das percepções sobre esses indivíduos e estimulando uma

³⁵ Segundo a pesquisa do laboratório de estudos urbanos — LABURB, mais de 70% da comunidade coreana está envolvida com o ramo têxtil. **Estima-se que existam mais de mil confecções coreanas no Bom Retiro e outras oitocentas no Brás.** As lojas de boa parte de comerciantes coreanos foram compradas de imigrantes judeus, que até o início dos anos 1970 dominaram o comércio do Bom Retiro. No Bom Retiro, que tem 1.800 lojas, os coreanos já controlam 70% dos pontos de venda e, no bairro do Brás, sua participação é de 20%, no total dos cinco mil estabelecimentos. Entre as várias atividades econômicas dos imigrantes coreanos, destacam-se a indústria e o comércio de artigos de vestuário, comércio varejista. (BAE, Ester, 2016)

exploração do contexto histórico e político-econômico em que essas normas e fenômenos se originaram, tudo isso a partir da experiência das mulheres.

Na tradição do pensamento interseccional das feministas negras norte-americanas, o gênero, a raça e a classe social sempre estiveram interligados, como faz Patricia Hill Collins (2021). Desde as primeiras manifestações do feminismo negro, esses conceitos desempenharam papéis de destaque na luta contra o racismo e a desigualdade social, trazendo a experiência pessoal que foi frequentemente tratada como apolítica quando era um ato político, o que já era criticado por Flora Tristan, na sua obra *A União Operária*, publicada em 1843, sobre as narrativas históricas promovidas pela religião, leis e ciência que perpetuaram o falso princípio da inferioridade da mulher. Isso resultou em tratamento desigual, como se a mulher fosse uma pária, excluída da igreja, da lei e da sociedade, advogando por uma educação feminina que beneficiasse toda a sociedade, ecoando as ideias de Mary Wollstonecraft, considerada uma das precursoras do feminismo moderno, que argumentava que as mulheres não eram naturalmente inferiores aos homens, mas sim privadas de oportunidades educacionais e sociais. É conhecida por seu trabalho "A Vindication of the Rights of Woman" (1792), onde defendeu a igualdade de gênero e a educação das mulheres.

Assim, o pensamento interseccional no contexto do movimento feminista negro é de extrema importância para a construção de uma nova epistemologia da realidade, pois não só desafia as abordagens tradicionais que costumam simplificar a experiência humana em categorias únicas e não considerar a complexidade das identidades e das formas de opressão, como mantém a práxis no centro do discurso crítico, ou seja, na visão crítica do mundo que se baseia em uma abordagem metodológica crítica:

A interseccionalidade investiga como as relações interseccionais de poder influenciam as relações sociais em sociedades marcadas pela diversidade, bem como as experiências individuais na vida cotidiana. Como ferramenta analítica, a interseccionalidade considera que categorias de raça, classe, gênero, orientação sexual, nacionalidade, capacidade, etnia e faixa etária – entre outras – são inter-relacionadas e moldam-se mutuamente. A interseccionalidade é uma forma de entender e explicar a complexidade do mundo, das pessoas e das experiências humanas. (COLLINS; BILGE, 2021, p. 15).

O conteúdo da interseccionalidade examina as conexões entre diversos sistemas de poder. Portanto, sua metodologia ou práxis também deve considerar cuidadosamente as relações de poder que moldam a produção do próprio conhecimento. Ao teorizar sobre as interações entre essas relações de poder, é necessário desenvolver novas dinâmicas de poder dentro de nossas abordagens metodológicas para alcançar esse objetivo.

Essencialmente, ao estudar como diferentes sistemas de poder se entrelaçam e afetam as experiências das pessoas, é fundamental que a metodologia utilizada também reflita essa complexidade e seja sensível às dinâmicas de poder envolvidas. Isso implica reconhecer que as relações de poder não são apenas objetos de estudo, mas também influenciam o processo de pesquisa em si. Por isso, a metodologia crítica deve ser reformulada para abordar essas relações de poder em sua própria construção, garantindo que o conhecimento produzido seja aberto e sensível à realidade das pessoas e comunidades envolvidas no estudo. Em sua obra, *Interseccionalidade*, Patrícia Hill Collins é notável quando explana sobre a interseccionalidade contrária a uma teoria social crítica sólida e acabada, sem a necessidade de validação empírica, semelhante à crítica marxista da economia política, onde a coerência interna das ideias era o critério principal de validade (COLLINS; BILGE, 2021).

Sua jornada ilustra como a pesquisa e a reflexão podem aprofundar e complicar nossa compreensão de conceitos complexos, como a interseccionalidade, e como a teoria social crítica pode ser mais do que apenas um sistema fechado de ideias, mas um processo em constante desenvolvimento, que responde às complexidades da realidade social. Tal evolução de pensamento é um aspecto fundamental deste trabalho acadêmico e da construção do conhecimento para lidar com questões de identidade, poder e privilégio na estrutura social coreana e as repercussões de construção da mulher doméstica e da sua identidade nesse âmbito.

Na contramão de tais epistemologias fundamentadas no essencialismo e das abordagens simplistas e unidimensionais da identidade e da opressão, o pensamento interseccional proporciona uma compreensão mais completa e precisa das experiências humanas e das formas de opressão, a fim de promover a justiça social e igualdade, uma vez que reconhece a complexidade da identidade sem reduzi-la a categorias já submetidas a uma ordem binária e atestando as múltiplas formas de opressão ou privilégio simultaneamente. Assim, possibilitando a inclusão das vozes marginalizadas e negligenciadas e de outras comunidades historicamente oprimidas, como mulheres negras, indígenas, LGBTQ+, o pensamento

interseccional ajuda a compreender melhor as formas complexas de opressão que as pessoas enfrentam. Tendo o potencial de reconhecer que as experiências de uma pessoa são moldadas por uma interação mesclada por diferentes fatores, promove a compreensão precisa das questões sociais e permite estratégias mais eficazes para combater a opressão com o objetivo de reformar, desafiar e resistir a ideias, como a de relações sociais injustas, relações de poder fixos, hierárquicos e autoritários naturalizados, possibilitando, dessa forma, justiça social através de lutas e movimentos sociais. Isso porque reconhece e valida a construção do pensamento acerca dos diferentes grupos que podem enfrentar desafios únicos, quando são exigidas abordagens específicas para lidar com esses desafios. Também nos ajuda a entender melhor a complexidade das experiências humanas e fornece uma base sólida para a criação de estratégias e políticas mais inclusivas e eficazes para combater a opressão e promover a justiça social (COLLINS; BILGE, 2021).

Em suma, este capítulo nos confronta com a necessidade urgente de adotar abordagens mais inclusivas e sensíveis às complexidades das identidades e das formas de opressão. Devemos reconhecer a interseccionalidade como abordagem metodológica, para compreender as experiências humanas de maneira mais completa e para promover a justiça social. Também nos desafia a questionar as metodologias tradicionais e a construir um conhecimento mais aberto e inclusivo, oferecendo escuta às vozes marginalizadas e negligenciadas, ou que nem são tidas como negligenciadas devido à criação de um imaginário de nação como comunidade em nossa sociedade. Ao reconhecer a necessidade de uma abordagem mais sensível e inclusiva na construção do conhecimento, este capítulo nos prepara para uma análise mais aprofundada das experiências das mulheres na relação com a comida, especialmente no contexto da comunidade coreana em São Paulo. Essa abordagem crítica nos permite desafiar as estruturas de poder existentes e promover uma compreensão mais abrangente e precisa da realidade social coreana na cidade paulista.

4. A comida coreana: sua história e características

4.1. Evolução da história alimentar na Península Coreana: da Idade da Pedra às Dinastias *Joseon*

A compreensão da cultura alimentar coreana requer uma análise profunda dos eventos históricos que influenciaram as comunidades que habitaram a península coreana e seus

arredores ao longo dos últimos milênios. Por volta do período neolítico tardio, aproximadamente entre 6.000 a. C. e 1.000 a. C., os habitantes da península coreana adotaram a agricultura, ainda que de forma rudimentar, complementando suas atividades com a caça e a coleta, tendo a presença de cerâmica decorada com padrões geométricos, conhecida como cerâmica de padrão pente³⁶, evidenciando que essas sociedades antigas haviam desenvolvido certo grau de estabilidade e um ambiente propício ao desenvolvimento das práticas agrícolas básicas. Nesse contexto, torna-se possível traçar as raízes da cultura alimentar coreana desde os primórdios da agricultura na região. O desenvolvimento gradual dessas práticas agrícolas teve um impacto profundo na dieta e na culinária coreana ao longo dos séculos. Portanto, para entender plenamente a rica tradição culinária da Coreia, é necessário considerar o mito de *Tan'gun*, antiga lenda e mito fundante da Coreia, e os eventos históricos que moldaram a sociedade e suas escolhas alimentares ao longo do tempo, destacando entre eles o budismo, que se tornou a religião oficial dos Três Reinos já no século IV³⁷, e a adesão ao confucionismo como uma ideologia política durante a dinastia *Goryeo*, entre 918 e 1392 (KOO, 2011; PETTID, 2008).

O Mito de *Tan'gun*, que descreve a fundação de *Gojoseon*, revela aspectos notáveis da cultura da época. Hwanung, filho de uma divindade celestial, desce à Terra, gerando Tan'gun com uma mulher que antes era um urso. Essa narrativa sugere a predominância da agricultura em Gojoseon, já que Hwanung controlava elementos vitais para a agricultura, como vento e chuva. Além disso, a ênfase na dieta restrita da mulher-urso, envolvendo artemísia³⁸ e alho, sugere que os alimentos já possuíam valor medicinal ou religioso, destacando sua importância na sociedade de Gojoseon. Ademais, percebe-se a construção do arquétipo da mulher como essencialmente passiva e persistente em contraposição ao tigre – masculino, agressivo, desobediente –, que também queria tornar-se humano, mas não aguentou a prova³⁹. O Mito de



³⁶ Disponível em: <<https://brazil.korean-culture.org/pt/167/korea/61>>. Acesso em: 28 jul. 2023.

³⁸ 쑥 *ssuk* em coreano

³⁹ No mito, um urso e um tigre que viviam na mesma caverna oraram ao Santo Hwanung para transformá-los em seres humanos. A prova, no entanto, era manter uma dieta de pacote de artemísia e 20 dentes de alho ordenando que os animais comessem apenas o alimento sagrado, evitando a luz do sol por 100 dias. Depois de vinte e um

Tan'gun não apenas narra a origem de Gojoson, mas também oferece vislumbres da economia agrária e da significativa relação entre alimentação, medicina e religião, e a implicação de gênero na posição social na sociedade da época⁴⁰ (PETTID, 2008, p. 12-13).

A história alimentar da península coreana reflete a evolução ao longo dos períodos históricos, desde a Idade da Pedra até as dinastias *Goryeo* e *Joseon*. Yun Seo-seok (1999) destaca a continuidade do desenvolvimento alimentar, com métodos de preparação e costumes alimentares transmitidos ao longo dos tempos. A influência da cultura chinesa, moldada por elementos religiosos, políticos e sociais, além do ambiente natural e clima coreanos, desempenhou um papel vital na formação da cultura alimentar local. Durante os períodos dos Três Reinos (57 a. C. a 668 d. C.), a introdução da cultura do ferro impulsionou a produção agrícola, dando origem a técnicas de alimentos fermentados e elegendo o arroz como prato principal. A dinastia *Goryeo* fez restrições à carne devido à influência do budismo como religião estatal, enquanto as invasões das tribos do Norte, no final da dinastia *Goryeo*, contribuíram para a disseminação do consumo de carne (YUN, 1999, p. 14-21).

A Coreia, como uma península saliente no leste da Ásia, possui distinções claras nas estações do ano e diferenças climáticas regionais, resultando na produção diversificada de recursos alimentares em cada região. Portanto, a culinária coreana desenvolveu-se de maneira equilibrada, aproveitando essas características regionais. Especialmente durante a dinastia *Joseon*, a culinária da corte, centrada na comida palaciana, e a culinária popular dos cidadãos comuns, incluindo pratos regionais distintos, se desenvolveram de maneira única. Essa tradição culinária foi transmitida e desenvolvida ao longo do tempo, com uma base científica e inevitável. Por exemplo, ao examinar o caso da mesa de refeições 5 *Cheon-bapsang* – 5 천밥상 (uma refeição típica coreana composta por arroz, sopa, *kimchi*, molhos e acompanhamentos), pode-se observar que, além de arroz, sopa, *kimchi*, molho e prato principal, há também cinco

dias, o urso se tornou uma mulher, mas o tigre, incapaz de observar o tabu, continuou sendo um tigre. Incapaz de encontrar um marido, a mulher-urso rezou sob o altar por um filho. Hwanung se metamorfoseou, deitou-se com ela e gerou um filho chamado Tangun Wanggöm. (LEE, Peter H. *Sourcebook of Korean Civilization*. New York: Columbia University Press, v. 1, 1993). Disponível em: <chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpcglcfindmkaj/http://afe.easia.columbia.edu/ps/korea/tangun.pdf>. Acesso em: 28 jul. 2023.

⁴⁰ 고조선의 제 1 대(재위:BCE.2333~BCE.1122) 왕. The Academy of Korean Studies. Disponível em :<<https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0013538>>. Acesso em: 2 set. 2023.

tipos de acompanhamentos, como vegetais, grelhados, panquecas, conservas e picles. Isso não apenas permite a ingestão equilibrada de nutrientes necessários diariamente, mas também cria uma harmonia de sabores⁴¹.

Ademais, as estações do ano apresentam características distintas, proporcionando condições climáticas ideais para a prática da agricultura e pecuária. O desenvolvimento da cultura agrícola introduziu uma notável diversidade de alimentos, destacando-se o arroz e grãos de alta qualidade. Além disso, práticas alimentares inovadoras, como a fermentação, o consumo de vegetais, frutas e a criação de pratos sazonais, foram progressivamente desenvolvidas, enriquecendo a variedade de opções, até porque, segundo os estudos do Pettid, a produtividade agrícola foi uma área de preocupação para o governo da dinastia *Joseon* (1392-1897), e, por isso, diversos recursos foram direcionados para esse fim, inclusive a publicação de livros exclusivamente sobre técnicas agrícolas. Um exemplo inicial foi a publicação, em 1429, do *Nongsa chiksol* - 농사직설 (*Conversa franca sobre agricultura*), que delineava métodos para melhorar a produção agrícola (PETTID, 2018, p. 17).

Anteriormente, a Coreia dependia da literatura agrícola chinesa, mas as diferenças climáticas e topográficas levaram à criação de manuais agrícolas locais. Essas obras coletaram experiências de agricultores destacados em todo o país, abordando práticas agrícolas específicas de cada região, como o cultivo de arroz em áreas alagadas no sul da Coreia. A adaptação foi essencial devido às distinções entre as práticas agrícolas chinesas e as condições coreanas durante a dinastia *Joseon*. Publicações como o *Nongsa chiksol* continuaram ao longo do período *Joseon* e contribuíram para o aumento da produtividade agrícola. A classe camponesa utilizava fertilizantes para aumentar os rendimentos e começou a transplantar mudas de arroz (em vez de semear diretamente) para aproveitar ao máximo a terra. Além disso, centenas de reservatórios foram construídos como forma de combater a seca, e um sistema de empréstimo de grãos foi estabelecido para auxiliar os agricultores em tempos difíceis. Tais melhorias levaram a um aumento significativo na produção agrícola na dinastia *Joseon* em comparação a épocas anteriores. (PETTID, 2018, p. 17).

⁴¹ 음식. The Academy of Korean Studies. Disponível em :<<https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0043018>>. Acesso em: 2 set. 2023.

De 1592 a 1598, Joseon sofreu uma série de invasões devastadoras do Japão e, em 1627 e 1636, houve duas invasões distintas do povo Manchu. Após as invasões, reduziu-se a carga tributária sobre os camponeses, impulsionando o desenvolvimento comercial e o crescimento de mercados. Na agricultura, surgiram inovações em técnicas de irrigação, permitindo colheitas duplas. Em 1662, foi estabelecido um órgão governamental para supervisionar a construção e a manutenção de reservatórios, e, em 1778, foi promulgado um plano abrangente para manter o sistema de irrigação em todo o país; até o final do século XVIII, havia mais de 6.000 reservatórios em uso. Nessa mesma época, novas espécies americanas, como milho e batatas, foram introduzidas, transformando a paisagem agrícola coreana. Foi um período de significativa transformação na agricultura e na economia (PETTID, 2018, p. 17-20).

4.2. Técnicas de armazenamento

Os coreanos vêm desenvolvendo, produzindo e apreciando alimentos fermentados armazenados, ou *jeojang eumsik*, por milhares de anos. Portanto, uma das características mais distintivas da culinária coreana é a sua rica variedade de alimentos armazenados e fermentados, incluindo o *kimchi*, a contribuição mais conhecida – sem dúvida, a mais amada da Coreia – para a cultura culinária global. Os alimentos armazenados da Coreia são um reflexo da geografia, história e desenvolvimento social da nação, e compreender e apreciar essa cultura alimentar é obter uma visão da alma coreana.

Todos os países consomem algum tipo de alimento fermentado. No entanto, na Coreia, a maioria dos pratos comuns, entre 80% e 90%, são fermentados, sendo o *kimchi* o mais destacado. A fermentação, uma prática de 9.000 anos, transforma carboidratos em ácido láctico usando leveduras e bactérias saudáveis, preservando e enriquecendo alimentos. O benefício mais óbvio é que preserva o alimento e cria uma ampla variedade de nutrientes, incluindo enzimas, vitaminas, ácidos graxos e bactérias benéficas que tornam o alimento não apenas mais saudável, mas também mais fácil de digerir. Também confere ao alimento um sabor rico e azedo que estimula o apetite e ativa os sucos digestivos. Essa técnica ancestral, influenciada pela introdução da soja, adapta-se à geografia coreana, abundante em frutos do mar e com invernos longos (YOON, 2015, p. 6).

Segundo o relato de Yoon, antes do período de Silla Unificada (676-935), os coreanos conseguiram aperfeiçoar a produção de álcool, um dos itens mais comuns para a fermentação

de alimentos. Isso foi sem dúvida auxiliado pela necessidade de álcool nas diversas cerimônias religiosas que se desenvolveram graças ao cultivo de grãos como arroz e cevada. A criação de molhos e pastas comumente usados na Coreia se desenvolveu naturalmente após a introdução da soja na dieta coreana. A geografia e o clima também desempenharam um papel importante no desenvolvimento dos alimentos fermentados. A localização geográfica da Coreia como península cercada por mares resultou em um grande fornecimento de peixes e frutos do mar. Antes da refrigeração, era necessário preservar frutos do mar para vendê-los nos mercados internos. Além disso, o longo e frio inverno dificultava o cultivo de vegetais ricos em vitaminas. No entanto, a prática da fermentação, especialmente de colheitas abundantes como o repolho, permitiu que os coreanos continuassem consumindo vegetais durante toda a estação invernal. Além disso, as mudanças históricas, como a influência do budismo na dinastia *Goryeo*, impactaram a dieta, aumentando a oferta de pratos baseados em vegetais. As técnicas de fermentação acessíveis, sem ferramentas caras, permitem que até as casas mais humildes preservem alimentos. A rica cultura coreana de alimentos fermentados reflete-se em algumas famílias alimentares representativas (YOON, 2015, p. 7, 8).



Figura 2 Hohyeongtogi: 호형토기⁴²

Durante a dinastia *Goryeo* (918-1392), os alimentos armazenados eram principalmente os fermentados para os quais se utilizavam potes em forma de jarro (호형토기) como

⁴² Fonte: Museu de Gyeonggi, musenet.ggcf.kr. (재)경기문화재단 경기도박물관(Fundação para a Cultura e Patrimônio de Gyeonggi, Museu de Gyeonggi). Acervo do site do museu. Disponível em:< <https://musenet.ggcf.kr/collections/117>>. Acesso em: 1 dez. 2023.

recipientes para o processamento e armazenamento, também de bebidas alcoólicas. Trata-se de um jarro de argila em forma de pote, com os lábios da borda externa enrolados para fora e uma pequena linha finamente esculpida na parte inferior. Datado do século XI-XII, a característica distintiva desse tipo de jarro de argila é a sua forma relativamente alongada, em contraste com a forma esférica, e há marcas de sementes no fundo, indicando possíveis conexões com a agricultura. Outro método de armazenamento era assar os alimentos. Os grãos carbonizados encontrados em túmulos e sítios arqueológicos evidenciam esse método (음식 (Comida). The Academy of Korean Studies).



Figura 3 Onggi: 옹기⁴³

Os grandes potes de argila, ou *onggi* (Fig.3), comumente encontrados do lado de fora das casas coreanas, são usados para produzir e armazenar alimentos fermentados, como molho de soja, pasta de soja e pasta de pimenta vermelha. Eles são uma ferramenta antiga, com evidências da produção de potes de argila remontando a milhares de anos. Os potes atingiram sua forma atual e o padrão de tamanho durante a dinastia *Joseon* (1392-1910).

Além de serem venerados pelo tempo, os *onggi* também são uma peça especialmente engenhosa de tecnologia. Os potes são microporosos, o que significa que a argila tem pequenos furos que permitem que o conteúdo respire. Mais especificamente, eles são projetados para permitir a saída de umidade e a passagem de vento e ar, o que ajuda a evitar a deterioração. Além disso, como os potes são queimados em baixas temperaturas, eles se decompõem

⁴³ Fonte: Yumdeng, 2023

facilmente e são 100% biodegradáveis, o que significa que todo o material pode ser reutilizado. De fato, os *onggi* são uma das principais razões pelas quais a Coreia conseguiu desenvolver uma culinária tão complexa em relação à fermentação e sustentá-la ao longo de séculos de desenvolvimento humano. Ao levantar as tampas desses *onggi*, uma variedade de molhos e condimentos fermentados, como pasta de feijão vermelho, pasta de soja e molho de soja, é revelada. Acredita-se que esses condimentos desempenham um papel tão crucial na culinária coreana que, historicamente, uma das melhores maneiras de compreender uma família é através do teste de seus molhos e pastas. Parece adequado, portanto, que o local onde esses itens são armazenados tenha igual importância, e, como diz outro provérbio, o refinamento culinário de uma família seja cultivado em seu *jangdokdae*⁴⁴ (YOON, 2015, p. 11).



Figura 4 Jeotgal 젓갈 e outros frutos do mar fermentados⁴⁵

A geografia marítima da Coreia possibilita a tradição de consumo de peixe desde o Neolítico, antes mesmo da prática da agricultura. Para preservar frutos do mar e outros alimentos por períodos prolongados, os coreanos empregavam técnicas de salga e secagem. Essa prática torna a carne mais ácida, eliminando bactérias causadoras de deterioração. O *jeotgal* (Fig. 4), alimento fermentado bastante popular, é produzido a partir de uma variedade de produtos marinhos, sendo consumido como acompanhamento ou molho em pratos diversos.

⁴⁴ *Jangdokdae* é a plataforma de pedra elevada no quintal da casa localizado em locais de boa ventilação, bastante luz solar e vários potes de argila marrom, ou *onggi*.

⁴⁵ Fonte: Naver

Ele se faz presente no menu dos restaurantes coreanos em São Paulo e é servido com frequência como acompanhamento, *banchan*. Além do *jeotgal*, o peixe ou alga secos, conhecido como *jaban*, é comumente preparado utilizando cavala e polaca, com aplicação de sal para extrair a umidade e garantir a preservação (YOON, 2015, p. 8,9). O *jaban* é servido como acompanhamento com o arroz, fazendo um *주먹밥* (Fig.5), termo coreano que se refere a *onigirazu*, em japonês, ou *rice ball*, em inglês. Trata-se de um lanche ou refeição portátil que agrada tanto o paladar infantil quanto de adultos, composta por arroz e outros ingredientes, geralmente embrulhados em algas marinhas. Literalmente, *주먹밥* pode ser traduzido como "bola de arroz no punho".



Figura 5 Bolinho de arroz- *주먹밥*⁴⁶

Kimchi 김치 e *jangajji* 장아찌

Os coreanos, diante da diversidade climática e hortícola, desenvolveram técnicas de preservação de vegetais. O *kimchi* (Fig.6), emblemático prato coreano, surgiu para enfrentar o rigoroso inverno, destacando-se pelo uso de acelga e *jeotgal*, que acrescenta proteína e nutrientes. Durante a fermentação, o ácido láctico beneficia a saúde digestiva, inibindo bactérias prejudiciais. Outra prática comum é o *jangajji*, que consiste em marinar vegetais em molhos como soja ou pimenta. Servido como acompanhamento, o *jangajji* apresenta variedades como alho, rabanete e pepino. *Kimchi* e *jangajji* desempenhavam papel essencial

⁴⁶ Fonte: Naver

no consumo de vegetais no inverno antes da refrigeração. Historicamente, os coreanos adotam vegetais salgados desde que há registros da existência humana na península coreana, com o *kimchi* surgindo como resposta às adversidades climáticas, sendo reconhecido pela UNESCO como Patrimônio Cultural Imaterial em 2013 (YOON, 2015, p. 10,11).

O arroz pode ser o prato principal em uma refeição coreana, mas o *kimchi* é indiscutivelmente o acompanhamento mais essencial, sendo praticamente inconcebível uma mesa sem ele. Existem inúmeras variedades de *kimchi*, que refletem não apenas a diversidade regional da culinária coreana, mas também as variações sazonais. Um ditado popular na Coreia enfatiza a importância do *kimchi*, sugerindo que se pode conhecer muito sobre uma casa pela qualidade de seu *kimchi*. Esse outro ditado, 김치는 반양식이라(*kimchi nun ban yangsik*) – traduzindo, quer dizer que o *kimchi* desempenha um papel tão crucial na dieta coreana, ao ponto de ser considerado metade das provisões alimentares, juntamente com o arroz (PETTID, 2018, p. 47).



Figura 6 Kimchi⁴⁷

A música do Jeong-gwangtae (1985) destaca a importância do *kimchi* na culinária coreana, sugerindo que, sem o *kimchi*, as refeições seriam incompletas e a vida não seria a mesma. Descreve a sensação de vazio ou falta quando o *kimchi* está ausente, mesmo que outras

⁴⁷ Fonte: Naver

opções de comida estejam disponíveis. O refrão expressa a ideia de que não conseguem viver sem *kimchi*, enfatizando seu sabor e aroma únicos, e questiona se seria possível mudar o paladar.

김치 주제가⁴⁸

1. 만약에 김치가 없었더라면
무슨 맛으로 밥을 먹을까
진수성찬 산해지미 날 유혹해도
김치 없으면 왠지 허전해

2. 만약에 김치가 없었더라면
무슨 찬으로 상을 차릴까
중국음식 일본음식 다 차려놔도
김치 빠지면 왠지 허전해

<후렴> 김치 없인 못살아 정말 못살아
나는 나는 너를 못잊어
맛으로 보나 향기로 보나 빠질 수 없지
입맛을 바꿀 수 있나

Música com o tema *kimchi*

1. Se não houvesse kimchi,
Com que sabor comeríamos o arroz?
Mesmo que iguarias tentadoras nos seduzam,
Sem kimchi, algo parece estar faltando.

2. Se não houvesse kimchi,
Que acompanhamento prepararíamos?
Mesmo com pratos chineses, japoneses e outros à disposição,
Se faltar kimchi, algo parece estar faltando.

[Refrão]

Sem kimchi, eu não posso viver, realmente não posso viver,
Eu, eu não consigo te esquecer.
Não importa se é pelo sabor ou pelo aroma, não posso deixar de lado,
Será que posso mudar meu paladar?

(Jeong-gwangtae, 1985)

⁴⁸ Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=7RxJhAW5YLS>>. Acesso em: 2 jan. 2024.

Essa música é entoada nas escolas e se tornou uma das canções infantis mais populares nos anos 1990, mantendo-se relevante até hoje. Eu mesma costumava assistir e cantar essa música na minha infância, e ela deixou uma marca duradoura em mim, refletindo a importância do *kimchi* na minha dieta até os dias de hoje.

De fato, uma refeição sem *kimchi* é praticamente inimaginável, e, na maioria das casas na Coreia pré-moderna, havia grandes estoques de *kimchi* para garantir disponibilidade durante todo o ano, uma tradição que perdura até os dias de hoje.

4.3. Condimentos principais da culinária coreana

Segundo o acervo de The Academy of Korean Studies⁴⁹ sobre Comida Coreana, na preparação de alimentos, é dito que uma boa refeição é obtida quando quatro elementos – bons ingredientes, uma cozinha bem equipada, calor adequado e temperos – estão harmonizados. No entanto, algo fundamental na culinária é a mentalidade do cozinheiro. Alimentos preparados com dedicação, amor e um espírito de serviço não apenas contribuem para a saúde da família, mas também fortalecem a sociedade, influência da comida do templo, assunto que se encontra no Capítulo 5. Comparado com a culinária de outros países, existe um senso comum entre os coreanos sobre a culinária coreana, que exige mais dedicação, esforço e tempo, vista como uma forma de autodisciplina e uma abordagem correta que resulta em sabores autênticos. O entendimento generalizado da complexidade da culinária coreana é compartilhado entre os coreanos em São Paulo, estendendo-se até mesmo à experiência da família coreana local. Esse conhecimento é evidente nas palavras da cozinheira Dona Cristina, uma das pioneiras na abertura de restaurantes coreanos na cidade de São Paulo:

Na minha perspectiva, ao comparar a culinária coreana com a brasileira, percebo que nós (os coreanos) compartilhamos a ideia de que nossa culinária, que demanda mais dedicação, esforço e tempo, pode ser interpretada como uma expressão de autodisciplina e uma abordagem correta que resulta em sabores únicos. Explosão de sabores em uma mordida só! (Dona Cristina)⁵⁰.

⁴⁹ 음식 The Academy of Korean Studies. Disponível em :<<https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0043018>>. Acesso em: 2 dez. 2023.

⁵⁰ Fala da cozinheira Dona Cristina durante pesquisa de campo no seu restaurante Bapzip, São Paulo, em 14 abril de 2022.

Ainda, a Dona Cristina, cozinheira e dona do restaurante Bapzip, faz um desabafo indicando a insatisfação em relação ao descontentamento dos seus clientes, referindo-se aos clientes brasileiros, especificamente quanto ao preço de pratos coreanos:

Eles (os clientes brasileiros) sempre trazem reclamação em relação aos preços dos pratos, mas não sabem quanto de ingredientes e mão que vai para preparar um prato. Ainda, os condimentos sou eu que faço com ingredientes importados... Eles não têm nem ideia o quão precioso são cada condimento, cada prato que faço (Dona Cristina)⁵¹.

É importante destacar que os três principais condimentos na culinária coreana, representados pelos molhos e pastas fermentados conhecidos como *jang* (장) e *ganjang* (간장), *doenjang* (된장) e *gochujang* (고추장), não têm substitutos quando se busca criar sabores autênticos. Essa ênfase na autenticidade é ressaltada pela cozinheira Dona Cristina.

- *Ganjang* (간장): molho de soja e *Guk ganjang* (국간장), molho de soja usado principalmente em sopas na culinária coreana (Fig. 7).



Figura 7 *Ganjang*⁵²

Existem basicamente dois tipos de molho de soja na Coreia – molho de soja tradicional e molho de soja modernizado. Também conhecido como *Joseon ganjang*, esse molho de soja

⁵¹ Fala da cozinheira Dona Cristina durante pesquisa de campo no seu restaurante Bapzip, São Paulo, em 14 abril de 2022.

⁵² Fonte: Naver, 2023

tradicional é feito inteiramente com *meju* 메주 (Fig. 8)- blocos de soja fermentados e salmoura como subproduto da produção de *doenjang* (fig.9) -pasta de soja fermentada.

Uso: Esse tipo de molho de soja é mais comumente usado em sopas, daí o nome *guk ganjang* (*guk* significa sopa). Ele adiciona deliciosos sabores salgados a sopas e ensopados sem escurecer muito e sem adoçar muito. O molho de soja para sopa também é ótimo para temperar vegetais em pratos de *namul*.

- *Doenjang* (된장) é uma pasta fermentada de soja feita com *meju* (메주) e salmoura.



Figura 8 Meju (메주)⁵³



Figura 9 Doenjang (된장)⁵⁴

Meju são blocos fermentados de soja criados através do cozimento da soja, amassamento e moldagem em blocos para fermentação. Esses blocos de *meju* passam por um processo de fermentação em salmoura por meses, e o líquido resultante é drenado. Esse líquido, por sua vez, é submetido a uma fermentação adicional para se transformar no molho de soja

⁵³ Fonte: Naver, 2023

⁵⁴ Fonte: Naver, 2023

tradicional, conhecido como *guk ganjang* (ver acima). Já o *meju* (Fig. 8) drenado é amassado em uma pasta e passa por uma fermentação mais longa, podendo durar meses ou até anos.

Uso: O *doenjang* (Fig.9) geralmente não é consumido puro, sendo utilizado como ingrediente para temperar e dar sabor a uma ampla variedade de pratos, como ensopados, sopas, marinadas, molhos para mergulhar e pratos de *namul* (base de vegetais e raízes). Na comunidade coreana em São Paulo, é comum encontrar versões artesanais do *doenjang*, muitas vezes produzido por famílias locais. Essas versões artesanais são compartilhadas entre familiares e amigos ou podem ser adquiridas em mercearias especializadas ou diretamente com aqueles que mantêm a tradição, como as avós que têm o hábito de prepará-lo.

- *Gochujang* (고추장) é uma pasta vermelha de pimenta que é picante, pegajosa e levemente doce.



Figura 10 *Gochujang* (고추장)⁵⁵

O *gochujang* é feito a partir de *gochugaru* (고추가루, pimentas vermelhas coreanas), *yeotgireum* (엿기름, malte de cevada), *chapssal* (찹쌀, arroz doce) ou outros grãos, *meju garu* (메주가루, pó de soja fermentada) e sal. Tradicionalmente, esses ingredientes seriam colocados em grandes potes de barro por vários meses para fermentar, resultando em uma cor vermelha queimada rica e sabores profundos. A pasta vermelha espessa é profundamente saborosa, picante, levemente doce e apimentada.

⁵⁵ Fonte: Naver, 2023

Uso: *Gochujang* geralmente não é consumido puro, sendo utilizado como ingrediente para temperar e dar sabor a uma ampla variedade de pratos ou transformado em vários molhos. É excelente para ensopados, marinadas, molhos, molhos para mergulhar e pratos de *namul*. Além disso, é comum encontrar produtos artesanais na comunidade coreana e é muito consumido pelos coreanos e seus descendentes, pois está amplamente disponível em mercearias coreanas ou orientais, assim como outros condimentos.

Os temperos são chamados de *yangnyeom* (양념) e cada cozinheiro coreano utiliza sua própria combinação e proporção desses itens básicos da despensa para temperar e dar sabor a um prato. Os que são amplamente utilizados além dos três condimentos mencionados acima são:

- *Gochugaru* (고추가루): São flocos de pimenta vermelha coreana. Existem tipos grosseiramente moídos e finamente moídos. *Gochugaru* grosseiramente moído é usado para fazer *kimchi* ou outros pratos, como ensopados e sopas. *Gochugaru* finamente moído é usado para fazer *gochujang* e, às vezes, para engrossar um molho adicionando picância extra, sem a doçura e salinidade do *gochujang*.

Uso: *Gochugaru* é mais icônico no *kimchi*, mas é usado em muitos outros pratos – *yukgaejang*, *dubu jorim*, *sundubu jjigae* e *kongnamul muchim*, para citar alguns.

- Óleo de Gergelim Coreano (*Chamgireum*, 참기름): É feito a partir de sementes de gergelim torradas. Ele é utilizado em muitos pratos, pois os coreanos adoram esse óleo altamente fragrante e com sabor acentuado de nozes.

Uso: É mais comumente usado como um óleo de acabamento ou aromatizante em vários pratos de legumes e carne. Também é usado para dar sabor a sopas e ensopados. Um generoso fio de óleo de gergelim no seu *bibimbap* ou *bibim guksu* eleva o sabor do prato.

- Vinho de Arroz: É comumente usado em pratos de carne e peixe para remover qualquer sabor de caça ou peixe e amaciar a carne. Tradicionalmente, o *cheongju* (청주), um vinho de arroz transparente, com um sabor sutilmente doce, é usado na culinária, mas o *soju*, uma bebida alcoólica destilada, é comumente usado na culinária moderna no lugar do *cheongju*.

Xaropes doces coreanos:

- *Jocheong* (조청): É um adoçante tradicional feito naturalmente com arroz e cevada de malte
- *Yeotgireum* (엿기름): Tem uma cor âmbar rica e um sabor terroso sutil.
- *Oligodang* (올리고당): É oligossacarídeo.
- *Mulyeot* (물엿): É xarope de milho. *Oligodang* é menos doce, contém mais fibras que o xarope de milho e ajuda na saúde do cólon.

Uso: Todos esses têm uma viscosidade semelhante, adicionam brilho e espessam o molho em pratos como *dakgangjeong jjimdak* e *myulchi bokkeum*. Agave, mel ou xarope de bordo podem ser usados como substitutos.

Molho de peixe coreano:

- *Myulchi Aekjeot* (멸치액젓): Feito com anchovas.
- *Kkanari Aekjeot* (까나리액젓): Feito com peixe-lança de areia.

Uso: Ambos são usados no *kimchi*, mas podem ser usados em outros pratos, como pratos de *namul*, sopas e ensopados. *Myulchi aekjeot* tem um sabor e aroma mais pungentes do que *kanari*. *Myulchi aekjeot* é mais comumente usado no *kimchi*, mas é uma questão de preferência.

Concluindo, a culinária coreana é um verdadeiro tesouro de sabores autênticos, cuidadosamente construídos ao longo de processos fermentativos e técnicas tradicionais. O comprometimento dos cozinheiros, como evidenciado pelas palavras da cozinheira Dona Cristina, reflete não apenas a dedicação na preparação de alimentos, mas também uma expressão de autodisciplina e amor pela tradição.

A importância dos condimentos, especialmente os três principais molhos fermentados (*ganjang*, *doenjang* e *gochujang*), é fundamental para criar sabores verdadeiramente autênticos na culinária coreana. Dona Cristina destaca a complexidade e a singularidade desses condimentos, ressaltando a dificuldade em substituí-los para manter a autenticidade dos pratos.

Além disso, a compreensão geral entre os coreanos sobre a exigência de mais dedicação e tempo na preparação dos alimentos, em comparação com outras culinárias, revela uma abordagem única para a alimentação. Essa mentalidade se traduz em sabores intensos e marcantes, como mencionado pela própria Dona Cristina.

No entanto, desafios como a compreensão dos clientes brasileiros sobre o valor e a complexidade dos ingredientes e condimentos utilizados na culinária coreana destacam a necessidade de maior apreciação e conhecimento por parte dos consumidores. Afinal, por trás de cada prato coreano há um processo meticuloso e uma riqueza de sabores que merecem ser reconhecidos e valorizados.

Em resumo, a culinária coreana vai além da simples preparação de alimentos; ela é uma manifestação de tradições, dedicação e um profundo respeito pelos sabores autênticos. Ao compartilhar essa riqueza culinária, podemos não apenas apreciar uma explosão de sabores em cada mordida, mas também celebrar uma parte significativa da cultura coreana que se desdobra à mesa.

5. A comida e a mesa de refeição coreana: um campo de imensa manifestação de sentidos e do sistema ideias

5.1. A comida do templo coreano: uma exploração de sua singularidade e significado cultural

A comida do templo *sachar'umsik* coreano é caracterizada pela sua simplicidade e uso de ingredientes locais, principalmente colhidos nas montanhas e campos próximos, adaptando-se à estação do ano. Esse tipo de comida evita ingredientes processados industrialmente e não depende de temperos artificiais comuns na dieta moderna. Como resultado, a comida do templo enfrentou desafios na criação de sabores e aromas devido às limitações dos ingredientes disponíveis. Para superar essas limitações, o trabalho coletivo entre os monges desempenhou um papel fundamental na criação de variedade de temperos naturais ao longo do tempo, refletindo o princípio do equilíbrio, semelhante ao conceito de *yin*, que representa o princípio passivo, feminino, frio e noturno. Unanimemente, os alimentos que requerem habilidades mais especializadas, como ingredientes sensíveis ao sabor e prazo de validade, são frequentemente transmitidos por monges mulheres, que contribuem com seu conhecimento e sinceridade para a rica tradição da comida do templo coreano. A comida do templo não é apenas uma dieta para os praticantes budistas, mas também uma manifestação da vida espiritual, da cultura alimentar e da ideologia budista que têm sido cultivadas ao longo de 1.700 anos de história na Coreia (SUNG, 2022, p.328 e 331).

A comida do templo ilustra a importância que lhe é dada como um símbolo cultural enraizado no budismo e como uma influência inspiradora para um estilo de vida saudável e consciente que perdura até hoje na cultura alimentar dos coreanos, criando-se um senso comum nessa sociedade de *quanto mais verdura, mais saudável*, levando-se sempre em conta o seu uso baseado no conhecimento milenar (ancestralidade), tendo em vista que a manutenção de ingredientes, observados o sabor e o prazo de validade, influem de forma sutil na sua prática. O pensamento budista está contido em três dimensões fundamentais: a seleção dos ingredientes, o processo de preparação e o propósito de comer (WON, 2022).

Em primeiro lugar, os ingredientes da comida do templo são peculiares, com dieta estritamente vegetariana, em consonância com os princípios budistas de não prejudicar seres vivos. Embora os ingredientes em si não sejam excepcionais, o foco em evitar produtos de origem animal, exceto laticínios, reflete a compaixão budista e torna essa dieta notável em uma sociedade acostumada ao consumo de carne, alimentos processados e temperos químicos (SUNG, 2022, p.333).

Em segundo lugar, a comida do templo é preparada com dedicação singular. O processo culinário é acompanhado por uma mentalidade única, na qual cada etapa, desde o início até o serviço à mesa, é conduzida com reverência. A preparação dos alimentos é vista como uma prática ascética, tendo cada detalhe cuidadosamente observado a fim de oferecer uma refeição de qualidade tanto ao Buda quanto àqueles que buscam a iluminação (SUNG, 2022, p.333).

Em terceiro lugar, a comida do templo é consumida com gratidão. Antes de cada refeição, os praticantes são incentivados a refletir sobre o esforço e a sinceridade envolvidos na produção da comida. Comer com gratidão é considerado essencial para a apreciação do sabor único dos vegetais e para criar uma experiência de refeição significativa (SUNG, 2022, p.333).

No século XX, à medida que a Coreia passou por transformações socioculturais devido à guerra e à industrialização, a cultura alimentar tradicional da sociedade agrícola estava em risco de desaparecimento. No entanto, os templos preservaram a tradição de preparar e comer acompanhamentos com vegetais da estação, tendo como base o molho de soja e o *kimchi*. Embora enfrentando a supressão e o declínio da sua influência institucional com a ascensão do confucionismo, especialmente quando a dinastia *Joseon* foi fundada, os monges e os templos, baseados numa economia independente, foram capazes de manter a sua existência e toda a sua

cultura alimentar apesar de 500 anos de opressão. Portanto, o estilo de vida do templo, centrado na simplicidade e gratidão, é considerado um modelo de bem-estar para os coreanos.

Essa breve ilustração oferece uma visão profunda sobre a singularidade e o significado cultural da comida do templo coreano, que continua a ser uma parte essencial da identidade cultural do país e um exemplo inspirador de uma vida equilibrada e consciente. Mesmo para os coreanos na Coreia, assim como para os imigrantes e seus descendentes em São Paulo que não seguem necessariamente os preceitos religiosos, a dieta equilibrada representada pela prática de observar *obangsaek*⁵⁶ (오방색) – as cinco cores e cinco sabores – permanece como um princípio fundamental.

Esse princípio visa garantir uma refeição que seja nutritiva para todos os cinco órgãos vitais do corpo, promovendo, assim, o equilíbrio essencial na vida cotidiana dos coreanos, independentemente de sua localização geográfica ou afiliação religiosa. Na tradição coreana, a dieta é concebida com base na milenar teoria do *Yin-Yang* e dos Cinco Elementos – Fogo, Terra, Metal, Água e Madeira. Cada um desses elementos está intrinsecamente ligado a uma cor, a um órgão específico do corpo humano e a um sabor característico.

Cada cor e sabor associados a um elemento específico (Fig.11) têm implicações tanto na escolha dos alimentos quanto no entendimento da temporada do ano (RYU, 2017, p. 23-25):

(1) Azul ou Verde-Azulado

Azul (청): representa o Guardião do Leste, *Jwa Cheongryong*, simbolizado pelo dragão.

Correspondendo ao elemento Madeira (목), está associado ao Leste (동). Representa a primavera e simboliza vida, criação, renascimento, começo, juventude e esperança. Era usada como a cor para derrubar barreiras e atrair prosperidade.

(2) Vermelho

Vermelho (적): representa o Guardião do Sul, *Namjujak*, simbolizado pela fênix.

Correspondendo ao elemento Fogo (화), está associado ao Sul (남). Representa o verão e

⁵⁶ No pensamento tradicional entre os coreanos, baseado na teoria do *Yin-Yang* e dos Cinco Elementos – Fogo, Terra, Metal, Água, Madeira – cada um deles ligado à cor, ao órgão do corpo humano e ao sabor.

simboliza sol, fogo, vitalidade robusta, paixão, amor e entusiasmo, sendo a cor mais forte da barreira.

(3) Amarelo

Amarelo (황): representa o Guardião Central, *Hwangnyong*, simbolizado pelo dragão. Correspondendo ao elemento Terra (토), está associado à realeza. Ocupa o centro do Universo e simboliza a nobreza, a sacralidade e o poder. Apenas os reis tinham permissão para vestir amarelo.

(4) Branco

Branco (백): representa o Guardião do Oeste, *Baekho*, simbolizado pelo tigre branco. Correspondendo ao elemento Metal (금), está associado ao Oeste (서). Representa o outono e simboliza pureza, verdade, vida, castidade, moderação, autocontrole e a espiritualidade dos estudiosos.

(5) Preto

Preto (흑): representa o Guardião do Norte, *Buk Hyeonmu*, simbolizado pela tartaruga. Correspondendo ao elemento Água (수), está associado ao Norte. Representa o inverno e simboliza sabedoria, mistério, o poder transformador e a morte.

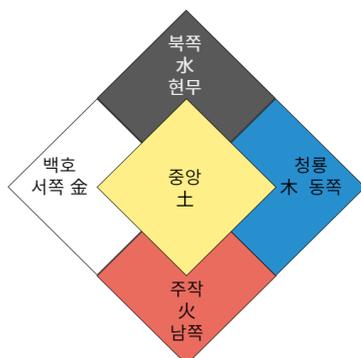


Figura 11 Obangsaek (오방색)⁵⁷

O Fogo, representado pelo vermelho, associado ao Coração e ao sabor amargo, encontra expressão no verão. A Terra, com sua cor amarela, relaciona-se ao estômago e ao sabor doce, associando-se ao centro e à estação do sol. O Metal, representado pelo branco, está ligado ao Pulmão e ao sabor picante, caracterizando o outono. A Água, com sua cor preta, relaciona-se ao Rim e ao sabor salgado, associando-se ao inverno. Por fim, a Madeira, representada pelo

⁵⁷ Fonte: Naver, 2024

azul, está ligada ao Fígado e ao sabor azedo, marcando a primavera. Essa dieta balanceada não é apenas uma prática alimentar, mas uma expressão de uma visão holística da vida. Ao incorporar os princípios dos Cinco Elementos, os coreanos buscam uma alimentação que nutre não apenas o corpo, mas também a mente e o espírito, promovendo um equilíbrio vital para uma vida saudável e plena (RYU, 2017, p. 21). Em resumo,

- Terra - Amarelo - Estômago - Doce - sol, o centro
- Fogo - Vermelho - Coração - Amargo - verão
- Metal - Branco - Pulmão - Picante - outono
- Água - Preto - Rim - Salgado - inverno
- Madeira - Azul - Fígado - Azedo - primavera

A explicação das frases *Jal mok get sum nida.* (잘 먹겠습니다.) *Vou comer bem* (antes de comer) e *Jal mok got sum nida.* (잘 먹었습니다.) *Comi muito bem* (depois de comer) contém em si o sentimento de gratidão. Comer com o coração agradecido abarca muitas razões, considerando o trabalho árduo desde a colheita de ingredientes naturais, tanto pelos monges das montanhas quanto pelas avós e mães coreanas que se preocupam em buscar os temperos mais naturais sem aditivos químicos. Essas práticas de gratidão não se encontram apenas na oralidade habitual, elas carregam o saber milenar que resulta de histórias desde a resiliência dos monges até o cuidado de uma mãe imigrante, demonstrando cuidado e reverência a esses saberes ancestrais praticados desde século IV. Ainda, considerando anos de histórias de invasões, guerras e, conseqüentemente, a fome, é aqui que o conceito de alimentação se associa a algo além da saúde do corpo.

Na sociedade moderna coreana e na comunidade em São Paulo, é um entendimento coletivo de que comer bem equivale a estar bem, compreendendo que manter laços emocionais, sociais e fisiológicos saudáveis é essencial para viver a plenitude da vida. Ao observar os costumes dos coreanos, que persistem entre os imigrantes, torna-se evidente que há uma percepção compartilhada sobre a relação entre bem-estar e alimentação.

Um exemplo dessa mentalidade é expresso na saudação *Sal Mad'Nan'Da!* (살맛난다!), que significa "Sinto o sabor de viver!". Portanto, quando um coreano pergunta *Bab Meog'Od'Ni?* (밥 먹었니?), traduzido como "Você já comeu?", essa indagação vai além

de uma simples pergunta sobre refeições; ela evoca a preocupação com o bem-estar geral. Mesmo quando há um assunto para ser discutido, a mesma pergunta é feita, seguida de *Bab bu'teo meog'ja, bab meog'go i'ya'gui há'já*. (밥 부터 먹자, 밥 먹고 이야기 하자), que significa "Vamos comer primeiro e depois conversaremos".

Assim, a mensagem essencial por trás da prática alimentar é reverenciar a vida, reconhecendo que a vida é melhor quando se está envolvido no ato de comer, uma tradição ancestral que reflete toda a história coreana.

5.2. A influência profunda do confucionismo na cultura familiar coreana

A influência do confucionismo na sociedade coreana é profunda e se manifesta em todos os aspectos da vida familiar. Essa influência é conhecida por meio de relatos históricos e pesquisas tal como do PETTID (2018) e LEE (2000) que destacam a importância do respeito desde a infância, moldando assim a perspectiva das crianças coreanas para absorverem a deferência aos mais velhos e a centralidade da família. Esses valores são tão intrínsecos que os filhos sentem uma obrigação profunda de retribuir o cuidado e o amor que receberam.

Uma demonstração clara disso é perceptível em minha própria experiência como filha de imigrantes sul-coreanos. Em nossa dinâmica familiar, sempre foi uma tradição priorizar o serviço ao meu pai. Todos ocupavam seus lugares à mesa somente após o meu pai ter se assentado primeiro. Durante encontros familiares, seguindo as normas culturais, era comum que os homens e os anciãos da família, ou mesmo um convidado mais velho, fossem servidos primeiramente, assegurando que fossem atendidos antes de qualquer outra pessoa, especialmente quando o espaço era limitado. As mulheres, responsáveis pela cozinha, por sua vez, tinham o costume de comer junto com os adultos ou eram as últimas a se alimentarem.

Tenho memórias vívidas das mulheres da casa, incluindo avós, tias, primas mais velhas e minha mãe, conversando animadamente enquanto compartilhavam as refeições, muitas vezes de forma menos elaborada do que a apresentada para os visitantes ou anciãos. Os acompanhamentos eram servidos em bacias, não nos pratos tradicionais, e ao redor da mesa, elas continuavam conversando até o entardecer, enquanto o restante da família permanecia na sala. Posteriormente, essas mulheres se encarregavam de servir as frutas, cortadas com esmero e dispostas nos melhores pratos, como sobremesa, e levavam até a sala, onde todos estavam reunidos. Essa prática não apenas reflete uma hierarquia respeitosa, mas também destaca a

importância de preservar tradições e valores familiares em uma sociedade profundamente influenciada pelo confucionismo.

Ao observar famílias com pais de diferentes origens étnicas, notaram-se distintas abordagens em relação à alimentação. Em uma família em que a mãe é brasileira e o pai é descendente coreano de segunda geração, com uma filha de três anos, a ênfase na alimentação da criança era de máxima importância. Por outro lado, em uma família com pais interraciais, onde a mãe é brasileira e o pai é coreano da primeira geração, imigrante em São Paulo aos 14 anos, percebeu-se que o paladar do pai desempenhava um papel fundamental na escolha da dieta familiar. Com dois filhos jovens na faculdade, eles compartilharam em entrevista que frequentam restaurantes coreanos pelo menos uma vez por semana. Além disso, durante a semana, a mãe, mesmo sendo brasileira, prepara um ensopado de *kimchi*, conhecido como *kimchichigue*, pois é um dos pratos favoritos do marido. Outro item recorrente na alimentação da família é o curry. A filha também mencionou que têm o hábito de adicionar pimenta a praticamente todos os pratos, mesmo aqueles de origem brasileira. Quando questionados sobre os condimentos disponíveis na despensa e na cozinha, ficou evidente que possuem uma ampla variedade de molhos, pastas e temperos.

Na família em que a mãe, imigrante coreana de primeira geração, é casada com um brasileiro, a tradicional ordem de quem começa a comer ou a prática de compartilhar a refeição todos juntos não prevaleceu devido às diferentes rotinas dos membros. A filha, que trabalhava até tarde e não seguia a mesma programação que os pais, trouxe uma dinâmica mais flexível à mesa. Contudo, ficou evidente que a mulher era a principal responsável pela cozinha no dia a dia.

Já na família em que a mãe é descendente coreana de segunda geração, ela relatou que, quando as crianças eram mais jovens, até o ensino médio, mantinham o hábito de jantar todos juntos. Entretanto, à medida que esses filhos foram ingressando na faculdade e no mercado de trabalho, cada um passou a resolver suas próprias refeições. A prática de servir primeiro os mais velhos ainda se mantém nos encontros familiares, especialmente quando avós e outros membros mais velhos estão presentes.

O que se pode concluir sobre o costume de respeitar os mais velhos a partir desses relatos é que a influência do confucionismo na sociedade coreana desempenha um papel significativo nesse comportamento. Essa filosofia, que destaca a importância do respeito desde a infância,

molda as perspectivas das crianças coreanas para absorverem a deferência aos mais velhos e a centralidade da família. Esses valores são tão profundamente enraizados que os filhos sentem uma obrigação intrínseca de retribuir o cuidado e o amor que receberam.

A prática de priorizar os mais velhos à mesa, como evidenciado nas experiências pessoais, é uma demonstração clara desse respeito. Em encontros familiares, seguindo as normas culturais, é comum que homens e anciãos sejam servidos primeiro, garantindo que sejam atendidos antes de qualquer outra pessoa. As mulheres, responsáveis pela cozinha, muitas vezes são as últimas a se alimentar.

Essa tradição também é notável em famílias de origens étnicas mistas, onde as práticas alimentares são influenciadas por uma combinação de culturas. Em uma família, o paladar do pai coreano da primeira geração desempenha um papel central na escolha da dieta familiar, enquanto em outra, com a mãe brasileira e o pai descendente coreano, a alimentação da filha é uma prioridade.

Apesar de variações nas práticas alimentares, a dinâmica de respeito aos mais velhos persiste, especialmente em encontros familiares. Essa hierarquia respeitosa não apenas reflete a influência cultural profunda, mas também destaca a importância de preservar tradições e valores familiares em uma sociedade profundamente influenciada pelo confucionismo.

Os rituais de adoração aos antepassados desempenham um papel regular e significativo na vida coreana, fortalecendo os laços com as gerações passadas. Um dos rituais mais emblemáticos é o *SeBae*, uma prática tradicional realizada durante o Ano Novo Lunar Coreano. O *SeBae* é um ato de profundo respeito, envolvendo ajoelhar-se no chão e curvar-se intensamente, com as mãos também tocando o solo. Os mais jovens realizam essa reverência aos mais velhos, desejando-lhes um feliz ano novo, enquanto alimentos e bebidas são preparados como oferendas aos espíritos das gerações anteriores.

Esse ritual mantém sua relevância nas famílias de imigrantes, com alguns optando por vestir os tradicionais trajes *hanbok*, enquanto se curvam respeitosamente diante dos pais, tios e avós, preservando assim a tradição de deferência aos mais velhos. Adicionalmente, é comum receber dinheiro como um símbolo de respeito durante esse ato de reverência. Observações em mídias sociais, ao acompanhar as famílias entrevistadas, revelam fotos de filhos de origens étnicas distintas realizando a reverência para o pai brasileiro ocidental e a mãe brasileira, descendente coreana. Essa prática perdura em famílias de segunda e terceira geração de

imigrantes coreanos, e até mesmo em casamentos interracialiais, demonstrando a contínua importância do costume.

Os ensinamentos de Confúcio em relação ao patriarcado enfatiza a autoridade e o respeito aos pais e idosos dentro da família. Confúcio defendia a ideia de que os filhos deveriam obedecer e honrar seus pais, assim como os membros mais jovens da família deveriam respeitar e seguir os mais velhos. Ele via o patriarca, ou seja, o pai, como a figura central e autoritária na estrutura familiar, cuja liderança e sabedoria devem ser seguidas e respeitadas pelos demais membros da família. Confúcio acreditava que a harmonia na sociedade começava com a harmonia na família, e o respeito ao patriarca era fundamental para manter essa harmonia. Dessa forma, o papel do pai como provedor e protetor da família estende-se à garantia da saúde, moradia, alimentação e casamento dos membros da família tido como sagrado. A hierarquia familiar é uma característica marcante, com o filho mais velho apoiando e obedecendo ao pai, enquanto as mulheres tradicionalmente se concentram nos assuntos internos da família, estabelecendo uma hierarquia familiar distinta. Essa hierarquia se estende à etiqueta à mesa, onde o membro mais velho da família dá início às refeições e os outros na mesa aguardam seu sinal. Interessante conhecer sobre as maneiras ou etiqueta à mesa de comida coreana, onde é imprescindível não parecer rude aos seus anfitriões. Tradicionalmente, a cultura coreana exige que o mais velho, ou na ausência do ancião, os homens comam antes das mulheres. Assim, o mais velho da família é o primeiro a comer e, até que dê a primeira mordida, os outros da mesa não levantam o talher. Embora esse padrão de pensamento esteja mudando com o tempo, pois mais e mais mulheres estão se inserindo no mercado de trabalho, ainda os sonhos e necessidades individuais dessas mulheres permanecem secundários e o bem-estar familiar é a primeira e principal meta de cada membro da família. Isso é evidente na família da Amanda, mulher de segunda geração, casada com o coreano imigrante da geração 1.5, que já morou com os sogros, mas que hoje não mais.

Amanda desempenha um papel central no negócio familiar, uma loja de moda feminina no Brás, administrada em conjunto com os sogros. Ao se casar, ela e o marido decidiram morar com os pais dele na Mooca, uma escolha motivada por razões financeiras, praticidade e, especialmente, pelo apoio vital durante o período de gestação, no qual os cuidados da sogra foram fundamentais. Agora, Amanda, seu marido e suas três filhas residem estrategicamente no bairro da Aclimação, próximo à escola das crianças e à loja no Brás.

Quando compartilhava a casa com os sogros, a rotina de Amanda começava cedo, às seis da manhã, alinhada à sogra, que apreciava preparar o café da manhã, incluindo a nutritiva bebida coreana *Misugaru*, feita a partir de uma mistura de grãos torrados. Além disso, a sogra organizava os alimentos que iriam consumir na loja, evidenciando um cuidado especial na escolha de uma bebida coreana reconhecida por sua riqueza em nutrientes e energia.

Apesar de enfrentar desafios relacionados à convivência sob o mesmo teto, como questões matrimoniais e horários de trabalho na loja, Amanda não hesitava em auxiliar nas tarefas e compromissos pessoais dos sogros. Mesmo após mudarem-se, Amanda e sua sogra continuam a compartilhar o preparo de refeições coreanas, especificamente almoço na loja e jantar na casa do sogro ou dela, onde a frescura dos alimentos é uma prioridade.

Filha de imigrantes coreanos em São Paulo, Amanda é formada em letras e possui experiência prévia na área de tradução simultânea em coreano, inglês e português. Contudo, após o casamento e a chegada das filhas, ela renunciou a sua carreira profissional para dedicar-se à família e à confecção. Embora sinta receio de retomar sua carreira devido à falta de prática e ao comprometimento com a família, Amanda expressa o desejo latente de equilibrar ambas as áreas em algum momento no futuro. Filhas ainda muito pequenas, Amanda expressou que requerem muita atenção e cuidado. Ela hesita em buscar sua carreira fora da loja, temendo que isso possa ser interpretado como desonra ou ingratidão, dada a importância que atribui ao seu papel na gestão do negócio familiar. Além disso, o cuidado com as tarefas e compromissos pessoais dos sogros, especialmente devido à falta de fluência na língua portuguesa, surgiu como uma das maiores preocupações durante a mudança.

Outro exemplo desses valores confucianos, como dever, lealdade e honra, reflete-se no caso de An, uma imigrante coreana de geração 1.5 que compartilha sua moradia com o pai idoso. Durante uma conversa preliminar, antes da entrevista, fica evidente que An assume a responsabilidade de cuidar do pai, escolhendo residir com ele no bairro do Bom Retiro. Essa decisão é motivada pela facilidade de encontrar estabelecimentos e clínicas coreanas que atendam às necessidades específicas de seu pai, que está em uma fase avançada da vida. Além disso, o pai estabeleceu a praça Tiradentes, situada no bairro, como seu principal local de convivência com outros idosos coreanos.

Mesmo que An tenha considerado o desejo de mudar para outro bairro, ela continua residindo no Bom Retiro, principalmente devido à viabilidade e conveniência que isso

proporciona ao seu pai idoso. Essa escolha demonstra seu comprometimento e respeito aos valores familiares, priorizando o cuidado e bem-estar do pai acima de suas próprias preferências.

Esses valores confucianos como dever, lealdade, honra e sinceridade têm um profundo impacto na mentalidade coreana. A família é vista como o alicerce de tudo, e a dedicação à família influencia até mesmo as escolhas de carreira. Como na história da imigração coreana a família foi o alicerce nos tempos difíceis no início das atividades na confecção, apesar dos desafios enfrentados, ela permanece como o refúgio que oferece conforto e sustento nos momentos difíceis. Dentro da comunidade, os benefícios não foram estendidos apenas aos filhos, mas também às noras, que ingressaram nos negócios familiares na indústria de confecção. Mesmo com diploma em grandes universidades nacionais como USP ou até internacional, é comum os filhos ajudarem os pais a ponto de deixarem a sua carreira, pois, apesar de ser um trabalho competitivo e cansativo, foi o negócio que se apresentou como o mais jeitoso e eficiente para sustentar a família no início da imigração, e hoje se encontra consolidado. Porém, algo está mudando ao longo dos últimos cinco anos, pois devido às dificuldades no ramo têxtil, filhos que trabalham com os pais no negócio familiar estão buscando empregos relacionais a seu estudo do ensino superior.

Como é possível observar, a influência do confucionismo continua a ser uma parte vital da sociedade coreana, moldando valores, tradições e o tecido social da comunidade coreana em São Paulo.

5.3. Teias culturais: explorando a complexidade da alimentação, linguagem e família na cultura coreana

A antropologia cultural, que se insere na disciplina mais ampla da antropologia, é uma área multidisciplinar que se dedica à exploração abrangente de todos os aspectos de uma sociedade. Isso inclui aspectos como economia, sistema político, corpo de conhecimento, sistemas de crenças, valores culturais e expressões artísticas. Quando consideramos a alimentação humana, percebemos que transcende suas necessidades puramente biológicas e adquire uma dimensão que é profundamente enraizada na cultura e na sociedade. Essa dimensão culmina na formação de diversos sistemas alimentares, que são moldados por uma série de fatores que abrangem desde questões ecológicas e históricas até aspectos culturais,

sociais e econômicos. Esses fatores desempenham um papel significativo nas escolhas que as pessoas fazem em relação aos alimentos que consomem e nas categorias em que classificam esses alimentos. Uma vez que a alimentação está intrinsecamente ligada à cultura, é possível considerar esses sistemas alimentares como formas de simbolismo social. Nesse contexto, os códigos culturais desempenham um papel essencial na maneira como as pessoas se relacionam umas com as outras e com o meio ambiente por meio da comida.

Tradicionalmente, a antropologia concentrou sua atenção nas crenças, tradições religiosas, tabus alimentares e rituais relacionados à alimentação em várias culturas. Ela também investigou as preferências, aversões, rituais sagrados e profanos, bem como o significado simbólico e as categorias de classificação associadas à comida. Recentemente, no entanto, a antropologia se voltou para o estudo das cozinhas e das artes culinárias como expressões culturais profundamente enraizadas. As cozinhas e técnicas culinárias são ricas em histórias, tradições, tecnologias e ingredientes que são influenciados por sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos. Essas cozinhas frequentemente refletem características territoriais, regionais ou de classe que lhes conferem uma especificidade única. Além disso, elas desempenham um papel essencial na construção das identidades sociais e, por vezes, nacionais (CANESQUI; GARCIA, 2005, p. 11).

A antropologia cultural exerceu um papel crucial na elaboração do conceito contemporâneo de cultura ao destacar que as disparidades entre grupos humanos não têm origem racial, mas, sim, cultural. Criticando a perspectiva evolucionista que aborda de maneira linear a progressão biológica do ser humano – partindo do estado selvagem para o civilizado –, a antropologia cultural questiona também o determinismo que posiciona a sociedade ocidental como superior, relegando outras culturas a patamares tidos como menos evoluídos em comparação à cultura ocidental⁵⁸. O pensamento de Franz Boas (2004) sobre o relativismo

⁵⁸ A intenção de questionar a superioridade e inferioridade das culturas, portanto o etnocentrismo, foi embasada na distinção entre raça e cultura, mostrando que a capacidade da raça branca se encontra em todas as outras raças, e as diferenças entre civilizações é uma questão do tempo devido ao desenvolvimento diferente. As características corporais são definidas pela vivência e não pela raça; e, ao mostrar tamanha variação na mesma raça através do estudo da estrutura óssea rompe com o pensamento de quanto maior o tamanho do crânio, mais superior. Sendo assim, o corpo e a estrutura óssea diferem de uma raça para outra pela cultura e não por conta da biologia corporal. Boas rompe com a ciência empírica e determinista e apresenta uma nova linha de pensamento – o relativismo cultural.

Um estudo que mostra empiricamente o relativismo cultural é o dos esquimós da Ilha Baffin. Boas decidiu estudar a relação dos esquimós com o ambiente. Em suas próprias palavras, pretendia “coletar materiais antropológicos e

trouxe uma abordagem mais abrangente para o estudo de raça, língua e cultura, pois preconiza que cada cultura deve ser avaliada com base em seus próprios princípios, destacando que as diferenças culturais não têm raízes biológicas. Esse entendimento foi crucial ao analisar a história da cultura coreana, reconhecendo sua singularidade. Isso se torna particularmente evidente quando investigamos a culinária coreana. As preferências alimentares e as práticas culinárias são profundamente enraizadas na cultura, portanto, é essencial compreender o contexto histórico e ambiental que molda a disponibilidade de alimentos em uma cultura específica, bem como as técnicas culinárias desenvolvidas ao longo do tempo. Isso tem sido fundamental para explorar as raízes ancestrais da culinária coreana, que se expressa através de técnicas de fermentação e uma variedade de pratos que variam de acordo com as estações do ano na Coreia, que possui quatro estações distintas.

Ao analisar os alimentos consumidos pela comunidade coreana, torna-se evidente como a cultura alimentar e os ideais budistas moldam a percepção e a representação do corpo com base nas ideias associadas a esses ingredientes, influenciadas por normas sociais e valores. Um exemplo notável na prática alimentar coreana é a crença generalizada de que sabores amargos estão relacionados à saúde, e a apreciação do picante é considerada revigorante. Para os coreanos, a sensação de calor gerada pelo consumo de alimentos condimentados, que induzem à transpiração, é interpretada como uma experiência revitalizante, especialmente quando

realizar um estudo do idioma, costumes e hábitos dos esquimós” (*Estranhos no Exterior*, 1985). Para isso, Boas, tendo formação em geografia, organizou uma expedição geográfica para mapear as áreas costeiras da Ilha Baffin e conhecer os grupos de esquimós que lá viviam. Como geógrafo, aprendeu que a vida de pessoas como os esquimós seria determinada pelo ambiente, mas, também, através do convívio com eles. Percebeu que os esquimós faziam coisas a despeito das limitações do ambiente circundante, tal como o conhecimento detalhado que tinham da topografia, mesmo que a área que eles percorressem fosse de considerável extensão. Para a caça no inverno, por exemplo, apesar das dificuldades com o frio, as correntes abaixo do gelo e uma neblina densa sobre a água gelada (*Estranhos no Exterior*, 1985), o conhecimento que tinham era de grande valia e Boas aprendeu que o ambiente não é a única coisa que determina o desenvolvimento cultural; costumes, crenças e ideias revelam mais os modos como uma cultura é moldada. Através dos estudos dos povos indígenas da costa noroeste do Pacífico, como os *Kwakiutl*, além dos costumes e objetos, a língua também é uma parte da essência da cultura. A língua é mais do que um meio para comunicar: é um meio para transmitir a identidade e a cultura em si. Já nos EUA do início ao século XX, as pessoas de origens étnicas muito diferentes estavam chegando em grande número à Ilha Ellis – cerca de 16 milhões de imigrantes. Esses imigrantes passavam pelo processamento e critérios, tais como o país do qual provinham, a idade, a quantidade de dinheiro, se falavam inglês, se tinham doenças graves. A partir do ano 1908, segundo as medidas de corpo e cabeça, os imigrantes foram separados em raça superior e inferior com a finalidade de que não houvesse misturas entre raças diferentes e para manter o “padrão”. Assim, a imigração foi submetida ao processo de institucionalização da *eugenia*, prática racista, difundida nas décadas de 1910 e 1920. Nesse âmbito, o relativismo cultural foi essencial para questionar se as características raciais representavam limitações para o potencial humano.

combinada com a brisa. Mesmo durante os meses quentes de verão, é comum na cultura coreana consumir sopas quentes, sendo percebidas como "refrescantes". Nesse contexto, a palavra "refrescante" é empregada não apenas em termos de sensação térmica, mas também associada a uma sensação de alívio. A linguagem corporal desempenha um papel significativo nessa dinâmica cultural, onde um arroteo, por exemplo, pode ser interpretado como um sinal de alívio na digestão, contribuindo para a sensação de revitalização. Comparativamente, no Ocidente, o termo "refrescante" está mais relacionado ao fator sensorial de temperatura. Assim, essa interligação entre língua, alimentação e os sentidos a partir do corpo mostra a complexa relação cultural entre sabores, sensações físicas e a expressão do bem-estar.

Outro aspecto evidente da influência dos preceitos budistas na cultura alimentar coreana é a prática da medicina tradicional coreana, conhecida como *Hanbang*⁵⁹. Margaret Lock (1980)⁶⁰, conhecida por seu trabalho sobre a antropologia da medicina e da saúde, com foco especial em questões de gênero, reprodução e corpo, discute como diferentes culturas concebem e lidam com questões relacionadas ao corpo, à saúde e à medicina, salientando que cada cultura possui suas próprias práticas e percepções distintas em relação ao corpo humano. Demonstra a importância do corpo humano na cultura e na antropologia, atestando que o corpo não é apenas uma entidade biológica, mas também uma tela onde as culturas projetam suas crenças, valores e identidades, e, em seguida, como repercutem nas formas alternativas de tratar as doenças. *Hanbang*, a Medicina Tradicional Coreana (TKM), é um componente inseparável da cultura, tanto dentro como fora do país. As ervas tradicionais coreanas têm sido usadas medicinalmente para tratar doenças e lesões há milhares de anos. A medicina oriental reflete a sabedoria e experiência dos nossos antepassados, e à medida que a população idosa na Coreia aumenta rapidamente, também aumenta a busca de conhecimentos ancestrais fundamentados na prática para identificar e tratar os pontos em desequilíbrio, propondo a reorganização do organismo. Essa abordagem amplia nossa compreensão da diversidade cultural e destaca como o corpo é um meio significativo de expressão cultural em todas as sociedades do mundo. Além

⁵⁹ Kumar H, Song SY, More SV, Kang SM, Kim BW, Kim IS, Choi DK. Traditional Korean East Asian medicines and herbal formulations for cognitive impairment. *Molecules*. 2013 Nov 26; 18(12):14670-93. doi: 10.3390/molecules181214670. PMID: 24287997; PMCID: PMC6270158.

⁶⁰ Também fez contribuições sérias e importantes ao estudo da sociedade japonesa, descreveu a medicina tradicional do Leste Asiático no Japão e trouxe os diferentes olhares e abordagem sobre a menopausa nos EUA e no Japão e estabeleceu a base de evidências para sua influente conceituação da biologia local (1980).

disso, ressalta a relação intrínseca entre o corpo e a comida, pois a forma como as culturas percebem tanto o corpo quanto a alimentação está profundamente entrelaçada. Ao analisar a dieta de uma cultura, é fundamental considerar não apenas os aspectos nutricionais, mas também como a comida é usada para expressar a ideia de saúde, identidade, *status* social e conexões emocionais.

Ainda, quando se discute a necessidade prática de estudos linguísticos para fins etnológicos, a importância teórica dos estudos linguísticos e sua relação com a cultura enfatiza como a língua está intrinsecamente ligada aos fenômenos etnológicos, influenciando o pensamento e a identidade cultural, assinalando a natureza muitas vezes inconsciente dos fenômenos linguísticos. Essa discussão é complementada pelas contribuições de figuras proeminentes como Franz Boas e Clifford Geertz, que moldaram paradigmas e movimentos intelectuais no estudo da cultura no século XX. Apesar das diferenças em suas abordagens teóricas e metodologias, esses pensadores influenciaram a compreensão contemporânea da relatividade cultural e da interpretação da cultura como componentes essenciais do estudo antropológico de grupos e suas culturas. Assim, uma cultura não é apenas diferente da outra cultura, mas pode ser estranha, sem considerar a fonte da diferença. A fim de estudar a linguagem corporal e verbal, os antropólogos culturais são apresentados a fim de ressaltar a importância de estudar cada cultura singularmente, considerando as diferenças culturais e respeitando seus desenvolvimentos históricos distintos.

Na mesma linha de pensamento encontra-se Clifford Geertz (1973), que traz uma compreensão além do estruturalismo, sendo uma antropologia interpretativa que se apresenta em seu “fazer” através da etnografia. A abordagem à interpretação cultural se aplica diretamente à análise da alimentação. Ele argumentou que a cultura é um sistema de significados simbólicos, e a comida é carregada de significados culturais. Ao examinar a alimentação de uma cultura, é importante interpretar os significados simbólicos associados aos alimentos, como rituais alimentares, tabus, comensalidade e o papel da comida em celebrações e eventos culturais⁶¹.

Na obra *Interpretação das Culturas*, de Geertz, objetiva-se uma definição da cultura e seu significado para a prática de um antropólogo cultural. O autor declara que “cultura não é

⁶¹ A análise sobre as questões simbólicas na mesa de refeição do coreano e a sua prática culinária é apresentada no Capítulo 4.

um poder, não é algo ao qual acontecimentos sociais, comportamentos, instituições, ou processos podem ser causalmente atribuídos” (GEERTZ, 1973, p. 14). Cultura, em outras palavras, não pode ser reduzida a leis, regras sistemáticas ou paradigmas de comportamento conscientes ou inconscientes. A cultura, ao contrário, “é um contexto, algo dentro do qual eventos sociais, comportamentos, instituições ou processos podem ser inteligivelmente – isto é, densamente – descritos” (Idem, Ibidem). É a descrição densa e sua leitura que dão significado aos atos individuais. Portanto, a análise da cultura não é uma ciência experimental em busca de direito, mas uma interpretação em busca de significados. Geertz compreende o sistema cultural como um padrão historicamente transmitido de significados incorporados em símbolos, um sistema de concepções herdadas expressas em formas simbólicas por meio das quais os homens comunicam, perpetuam e desenvolvem seus conhecimentos e atitudes em relação à vida. Embora o pensamento ocorra de forma subjetiva, Geertz, no entanto, afirma que o pensamento humano é comutativamente social: social em suas origens, social em suas funções, social em suas formas, social em suas aplicações. O pensamento humano, como um fenômeno subjetivo, não pode ser observado, mas suas formas e funções dentro da arena social podem ser minuciosamente observadas. A antropologia cultural começa indutivamente com a observação e descrição de padrões sociais (GEERTZ, 2008, p. 89).

No entanto, como Geertz reconheceu, observação e descrição, em si mesmas, são insuficientes para descrever a cultura. Como ele aponta, a cultura não pode ser reduzida a padrões de comportamento específicos – costumes, usos, tradições, grupos de hábitos. Pelo contrário, a cultura é vista como um conjunto de fatores que podem contribuir para influenciar o comportamento. Dessa forma, demonstra-se a importância da linguagem verbal no estudo de cultura alimentar, pois os padrões culturais estão interligados na gramática e estrutura da linguagem. A linguagem constituída pela construção social do indivíduo na vida cotidiana marca as coordenadas de um sujeito na sociedade da qual faz parte, preenchendo-a de objetos dotados de significados. A linguagem é mais do que um meio de comunicação, ela carrega significados e referências de uma língua particular que representam a cultura de um determinado grupo social. Não se consegue entender uma cultura sem o acesso direto à sua linguagem, pois a linguagem é usada não apenas como uma ferramenta de troca de informações, mas como um sistema simbólico com o poder de criar e moldar realidades simbólicas, como valores, percepções, identidades através do discurso (KRAMSCH, 2009).

Nesse item, reflete sobre os valores e as realidades simbólicas de uma cultura no estruturalismo linguístico da língua coreana, em particular na forma que a família coreana se organiza, a ordem hierárquica estabelecida por meio da divisão por gênero e idade.

Claude Lévi-Strauss, em sua obra *Antropologia Estrutural*, dedica um capítulo à análise da estrutura linguística e antropológica, mostrando a importância da primeira como um método para o estudo da antropologia, em particular em seu ensaio sobre o sistema de parentesco. A sua análise profunda com a linguística é um referencial para estudar as relações sociais dentro da família dos imigrantes sul-coreanos. Segundo ele, “a linguística é uma ciência madura, que realizou muito progresso, contendo um método positivo. Chega a ser uma referência para outras ciências” (LÉVI-STRAUSS, 2008, p. 45). Estabelece o diálogo entre o sociólogo e o linguista e aponta que existe uma troca entre eles: o linguista proporciona ao sociólogo etimologias que viabilizam vínculos que são imediatamente perceptíveis; o sociólogo fornece ao linguista certos traços de linguagem, ou a instabilidade de termos, a partir da observação das práticas como os costumes, as regras positivas e as proibições (LÉVI-STRAUSS, 2008, p. 46). Portanto, depreende que tanto o sociólogo quanto linguista têm a percepção das suas significações como estágios imprescindíveis do pensamento inconsciente. Mais adequadamente, os quatro procedimentos fundamentais da fonologia, segundo N. Trubetzkoy – citado no próprio texto de Lévi-Strauss (2008, p. 48) –, são: 1) passar o estudo linguístico consciente à infraestrutura inconsciente; 2) recusar tratar os termos como entidades independentes; tratá-los estabelecendo interdependência entre os termos; 3) introdução da noção de sistema e demonstração de sistemas fonológicos concretos; 4) objetivação das leis gerais “deduzidas logicamente” – que lhe dão caráter absoluto. Esse processo, ao passar do consciente ao inconsciente, depois decifrar as significações dos termos e descobrir as leis de estruturas mais gerais, é chamado de estágio microssociológico – estágio inframolecular, no nível do átomo –, segundo as palavras do próprio autor. Da mesma maneira que as estruturas linguísticas podem compreender a estrutura do parentesco, é possível fazer paridade com a estrutura familiar dos coreanos.

Seguindo da leitura de Lévi-Strauss, o parentesco não é só nomenclatura, carrega significação nas relações entre o grupo. Os indivíduos do mesmo grupo sentem-se obrigados uns aos outros a uma conduta determinada como respeito ou familiaridade, direito ou dever, afeição ou hostilidade. Tais modos de proceder são muito perceptíveis quando se observa a

família sul-coreana, desde a nomenclatura à natureza psicológica – *sistema terminológico* – e social – *sistema de atitudes*⁶² –, entende-se o segundo como a tradução afetiva do primeiro. Cabe essa análise do sistema de parentesco dos coreanos, pois ele abrange as obrigações que Lévi-Strauss delimita para que a estrutura de parentesco exista: relação de consanguinidade, relação de aliança, relação de filiação – tendo assim a relação entre elos como o fator determinante à relação de parentesco.

Os estudos sobre as famílias, segundo o antropólogo, deve ser uma análise científica real e explicativa. Para tanto, segue, abaixo, uma análise das nomenclaturas das famílias coreanas, porque a hierarquia contida nas nomenclaturas reflete a ordem de alimentação na mesa de refeição dos coreanos. Os coreanos têm uma nomenclatura específica para cada membro de família até o parente de 8º grau e esses nomes variam conforme o gênero da pessoa e se é da linhagem paterna ou materna. Assim, segue abaixo, a tabela da família nuclear até parentes de 2º grau.

	Sujeito Masculino	Sujeito Feminino
Pai	A-bo-ji (formal) / Apa (informal)	A-bo-ji (formal) / Apa (informal)
Mãe	O-mo-ni (formal) / Om-ma (informal)	O-mo-ni (formal) / Om-ma (informal)
Irmã mais velha	Nu-na	Um-nie
Irmão mais velho	Hyung	O-pa
Irmã mais novo	Yeo- Dong-seng	
Irmão mais novo	Nam-Dong-seng	

	Paterno	Materno
Tio	Sam-chun	Ue-Sam-chun
Tio mais velho	Kun Apa	Kun Ue-Sam-chun
Tio mais novo	Jag Eun Apa	Jak Eun – Eu- Sam- chun
Tia (irmã)	Go-mo	I-mo

⁶² Termos de Lévi-Strauss utilizados em seu capítulo II – “A análise Estrutural em linguística e em antropologia” – constante no livro *Antropologia Estrutural*.

Tia mais velha	Kun Oma	Kun Imo
Tia mais nova	Jag Eun Oma	Jak Eun Oma
Marido da tia	Go-mo Bu	I-mo Bu
Esposa do tio	Suk-mo	Ue-Suk-mo
Primo	Sa-Chon	Sa-Chon

Pode-se observar que esses termos de parentesco têm uma relevância significativa, especialmente para o indivíduo mais velho, variando de acordo com o gênero de quem fala. Embora existam termos específicos para membros mais jovens da família em relação ao falante, como "Dong seng" para irmão mais novo, o irmão mais velho é chamado pelo nome próprio. No entanto, quando um novo membro se junta à família, ele não chama os mais velhos pelo nome, mas, sim, pela nomenclatura apropriada. Por exemplo, na minha família, a ordem dos filhos é Sara, Pedro e Ester. Pedro, o filho do meio, chama sua irmã mais velha de "Nu-na" (termo para irmã mais velha quando o falante é do sexo masculino). Já para Ester, irmã mais nova de Pedro, ele a chama pelo nome, já que ele é mais velho. Isso se aplica também a outros membros mais velhos, incluindo os pais. O uso da nomenclatura em vez do nome próprio para os pais é uma questão de respeito e honra. Para primos, a nomenclatura varia apenas pela idade, não sendo diferenciada por parentesco paterno ou materno. A hierarquia é um pilar importante na estrutura familiar sul-coreana, e a posição de cada indivíduo na família é claramente definida, determinando quem são os superiores e os inferiores em relação a ele, bem como quem merece respeito e quem deve respeito.

A nomenclatura para tios e tias também varia com base na idade e se são tios maternos ou paternos. Existem termos específicos para tias maternas ("I-mo") e tias paternas ("Go-mo"), com acréscimo de "Bu" para seus cônjuges ("Imo-bu" e "Go-mo-bu"). Para tios maternos, o ideograma "Ue-Sam-Chun" é adicionado ao mesmo nome de tios paternos, "Sam-Chun". O ideograma "Ue" significa "fora" indicando a relação com a família materna. A escolha de usar "Ue" reflete a influência do patriarcado e do confucionismo na cultura coreana, onde o papel de provedor e autoridade é atribuído ao pai, enquanto a mãe desempenha o papel de cuidado e educação dos filhos. Quando há ausência de uma dessas figuras, como o pai, os deveres frequentemente recaem sobre o irmão, e a responsabilidade de cuidar da família e manter a lealdade é muitas vezes assumida pelo filho mais velho e sua esposa. Assim, o tio paterno mais

velho é chamado de "Kun Apa" (pai maior) e o mais novo de "Jag Eun Apa" (pai menor). No entanto, cada indivíduo pode interpretar essas relações de forma única com base em suas próprias experiências e relacionamentos familiares.

Na língua coreana, existe conceito de honoríficos que pode parecer bastante desconhecido para estrangeiros. Por exemplo, em português, as mesmas palavras podem ser usadas para se dirigir tanto ao avô do seu amigo quanto ao seu irmão mais novo. No entanto, na cultura coreana, a idade da pessoa, seu *status* social e o relacionamento com o falante influenciam diretamente a escolha das palavras. A língua coreana pode ser geralmente dividida em duas categorias:

1. 존댓말 (*Jondaemal*) – Linguagem formal. É comumente usada em ambientes formais, com pessoas mais velhas, estranhos ou em ambientes profissionais para mostrar cortesia e respeito.

2. 반말 (*Banmal*) – Linguagem informal. É usada entre amigos próximos, membros da família ou pessoas da mesma idade ou *status* social. Ela carece das formalidades e dos marcadores honoríficos encontrados no *jondaemal*.

Honoríficos são elementos linguísticos usados para indicar respeito, cortesia e formalidade na fala e na escrita. Eles são adicionados a nomes, títulos e padrões de fala para denotar o *status* social do falante, a posição do ouvinte ou o relacionamento entre eles. A lista de honoríficos coreanos geralmente inclui diferentes títulos, sufixos, verbos, pronomes, e a maioria deles é criada adicionando 님 (*nim*) ao radical do termo. Parentes mais jovens frequentemente usam honoríficos para se dirigir aos pais ou irmãos: *A-bo-ji* já é formal, mas para mais formalidade chama *A-bo-nim*.

Da mesma forma, tanto na Coreia quanto na sua comunidade em São Paulo, o nome próprio muitas vezes cede à nomenclatura que denota a relação familiar; os pais frequentemente se apresentam aos vizinhos como "o pai de Eun Sil", destacando sua posição familiar. Quando um indivíduo falece, os parentes tendem a enfatizar sua posição familiar, como "o primogênito falecido", em vez de usar seu nome. Isso demonstra a profunda ligação entre a identidade pessoal e a posição na família que repercute na sociedade coreana, revelando aspectos culturais nela incorporados. Portanto, enquanto o nome próprio é importante, ele muitas vezes cede à importância das relações familiares. Dessa forma, os termos de parentesco na cultura coreana

têm uma importância crucial, refletindo a hierarquia e a estrutura social. Eles indicam não apenas a relação entre os membros da família, mas também a posição e os papéis individuais dentro dessa estrutura. Enquanto o nome próprio pode ser importante, a relação de parentesco muitas vezes assume precedência, ecoando os conceitos levantados por Lévi-Strauss (2008) sobre a importância das relações e a relatividade do nome próprio em diferentes culturas. A linguagem desempenha um papel fundamental na estrutura social e nas relações familiares, uma vez que os termos de parentesco refletem não apenas as relações, mas também a hierarquia e a importância atribuída a cada membro da família.

A breve exposição sobre como os antropólogos mencionados acima contribuíram para a compreensão da cultura como um fenômeno dinâmico, moldado por uma variedade de fatores, incluindo história, religião, idade, saúde, parentesco e linguagem, assinala a importância de abordar cada cultura singularmente e respeitar suas diferenças culturais e históricas. Isso reflete a ênfase dos antropólogos culturais na relatividade cultural e na interpretação da cultura como algo intrinsecamente complexo e significativo em sua própria forma. Certamente, todas as contribuições mencionadas anteriormente são extremamente relevantes ao analisar a alimentação de uma cultura específica. A comida desempenha um papel fundamental em todas as sociedades, não apenas como uma necessidade básica, mas também como um veículo para expressar identidade cultural, valores, crenças e práticas sociais.

Por fim, ao examinar a alimentação de uma cultura, é essencial adotar uma abordagem antropológica interdisciplinar, considerando não apenas os aspectos nutricionais, mas também os aspectos simbólicos, culturais e sociais da comida. Ao explorar a complexidade da cultura coreana através da alimentação, linguagem e sociedade, foi possível observar a interconexão entre a culinária coreana, a influência budista na alimentação, a medicina tradicional coreana (*Hanbang*) e a análise linguística, incluindo as nomenclaturas familiares. A abordagem relativista é fundamental para compreender a singularidade cultural coreana, especialmente evidente na culinária moldada por fatores históricos e ambientais. A linguagem, como sistema simbólico, desempenha um papel vital na definição das relações sociais e da hierarquia. A integração desses elementos oferece uma visão da diversidade cultural e das interações entre alimentação, linguagem e sociedade na cultura coreana, reconhecendo, assim, a complexidade da alimentação em uma cultura específica e respeitando sua singularidade, evitando generalizações simplistas.

5.4. Comida de país de origem como sentido de pertencimento: memória afetiva e ancestralidade, a comida presente nas datas comemorativas e a leitura de questões simbólicas

Durante a pesquisa, ficou evidente como os costumes e normas relacionados à mesa, assim como as simbologias e outros elementos fundamentais da sociedade coreana, foram moldados sob a influência de doutrinas advindas do Confucionismo. Essas doutrinas enfatizam o respeito aos mais velhos e a importância dos ritos. Além disso, o budismo também desempenhou um papel significativo, introduzindo conceitos de sagrado e profano, bem como proibindo a ingestão de carne, contribuindo para a formação de uma vida dietética que incorpora aspectos espirituais e culturais transmitidos nos templos.

É impressionante o grande número de pratos e o grande volume de comida servida no *menu* principal chamado *hanjonshik*. Na formação básica, a mesa coreana segue a convenção tradicional, reunindo arroz, sopa, acompanhados de *kimchi* e *namul* (legumes temperados). Geralmente, há os pratos *kui* (grelhados), *chim* (cozidos no vapor), *pokkum* (fritos), *chon* (tostado), *hoe* (*sashimi* ou peixe cru); vários tipos de frutos do mar são usados como pratos de carne, os ensopados são servidos como pratos de sopa (*chigue/guk*), assim como vegetais em conserva. O destaque é a variedade de pratos apresentados separadamente e postos todos ao mesmo tempo sobre a mesa. A apresentação dos pratos tem suas raízes na conduta dos nobres e das classes altas da dinastia *Joseon*⁶³. O formato da apresentação, geralmente chamado *sancharim*, baseia-se no número de pratos a serem servidos, 3, 5, 7, 9 e 12 pratos. Durante a Era da Dinastia, o número de pratos servidos durante as refeições determinava o *status* da classe social. Três pratos separados era a norma para os plebeus, e a porção de 10 pratos, ou mais, para os nobres, enquanto o cardápio diário do imperador, chamado *surasan*, consistia em 12 pratos separados. Essa grande quantidade de pratos, e a maneira extravagante de apresentá-los, tem suas raízes no confucionismo, que predominou durante a dinastia *Joseon* (CHON; PETTID, 2008).

⁶³Dinastia *Joseon*, também chamada dinastia *Yi*, é a última e mais antiga dinastia imperial (1392–1910) da Coreia. Fundado pelo general Yi Song-Gye, que estabeleceu a capital em Hanyang (atual Seul), o reino foi nomeado *Joseon* pelo Estado, o mesmo nome com que era denominada a península coreana nos tempos antigos. O regime também é frequentemente chamado de dinastia *Yi*, por sua família dominante (CHOSŌN dynasty, 2019).

O confucionismo tem grande influência na preparação dos banquetes nos rituais que envolvem o ato alimentar e seus hábitos de consumo⁶⁴. Nos ensinamentos de Confúcio são enunciadas as razões que respaldam os ensinamentos e a importância do respeito, como a seriedade em cuidar dos pais e dos idosos, distinguir pessoas como os professores, e a lealdade ao mestre, uma grata virtude. Consequentemente, as comidas deliciosas e nutritivas deveriam ser servidas primeiramente a essas pessoas. Seguindo a filosofia de que a vida humana deve ser medida em termos da conclusão bem-sucedida dos vários ritos de passagem, realizam-se, com muitas pessoas reunidas, várias cerimônias que celebram esses ritos de passagem, e, dessa forma, a comida e a bebida servidas são muito importantes, com a determinação de quanto mais abundante o que é servido, maior a deferência. Portanto, dominar a arte de cozinhar era crucial, em especial no meio das mulheres, pois a preparação da refeição para essas cerimônias é um esforço coletivo e cooperativo realizado por elas.

Durante o período de COVID-19, foi notável o esforço coletivo iniciado por mulheres, ao perceber como a terceira idade na comunidade coreana era o grupo mais afetado. Houve um movimento grande, incluindo instituições religiosas, como a igreja evangélica, para montar uma cesta básica com alimentos e condimentos de culinária étnica, apesar do seu custo mais elevado (em torno de R\$350) em comparação aos produtos nacionais, pois muitos são importados e vendidos apenas nas mercearias coreanas, como mostra a Figura 12. Em seguida, na Figura 13, há o registro de uma visita ao templo budista localizado no bairro central de Bom Retiro, em São Paulo, por ocasião de culto aos antepassados, mostrando a mesa com oferendas de frutas da estação e comidas ao buddha que cuida dos espíritos dos falecidos. Esse rito de passagem, observado durante o culto no dia 22 de janeiro de 2023 no Templo Budista Coreano Jin Gak Sa localizado no bairro de Bom Retiro, envolve o agradecimento e o pedido de contínuo cuidado sobre a família, numa cerimônia que acontece durante a celebração do ano novo coreano, o *Seollnal*.

⁶⁴ A quarta dimensão do espaço social alimentar envolve o conjunto de rituais que rodeiam o ato alimentar no seu sentido estrito. A definição de uma refeição, sua organização estrutural, a forma da jornada alimentar (número de refeições, formas, horários, contextos sociais), as modalidades de consumo (comer com garfo e faca, com a mão, com o pão), a localização das refeições, as regras de localização dos comensais e outros aspectos variam de uma cultura à outra e no interior de uma mesma cultura, de acordo com os grupos sociais (POULAIN, 2003).



Figura 12 Cesta básica



Figura 13 Mesa com oferendas ao buddha que cuida dos espíritos dos falecidos.

As tradições confucionistas introduzidos na dinastia *Joseon* são praticadas ainda hoje na cultura alimentar da Coreia, com a exigência de que os convidados devem ser servidos com boa comida e em grandes quantidades. Embora um pouco desbotado, esse é o espírito geral que permanece até hoje, deixando claro, então, por que a quantidade esplêndida e a variedade de uma mesa de refeição indicam que a cultura alimentar coreana e a cultura confucionista estão profundamente entrelaçadas. Seguindo com um relato autoral, quando meus pais recebiam visitas em casa, apesar de não termos abundância de bens materiais, não oferecer aos visitantes uma refeição ou lanche significava vergonha, uma atitude de desabono a nós mesmos e aos visitantes, tal é o código de conduta entre os coreanos. Por causa disso, lembro que sempre eram oferecidos, no mínimo, pedaços de maçã descascada na travessa mais apresentável e bebida, e, coincidentemente, a palavra maçã em coreano⁶⁵ significa “pedido de desculpa”.

⁶⁵ 사과- maçã em coreano

Porém, reconheço que a escolha dessa fruta é muito mais pela crença de que ela é um remédio, pois há um provérbio que diz que “uma maçã por dia mantém o médico longe”⁶⁶.

A alimentação é associada à saúde, como vimos acima e, para muitas mães coreanas, alimentar a sua família é responsabilidade, não somente pelo fator biológico, mas pelo bem-estar do sujeito em todas as áreas, seja pessoal, profissional e social, pois a dieta saudável é equivalente à vida saudável. Essa preocupação com a saúde manifesta-se desde a gravidez, muitas mães têm a tradição de tomar a sopa de algas, rica em dois nutrientes, cálcio e iodo, considerados importantes e saudáveis para mãe e o feto, e há, especialmente, a tradição de ingerir tal sopa no período pós-parto e na amamentação. Em relação à ingestão da sopa de alga, seu sentido vai além do período de gestação e amamentação, está presente na comemoração de aniversários, quando se come a sopa *miyeok guk*, celebrando mais um ano de vida e ao mesmo tempo homenageando a figura da mãe e o sacrifício que ela fez, porém, essa mesma sopa está presente na refeição cotidiana da família coreana em qualquer época do ano.

Em uma das entrevistas com uma coreana nascida no Brasil, de segunda geração da imigração sul-coreana em São Paulo, percebe-se a preocupação de alimentar a sua filha de um ano com pratos coreanos:

Todo dia tento fazer uma refeição coreana no almoço ou no jantar... Como temos uma criança de um ano e seis meses, acabo fazendo comida mais voltada a ela, tipo *miyeok guk* (sopa de alga), *jajangbab* (arroz com molho de feijão preto com vegetais e carne), curry, *muguk* (sopa de nabo). (Entrevistada Hana, uma das três famílias nas quais os casais eram descendentes coreanos).

Ela cozinha para a sua família, frequenta mercearias coreanas localizadas no bairro do Bom Retiro, região central de São Paulo, e consome comida coreana no mínimo cinco vezes por semana, e explica o motivo:

Como tenho raízes um pouco fortes da cultura coreana, eu acabo optando por fazer comida coreana para minha filha. Minha mãe fazia as refeições para nossa família com muito carinho e dedicação, vendo isso eu quero fazer o mesmo para minha filha. Eu acho [a comida coreana] mais saudável por ser menos temperada e, também, pela praticidade de preparar, não que a

⁶⁶사과를매일하나씩먹으면 의사를멀리한다. (Tradução da autora).

comida brasileira não seja saudável (Entrevistada Hana).

Nota-se que o carinho que ela tem no ato de preparar uma alimentação que considera saudável revela uma tradição e se origina da memória de sua infância e do mérito que dá à sua mãe, que cozinhava com carinho e dedicação. Os sentidos afetivos que essa mulher adquiriu no ato da alimentação assumem para ela tal importância que esse significado específico interiorizado no início na infância assume caráter universal e, agora, sendo mãe, vincula o seu mundo interior ao da sua filha no processo de sociabilização. E foi através do ato de cozinhar para a filha que ela pôde desvendar o significado de alimentação para si mesma, ou melhor, foi através do outro significado que pôde desenvolver um relacionamento significativo por meio de sua própria pessoa, atribuindo-lhe sentido.

Além da apresentação de grande variedade de pratos à mesa, outra conduta moral fundamentada no confucionismo para estabelecimento da ordem social do coreano é honrar os antepassados e os mais velhos, uma vez que não se deve desprezar a experiência deles, e, por isso, a honra é aprendida já no berço e praticada no cotidiano, incluindo o momento da refeição. O exemplo mais notório é esperar até que o mais velho sentado à mesa levante os talheres para iniciar a refeição ou pegue com as duas mãos alguma bebida ou prato, numa demonstração de respeito. As boas maneiras à mesa, o que Nobert Elias chamou de processo de civilização, é um mecanismo de controle de pulsão e de instintos naturais, uma vez que a prática de esperar o mais velho iniciar a refeição, interiorizada no sujeito, distingue os atores e a sua posição na sociedade. Dessa maneira, a alimentação não é mera forma de expressão e de afirmação identitária, mas diz respeito à ética no contexto de um universo imaginário e simbólico. A conduta à mesa, no sentido weberiano, assume sentidos socioculturais e faz pensar sobre o domínio dos valores que são previamente orientados, impostos e inseridos desde a infância, e que não permanecem apenas na esfera de crença ou de religião, mas, ademais, no âmbito da política, do direito e da educação.

Ao explorar o espaço alimentar⁶⁷, buscou-se conhecer a história e a religião predominantes em épocas passadas, pois a razão de haver predominância de vegetais à mesa de refeição coreana vem dos valores budistas. O budismo foi introduzido por monges da China

⁶⁷ O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares de Poulain (POULAIN, 2003).

que trouxeram várias crenças budistas durante o período dos Três Reinos⁶⁸, e tornou-se a religião do Estado em toda a península coreana. Com a expansão do budismo, instaurou-se a era em que foi estritamente proibido matar animais e, portanto, de comer carne, o que levou ao desenvolvimento da culinária vegetariana. Essa foi a provável origem da enorme variedade de pratos, hoje conhecidos, produzidos com vegetais, como os pratos *namul*. Todavia, a influência budista teve seu declínio com as invasões mongólicas, acabando com a proibição de comer carne e trazendo novas influências alimentares. Através do comércio com fronteiras abertas, foram conhecidos outros tipos de alimento, alguns itens exóticos e carne de diferentes animais, logo introduzidos nas casas reais, e, supõe-se, foi nesse contato que a pimenta começou a ser usada na culinária coreana.

A proibição de matar animais e consumi-los é a representação da visão de mundo dos coreanos ao separar o mundo em dois domínios, o sagrado e o profano, influenciando, dessa forma, a composição dos pratos. Por meio das crenças, apesar de ter raiz religiosa, a sociedade define a qualidade das coisas sagradas numa mesa de refeição, quanto mais verdura, mais sagrado, ou quanto mais higiene, mais sagrado. A construção desse símbolo lógico toma como modelo a vida coletiva na era dos Três Reinos da Coreia e estende sua influência até os dias de hoje. Ademais, a concepção confucionista de honrar os anciãos e a abundância como um elemento medidor de seu respeito aos mais velhos conforma as *categorias de pensamento*, agora não mais ideias religiosas, mas instrumentos universais de conhecimento, que encontram nele os princípios que ordenam os homens e as coisas.

Outro padrão adotado, que tem origem em crenças, é o uso de palitos de metal, *jeotgarak*; ao contrário do Japão, China e outros países asiáticos, a Coreia faz uso de palitos de metal. Existem diversas explicações relacionadas a esse uso, como, por exemplo, ser o metal mais higiênico que a madeira, porém, a mais palpante é que a realeza usava palitos de metal como forma de se proteger de envenenamento por seus inimigos, pois o metal muda de cor quando tocado por uma substância venenosa. Outro elemento a ser assinalado é a importância do alho, tanto como tempero usado em grande parte dos pratos coreanos quanto como ingrediente necessário para o *kimchi*, acelga fermentada e conservada, considerado a base de alimentação dos coreanos, que pode ser comparada ao feijão na culinária brasileira, e integra

⁶⁸ O Período dos Três Reinos da Coreia antiga (57 a. C. - 668 d. C.) é chamado assim porque foi dominado pelos três reinos de Baekje (Paekche), Goguryeo (Koguryo) e Silla (CARTWRIGHT, M., 2016).

todas as refeições principais do dia. O alho também é reputado como erva medicinal, pois previne e trata infecções patogênicas, câncer e doenças cardiovasculares⁶⁹, e, juntamente com o *kimchi*, forma a dupla de alimentos mais consumidos pelos coreanos, visto que trazem muitos benefícios para a saúde, portanto, considerados comida saudável. Por esse motivo, o *kimchi* encontra-se à venda nas mercearias coreanas e japonesas de São Paulo, e os coreanos que buscam produtos de origem menos industrial têm como fornecedoras as mulheres sacoleiras, citadas anteriormente, que comercializam não apenas o *kimchi*, mas outros ingredientes ou pratos tidos como orgânicos, ou os recebem das avós ou mães, que compartilham com sua família e parentes o *kimchi* feito por elas. Em uma das entrevistas com uma mulher brasileira casada com descendente coreano, descobriu-se que a sogra envia pratos coreanos para o casal, uma vez que ela não tem prática de cozinhar pratos coreanos. Num outro relato, a filha de uma mulher brasileira casada com um coreano de primeira geração, conta que a sua mãe, que teve dois filhos, aprendeu a culinária coreana observando a sogra cozinhar: “Sozinha, minha vó nunca ensinou, então, minha mãe prestava atenção, enquanto minha vó cozinhava. Aí, meu pai ajudou com algumas partes, mas não muito, porque ele não sabe cozinhar”.

O relato acima, de uma filha de pais de nacionalidades diferentes, indica dois aspectos sobre o hábito alimentar da sua família: 1. a mãe aprendeu a fazer pratos coreanos e cozinha comida coreana não porque a sogra tenha insinuado que ela deveria aprender, mas, segundo a filha, porque é a preferência da família, dado que a comida coreana é consumida quatro ou cinco vezes por semana, mais comumente nos finais de semana; os ingredientes que sempre se encontram na geladeira à disposição da família são *gochujang*⁷⁰, *kimchi*, *kakdugui*⁷¹; e os pratos mais consumidos são curry, ensopado *kimchi tchigue*⁷², carne *losgui*⁷³; 2. o fato de serem as mulheres, no Brasil ou na Coreia, que continuam se encarregando da tarefa de cozinhar; em ambas as sociedades, a alimentação é uma atividade da mulher, seja da avó ou da mãe ou da filha.

⁶⁹(JAKUBOWSKI, 2003).

⁷⁰*Gochujang* é um condimento coreano feito com uma pasta fermentada de malagueta, arroz glutinoso, soja e sal, constituindo-se como um dos condimentos mais importantes da culinária coreana.

⁷¹*Kimchi* de nabo.

⁷²Ensopado de *kimchi* é muito tradicional na culinária coreana.

⁷³*Losgui* é um churrasco de contrafilé nobre, cortado em lâminas finíssimas, assado em chapa muito quente com manteiga gelada derretida na hora. Consome-se com cebolinha verde em tiras, temperada com óleo de gergelim e sal.

5.5. Hábito alimentar dos imigrantes coreanos e seus descendentes: uma análise dos entrevistados acompanhados em suas práticas alimentares

5.5.1. Jung e sua família

Durante a pesquisa de observação participante, o foco foi explorar os hábitos alimentares dos imigrantes coreanos e seus descendentes, com ênfase nos registros de Jung, uma imigrante da geração 1.5 que chegou ao Brasil com um ano de idade. Jung, 50 anos, é nutricionista, casada com um marido da 1.5 geração coreana e mãe de dois filhos universitários. A pesquisa teve uma duração de seis semanas, durante as quais Jung enviou diariamente seus registros alimentares via WhatsApp, detalhando as refeições e incluindo fotos dos pratos. Além disso, atendendo a uma solicitação minha, ela enviou notas fiscais de supermercado para identificar a compra de alimentos de origem étnica⁷⁴. Essa abordagem detalhada proporcionou uma compreensão abrangente dos padrões alimentares da família ao longo desse período.

Na primeira semana, destacaram-se alimentos de origem brasileira, com nuances mexicanas, árabes e orientais, incluindo *guacamole*, *kombucha* e *babaganush*. Apesar da predominância de produtos brasileiros na nota fiscal do supermercado, chamou a atenção o uso de *shoyu*, condimento de origem oriental, no preparo da carne refogada com legumes.

Na segunda semana, durante o jantar de 11 de fevereiro, Jung preparou um ensopado coreano, seguido por um jantar exclusivo com o marido em 12 de fevereiro. No dia 14 de fevereiro, ao jantar fora com o marido em um restaurante não coreano, degustaram um drink não identificado, documentado por meio de uma foto. A partir dessa semana, a entrevistada passou a registrar exclusivamente sua dieta ou das pessoas com as quais compartilhava refeições, enfatizando o caráter coreano do arroz e dos molhos orientais, como o *shoyu* adocicado.

Em um dia de churrasco no dia 16 de fevereiro, evidenciado pela nota fiscal de compra de carne, um bolinho de arroz coreano *tok* estava presente. A dieta refletiu equilíbrio e saúde, incorporando grãos e fibras naturais de origem oriental, como *psyllium* e a cúrcuma, conhecida por suas propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias. No dia 17 de fevereiro, durante o encontro entre amigas, que também são imigrantes coreanas, optaram por desfrutar de uma deliciosa refeição étnica num restaurante coreano. Já a refeição em casa para o marido e a filha

⁷⁴ Apêndice 2

foi de origem ocidental, com destaque para pratos como Osvado Aranha, salada de folhas e sobremesas específicas.

Vale ressaltar a presença de alimentos industrializados, como *cupnoodles* e o caldo de ensopado *yukkyejang* da marca Bibigo, comprados em uma mercearia coreana, ilustrando a globalização da culinária coreana. A marca Bibigo, de grande sucesso, destaca-se como a maior exportadora de comida industrializada para a América e patrocina o time de basquete da NBA, os Lakers (NBA,2024). Identificaram-se pratos de origem oriental japonesa e chinesa, como *karague*, *missoshiro*, *temaki*, *motti*, rolinho primavera e *yakimeshi*. O *bibimbab*, representante da culinária coreana com suas cinco cores *obangsek*, e a sopa de alga *miyokkuk* foram presenças constantes na dieta da entrevistada e de outras famílias.

Observou-se que, ao compartilhar refeições com os sogros, além de desfrutar da comida coreana, esse momento se tornava significativo, segundo o relato da candidata, por permitir a comunicação na língua materna. No café da manhã compartilhado com o marido e os avós, destacaram-se pratos como arroz oriental, *denjam tigue*, *bulgogui* e *oimuchim*, seguidos de sobremesas como *tok* e tâmaras secas. Em contraste com o café da manhã em sua casa, a refeição matutina com os sogros, imigrantes de 1ª geração, segue a tradição coreana de um café da manhã com a mesma apresentação de pratos de almoço ou jantar, conforme observado pelo olhar brasileiro.

Ao analisarmos os hábitos alimentares e a dieta da Jung, emergem conclusões significativas que revelam a complexidade e a riqueza de suas escolhas alimentares. A diversidade cultural na alimentação se destaca como um ponto importante, evidenciando uma mistura harmoniosa de influências da culinária brasileira, mexicana, árabe e asiático. A fusão de sabores escolhida não apenas reflete uma preferência pessoal, mas também evidencia a habilidade de Jung em equilibrar diversas tradições culinárias, preservando a riqueza de suas raízes culturais. Além disso, a variedade de opções culinárias disponíveis na cidade de São Paulo contribui para essa experiência gastronômica enriquecedora.

Adicionalmente, os hábitos alimentares de Jung estão intrinsecamente ligados a momentos significativos em sua vida, como encontros com amigas coreanas, refeições com os sogros e jantares exclusivos com o marido, todos compartilhando uma conexão mais próxima no âmbito geracional em relação à imigração para o Brasil. Contudo, com a segunda geração representada por seus filhos, não foi mantido o hábito ou a preferência por comida étnica

coreana. Esses eventos não são apenas ocasiões para apreciar uma boa refeição, mas desempenham um papel crucial na formação de sua identidade cultural e na preservação das tradições familiares. A incorporação consciente de ingredientes orientais, como *shoyu* adocicado, cúrcuma e a preferência por arroz coreano, revela uma escolha cuidadosa para garantir uma dieta equilibrada e saudável. O esforço para introduzir elementos autênticos da culinária oriental destaca a importância da saúde e do bem-estar na escolha dos alimentos. A presença de produtos industrializados da marca Bibigo evidencia não apenas a globalização da culinária coreana, mas também o sucesso internacional dessa influência. A marca, patrocinadora dos Lakers, aponta para a ampla aceitação e popularidade da comida coreana em uma escala global.

Por fim, a tradição na comunicação, especialmente ao compartilhar refeições com os sogros, não apenas ressalta a preferência por alimentos coreanos, mas também serve como um elo vital para Jung se conectar com suas raízes culturais, proporcionando momentos enriquecedores de comunicação na língua materna. Assim, a dieta da Jung transcende simples escolhas alimentares e se transforma em uma narrativa abrangente que ilustra a interseção de diversas culturas em sua vida cotidiana, revelando uma história rica em significado, equilíbrio e conexões interpessoais.

5.5.2. Milena e sua família

A seleção alimentar da psicóloga Milena, de 31 anos, e sua família, reflete uma intrincada interação entre fatores culturais e familiares. Inicialmente, Milena, uma brasileira de Rondônia, sem ascendência coreana, casou-se com um brasileiro coreano de 35 anos, pertencente à segunda geração. A presença marcante de uma filha pequena, de três anos, no núcleo familiar, levou-os a explorar a introdução alimentar intercultural da criança. Ana, a filha de três anos do casal, demonstra apreço por pratos como o arroz coreano e *gim* (alga nori tostada coreana), embora o *kimchi* ainda não tenha sido introduzido devido à presença de pimenta.

Durante quatro semanas entre fevereiro e março de 2023, enquanto a família residia em São Paulo, realizaram um registro alimentar. Após a mudança para Rondônia, embora o acompanhamento dietético tenha sido interrompido, a documentação da despensa persiste, evidenciando a variedade de temperos, condimentos, algas secas e miojo instantâneo, muitos preparados pelo sogro, quem organizou para eles levarem na mudança. A informação adicional

revela que os sogros de Milena pertencem à geração 1.5, com a sogra chegando na infância e o sogro na adolescência.

Os *noodles* instantâneos coreanos, como *ShinRamyun* e *Chapaguetti*, marcaram presença, com um registro específico datado de 7 de fevereiro, indicando seu impacto significativo na alimentação de Milena e seu marido. A influência da culinária coreana transparece na escolha de vegetais, como pepino e cenoura, cortados em tiras maiores, acompanhados por molho de pasta apimentada *gochujang* (almoço em 7 de fevereiro e 13 de fevereiro). O *kimchi*, ensopado e arroz oriental, fazem parte das refeições em família, mesmo no feijão preto, uma comida típica brasileira que se integra com o arroz oriental. Os registros e a presença do prato da filha de três anos à mesa destacam a importância da refeição em família.

Outro elemento distintamente coreano é a prática de armazenar frutas, como o caqui, no *tapperware*, assim como os *banchans*. Levar o *tapperware* diretamente à mesa, em vez de transferir para um prato pequeno, reflete uma prática cultural que valoriza a praticidade. Ainda, o uso de tesouras no lugar de faca para cortar carne, verduras e outros alimentos é comum na prática alimentar sul coreano. Também, o uso de talheres coreanos- colher e palitos de metais- em conjunto com garfo e faca é notável no registro alimentar (apêndice 2).

Desde a mudança de São Paulo para Rondônia, Milena percebe uma diminuição no consumo de comida coreana, atribuindo isso à limitação dos temperos e à prevalência do miojo. No entanto, ela expressa um crescente apreço pela culinária coreana, aprendendo a apreciá-la não apenas por obrigação, mas também por prazer. A chegada iminente dos sogros a Rondônia, planejando fazer *kimchi*, mostra o desejo contínuo da família em manter e celebrar a tradição alimentar coreana em seu novo ambiente.

Quanto à relação de Milena com a comida coreana, observa-se uma evolução ao longo do tempo. Inicialmente, ela menciona comer por obrigação desde adolescência, mas ao se introduzir e familiarizar com a culinária coreana, desenvolveu um apreço crescente e aprendeu a desfrutar da comida por prazer. Essa transformação sugere que a culinária coreana se tornou não apenas uma parte da dieta diária, mas também uma fonte de satisfação e prazer para Milena, indicando uma conexão emocional e afetiva com essa parte específica de sua identidade culinária.

A ansiedade compartilhada em relação à chegada dos sogros, programada para 18 de janeiro de 2024, e sua intenção de fazer *kimchi* indicam um desejo contínuo de celebrar e manter a tradição alimentar coreana em sua nova localidade.

5.5.3. An

An, de 39 anos, solteira e *designer* gráfica, imigrou para o Brasil com um ano de idade. Ela foi escolhida como a entrevistada solteira para comparação com outros imigrantes casados e seus descendentes na análise dos hábitos alimentares. Seu pai idoso mora com ela, e juntos residem no bairro do Bom Retiro. A escolha da localização da moradia se deve à sociabilidade do pai, uma vez que o bairro oferece conveniências como mercearias, clínicas e restaurantes coreanos, além de abrigar a praça Tiradentes, ponto de encontro para a terceira idade coreana.

Conforme relato de An, sua rotina de trabalho como designer gráfica não lhe permite cozinhar. A alimentação de seu pai, que prefere comida étnica, é suprida por amigas coreanas da praça, que preparam e entregam pratos como *banchan* e ensopados, enquanto ele, em contrapartida, oferece ajuda em tarefas como transporte para clínicas, hospitais ou reparos nas casas delas.

A dieta de An reflete um estilo de vida proletário, uma vez que ela trabalha principalmente como freelancer durante as noites, passando longos períodos sentada. Como evidenciado no Apêndice 2, sua alimentação muitas vezes ocorre em frente à tela do computador, sendo o consumo frequente de fast food justificado por sua profissão, mas com notável presença de *cup noodles*, um alimento popular na comunidade coreana e a preferência ao arroz coreano, diferente em textura e sabor em detrimento do arroz brasileiro. Embora tenha relatado episódios de gastrite, associados à sua dieta aparentemente pouco saudável, com registros frequentes de *fast food* e torradas, além da prática de comer em frente à tela, o que indica uma possível falta de apreço pelo ato de se alimentar em uma mesa convencional, destaca-se na alimentação de An, uma combinação peculiar de biscoito de arroz coreano com queijo *cottage* em 22 de fevereiro, assim como a presença de *kimchi* ao lado de um marmiteix contendo comida brasileira em 9 de fevereiro. Esses hábitos alimentares são comuns na comunidade coreana em São Paulo, onde a comida coreana é presença constante.

Outro costume notável e comum entre os coreanos tanto na Coreia quanto na comunidade é a prática de aproveitar todo o ensopado, inclusive o caldo, para marinar o arroz coreano, como

registrado em 5 de março. No dia anterior, o prato continha panceta de porco, evidenciando a tradição de utilizar todos os componentes do ensopado. Um exemplo adicional de influência coreana é o *kimchi bokumbab*, um prato frequentemente preparado quando o *kimchi* e o caldo estão levemente fermentados, tornando-se menos agradável como acompanhamento.

A análise do hábito alimentar de An revela uma interação complexa entre sua profissão, cultura e dinâmicas comunitárias. Como *designer* gráfica *freelancer*, suas longas e noturnas horas de trabalho parecem impactar suas escolhas alimentares, levando-a a optar por refeições rápidas e *fast food* pela conveniência. Sua não participação direta na preparação das refeições e das refeições do seu pai é notável, indicando uma dependência das amigas coreanas do pai para suprir as necessidades alimentares dele. A dinâmica de troca de favores com suas amigas coreanas destaca a importância da comunidade imigrante na sua vida cotidiana. Essa interação, recebendo refeições em troca de favores como transporte e reparos, revela a força da reciprocidade na construção de redes de apoio.

A preferência do pai de An pela culinária coreana evidencia um profundo vínculo com suas origens culturais, mesmo em solo brasileiro. Em contrapartida, An parece não sentir uma lacuna significativa nessa preferência, no entanto, a presença recorrente de pratos coreanos, como *kimchi Bokkeum-bap*, *cupnoddle* de origem coreana, biscoito de arroz coreano e o consumo de ensopados coreanos sinaliza uma marcante influência cultural que permeia suas escolhas e preferências alimentares. A ocorrência de episódios de gastrite suscita preocupações acerca da sua saúde, sublinhando a necessidade premente de adotar uma dieta mais equilibrada, especialmente diante de seus compromissos profissionais exigentes.

Em resumo, o padrão alimentar de An é uma interseção complexa de fatores, desde a influência de sua profissão até a forte conexão com a cultura coreana do seu pai e as relações comunitárias. O desafio de manter uma alimentação saudável em meio a uma rotina agitada é evidente, sugerindo a necessidade de considerar práticas alimentares mais equilibradas em sua vida.

5.5.4. Alexandre

Alexandre, brasileiro, de segunda geração, é um jovem de 30 anos que recentemente passou por uma consulta com a nutricionista para ajustar sua dieta, possivelmente devido à prática de judô. Seu registro alimentar revela a presença de uma variedade de pratos de origem

oriental, especialmente chinesa e coreana, porém não é o que prevalece na sua dieta como um todo.

Entre as opções chinesas, destacam-se pratos como *bao*, embora outros não especificados também estejam presentes em seu cardápio. Já na culinária coreana, Alexandre aprecia uma diversidade de pratos, incluindo frango frito coreano, ensopado de tofu e soja, churrasco coreano *Samguyopssar* e *Bulgogui*. Além disso, ele incorpora elementos refrescantes à sua dieta, como *Nengmyong* (macarrão gelado coreano), proporcionando uma experiência gastronômica que remete ao consumo da comida étnica na sua família.

É interessante notar a inclusão de ingredientes específicos, como óleo de gergelim e sal rosa, indicando uma atenção consciente aos detalhes de ingredientes coreanos em sua alimentação. Esses ingredientes podem não apenas acrescentar sabor, mas também contribuir para que a comida se torne mais nutritiva.

A escolha dos pratos reflete uma apreciação pela diversidade das culinárias chinesa e coreana. A presença de elementos como churrasco coreano e de alguns de pratos tradicionais, como *Bokkeum-bap*, sugere um hábito alimentar conectado com as tradições culinárias de sua herança oriental.

Em resumo, a dieta regulada de Alexandre, com sua ênfase em pratos chineses e coreanos, consumo de água com frequência, sugere uma escolha equilibrada e consciente em relação à alimentação, possivelmente influenciada pela prática de judô e pela orientação nutricional recebida.

5.6. *Gukbab* e *budae-jjigae*: uma forma de manter viva a memória e a identidade, resistindo às violências e desumanizações sofridas no passado e no presente

A manifestação cultural aponta as perspectivas de manutenção da identidade da comunidade coreana em São Paulo, a partir da sua gastronomia, que oferta comidas preparadas com condimentos típicos, como a pimenta, não apenas nos pratos coreanos, mas, também, em pratos *fusion*, que utilizam misturas com ingredientes inusitados, fazendo com que a culinária coreana seja uma das culinárias preferidas da cidade. Quando se fala em resistência a partir da alimentação, usa-se o termo *soul food* – alimento da alma –, como descritor comum da cultura afro-americana, surgido na década de 1960. Dessa forma, podemos classificar a feijoada como o *soul food* brasileiro, visto que era o prato que os negros africanos escravizados faziam dos

restos de comida que sobravam da casa grande. O mesmo ocorre na cultura coreana, por exemplo, o *gukbab*, que tem em sua etimologia a palavra *guk* (sopa) e a palavra *bab* (arroz), então, qualquer sopa com arroz pode ser *gukbab*. O *gukbab* é o prato que representa a classe popular da sociedade coreana e tem sido uma refeição facilmente acessível para refugiados, para viajantes e operários em busca de uma refeição rápida e completa após um dia duro de trabalho. Tem uma conotação de refeição de pobre e foi muito consumida entre os anos de 1950 e 1953, durante a guerra. Com o tempo, essa sopa se popularizou, especialmente como a refeição adequada para curar ressaca.

Na história da República da Coreia, houve integração territorial durante o período da colonização japonesa⁷⁵ e a presença de bases militares americanas durante e após a Guerra da Coreia⁷⁶, impondo expressiva dominação cultural, com maciça transmissão de elementos e valores culturais pertencentes a esses centros economicamente superiores. Assim, é possível dizer que a Coreia passou pela padronização cultural, isto é, pela homogeneização⁷⁷ das culturas. Ou seja, as culturas japonesa e americana, difundidas em território coreano, tiveram influência na construção de diversas singularidades nas várias áreas da cultura coreana, como alimentação, arte, língua, arquitetura, história, esporte etc., e, por isso, torna-se inevitável a pergunta: O que é “ser coreano”? Tak Sok San⁷⁸, filósofo coreano que estuda a identidade

⁷⁵Depois da Segunda Guerra Sino-Japonesa e da Guerra Russo-Japonesa, a Coreia passou a ser parte do domínio japonês (1910-1945) (KAWASAKI, 1996).

⁷⁶No final da Segunda Guerra Mundial, as forças japonesas se renderam às forças da União Soviética, que ocuparam o norte da Coreia (atual Coreia do Norte), e dos Estados Unidos, que ocuparam a parte sul (atual Coreia do Sul). Em 1948, como consequência da divisão da península entre soviéticos e estadunidenses, sugeriram duas novas entidades que permanecem até hoje: a Coreia do Norte e a Coreia do Sul. No Norte, um guerrilheiro antijaponês, chamado Kim Il-Sung, obteve o poder através do apoio soviético; no Sul, um político de direita, Syngman Rhee, foi nomeado como presidente. *Guerra da Coreia* (MILLETT, 2020).

⁷⁷Homogeneização das culturas, isto é, a padronização dos modos de ser e agir dos indivíduos com base em uma referência dominante, fazendo sucumbir os valores locais e tradicionais. Um exemplo disso é a chamada indústria cultural, termo criado por sociólogos no início do século XX, mas que se mantém atual. Essa indústria é capaz de gerar e controlar os padrões de comportamento e os costumes das pessoas, como as roupas, os padrões de etiqueta e conduta, as atividades de lazer que exercem etc. Por esse motivo, muito se fala em criação ou padronização de uma cultura. Nesse sentido, muitos acusam o processo de globalização de ser um sistema perverso, uma vez que ele não democratiza inteiramente e só atinge os setores economicamente dominantes do mundo e das sociedades.

⁷⁸Tak Sok San, PHD em Filosofia pela HUFSS (Hankuk University Foreign Studies) e hoje atual professor no pós-doutorado de Filosofia na HUFSS. Escreveu o livro *Identidade Coreana* (한국의 정체성) em dois volumes, o primeiro publicado em 2010 e, o segundo, em 2016. No primeiro volume, o autor, como filósofo, apresenta o que deve ser objeto de reflexão, levando em consideração a identidade coreana, fazendo o exercício de observação entre o que difere um coreano do outro. Já no segundo volume, na forma de ensaios, ao mostrar a perspectiva do outro, leva o leitor a pensar como conciliar a perspectiva do eu e do outro.

coreana, aponta o perigo em tomar a unicidade como universal, devido à dificuldade de reconhecer as peculiaridades de um coreano, tendo em vista o quanto a cultura americana está incorporada na sociedade coreana, como, por exemplo, a cultura de *fast food*, Coca-cola e o vestuário de camisa e calça *jeans* (que foge das vestes típicas do país), fazendo críticas ao pensamento da sociedade coreana ao achar que “quanto mais universal, mais coreano”⁷⁹. Portanto, responder o que é ser coreano, apenas quanto à perspectiva daquilo que o difere do influenciador, tendo em conta o imperialismo e a neocolonização da democracia americana como regime político durante a Guerra da Coreia, torna-se muito limitado. A ocidentalização, após a ocupação dos EUA no território coreano, tem sido percebida como uma influência disseminada e aceleradora, num processo bilateral, no qual às influências e interesses ocidentais junta-se o desejo, por parte representativa dos coreanos, de mudança em direção a uma sociedade mais ocidentalizada, na esperança de alcançar o mesmo padrão ou alguns aspectos dele. A adoção de elementos da cultura americana pelos coreanos pode ser vista como um processo de aculturação ou assimilação. Embora esses termos muitas vezes carreguem uma conotação negativa, o conceito de assimilação segmentada, proposto por Oswaldo Truzzi, oferece uma perspectiva diferente. Ele argumenta que a etnicidade e a assimilação não são incompatíveis e que o reconhecimento da identidade é importante, sem desqualificar a integração de imigrantes em uma sociedade maior a longo prazo. Isso sugere que a incorporação de elementos culturais estrangeiros não precisa necessariamente comprometer a identidade étnica ou cultural original (2012, p. 543).

E o exemplo disso é o prato *budae-jjigae*, uma mistura de salsicha picante que combina sabores coreanos com carnes americanas processadas, como *Spam*⁸⁰ e salsicha para cachorro-quentes. Foi criado durante os anos de escassez de alimentos, imediatamente após a Guerra da Coreia, e, hoje, alguns coreanos mais velhos ainda se referem a ele como "ensopado de lixo", pois fazem associações dolorosas a esse prato. Misturando sabores coreanos com carnes americanas, o *budae-jjigae*, em sua versão *Spam* e salsicha, é considerado o primeiro prato de

⁷⁹ No primeiro volume da sua obra, *Identidade Coreana*, o filósofo descreve que no mundo cinematográfico coreano – apesar de ter o discurso de que precisa propagar a singularidade coreana – na prática é o contrário, pois como o parâmetro do qual se serve é a cultura hollywoodiana americana, a preocupação consiste em trazer a “americanez” na cinematografia para ser mais eficaz no mercado de cinematográfico. Quando se procura a singularidade do ser coreano, a referência é o ser estadunidense ou o *american way of life*.

⁸⁰ *Spam* é um alimento feito de carne pré-cozida e enlatada.

fusão coreano-americano e, de acordo com a antropóloga Sangmee Bak, a crescente globalização na Coreia do Sul, estimulada pelos Jogos Asiáticos e pelas Olimpíadas de 1988, em Seul, também mudaram as atitudes em relação à comida e, durante esse tempo, a imagem do *budae-jjigae* sofreu um processo de ressignificação, passando de um ensopado de sobrevivência a uma das comidas mais reconfortantes e favoritas do país. Essa antropóloga opta por ver o prato como um reflexo do sucesso da Coreia do Sul que passou de um dos países mais pobres do mundo, na década de 1950, a uma potência econômica global na atualidade. Hoje em dia, cada um dos gigantes do macarrão instantâneo, Nongshim, Ottogi, Paldo e Samyang, tem sua própria versão de *budae-jjigae ramen*, realizando muitas remessas de caixas de *ramen* com sabor de guisado ao exército dos EUA e também para outros países. Durante o outono de 2016, o *ramen* com sabor de *budae-jjigae*, da Nongshim, chamado *Bogle Bogle Budae-jjigae*, foi tão procurado que arrecadou 10 bilhões de wons em seus primeiros 50 dias no mercado (YOON, 2020).

O filósofo Tak Sok San faz em seu estudo a distinção entre identidade e dignidade (honra ferida) da pessoa coreana, através da ilustração de dois casos, considerando o fator histórico da Coreia sob a colonização japonesa (1910-1945). O primeiro caso seria um coreano sentir-se traído por ter gostado de uma determinada música coreana sem saber que era plágio de uma música japonesa. E, no segundo caso, o coreano sabe que a música era plágio de uma música japonesa e não se identifica com ela e, por isso, não tem o sentimento da traição, pois reconhece os elementos da cultura japonesa na música que foi cantada em sua língua. No primeiro caso, é a questão histórica, o sentimento que aflige o coreano ao descobrir que estava apreciando uma música que foi plagiada por alguém pertencente a uma nação que os colonizou e massacrou. Emerge o sentimento de traição e de irreverência à sua pessoa, pois desperta sua história sofrida, ao equivocar-se, sem saber que a música que cantava fora plagiada. Já o segundo caso envolve uma questão de identidade que, muitas vezes, para os coreanos, é tomado como um insulto em relação à sua dignidade e à sua honra. Se há o conhecimento de que a música tinha origem japonesa, então deixou de ser uma questão de menosprezo da dignidade, é apenas a não identificação com a música. Essa confusão é comum no âmbito da linguagem

coloquial, mas quando se estuda a raiz das palavras⁸¹, a diferença é precisa e torna a distinção que o filósofo Tak faz mais perceptível. As palavras “정체성” e “주체성” são identidade e pundonor⁸², respectivamente. Como é visível, os dois últimos ideogramas de ambas as palavras são os mesmos, 체성⁸³, tendo somente diferenciação no primeiro ideograma. Na palavra “identidade”, o primeiro ideograma representa “correta”, “honesta”, portanto, a palavra tem o sentido de estar consciente de que não se altera a natureza da existência, pois não depende das condições exteriores. Na palavra “pundonor”, o primeiro ideograma vem de “proprietário”, ou seja, pundonor/ honrabilidade tem o sentido de agir com legítima determinação, segundo o seu caráter e propriedade. Em vista disso, se a identidade é um estado da natureza de existência, o pundonor é uma ação que acontece segundo o caráter e propriedades da essência do indivíduo. Retomando a história do prato *budae-jjigae*, durante o período colonial japonês, é sabido que as pessoas bem-posicionadas socialmente não a comiam, pois era comida de pobres e se tratava de comida barata que ferveu sobre os ossos e restos de carne. A escolha do prato está intrinsecamente ligada à dignidade, que foi desafiada por culturas que procuraram suprimir sua integridade. Como observado, essa escolha parece estar profundamente enraizada na cultura identitária coreana.

Ao perceber a diferença existente entre as palavras e entender a história sofrida da Coreia, é possível compreender o hábito costumeiro do coreano de referir-se apenas às condições históricas e abster-se da essência, do interior subjetivo, do estado de existência, quando questiona o que é ser um coreano. Kang Jun-Man (2006), um estudioso da sociedade coreana, também busca as peculiaridades da nação a fim de conhecer quem é o coreano, pois, para ele, devido à influência do Ocidente e por conta da conturbada história da Coreia, a invasão

⁸¹ Os coreanos têm o ideograma chinês como raiz da sua língua, portanto, é o mesmo princípio na formação de uma palavra. Ao contrário do alfabeto latino, em que uma letra identifica um som, mas não dá qualquer informação sobre seu significado, no “alfabeto” chinês cada ideograma tem seus significados. Cada ideograma chinês normalmente corresponde a uma “sílabas”.

⁸² Segundo dicionário Online português, a palavra pundonor significa “o que não se consegue abdicar nem deixar de possuir, embora possa ser alvo de desonra. [Por extensão] Sentimento de amor por si próprio; em que há brio; altivez. [Por Extensão] Excesso de rigor e pudor; decoro. Etimologia (origem da palavra *pundonor*). Do espanhol *pundonor*/ do castelhano *punt d'honor*.” Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/pundonor/>>. Acesso em: 9 nov. 2020.

⁸³ Segundo ideograma, 체 é de 몸체, tem origem da palavra corpo. O terceiro ideograma, 성 é 성품성, tem origem na palavra caráter.

estrangeira que ocasionou o contato com outras culturas, via colonialismo e imperialismo, e do contexto mundial de globalização, impôs um limite à identificação de um coreano. A dificuldade que se apresenta, quando se questiona “quem é o coreano”, é o critério de avaliação das principais condições e características de um coreano, ou seja, se é a história, a tradição ou a cultura, cada vez mais ocidentalizada, e o que deve ser levado adiante, devido à desordem na precisão de identidade. Em sua obra, Kang Jun-Man oferece autorreflexão e práticas para sobreviver na concorrência global feroz na Coreia e aponta as cinco características do coreano: invariável, centrado, intenso, inquieto e dinâmico, um conjunto que ele intitula de “Código de Coreanos”. Quando se observam esses cinco códigos, é possível ver a relação do *Yin* e do *Yang*, o equilíbrio e a harmonia dos opostos nas características dadas pelo autor, como ocorre na prática *obangsaek* (오방색) – a observância das cinco cores e dos cinco sabores –, a fim de garantir uma refeição saudável, tanto física quanto espiritualmente, pois era considerado nutritivo para todos os cinco órgãos vitais do corpo, mantendo o equilíbrio na vida. Portanto, o que uniformiza ou hegemoniza o ser coreano é, como diz Kang, os traços peculiares de um estranho equilíbrio de atributos opostos. Além disso, como diz Tak (2000), é necessário trazer o aspecto da memória como elemento essencial para a formação da identidade.

As reflexões apresentadas ao longo deste texto destacam a importância da comida na construção e na preservação da identidade coreana em meio a desafios históricos, culturais e sociais. Com pratos tradicionais como o *gukbab* e o *budae-jjigae*, a gastronomia coreana se torna uma forma de manter viva a memória e a identidade, resistindo às violências e desumanizações sofridas no passado e no presente. Entretanto, a globalização trouxe consigo a integração cultural, muitas vezes imposta, que impactou significativamente a cultura coreana. Durante o período de colonização japonesa e da presença de bases militares americanas, houve uma imposição massiva de elementos culturais desses centros econômicos superiores. Isso levanta questões sobre o que é ser coreano em um contexto onde as culturas japonesa e americana exerceram uma influência substancial. O filósofo Tak Sok San traz a distinção entre identidade e dignidade, enfatizando que a identidade coreana está ligada à história, à memória coletiva e ao sofrimento causado por invasões estrangeiras, como a japonesa. Por outro lado, o *pundonor* refere-se à ação de acordo com o caráter e as propriedades individuais. Nesse sentido, a escolha alimentar, como no caso do *budae-jjigae*, está intimamente relacionada à dignidade e à honra do povo coreano e as considerações apresentadas reforçam a ideia de que a comida

desempenha um papel crucial na construção e na expressão da identidade coreana. Ela se torna um ponto de ancoragem em meio a influências culturais conflitantes, ajudando a preservar uma conexão com o passado e a definir o que significa ser coreano em um mundo em constante evolução.

6. Identities e organização social dos coreanos: uma leitura interseccional para compreender a mulher coreana

O estudo da reprodução dos papéis sociais destaca a importância do diálogo entre os conceitos de raça, gênero e religião para uma compreensão mais aprofundada do lugar da mulher na formação da identidade coreana, especialmente no contexto dos pensamentos fundamentalistas que permeiam a comunidade coreana em São Paulo. Nesta análise, exploraremos o posicionamento da mulher, originada nos ideais fundamentalistas que moldam a identidade monoétnica (*danilminjok*) dos coreanos. Investiga-se o sistema de ideias de dominação tradicional, enraizado no confucionismo, que, embora permeado pelo patriarcalismo, também é influenciado pelos princípios cristãos na comunidade paulistana. Contudo, essa abordagem destaca a persistente subalternização das mulheres coreanas, instigando uma necessidade urgente de questionar e reformular estruturas que perpetuam a desigualdade de gênero.

6.1. Danilminjok: a raça pura, na formação do conceito de identidade dos coreanos

A identidade nacional étnica dos coreanos é construída com base no sangue e na ancestralidade compartilhados, enfatizando a distinção e a pureza. O pensamento é, quanto mais fechado e menos miscigenação, mais forte a manutenção da tradição e sua cultura. Essa identidade destinada à resistência, leva à formação de comunas e comunidades, dando origem a formas de resistência coletiva diante da opressão. A raça pura está na formação do conceito de identidade dos coreanos devido aos acontecimentos históricos. No entanto, é fundamental destacar que essa identidade étnica e nacional, embora tenha raízes históricas de mais de 1.000 anos, solidificou-se apenas no início do século XX, em resposta às invasões imperialistas enfrentadas pelos coreanos (SHIN, 2006). Contando com todo processo histórico de guerras e dominações opressivas sobre a península coreana e no caso da República da Coreia, houve integração territorial durante o período da colonização japonesa, impondo expressiva

dominação cultural, com maciça transmissão de elementos e valores culturais pertencentes a esses centros economicamente superiores.

Durante o domínio colonial japonês, a necessidade de afirmar a distinção e pureza da nação coreana tornou-se mais premente diante dos esforços japoneses de assimilação. A resistência coreana, segundo o Shin Chae-ho, sociólogo e político nos estudos coreanos concentrado em movimentos sociais, nacionalismo, desenvolvimento, democracia e relações internacionais, reafirmou a herança nacional única e grandiosa, destacando elementos como *hyeoltong* (linhagem), *seonggyeok* (personalidade) e *munhwa* (cultura). Após a independência em 1945, a unidade étnica da nação coreana foi amplamente aceita, mesmo com a divisão entre Norte e Sul. Entretanto, essa identidade étnica baseada em sangue tornou-se uma força totalitária na política, cultura e sociedade, prejudicando a diversidade e a tolerância. O nacionalismo, como fator central na política coreana e relações exteriores, continua a moldar a sociedade (2006), e a resistência contra a opressão leva à formação de comunidades e comunas, a identidade destinada à resistência leva à formação de comunas e comunidades, dando origem a formas de resistência coletiva face à opressão e um nacionalismo fundado na etnia, ou seja, uma construção de uma identidade defensiva (CASTELLS, 2006, p. 57).

Assim, é possível dizer que os coreanos desenvolveram um senso de nação baseado em sangue e ancestralidade compartilhados, a partir da crença em uma origem pré-histórica comum (mito de *Dagum*), gerando um intenso sentimento de unidade coletiva com base nos processos históricos. A etnia é geralmente considerada um fenômeno cultural baseado em língua e história comuns, enquanto raça é entendida como uma coletividade definida por características fenotípicas e genotípicas inatas e imutáveis. Historicamente, no entanto, os coreanos não fazem diferenciação entre esses dois conceitos, segundo Shin (2006). Em vez disso, a raça serviu como um marcador que fortaleceu a identidade étnica, sendo instrumental na definição da nação. Os coreanos acreditam, portanto, que todos pertencem a uma "nação unitária" (*danil minjok*), etnicamente homogênea e distintivamente racial, resultando na construção de uma identidade defensiva e dando origem a formas de resistência coletiva diante de uma opressão e, nas palavras do Manuel Castells, ao nacionalismo fundado na etnia a partir de um surgimento de alienação e, por outro lado, de um ressentimento contrário à exclusão injusta, de natureza política, econômica e social (2006, p. 57).

Diante desse cenário, é essencial reconhecer que a identidade étnica pode ser perigosa quando associada ao racismo e a outras ideologias essencialistas. Abordagens construtivas são necessárias para mitigar seus efeitos prejudiciais, considerando a criação de instituições democráticas capazes de conter elementos repressivos e essencialistas do nacionalismo.

Na comunidade, há preconceito ou afirmação existencial de superioridade entre os coreanos em relação às camadas subalternas na população paulistana, em específico os outros imigrantes de origem latino-americana, como bolivianos, paraguaios e outros, pois, são os funcionários dos lojistas coreanos ou prestadores de serviços, e também entre os que circulam nas feirinhas de madrugada na região central da cidade ou que transitam nos mesmos locais que os coreanos. Além de ter como uma de suas causas a dificuldade de comunicação, observa-se que o estereótipo construído está entrelaçado com o nacionalismo fundado na etnia, fazendo com que os grupos que convivem com os imigrantes coreanos na atividade econômica, marcados pelo estigma social, sejam desqualificados, ou seja, segundo comentário de Goffman, “a situação do indivíduo que está inabilitado para aceitação social plena” (2004; p. 4). Assim, como já apontado pelo autor, esse processo de estigmatizar o outro, obrigando-o a aceitar posições inferiores, foi vivido pelos coreanos durante o período de guerra e colonização e, hoje, os mesmos que vivenciaram tal situação, transferem aos que não identificam como pertencentes o mesmo legado.

6.2. O sistema de ideias de dominação tradicional, enraizado no confucionismo, permeado pelo patriarcalismo e religião cristã

Nessa lógica de resistência, ainda existe certa relutância ao casamento interracial e a preferência é casar-se com alguém pertencente à comunidade. Essa preferência pode ser compreendida a partir da prática de alimentação, pois a comida está ligada aos sentidos e significados múltiplos, marcando relações e determinando modos de agir desde a infância. A ênfase dada a esse quesito está no fato de que é mulher coreana quem adquire a responsabilidade de cuidar da casa e do bem-estar da família, oriundo da tradição patriarcal. O ato de cozinhar e alimentar a família com a culinária de origem é o fator primordial ao bem-estar da família e, por conseguinte, pode ser considerado como o fio condutor da manutenção das relações desiguais, legitimadas pela dominação tradicional.

A legitimidade, segundo Weber, em "Os Três Tipos de Dominação Legítima", na sua obra *Economia e Sociedade* (2004), é o fundamento da obediência numa determinada ação social. É a crença na validação que leva as pessoas a aceitarem a ordem ou autoridade e, nessa perspectiva, a função social da mulher está enquadrada na ordem que vem da tradição. E no caso da família coreana, o papel da mulher está intimamente ligado às ideias de respeito aos mais velhos, fundamentadas no confucionismo. Isso inclui o respeito aos anciãos e ao patriarca, que são considerados os guardiões da honra, representado pela deferência centralizada na figura masculina. O patriarca é encarregado da linhagem familiar e detém grande autoridade dentro do núcleo familiar.

Na análise de Max Weber sobre a dominação patriarcal, evidencia-se que ela não é a única forma de autoridade baseada na tradição. Paralelamente, surge a dominação de portadores de honra (bonoratores). A distinção fundamental entre essas formas de autoridade reside na ausência de relações de piedade específicas ligadas à pertinência a uma comunidade doméstica, patrimonial ou submetida a um senhor feudal. Enquanto a dominação patriarcal envolve relações pessoais, como a piedade filial ou de criado, a autoridade dos bonoratores baseia-se na "honra". Na sua forma pura, a dominação doméstica é juridicamente ilimitada, transferindo-se integralmente ao novo senhor quando o antigo se retira ou falece. Isso inclui até mesmo o direito de uso sexual das mulheres do predecessor pelo sucessor, destacando a amplitude e continuidade dessa forma de autoridade (2004, pp. 236-237).

Ao analisar a história feudal e de dinastias coreanas, os preceitos confucionistas continuam a ecoar na sociedade coreana contemporânea, influenciando as estruturas familiares e hierárquicas nas empresas coreanas⁸⁴. A persistência dessas influências confucionistas é notável na vida moderna, incluindo a dualidade de papéis das mulheres coreanas, que se torna evidente no contexto do trabalho fora de casa e das responsabilidades tradicionais do lar.

Os portadores de honra referem-se a uma categoria social que detém uma forma específica de autoridade, predominante na dominação patriarcal confucionista. Essa autoridade é construída sobre o gênero, a reputação, o respeito e o prestígio que um indivíduo masculino ganha dentro de um lar coreano, embora, diferentemente, as mulheres enfrentem uma dupla

⁸⁴ No estudo de mestrado, ficou evidenciado que a importância da hierarquia no mundo dos negócios coreanos, a hierarquia interna da empresa dos grandes conglomerados sul-coreanos é quase certamente baseada em sua estrutura tradicional (BAE, 2019).

jornada de trabalho. A entrada da mulher no mercado de trabalho, ainda que tenha aumentado sua carga laboral, não eliminou a necessidade de cumprir as atividades domésticas não remuneradas. A tradição cultural da dupla jornada persiste na maioria dos lares de imigrantes coreanos e seus descendentes. As mulheres coreanas, mesmo com trabalho fora de casa, continuam a desempenhar papéis tradicionais, como preparar alimentos e cuidar da família, especialmente entre as que têm filhos. A identificação das mães com o sucesso educacional, matrimonial e profissional de seus filhos, no contexto da comunidade coreana em São Paulo, é evidente quando se nota, através da pesquisa, a preocupação que vai desde inserir nas melhores escolas, providenciar cursos e aulas particulares para que os filhos tenham o melhor desenvolvimento e preparação para ingressar nas melhores universidades nacionais e internacionais até encontrar o parceiro matrimonial ideal. A exigência sobre os filhos a serem exemplares na comunidade, inclusive nas igrejas, é evidente quando um dos assuntos predominantes de conversa entre as mães é a faculdade na qual o filho ingressou, qual trabalho e com quem casou e quantos filhos tem. Para as famílias coreanas, ter um filho que atenda a todas as expectativas é motivo de grande orgulho e honra, tanto na comunidade de São Paulo quanto na Coreia.

O contexto descrito reflete uma abordagem cultural específica da comunidade coreana em São Paulo em relação ao sucesso educacional, matrimonial e profissional dos filhos. Essas práticas refletem valores profundamente enraizados na cultura coreana, como a importância da educação, o prestígio associado a determinadas realizações acadêmicas e profissionais, e a ênfase na manutenção da reputação familiar. A pressão para que os filhos atinjam altos padrões acadêmicos e profissionais pode ser atribuída a várias razões, incluindo a competição acirrada no ambiente educacional e profissional, a busca por segurança financeira e o desejo de manter um *status* social elevado. Além disso, o casamento muitas vezes é considerado um evento significativo na vida de uma pessoa e, portanto, a escolha do parceiro matrimonial também é um fator importante na avaliação do sucesso familiar.

A comunidade coreana, assim como outras comunidades étnicas, muitas vezes mantém fortes laços sociais e comunitários dentro da própria comunidade. O interesse e a preocupação das mães sobre o sucesso de seus filhos podem ser vistos como uma extensão desses laços, refletindo a importância do coletivo na cultura coreana. É importante notar que, embora essa pressão possa ser percebida como intensa, nem todos os indivíduos dentro da comunidade

coreana ou mesmo dentro de uma família específica podem se conformar estritamente a esses padrões. Há uma diversidade de experiências e perspectivas dentro de qualquer comunidade, e as atitudes em relação ao sucesso podem variar.

Outro aspecto que é preciso relacionar com a identidade étnica *danilminjok* em conjunto com a tradição confucionista na cultura sul-coreana é a conexão entre a ética protestante e o espírito do capitalismo dentro da comunidade. A teoria de Weber em seu trabalho “A Ética Protestante e o Espírito do Capitalismo”, publicado em 1905, explorou a relação entre a ética protestante e o espírito do capitalismo, especialmente observou a conexão entre o ascetismo protestante, particularmente o calvinismo, e o desenvolvimento do capitalismo na Europa Ocidental. Segundo Weber, o espírito do capitalismo, estava presente antes da ordem capitalista como “*fenômeno de massa* – o ganho desbragado, sem vínculo interno com norma nenhuma, sempre existiu em todos os períodos da história, onde quer e como quer que de fato fosse possível” (2004, p. 50) e apenas poderemos investigar se, e em que pontos, são consideradas certas correlações entre as formas de crença religiosa e as práticas éticas.

A ética do trabalho protestante, que valorizava a disciplina, a diligência, a poupança e o reinvestimento dos ganhos e a ideia de que o sucesso financeiro poderia ser um sinal de predestinação para a salvação, incentivava os protestantes a se dedicarem ao trabalho árduo e ao acúmulo de riqueza, e coincide com a responsabilidade moral, o papel social e a harmonia na sociedade difundidas pelo confucionismo, com ênfase nas relações familiares, lealdade com os superiores, deveres filiais pela hierarquia e honestidade. E o aprimoramento pessoal é visto em termos de contribuição para ordem social, mas não necessariamente para a acumulação individual da riqueza.

Essa mentalidade racionalizada no protestantismo, especialmente o calvinismo, combinada com a ética do trabalho, ajudou a criar as condições necessárias para o desenvolvimento do capitalismo. Isso incluiu a busca de eficiência, o desenvolvimento de métodos racionais de produção e a contabilidade precisa. Também, com o conceito de "desencantamento do mundo", sugerindo que o capitalismo estava associado a uma visão de mundo mais secular e racionalizada, as explicações mágicas e tradicionais foram substituídas por uma mentalidade mais orientada para a eficiência e a busca do lucro. Isso significava que

os indivíduos viam o trabalho como uma responsabilidade moral e uma maneira de glorificar a Deus através do sucesso profissional (WEBER, 2004, p. 72)⁸⁵.

Dessa forma, para os coreanos, o misticismo e os elementos de espiritualidade advindos do budismo durante a dinastia e absorvidos pelo confucionismo, como o respeito pelos ancestrais e práticas rituais, coincidem com a ética do trabalho protestante, e a ideia de vocação no protestantismo corresponde à noção de que o trabalho secular poderia ser uma forma de servir a Deus.

A condição feminina na sociedade coreana moderna é complexa, com as mulheres enfrentando desafios físicos e mentais devido à dupla jornada. Apesar da inserção no mercado de trabalho, muitas mulheres apresentam estresse, desgaste físico, depressão e baixa autoestima, e, por isso, muitas encontram apoio na religião cristã e dentro da comunidade religiosa. A influência da religião cristã, especialmente nas igrejas protestantes, tem desempenhado um papel significativo na acomodação dessas mulheres. A ética protestante, ao conciliar-se com o modo de produção capitalista, favorece o trabalho fora de casa, mas a submissão tradicional das mulheres aos homens persiste, mantendo a mulher coreana na condição de subalternização.

O relato de Estela, uma imigrante 1.5 que estudou no exterior e retornou ao Brasil ao se casar com um coreano da Coreia, fornece um exemplo concreto que reflete a conclusão anteriormente discutida. Estela, sendo filha de um pastor de uma das principais igrejas evangélicas em São Paulo, enfrentou desafios significativos em seu casamento com um coreano, incluindo abusos psicológicos e violência doméstica.

Apesar desses problemas, Estela resistiu ao divórcio devido à pressão social, à culpabilização e aos ideais da religião sobre a família. Ao buscar apoio na igreja, os líderes,

⁸⁵ “E assim como o significado da palavra, assim também – como é amplamente sabido – a ideia é nova, e é um produto da Reforma. Não que certos traços dessa valorização do trabalho cotidiano no mundo, inerente a esse conceito de Beruf, não estivessem presentes já na Idade Média ou mesmo na Antiguidade (helenística tardia) – falaremos disso mais adiante. Uma coisa antes de mais nada era absolutamente nova: a valorização do cumprimento do dever no seio das profissões mundanas como o mais excelso conteúdo que a autorrealização moral é capaz de assumir/ Isso teve por consequência inevitável a representação de uma significação religiosa do trabalho mundano de todo dia e conferiu pela primeira vez ao conceito de Beruf esse sentido. No conceito de Beruf, portanto, ganha expressão aquele dogma central de todas as denominações protestantes que condena a distinção católica dos imperativos morais em “praeceptae consilia” e reconhece que o único meio de viver que agrada a Deus não está em suplantiar a moralidade intramundana pela ascese monástica, mas sim, exclusivamente, em cumprir com os deveres intramundanos, tal como decorrem da posição do indivíduo na vida, a qual por isso mesmo se toma a sua “vocação profissional”. (WEBER, 2004, p. 72).

anciãos e diáconas minimizaram o problema, sugerindo que isso era algo comum entre os coreanos dizendo que “todos vivem assim”, ao mesmo tempo questionando sua capacidade de suportar as consequências de se tornar uma mulher divorciada com três filhas.

Atualmente, Estela é divorciada e casada com um brasileiro, indicando uma mudança em sua vida e decisões que vão além das expectativas culturais e religiosas previamente impostas. Esse relato destaca a tensão entre as normas tradicionais, como a resistência ao divórcio, e a busca por autonomia e liberdade individual, especialmente para as mulheres na comunidade coreana. Isso ilustra como as pressões culturais e religiosas podem impactar as escolhas das mulheres, mas também como algumas conseguem romper com essas expectativas para buscar uma vida mais alinhada com seus próprios valores e bem-estar.

Portanto, a interseção da identidade monoétnica *danilminjok* dos coreanos, com as tradições confucionistas e os valores cristãos protestantes, perpetua a subalternização da mulher, apesar das mudanças no contexto econômico e social. A análise da interseção entre a identidade monoétnica dos coreanos, as tradições confucionistas e os valores cristãos protestantes revelam uma complexa teia de influências que moldam a condição feminina na comunidade coreana em São Paulo. A resistência persistente ao casamento interracial e a ênfase na manutenção das tradições patriarcais refletem uma dinâmica cultural que se manifesta em diferentes aspectos da vida, desde a escolha do parceiro matrimonial até as expectativas sobre o sucesso educacional e profissional dos filhos.

A ética do trabalho protestante, ao se alinhar com o modo de produção capitalista, impacta a participação das mulheres no mercado de trabalho, mas a persistência das normas tradicionais mantém as mulheres coreanas na condição de subalternização. A dualidade de papéis das mulheres, que enfrentam uma dupla jornada de trabalho, destaca a complexidade das mudanças sociais e econômicas na comunidade coreana.

O relato de Estela exemplifica as tensões entre normas tradicionais, resistência ao divórcio e a busca por autonomia individual. Sua decisão de se divorciar e se casar com um brasileiro reflete uma mudança significativa nas escolhas das mulheres, indicando a necessidade de reconsiderar as expectativas culturais e religiosas. A decisão de Estela reflete uma busca por autonomia e felicidade pessoal, que muitas vezes entra em conflito com as expectativas culturais e religiosas arraigadas na sociedade. A ideia de divorciar-se pode ser vista como um desafio direto às normas tradicionais que enfatizam a estabilidade do casamento

e a conformidade com os papéis de gênero preestabelecidos. Ao optar por se divorciar e se casar com um brasileiro, faz distanciar das expectativas da comunidade em que foi criada. Esse afastamento e sentimento de não pertencimento podem ser uma consequência natural da escolha de seguir um caminho que diverge das expectativas culturais e familiares.

Portanto, é crucial reconhecer a diversidade de experiências dentro da comunidade coreana em São Paulo, permitindo uma compreensão mais abrangente das influências que moldam as vidas das mulheres. A interseção de identidade étnica, tradições culturais e valores religiosos desempenha um papel importante na configuração das experiências das mulheres coreanas, destacando a necessidade de um diálogo contínuo sobre questões de gênero, cultura e tradição na sociedade contemporânea.

6.3. Mulheres, comida e gênero: reflexões sobre a preparação alimentar na sociedade coreana

A preparação da comida é tradicionalmente uma responsabilidade das mulheres na sociedade coreana e na comunidade em São Paulo, e geralmente fazem esse aprendizado com as suas mães ou sogras, desempenhando, por isso, um papel central na transmissão da cultura alimentar coreana. É necessário compreender a relação da divisão de trabalho e de gênero no espaço doméstico, pois a presença predominante da mulher no fazer da cozinha é nitidamente visível nas famílias coreanas em São Paulo. Ainda, é importante ressaltar que há uma sobrecarga de responsabilidades na mulher casada, pois ela, ao mesmo tempo que está na frente da atividade econômica (confecção), encontra-se dentro de casa com seus múltiplos papéis de cuidado, incluindo o preparar alimentos e o cuidar da família, a fim de manter as responsabilidades herdadas, segundo a norma estrutural familiar tradicional coreana. Assim se mostra a realidade dessa mulher: no trabalho, preocupada com a coleção da próxima estação; no ambiente doméstico, mais uma consumição ao pensar o que cozinhar, com uma aflição que mistura tensão e o peso em uma aplicação diária de cuidado.

Quando voltamos a fatores históricos, testemunhamos uma interseção complexa entre o culto da domesticidade e a invenção do progresso industrial na Coreia do Sul durante o período de 1961 a 1988, marcado pelas administrações autoritárias de Park Chung-hee e Chun Doo Hwan. Esse foi um período caracterizado não apenas pelo impulso significativo em direção à industrialização, mas também por um contexto de ativismo radical e pelo crescente

florescimento da classe média. Dentro desse ambiente, o ideal de domesticidade se estabeleceu como uma força influente. Ao estudar a cultura econômica que se desenvolveu durante os governos autoritários, especialmente durante o período que se estendeu desde a Guerra da Coreia (1950-1953) até a transição para a democracia ao longo da década de 1980, nota-se que esse período se caracteriza por um sistema de dominação profundamente enraizado na cultura patriarcal e hierárquica. Esse sistema mostrou-se em consonância com o protestantismo evangélico, com ênfase na disciplina e na obediência, ressaltando a importância desses elementos na formação da identidade da comunidade coreana em São Paulo. Por conseguinte, os períodos de governo autoritário em conjunto com o desenvolvimento econômico deixaram uma marca significativa na história do país e influenciaram sua evolução política e social. Assim, considera-se que tanto essa cultura econômica quanto os pensamentos fundamentalistas contribuíram para a perpetuação de estruturas de privilégio e de discriminação de gênero na sociedade coreana.

No entanto, esse período também viu a ascensão das mulheres com diplomas universitários, que se encontraram em meio a conflitos profundos entre suas aspirações de carreira e as expectativas tradicionais de serem esposas e mães. Hoje, as mulheres sul-coreanas são responsabilizadas no discurso público pela quebra das normas sociais atribuída a escolhas inadequadas ou egoístas que resulta no aumento do número de divórcios, do número de mulheres solteiras e, conseqüentemente, na queda na taxa de natalidade. A Coreia tem a menor taxa de natalidade no mundo, segundo o relatório de OCDE (2022), 0.78. A queda no índice de natalidade na Coreia do Sul é um fenômeno multifacetado, sendo influenciada por diversas causas profundamente arraigadas na sociedade sul-coreana.

Primeiramente, as despesas associadas à maternidade e à criação dos filhos são notavelmente dispendiosas, e isso ocorre em um contexto de incerteza no mercado de trabalho, onde as perspectivas de emprego muitas vezes são sombrias. O alto custo de cuidar de uma criança, incluindo educação e saúde, torna a decisão de ter filhos uma escolha financeiramente desafiadora para muitos sul-coreanos. Além disso, a habitação na Coreia do Sul é cara, o que cria uma barreira adicional para os casais que desejam formar uma família, sendo, portanto, um fator concreto a dificuldade em encontrar acomodações adequadas e acessíveis para famílias em crescimento. Ainda, as conquistas educacionais e o sucesso no emprego, para as mulheres, ao invés de serem celebrados como avanços sociais, muitas vezes são utilizados para

justificar esses estereótipos de gênero arraigados. Nesse cenário, o Estado desempenhou um papel central na definição do que constitui a "mãe adequada". Através de políticas e discursos públicos, o Estado influenciou e moldou as expectativas sociais em relação ao papel das mulheres, contribuindo para a complexa dinâmica entre o culto da domesticidade, o progresso industrial e os desafios enfrentados pelas mulheres coreanas com ambições educacionais e profissionais.

A responsabilidade em criar filhos bem-sucedidos – ingresso às melhores universidades, emprego nos grandes conglomerados, o sucesso no casamento –, o apoio aos maridos em sua vida profissional, o sucesso do negócio familiar – muitas vezes a administração do orçamento doméstico, ou o trabalho autônomo como as *bêndes*, no caso da comunidade em São Paulo – constitui-se numa dupla, tripla jornada, resultando como um fardo muito grande para as mulheres que detêm os principais papéis de cuidado, estendidos até a família do marido – incluindo desde o contato telefônico frequente até as visitas –, e a preparação de alimentos, especialmente nas datas comemorativas como o Ano Novo e *Chuseok* – Ação de Graças coreano. Ademais, além da responsabilidade de criar filhos bem-sucedidos, apoiar o trabalho de seus maridos fora de casa, proporcionando um ambiente tranquilo e rejuvenescedor em casa e apresentar a imagem adequada aos outros, é sobre as mulheres que recai todo o peso pelo fracasso. Quando não conseguem atender as expectativas estabelecidas pelo imaginário de sucesso da sociedade coreana, são alvo de experiências hostis de culpabilização, ou ainda taxadas de loucas e histéricas, transgressoras, pecadoras, afastando-as da comunidade, até nas igrejas, onde o vigiar e o punir, no âmbito público, são constantes, resultando em fofocas, comentários desabonadores de suas condutas, encaminhando-as em direção ao *fratricídio*⁸⁶ – a quebra da fraternidade tendo em vista um ambiente hostil. Esse conceito é utilizado a fim de descrever a dinâmica de competição destrutiva e a rivalidade em sociedades altamente competitivas e mercantilizadas como a coreana, nas quais as pessoas muitas vezes se veem em uma corrida constante para superar os outros em busca de sucesso pessoal, familiar e econômico. Essa busca implacável pela realização pessoal, e que se estende a questões familiares engendradas, atingindo especialmente as mulheres casadas, pode levar a uma série

⁸⁶ SENNETT, Richard. *A corrosão do caráter – consequências pessoais do trabalho no novo capitalismo*. 8. ed. Rio de Janeiro: Record, 2004.

de consequências negativas, tanto para os indivíduos quanto para a sociedade como um todo, minando o senso de comunidade e solidariedade social. Ainda, o olhar em relação ao fracasso se resume muitas vezes na interpretação errônea de “falta de...”, seja por não atendimento à estrutura tradicional familiar, ou aos preceitos evangélicos. Isso resulta no seu afastamento da comunidade, até mesmo nas igrejas, onde são vigiadas, punidas e alvo de fofocas, inclusive entre as próprias mulheres, criando um ambiente de hostilidade que se assemelha a uma forma de fratricídio, minando a fraternidade com o estabelecimento de um contexto hostil. Presencia-se, então, a erosão da solidariedade social, provocada pelo capitalismo contemporâneo, com sua cultura exacerbada do individualismo, que muitas vezes prioriza o sucesso familiar e o bem-estar individual em detrimento da colaboração. É crucial repensar valores e práticas sociais para criar ambientes de trabalho, familiar e comunitário mais saudáveis, onde a rivalidade destrutiva seja substituída pela consciência individual e coletiva, considerando a condição feminina na sociedade coreana, permitindo que as pessoas, em especial as mulheres casadas, vivam vidas mais equilibradas e significativas.

Na visita ao museu Jeju Folk Village, um vilarejo na ilha de Jeju, Coreia, que tem recriações autênticas de casas típicas da década de 1890, cada uma exibindo itens populares da época, nota-se a separação dos espaços, segundo o gênero, ficando evidente o *status* feminino na sociedade coreana: a mulher ao fundo com utensílios de cozinha e o homem na sala com objetos de leitura. As condições espaciais são afetadas e, por sua vez, afetam as condições sociais que exigem que os interiores domésticos sejam estruturados de modo a incorporar padrões específicos para encontro entre os gêneros. Os padrões espaciais e os padrões de encontro se estabelecem sistematicamente em várias casas tradicionais na Coreia, como representado no museu, a mulher no interior doméstico, ocupada na função de cozinhar, identificada como integrante da área culinária. Por serem imperceptíveis, esses arranjos espaciais aumentam seu poder de reproduzir as diferenças de *status* prevaletentes. A descrição acima ilustra que quanto mais pronunciado o grau de segregação espacial de gênero, maior importância é atribuída ao trabalho da mulher na arte culinária, denotando uma tarefa exclusivamente feminina. Por conseguinte, tentamos compreender historicamente a figura da mulher na transmissão da herança gastronômica desde a Era da Dinastia, e, dessa forma, desvendar os estruturantes da sociedade coreana, construída com base na ordem cultural e nas condições históricas sociais, a fim de ajudar a conceber as práticas sociais e o sentido a elas

atribuídos, pois, de acordo como conceito weberiano, seja na condição de cidadão, familiar, trabalhador, seja qual for o papel social que desempenhe, o sujeito será sempre o objeto de representações de valores incondicionais.

A preparação da comida do rei era resultado de um processo muito bem elaborado. Durante a dinastia *Joseon*, havia seis ministérios, unidades administrativas do governo central, compostas pelas mais altas instituições civis. Nesse complexo, havia numerosas posições oficiais, algumas delas ocupadas pelos homens responsáveis pela preparação da comida na corte do rei, a saber: *Ijo* - os responsáveis pela colheita do arroz e preparação da refeição para a família real; *Yejo* - os responsáveis pela preparação de banquete para rituais importantes, tal como a honra aos ancestrais. Esses homens eram funcionários públicos reais de Joseon, portanto empregados do palácio pelo resto da vida, com direito a construir uma vida fora do palácio, inclusive constituindo família. O mesmo não acontecia com as mulheres que trabalhavam na cozinha da família real. Elas eram oriundas de famílias plebeias ou escravas, e começavam a servir no palácio geralmente por volta dos doze anos, às vezes, algumas com apenas quatro anos. As jovens encarregadas da preparação de comida no palácio eram aprendizes das mulheres mais velhas, desde o momento em que entravam no palácio até a hora da sua cerimônia de maioridade, e, ao contrário dos homens que trabalhavam na cozinha, essas mulheres do palácio não tinham permissão para se casar, a menos que fosse concedido pelo rei o direito de fazê-lo. Em vista disso, a maioria passou a vida inteira no palácio como mulheres solteiras. Quando as anciãs se “aposentavam”, era comum que fossem trabalhar em templos budistas, onde cozinhavam muitos alimentos do cardápio da cozinha real e, por isso, a comida do templo budista coreano tem alguns dos mesmos alimentos que faziam parte do cardápio da cozinha real (PETTID, 2008, p.203).

Vale pensar sobre os aspectos que implicam na ideia de representação sugerida na passagem de indivíduo à coletividade no esquema conceitual traçado por Nobeit Elias (1990), o modo pelo qual se pode compreender aos costumes e hábitos quando não limitadas à dimensão cognitiva, mas estendidas à dimensão normativa. As normas das práticas alimentares são impostas já na socialização primária e os padrões sociais levam a conduta individual de forma coercitiva e por intermédio da educação (exterioridade), tanto dos modos de comportar-se à mesa à divisão dos trabalhos domésticos. Dentro dessas normas e padrões, a figura feminina é vista de forma generalizada, com desempenho estabelecido pela sociedade,

assumido e imposto ao coletivo. Nas representações coletivas, não apenas a questão moral está presente, mas, também, as questões de ordem cognitiva e intelectual. As representações introjetadas na consciência individual são posteriormente passadas ao coletivo, sujeitas a certos processos de elaboração e construção intelectual, constituindo manifestações tais, como a que é retratada na fala de uma mulher coreana de segunda geração, “meu marido não sabe cozinhar” e “meu marido não cozinha”, excluindo o marido da função cotidiana de cozinhar, ou, ainda, “Quem cozinha aqui sou eu! Mas no final de semana, às vezes, meu marido cozinha, quando a Cla (filha da entrevistada Jung) pede carbonara, não tem melhor! Mas quando ele pode, sempre tenta me ajudar!”. Na construção desses argumentos que de certo modo normatizam a prática de cozinhar associada à figura feminina, quando se trata de cozinhar comida coreana, fica claro que essa é uma atividade estritamente da mulher, pois segundo a entrevistada, seu marido não é privado de trazer alegria cozinhando um prato ocidental para sua filha, mas quando se trata de culinária de origem coreana, é estritamente tarefa dela.

Para compreensão do sentido que se dá a essa ação social, é necessário entender as instâncias ideais em Weber (1977), quando declara que a ciência não se identifica apenas com procedimentos epistemológicos universais, mas também com crenças presentes no valor do sujeito de fé, como são construídas, e no valor atribuído pelo sujeito à forma específica de *ação social* demonstrada em argumentos universalmente válidos. Todavia, na estratificação de gênero pelo espaço – desde a era *Joseon*, no palácio real, à redução do espaço doméstico da mulher na produção dos alimentos para família, conforme exposto no museu e no cotidiano das mulheres casadas coreanas na comunidade –, observa-se o trânsito do elemento feminino nas mais variadas funções, ainda ocupando a função de cozinhar dentro do espaço doméstico coreano. Dentro desse cenário, é interessante reparar na disparidade em legitimidade de gênero, que há *chefs* do sexo masculino nos restaurantes coreanos, tendo sua tarefa de cozinhar legitimada diante da sociedade, mas, quanto às mulheres, elas permanecem, principalmente as mais velhas, cumprindo a estrutura de organização social da comunidade coreana em São Paulo.

A mulher desempenhou um papel crucial na preservação e transmissão do patrimônio gastronômico ao longo do tempo. Contudo, sua posição na sociedade era frequentemente marginalizada, sujeito *pária*, como apontado por Flora Tristan, pois estava restrita a determinados papéis sociais, como o casamento, o qual exigia permissão real para ocorrer. Ao longo da história, o corpo da mulher foi um campo de batalha simbólico entre os gêneros,

refletindo relações de poder. Isso pode ser observado em exemplos como a dinastia *Joseon*, o governo autoritário de 1948, os golpes militares de 1962 e 1993, todos manipulando o corpo da mulher como um instrumento estratégico, vinculado a projetos nacionais e políticos.

Através da relação que a mulher coreana tem com a comida foi possível compreender como a alimentação, ao mesmo tempo que é o elemento do imaginário e do afeto, é também o que mantém essa estrutura e as relações binárias, desencadeadas em defesa do projeto econômico, ligadas à tradição coreana no estabelecimento e manutenção da sociedade androcêntrica e da cultura e prática patriarcal, criando relações desiguais e o ambiente hostil para o sujeito que não se identifica. Isso faz com que seja possível discernir as condições de opressão que resultam da reprodução irrefletida de identidades de gênero que sustentam categorias distintas binárias e o eu constituído por meio de linguagem, gestos e todo tipo de signo simbólico, como a prática alimentar. Ademais, a identificação das mães com o sucesso educacional, matrimonial e profissional de seus filhos, no contexto do desenvolvimento competitivo, minou a energia para a crítica política do patriarcado (BUTLER, 1990; Cho, 1998, 2000).

Nesse contexto, ocorria um descompasso entre a imagem da mulher e seu cotidiano. E hoje também, o capitalismo pressiona as mulheres coreanas ao promover a participação no mercado de trabalho, exigindo uma dupla jornada. Enquanto isso, a influência religiosa, a tradição enraizada no confucionismo, impõe normas tradicionais, como a submissão, culpabilizando as mulheres por desvios dessas expectativas. Essa dualidade alia o progresso econômico às normas patriarcais, impactando a autonomia e o bem-estar das mulheres.

Embora as mulheres fossem fundamentais na preservação da culinária tradicional coreana, o ato de cozinhar é afeto, saúde, mas evolui uma exploração de gênero. Na Coreia, as mulheres casadas, por exemplo, são sobrecarregadas com uma carga desproporcional de trabalho doméstico, com jornadas de até 4 horas⁸⁷ por dia, dedicadas a essas tarefas. No Brasil, um estudo realizado pela FGV (2023) revela que as mulheres dedicam em média 10,2 horas a mais por semana ao trabalho doméstico em comparação com os homens. Isso evidencia como as mulheres frequentemente desempenham um papel fundamental na transmissão da cultura gastronômica, ao mesmo tempo em que são limitadas e estereotipadas em suas funções

⁸⁷ CHANG, Hyekyung (2013, p. 11).

tradicionais. Essa disparidade de gênero no tempo dedicado a essa atividade contribui para a ampliação da desigualdade no mercado de trabalho, especialmente quando se considera que, de acordo com o estudo da FGV (2023), a maior participação das mulheres no mercado de trabalho nos últimos 20 anos teve pouco impacto na redução do tempo que os homens dedicam às tarefas domésticas.

Portanto, tanto ao longo da história sul-coreana quanto da brasileira, as mulheres enfrentaram uma dualidade entre seu papel vital na preservação cultural e a desvalorização de suas contribuições, destacada pelo descompasso entre a imagem pública e as realidades do cotidiano. Quanto às expectativas do papel atribuído às mulheres na estruturação e dinamização das questões educacionais, matrimoniais e profissionais dos filhos, como mencionado no contexto da comunidade coreana em São Paulo, essas expectativas podem ser influenciadas por concepções tradicionais de gênero, onde as mulheres são vistas como as principais cuidadoras da família. No entanto, é crucial lembrar que essas expectativas não são universais, e, em outras famílias, como a da Milena, as responsabilidades familiares são compartilhadas de maneira mais equitativa entre homens e mulheres.

7. Considerações finais

Assim, conforme exposto e exemplificado, a alimentação não apenas desempenha um papel fundamental na estruturação da vida dos coreanos, seja na compra de ingredientes, no cozimento e no consumo, ou mesmo na geração de sensação de bem-estar e possibilidade de saborear a comida em família ou amigos. Ela também representa a manifestação da ancestralidade na prática da cultura alimentar, uma vez que a comida e sua prática são objeto de projeções de significado por parte de quem come. Portanto, quem constrói a identidade coletiva é em grande parte determinado pela coexistência simbólica dessa identidade, bem como pelo seu significado para quem com ela se identifica ou a exclui.

A influência do confucionismo na cultura alimentar coreana é profundamente evidente, com normas que promovem o respeito aos mais velhos e a abundância à mesa. Isso se reflete na tradição de servir uma grande variedade de pratos, com a quantidade indicando o *status* social, uma herança da dinastia *Joseon*. As tradições confucionistas também introduziram o hábito de honrar os ancestrais e os mais velhos à mesa, com gestos como esperar que o mais velho inicie a refeição. Além disso, o budismo teve um impacto significativo na cultura

alimentar coreana, com a proibição da ingestão de carne e o foco em pratos vegetarianos, como o *kimchi*. A comida coreana é vista não apenas como nutrição, mas também como um meio de conectar-se espiritualmente e culturalmente com a ancestralidade, com princípios de compaixão, gratidão e respeito entrelaçados na experiência de comer.

Diante das reflexões sobre a sociabilização da comunidade coreana em São Paulo, torna-se evidente que a internalização das normas sociais é um elemento central na formação da identidade e na dinâmica entre as esferas íntima e pública. Conforme as normas se transformam em hábitos e, por fim, em realidade, os indivíduos se veem compelidos a ajustar seu comportamento para se adequarem às expectativas sociais, resultando em uma forma de autocensura na esfera íntima. Assim, este estudo ressalta a importância da compreensão das complexas interações entre normas sociais, identidade individual e dinâmica cultural. Ao explorar como as abordagens simbólicas da vergonha, culpa, honra e rituais alimentares moldam a experiência humana, somos instados a refletir sobre a forma como os indivíduos negociam sua autenticidade dentro das estruturas sociais em constante evolução. Nesse sentido, a analogia entre comida e cultura como sistemas materiais de realidade revela-se profundamente significativa. Tais sistemas de comunicação não apenas proporcionam um senso de pertencimento, mas também servem como meios autorregulatórios, transmitindo uma vasta gama de valores simbólicos e significados que abrangem aspectos econômicos, sociais, políticos, religiosos, étnicos e estéticos.

Ao analisar os hábitos alimentares de Jung, Milena, An, Alexandre e Juliana, emerge não apenas a diversidade gastronômica, mas também a influência de fatores como a idade dos filhos e o uso da língua coreana no ambiente doméstico. As experiências alimentares revelam que famílias com filhos mais jovens, como as de Milena e Hana, tendem a compartilhar refeições em família com maior frequência, enquanto a dinâmica pode ser diferente em famílias com filhos mais velhos, como a de Jung.

An, por sua vez, revela um estilo de vida mais proletário, influenciado por sua profissão e a generosidade das amigas coreanas que fornecem refeições para seu pai. Alexandre, com uma dieta regulada e equilibrada, demonstra uma apreciação consciente pela culinária chinesa e coreana, enquanto Juliana destaca a fusão harmoniosa de elementos coreanos e brasileiros em suas refeições familiares.

Portanto, a relação entre o uso da língua coreana em casa e os hábitos alimentares destaca-se como um aspecto relevante. Observa-se que, na família de Jung, onde o coreano não é falado em casa, há menor adesão às normas culturais coreanas ao redor da mesa. Por outro lado, na família de Vivi, de segunda geração, a prática de falar coreano em casa está associada à preservação das tradições à mesa, como esperar os avós iniciarem a refeição e a presença constante de pratos coreanos durante as refeições compartilhadas.

A relação entre o uso da língua coreana em casa e os hábitos alimentares emerge como um aspecto significativo que vai além do simples fator geracional. O uso da língua materna não apenas preserva a identidade cultural, mas também desempenha um papel fundamental na transmissão de tradições, valores, normas e preferências alimentares ao longo das gerações. Ao manter a língua coreana viva em contextos domésticos, as famílias podem fortalecer os laços com sua herança cultural e, por extensão, com os alimentos associados a ela. Isso sugere que a língua não é apenas um meio de comunicação, mas também um veículo essencial para a preservação e transmissão de práticas alimentares tradicionais e significados simbólicos.

Essas observações adicionais ressaltam a complexidade das interações entre cultura, língua e hábitos alimentares, contribuindo para uma compreensão mais abrangente das práticas alimentares dentro da comunidade coreana em São Paulo. Já nos solteiros, é pouco evidente o ato de cozinhar, com mais frequência de comer fora ou pedir comida via aplicativo. A dualidade entre tradição e adaptação está refletida não apenas nas escolhas alimentares, mas também nas transformações sociais e culturais que moldam a experiência dos imigrantes e seus descendentes.

A análise dos hábitos alimentares desses indivíduos evidencia não apenas as preferências gastronômicas, mas também as complexas interações entre cultura, tradição, profissão e contextos familiares. Cada narrativa alimentar destaca a riqueza das experiências dentro da comunidade coreana em São Paulo, enriquecendo não apenas as mesas, mas também as histórias de vida desses imigrantes e seus descendentes. Essa diversidade alimentar ressalta a capacidade de adaptação e preservação das tradições culinárias em um contexto multicultural, tornando a culinária um reflexo vivo da identidade desses indivíduos.

Tais reflexões destacam como a comida é vital na preservação da identidade coreana frente a desafios históricos e culturais, sendo um elo com a memória e resistência. A colonização japonesa e o imperialismo americano trouxeram influências conflitantes,

questionando a coreanidade. A escolha alimentar, como o *budae-jjigae*, conecta-se à dignidade e ao âmago da cultura coreana, reforçando que a comida desempenha papel fundamental na expressão da identidade, ancorando-a diante das mudanças do mundo.

Dessa forma, a pesquisa sobre os hábitos alimentares e a influência cultural deixa evidente a profundidade das interconexões entre tradição, identidade e experiência individual na comunidade coreana em São Paulo. A alimentação emerge não apenas como um ato físico de nutrição, mas como uma expressão simbólica da ancestralidade e uma construção contínua da identidade coletiva. A diversidade de experiências, destacada pelos relatos de diferentes indivíduos, ilustra a complexidade das dinâmicas culturais e sociais presentes na vida cotidiana dessa comunidade.

As mulheres desempenharam um papel crucial na transmissão do patrimônio gastronômico ao longo da história. No entanto, é importante destacar que, em muitas sociedades, incluindo a Coreia do Sul, as mulheres continuamente enfrentam desafios significativos em suas vidas social e familiar. Além disso, o corpo da mulher no decorrer da história foi usado como um centro estratégico de poder nas dinâmicas de gênero, qual pôde ser observado em diferentes momentos da história sul-coreana; o corpo das mulheres frequentemente se tornava alvo de controle e regulamentação, refletindo as normas sociais da época. Assim, ao longo da história da Coreia do Sul, as mulheres foram confrontadas com uma dualidade notável: enquanto desempenhavam um papel essencial na preservação cultural, suas contribuições muitas vezes eram subestimadas, revelando um contraste marcante entre sua importância real e a percepção pública de suas responsabilidades.

No contexto do mundo capitalista, é fundamental reconhecer e valorizar o cuidado não apenas como uma expressão de afeto, mas também como um trabalho essencial. Esse trabalho não pode ser exclusivamente atribuído às mulheres e tampouco deve permanecer não remunerado. Além de contribuir para a ampliação da desigualdade no mercado de trabalho, a falta de reconhecimento e remuneração pelo trabalho de cuidado resulta em uma sobrecarga que desgasta e subjuga as mulheres, podendo afetar negativamente sua saúde mental.

Na comunidade coreana, as influências místicas e espirituais do budismo durante a dinastia, que foram integradas pelo confucionismo, como o respeito pelos ancestrais e práticas rituais, se alinham com a ética do trabalho protestante. Assim, a ideia de vocação no protestantismo é comparada à noção de que o trabalho secular pode ser uma forma de servir a

Deus e honrar a tradição familiar oriundos de confucionismo. Como resultado, a interseção complexa entre a identidade monoétnica coreana, as tradições confucionistas e budistas e os valores cristãos protestantes desempenha um papel crucial na condição feminina na comunidade coreana em São Paulo. Isso implica hostilidade por parte dos homens, e das próprias mulheres de geração mais velhas que não conseguem ou têm certas resistências em conceder um papel mais amplo às mulheres além do doméstico, mesmo estando elas também ativas na atividade econômica. Embora algumas mulheres busquem autonomia e desafiem essas expectativas, a persistência de normas tradicionais e a pressão social e religiosa continuam a subalternizá-las. A responsabilidade atribuída à tradição e à religião intensifica os sentimentos de culpa quando as mulheres buscam independência e confrontam essas expectativas, exigindo delas uma forte estrutura emocional para conciliar cultura e religião. Isso tem um impacto significativo na saúde mental da sociedade, resultando em conflitos internos ao tentar harmonizar as demandas de ambos os lados e conflitos com o significado de cozinhar e alimentar a família, o cuidado e o afeto carregadas de contradições inerentes a valorização das mulheres por meio de atividades que simultaneamente indicam sua subalternização.

A conclusão reforça a importância da análise crítica das normas culturais, religiosas e de gênero que moldam a vida das mulheres coreanas na comunidade. O papel da alimentação como um elemento central na preservação da identidade e na expressão da resistência cultural destaca a necessidade contínua de questionar e reinterpretar essas normas para promover uma sociedade mais inclusiva e equitativa.

Assim, esta pesquisa contribui não apenas para o entendimento dos hábitos alimentares, mas também para uma reflexão mais ampla sobre as complexas interações entre cultura, identidade e poder na comunidade coreana em São Paulo. A culinária emerge como uma forma vibrante de narrar histórias, conectar gerações, preservar e desafiar as tradições em meio às transformações da sociedade contemporânea.

Referências Bibliográficas

- ADDAMS, Jane. Charity and Social Justice. *The North American Review*, v. 192, n. 656, p. 68-81, jul. 1910.
- _____. *Democracy and social ethics*. Edited by Anne Firor Scott. Cambridge: Belknap Press, 1964.
- ASSMANN, Jan. Communicative and cultural memory. In: ERLI, Astrid; NÜNNING, Ansgar (Ed.). *Cultural memory studies: an international and interdisciplinary handbook*. Berlin; New York: De Gruyter, 2008, p. 109-118.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS COREANOS (ABC). *40 anos da Imigração Coreana no Brasil*. São Paulo: ABC, 2003.
- BAE, Ester. *Uma nova face da imigração: um estudo dos expatriados Sul-Coreanos e sua inserção social em São Paulo*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2019.
- BAE, Ester. *Imigração coreana para São Paulo e setor de confecção: constituição de uma condição identitária própria*. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2016.
- BERGER, Peter Ludwig; LUCKMANN, Thomas. *A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento*. 24. ed. Tradução: Floriano de Souza Fernandes. Petrópolis: Vozes. Cap. III – A Sociedade como realidade Subjetiva, 2004.
- BUTLER, Judith. Performative Acts and Gender Constitution: An Essay in Phenomenology and Feminist Theory. In: (Ed) CASE, Sue-Ellen. *Performing Feminisms, Feminist Critical Theory and Theatre*. Baltimore: The John Hopkins Press, 1990.
- BOAS, Franz. Capacidade Racial e Determinismo Cultural. In: *A Formação da Antropologia Americana*. Rio de Janeiro: Contraponto; Editora UFRJ, 2004.
- BONIN, A.; ROLIM, M. C. M. B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. *Boletim de Antropologia*. Curitiba, v. 4, n.1, jun. de 1991, pp.75-90.
- CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Manda Diez (Orgs). *Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação em Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- CARTWRIGHT, M. Three Kingdoms Period in Korea. *Ancient History Encyclopedia*. 5

out. 2016. Disponível em:
<https://www.ancient.eu/Three_Kingdoms_Period_in_Korea/0>. Acesso em: 7 mar. 2019.

CASTELLS, Manuel. *O Poder da Identidade*. 2. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2006.

CERTEAU, Michel (et al). *A invenção do cotidiano: artes de fazer 2 – morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1992, pp. 211-267.

CHIZZOTTI, Antonio. *Pesquisa qualitativa em ciências humanas e sociais*. Petrópolis: Vozes, 2010, pp. 77-99.

CHO, H. The Public – Private Division and the Quality of Women’s Lives, in J. H. Oh (ed.) *Globalization and Feminism in Korea* (pp. 2-32). Seoul: Korean women’s Institute at Ewha Womans University, Prusasang Publishing, 2005.

CHOI, Keum-joa. *Além do arco-íris: a imigração coreana no Brasil*. 224f. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1991.

CHON, Deson. Korean Cuisine and Food Culture **【SPECIAL EDITION】** Exploring the Flow of East Asian Food Culture. Disponível em:
<https://www.kikkoman.co.jp/kiifc/foodculture/pdf_04/e_002_006.pdf>. Acesso em: 06 abr. 2020.

CHOSŌN dynasty. In: THE EDITORS OF ENCYCLOPAEDIA BRITANNICA. Korean history. [S. l.]: Encyclopædia Britannica, 2019. Disponível em:
<<https://www.britannica.com/topic/Choson-dynasty>>. Acesso em: 23 jul. 2020.

CIAMPA, Antonio. C. *A estória do Severino e a história de Severina*. São Paulo: Brasiliense, 1987 (Livro I Severino).

COLLAÇO Janine Helfst Leicht. Gastronomia: A Trajetória de uma construção Recente. *Revista Habitus*, v. 11, n. 02, Goiânia. jul./dez., 2013.

COLLINS, Patricia Hill; BILGE, Sirma. *Interseccionalidade*. 1. ed. São Paulo: Boitempo, 2021.

DAFLON, Veronica Toste; SORJ, Bila. *Clássicas do pensamento social. Mulheres e feminismos no século XIX*. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 2021.

DAFLON, Veronica Toste; CAMPOS, Luna Ribeiro (Orgs). *Pioneiras da sociologia, Mulheres intelectuais nos séculos VIII e XIX*. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2022.

DAVIS, Walter. “A Vindication of the Rights of Woman with Strictures on Political and Moral Subjects.” *Online Library of Liberty*, . Disponível em: <<http://oll.libertyfund.org/titles/wollstonecraft-a-vindication-of-the-rights-of-woman>>.

Acesso em: 12 nov. 2023.

DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo. Ensaio sobre as noções de Poluição e Tabu*. Tradução: Sónia Pereira da Silva. Lisboa: Edições 70 s.d. (col. Perspectivas do Homem, n. 39).

DURKHEIM, Émile. *Las formas elementales de la vida religiosa: el sistema totémico en Australia*. Madrid: Akal Editora, 1982.

_____. *As regras do método sociológico*. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1990.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. v.1. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990.

ELIAS, Norbert. *A sociedade dos indivíduos*. Rio de Janeiro: Zahar, 1994b.

ELLIS JR., Alfredo. *Populações Paulistas*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1934.

FAUSTO, B. *Historiografia da imigração para São Paulo*. São Paulo: Sumaré: Fapesp, 1991.

FRASER, Nancy. Mapeando a imaginação feminista. *Revista Estudos Feministas*, n. 15, pp. 291-308, 2007b.

FRICKER, Miranda. Epistemic Injustice. Power & the ethics of knowing. *Oxford University Press*, 2007.

GARCIA, Carla Cristina. *Hambre del alma. Escritoras e o banquete das palavras*. São Paulo: Limiar, 2007.

GEERTZ, Clifford. *The Interpretation of Cultures: Selected Essays*. New York: Basic Books, 1973.

_____. Ayabaya, Cambridge, maio, 2004. Entrevista concedida ao Professor Alan MacFarlane. Youtube, 20 nov. 2007. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=3dQDx3axrDs>>.

Acesso em: 17 mar. 2019.

_____. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

_____. *Nova Luz sobre a Antropologia*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

GOFFMAN, E. *Estigma: notas sobre manipulação da identidade deteriorada*. Rio de Janeiro: LTC, 1981.

- GUIMARÃES, N. A. (2021). Entrevista com Patricia Hill Collins. *Tempo Social*, 33(1), 287–322. Disponível em: <<https://doi.org/10.11606/0103-2070.ts.2021.174340>>. Acesso em: 3 nov. 2023.
- HALBWACHS, M. *A memória coletiva*. Tradução: Laurent Leon Schaffter. São Paulo: Ed. Revista dos Tribunais, 1990.
- HALL, Stuart. Quem precisa da identidade? In: SILVA, Tomaz Tadeu da (Org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Tradução: Tomaz Tadeu da Silva. Petrópolis: Vozes, 2009, pp. 103-133.
- _____. Identidade Cultural e Diáspora. In: *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, n. 24, 1996, pp. 68-75.
- _____. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Tradução: Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.
- HOLTZMAN, Jon D. Food and Memory. *Annual Review of Anthropology*, v. 35, October 2006.
- HUSSERL, Edmund. *A ideia da fenomenologia*. Tradução: Artur Morão. Lisboa: Edições 70, s/d. Martinus Nijhoff, 1973.
- JAKUBOWSKI, H. On the health benefits of Allium sp. *Nutrition*, 2003. pp.167-168.
- JEON, Gyeong-su. *브라질의 한국 이민과 그 전개 과정 (A imigração/emigração coreana para o Brasil e seu processo)*. Seul: Editora da Universidade Nacional de Seul, 1990.
- JOO, Young Ha. *식탁위의한국사 메뉴로본 20세기한국음식문화사 (A história da cultura alimentar coreana do século 20 vista como um menu da história coreana na mesa)*. 휴머니스트(Humanist).
- KANG, Jun-man. *한국인 코드 (O código de coreanos)*. Seul: Immulgwa Sasangsa, 2006.
- KELLY, Isabela Duarte; CONSIDERA, Claudio; MELO, Hildete Pereira. *Quanto vale o amor materno? Apenas abraços e beijos?* FGV. 4 de out 2023.
- KRAMSCH, Claire. Context and culture in language teaching. *Oxford University Presss*, v. 16, n. 2, pp. 264-267, 1993.
- KOO, Se Woong. Buddhism to Korean: An Overview. *SPICE Digest*. Stanford. Fall 2011. Disponível em:

<https://spice.fsi.stanford.edu/docs/introduction_of_buddhism_to_korea_an_overview#:~:text=Buddhism%2C%20on%20the%20other%20hand,tribal%20gods%20and%20ancestor%20worship>. Acesso em: 28 jul. 2023.

LAPLANTINE, François. *Aprender Antropologia*. São Paulo: Brasiliense, 2003, pp. 95-98.

LAURA C. Nelson and CHO Haejoang. Woman, gender, and social change in South Korea since 1945 in *The Routledge Handbook of Modern Economic History*. Routledge Taylor & Francis Group. 2016.

LE BRETON, David. *Antropologia dos sentidos*. Petrópolis: Vozes, 2016.

LEE, Sandra Soo Jin. Dys-appearing tongues and bodily memories: the aging of first-generation resident Koreans in Japan. *Ethos*.

LEFEBVRE, Henry. *A vida cotidiana no mundo moderno*. São Paulo: Ática, 1998.

LÉVI-STRAUSS, C. Raça e História. In: *Antropologia Estrutural II*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1993, pp.328-66.

_____. *Antropologia estrutural*. Tradução: Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac-Naify, 2008.

_____. *O Pensamento Selvagem*. Tradução: Tânia Pellegrini. Campinas-SP: Papyrus, 1989, pp. 220- 221

LIMA, A. F. & CIAMPA, A. C. (2017). “Sem pedras o arco não existe”: o lugar da narrativa no estudo crítico da identidade. *Psicologia & Sociedade*, 29, e171330. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/psoc/a/4M8LtMCB7WzPc7mx3NYcVnp/?format=pdf&lang=pt>>.

Acesso em: 3 abr. 2023.

LOCK, Margaret M. *East Asian Medicine in Urban Japan: Varieties of Medical Experience*. Berkeley: University of California Press, 1980.

MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. *A Ideologia alemã*. Tradução: Luis Claudio de Castro e Costa. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

MATURANA, Humberto. *Cognição, ciência e vida cotidiana*. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2011, pp.124-134.

MERLEAU-PONTY, Maurice. *Fenomenologia da percepção*. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2018.

MCCLINTOCK, Anne. *Couro Imperial: raça, gênero e sexualidade no embate colonial*. Campinas: Editora da Unicamp, 2021. pp. 87 - 116.

MILLETT, Allan R. Korean War. In: Encyclopedia Britannica. Korean War. [S.l.: s. n.], 10 de Set 2020. Disponível em: <<https://www.britannica.com/event/Korean-War>>. Acesso em: 3 out. 2020.

MIN, Pyong Gap. “Korean ‘Comfort Women’: The Intersection of Colonial Power, Gender, and Class.” *Gender and Society*, v. 17, n. 6, 2003, pp. 938–57. Disponível em: <<http://www.jstor.org/stable/3594678>>. Acesso em: 8 jan. 2023.

MORIN, Edgar. (1996). A noção de sujeito. In: D. F. Schnitman (Org.). *Novos paradigmas, cultura e subjetividade*. Porto Alegre: Artes Médicas.

_____. *Introdução ao pensamento complexo*. Porto Alegre: Sulina, 2005.

_____. A mundialização: última oportunidade ou desgraça última para humanidade? In: *Uma política de civilização*. Lisboa: Instituto Piaget, 1997, pp. 115-133.

MUNANGA, K. (1990). Negritude afro-brasileira: perspectivas e dificuldades. *Revista De Antropologia*, 33, pp.109-117.

OH, Eung-seo. *아마존의 꿈 (Sonho Amazônico: recordando os 40 anos da imigração coreana no Brasil)*. São Paulo: Nammi Dong-a Ilbo, 2004.

O início da história coreana (Pré-história - Gojoseon). Korean Cultural Center. Ministry of Culture, Sports and Tourism / Korean Culture and Information Service. Disponível em: <[Centro Cultural Coreano no Brasil \(korean-culture.org\)](http://Centro Cultural Coreano no Brasil (korean-culture.org))>. Acesso em: 7 jul. 2023.

O que é Amarelitude?. Entrevistado: Poroiwak. Entrevistadores: Henry Mahler-Nakashima, Fernanda Santos e Alex Vieira. Ocarete. descoloniza, mar. 2021. Podcast. Disponível em: <<https://open.spotify.com/episode/5YH3t3tCcuKnBCgR3M0tOG?si=Co53oCv1RH2mbLv2XOuJRw>>. Acesso em: 22 ago. 2023.

PAIK, Young – Joo. Women's Development and Information on Women in Korea. 64th IFLA General Conference August 16 - August 21, 1998. Disponível em: <<https://archive.ifla.org/IV/ifla64/112-122e.htm>>. Acesso em: 29 nov. 2023.

PARK, Linda Sue. *When my name was Keoko*. Editora Yearling,2004.

PETTID, Michael J. *Korean cuisine an illustrated history*. London: Reaktion Books Ltd., 2008.

POULAIN, J. P. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista de Nutrição*, pp.145-56, 2003.

ROBINET, I. & WISSING, P. A. (1990). The Place and Meaning of the Notion of Taiji in Taoist Sources Prior to the Ming Dynasty. *History of Religions*, 29(4), 373–411. Disponível em: <<http://www.jstor.org/stable/1062922>>. Acesso em: 13 out. 2023.

RYU Mi-sun. *Estudo da Pintura Moderna Coreana através das Cinco Cores: Uma Análise Focalizada em Kim Hwan-gi, Yoo Young-guk, Kim Ki-chang e Park Saeng-kwang*. Tese de Mestrado, Universidade Kyemyung, 2017. 류미선. 오방색을 통해 본 한국 근대 회화 연구 : 김환기, 유영국, 김기창, 박생광을 중심으로. 대구 : 계명대학교, 2017.

SAYAD, A. *A Imigração ou os paradoxos da alteridade*. São Paulo: EDUSP, 1998.

SCHELER, Max. *A Concepção Filosófica do Mundo*. Tradução: João Tiago Proença. Porto: Porto Editora, 2003.

SHIN, Gi Won. Korea's ethnic nationalism is a source of both pride and prejudice. August 2, 2006. aparc.fsi.stanford.edu. Disponível em: <https://aparc.fsi.stanford.edu/news/koreas_ethnic_nationalism_is_a_source_of_both_pride_and_prejudice_according_to_giwook_shin_20060802>. Acesso em: 3 ago. 2023.

SIMMEL, Georg. *The sociology of George Simmel*. Translated, Edited and with Introduction by, Kurt H. WOLFF. Illinois: The Free Press, 1950. Disponível em: <<https://archive.org/details/sociologyofgeorg030082mbp/page/n109>>. Acesso em: 31 mar. 2019.

_____ [1903]. A metrópole e a vida mental. In: VELHO, Otávio Guilherme (Org.). *O fenômeno urbano*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1973, pp. 11-25.

SPIVAK, Gayatri Chakravorty. *Pode o subalterno falar?* Belo Horizonte: Editora UFMG, 2010.

STUECK, William. *Rethinking the Korean war: a new diplomatic and strategic history*. 2002 by Princeton University Press Published by Princeton University Press, New Jersey.

Sung Jae-heon. Korean Buddhism & Templestay. Wonkyung, Diretor do projeto cultural do budismo da Coreia. fev.28,2022.

SUTTON, D. 2000. Whole foods: revitalization through everyday synesthetic experience. *Anthropology. Hum.*

TAK, Seok-San. *한국의 정체성 (A identidade coreana)*. Seul. 책세상, 2000.

The Korean Provisional Government, the Birthplace of the Korean Independence Movement. *Arquivos Presidenciais da Coreia*. Disponível em: <<http://19together100.pa.go.kr/eng/lay2/S79T82C89/contents.do>>. Acesso em: 2 fev. 2024.

TRISTAN, Flora. *União operária*. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2015.

_____. *Nécessité de faire un bon accueil aux femmes étrangères*. Paris: l'Harmattan, 1988.

_____. *Pérégrinations d'une paria*. Paris: ActesSud, 2004.

TRUZZI, Oswaldo. Assimilação ressignificada: novas interpretações de um velho conceito. In: *Dados: Revista de Ciências Sociais*, Rio de Janeiro, v. 55, n. 2, 2012, pp. 517-53. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/dados/v55n2/a08v55n2.pdf>>. Acesso em: 30 mar. 2019.

_____. Redes em processos migratórios. In: LANNA, Ana Lucia D. et al. (Orgs.). *São Paulo, os estrangeiros e a construção das cidades*. São Paulo: Alameda, 2011.

VERAS, M. P. B. (Org.). *DiverCidade, territórios estrangeiros como topografia da alteridade em São Paulo*. São Paulo: EDUC, 2003.

WEBER, Max. "Ação social e relação social". In: MARTINS, J. S.; FORACCHI, M. (Orgs.). *Sociologia e sociedade: leituras de introdução à sociologia*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977, pp. 139-144.

_____. *Metodologia das ciências sociais*. Parte 1. São Paulo: Cortez, 1995.

_____. *Textos Coligidos*. São Paulo: Ática, 2001.

_____. *A Ética Protestante e o Espírito do Capitalismo*. Tradução: José Marcos Mariani de Macedo. Revisão técnica e edição de texto: Antônio Flávio Pierucci. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

_____. *Economia e sociedade: fundamentos da sociologia compreensiva*. v. 2. Tradução: Regis Barbosa e Karen Elsabe Barbosa. Revisão técnica: Gabriel Cohn. Brasília, DF: Editora Universidade de Brasília: São Paulo, 2004.

YANG, Eun Mi. *A "Geração 1.5" dos coreanos em São Paulo: identidade, alteridade e educação*. Tese (Doutorado em Educação) – Faculdade de Educação da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011.

YUN Seo-seok. *A História da Cultura Alimentar em Nosso País*. Editora Shin-gwang, 1999.

우리 나라 식생활 문화 의 역사. Author, 윤서석. Publisher, 신광 출판사, 1999.

YOON, Sook-ja The taste of time. No country enjoys fermented and preserved foods like Korea. In Fermented and preserved foods. KOREA, v. 11, n. 1. January 2015.

고조선의 제 1 대(재위:BCE.2333~BCE.1122) 왕. (*O primeiro rei da Gojoseon (reinado: 2333 a. C. a 1122 a. C.)*). The Academy of Korean Studies. Disponível em: <<https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0013538>>. Acesso em: 2 set. 2023.

음식. (*Comida*). The Academy of Korean Studies. Disponível em: <<https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0043018>>. Acesso em: 2 set. 2023.

8. Apêndice 1

Roteiro de Entrevista A

Nome completo:

Endereço de email:

Gênero:

Estado civil:

Idade:

Profissão:

qual geração (imigração coreana):

Religião:

Moradia, mora sozinho ou se não, com quem:

Bairro:

Quantas refeições você faz ao dia? Dentre as refeições do dia, quantas vezes é a coreana?

Onde vai para fazer mercado (alimento)?

Você frequenta mercearias coreanas, quais?

Você cozinha pratos coreanos ou compra ele pronto?

Quem cozinha em casa? Como é a dinâmica na cozinha do casal?

E quais pratos ou alimento ou ingrediente que sempre consome?

Quantas vezes faz consumo de comida coreana na semana?

Roteiro de Entrevista B

1. Identidade: nome, idade, nacionalidade, escolaridade, religião, endereço de residência, trabalho, qual geração. Quantas línguas você fala?

신원 : 이름, 나이, 국적, 학적, 종교 브라질주소, 직업, 몇 세테인지, 언어.

2. Por que você escolhe seu trabalho? O Brasil é o primeiro país? O ano que chegou ao Brasil.

왜 당신의 직업을 선택합니까? 브라질이 첫 번째 국가인가요?

3. Que língua você fala com sua família?

가족들에게 어떤 언어를 사용합니까, 본사에게?

4. O que significa família para você? Como foi o processo de trazer a sua família com você para o Brasil e a sua adaptação em novo país? Em que escola o seu filho estuda?

가족은 당신에게 무엇을 의미합니까? 가족과 함께 브라질에 오게되고 새로운 나라에서 적응하는 과정은 어땠습니까? 귀하의 자녀는 어떤 학교에서 공부합니까?

5. Quão importante é a comida e quais são suas memórias com a comida coreana? Com que frequência você consome comida coreana e sabe cozinhar pratos coreanos?

음식은 얼마나 중요한지. 한국 음식과 관련된 추억이 어떻게 있나요? 얼마나 자주 한국 음식을 먹나요, 그리고 한국 음식 요리할 줄 아나요?

6. O que você costuma fazer no seu tempo livre no Brasil? Lazer?
브라질에서여가시간에는 주로 무엇을 하는가?
7. Como é a vida social brasileira, quem são os amigos?
브라질 사회 생활은 어떻습니까, 친구는 누구입니까?
8. Há algum hábito brasileiro que te estranha e incomoda? Se sim, qual e por quê?
성가신 브라질 습관이 있습니까? 왜?
9. Em sua opinião, o que é mais diferente de um coreano, para o brasileiro?
귀하의 의견으로는 한국인과 브라질인이 다른 점은 무엇입니까?
10. Política: Você acompanha a política brasileira ou a do seu país?
정치: 브라질 또는 한국 정치를 따르십니까?
11. Do que você sente mais falta da Coreia vivendo aqui no Brasil?
브라질에 살고있는 한국에 대해 무엇을 가장 그리워합니까?
12. Houve ocasião especial para decidir a imigração? (Se for descendente, perguntar motivo da geração que veio)
이민을 결심하게 된 특별한 계기가 있었는가?

Apêndice 2

Registro alimentar

Jung

Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	3/5/2023	Semana 6
07/02/2022	12/02/2023	19/02/2023	26/02/2023	05/03/2023	12/03/2023
7 de fev Café da manhã: c marido - café preto -vitamina de abacate+banana+chia -pão de queijo -ovo mexido Meio da manhã : Chá de folha de amora + hibiscos Almoço: c marido - salada de pepino+tomate - bife - arroz Filha : salada de pepino +tomate / carne moída/ purê de batata/ arroz + feijão Sobremesa: cereja	12 de fev. Café da manhã : filho e filha - pão c mortadela - ovo mexido - melancia -pão de queijo Almoço: eu e marido (resto do café da manhã) - pão de queijo - pãozinho - mortadela - nutella - melancia - filé de peixe assado no forno - reeses Lanche da tarde: filha - nugget + batata	19 de fev. Café da manhã : eu, marido e filha - abacate+ banana+ chia - café preto - pão de uva passa - manteiga - pão de queijo - patê de atum - ovos estrelados - bolo de cenoura sem glúten Lanche da tarde: eu e marido - chips de banana salgada + kombucha	26 de fev eu e marido - café preto (eu) - média (marido) - pão de queijo - salame+ queijo - bolo de cenoura sem glúten - panqueca de motti + mel Almoço: eu , marido e filho - risoto de gorgonzola - iscas de fraldinha - sobremesa: - uva Lanche da tarde:	7 de março Café da manhã : eu - café preto - ovos - panqueca de aveia Meio da manhã : eu - Chá de folha de amora + hibiscos Almoço : eu e filha - salada de folhas + tomate (molho de mostarda) - arroz + feijão (só filha) - linguiça	12 de março Café da manhã :eu, marido e filho - média - ovos - pão de uva passas + manteiga - pão de queijo - salame - bolo de aveia + maçã + canela - uva almoço: ninguém almoçou

Jantar: todos - iscas de frango ao forno - kombucha Sobremesa: mamão + chia+granola (só marido e filho comeram a sobremesa)	Smiles assado - melancia - reeses Lanche da tarde : marido - chips de banana salgada + kombucha		eu e marido - chips de banana salgada - kombucha - picolé mega Jantar: eu e marido - n jantamos	acebolada - farofa de ovos Jantar: eu - torta de frango Sobremesa : melão	Jantar: todos - no Rascal
8 de fev Café da manhã : c filho e filha - panqueca de proteína vegetal c mel - café preto(eu e filha) - mamão c chia (só eu)	13 de fev Café da manhã : eu, marido e filho - café preto(eu) - média (marido) - mamão + chia - frittata de tomate+cogumelo+cebola+queijo - pão de queijo - pão c uva passa - manteiga - nutella Ninguém almoçou Lanche da tarde: (eu e marido) - chips de banana salgada + kombucha Jantar: todos Lanche do Mac + batata frita + sorvete.	20 de fev Café da manhã : eu e marido - pitaya - ovos - pão de aveia c queijo - manteiga - café preto Almojanta de segunda: eu e marido - salada de folhas + tomate - Osvaldo Aranha (c resto do churrasco) - salada de maionese - ceboletes Sobremesa : sorvete	27 de fev Café da manhã : eu - café preto - ovos - panqueca de motti + mel Almoço : eu - bibimbap - sobremesa: uva Lanche da tarde: - chips de banana salgada - chá de folha de amora + boldo Jantar : eu - omelete - brócolis assado + beterraba	8 de março Café da manhã : eu - café preto - panqueca de proteína vegetal +banana+ mirtilo Meio da manhã : eu -Chá de capim limão Almoço: Eu - salada de folhas + tomate (azeite) - arroz de frango+ quiabo - torta de frango - melão Filha: - salada (msm) - feijão - purê de batata - fraldinha Lanche da tarde: eu - chips de banana salgada - kombucha Jantar: eu - miokuk - ovos	13 de março Segunda feira: Café da manhã : eu - café preto - ovos - waffles de batata doce - uva Almoço: eu e filha - salada de folhas + tomate -arroz+ feijão -peixe assado
9 de fev Café da manhã: eu - café preto - panqueca de milho c aveia + queijo - melão Meio da manhã : eu - castanha de caju Almoco : eu - salada de alface - arroz - filé suíno refogado c	14 de fev Almoço : eu , filha e filho - salada de folhas + tomate - strogonoff - batata palha Lanche da tarde: eu Torta de frango Jantar: filha - torta de frango	21 de fev Café da manhã de terça: - ovos - café preto - pão de queijo - pão de aveia - pão de uva passa - manteiga - mamão + chia N teve almoço Lanche da tarde: eu	28 de fev Café da manhã : eu - café - ovos - panqueca de motti Almoço: eu - cenoura - abobrinha - frango - arroz - ovo	9 de março Café da manhã: eu - café preto - waffles de batata doce - ovo Almoço: eu e filha - salada de folhas + tomate(mostarda) - arroz + feijão (só filha) - bife	14 de março Café da manhã : eu - café - vitamina de abacate+ banana+ mirtilo - pão + ovo Almoço: eu e filha - salada de folhas +

<p>legumes - sobremesa: melão</p> <p>Belisco antes do jantar Filha: cereja Eu : queijo parmesão</p> <p>Jantar: todos - brócolis + cenoura (assado no forno) - abóbora paulista+ calabresa ao forno gratinado c queijo - chips de queijo: só marido Sobremesa: melão e cereja</p>	<p>Jantar : eu e marido Restaurante fora Cogumelo recheado c castanhas ...eu acho Mandioca frita c bacalhau É uma bebidinha Sobremesa: eu e marido Sorvete</p>	<p>e marido - pão de queijo (do café da manhã)</p> <p>Jantar : eu , marido e filha - temaki de atum e salmão - missoshiro</p>	<p>Sobremesa: uva</p> <p>Jantar: eu - panqueca de proteína vegetal + mirtilo - kombucha</p>	<p>Lanche da tarde: eu - banana chips - kombucha</p> <p>Jantar: - ovos - biscoito de arroz + babaganush</p>	<p>manga(azeite) - strogonoff + arroz - batata palha Sobremesa: eu - uva</p> <p>Lanche da tarde: -chips de banana</p> <p>Jantar: eu e filha - sopa de feijão</p>
<p>Maioria das vezes compro verduras na feira orgânica e lá n tem a notinha p te mandar, ok!</p> <p>10 de fev</p> <p>Café da manhã : eu - café preto - melão - patê de atum + biscoito de arroz integral Almoço: eu - couve manteiga refogada no azeite - beterraba cozida (azeite) - filé de peixe na farinha de milho assado no forno c azeite Almoço : filho - arroz + feijão - o mesmo peixe - salada de alface + tomate (azeite) Uso simm !! A carne refogada c legumes foi c shoyu Nas próximas vou colocar o tempero qdo for oriental!</p> <p>Ester esqueci de mencionar : o arroz é coreano!! Aquele arroz colorido Td misturado(arroz preto+ vermelho+ integral+ integral moti+ lentilha)</p>	<p>15de fev Hj café da manhã: eu - café preto - panqueca de aveia + mel - melancia</p> <p>Meio da manhã: eu - pão de queijo</p> <p>Almoço : eu e filha - salada de folhas + tomate - peixe grelhado + molho de shoyu adocicado c cebola - arroz + feijão (só filha)</p> <p>Jantar: Eu: - ovo - mamão + chia</p> <p>Marido: - salada de folhas+ tomate+beterraba - peixe grelhado + molho de shoyu adocicado c cebola - mamão + chia</p> <p>Filha: -brócolis e cenoura assado no forno c azeite -torta de frango</p> <p>Só estou anotando quem come comigo msm!! Mas cada um come uma coisa!!kkk</p>	<p>22 de fev Café da manhã : eu , marido e filha - café preto - pão de uva passa - pão de queijo - manteiga - salame - ovos - biscoito de arroz - guacamole</p> <p>Almoço: filha - salada de folhas + tomate(azeite) - Osvaldo Aranha - feijão</p> <p>Lanche da tarde: eu - biscoito de arroz + guacamole</p> <p>Jantar: eu marido e filha - salada de folhas + tomate + maçã verde - espetinho de carne , coração e frango - farofa - ceboletes</p>	<p>1 de março Quarta feira</p> <p>Café da manhã : eu - café preto - ovos - panqueca de motti</p> <p>Almoço: eu e filha - salada de folhas + tomate+ pepino+ maçã verde (azeite) - arroz de frango c quiabo (tempero de azeite e cúrcuma)</p> <p>Lanche: eu - chips de banana salgada - ameixa - chocolate</p> <p>Jantar: eu - uva</p>	<p>10 de março Café da manhã : eu - café preto - ovos - waffles de batata doce - uva</p> <p>Almoço: eu e filha - salada de folhas + tomate -arroz+ feijão - peixe assado</p>	

	N é trabalho n!! Tá tranquilo!!kkk				
<p>11 de fev. Café da manhã : eu e marido</p> <ul style="list-style-type: none"> - café preto (eu) - café latte (marido) - pão de queijo - ovos mexidos - mortadela - pão c manteiga(só eu) - mamão + chia <p>Café da manhã : filho e filha</p> <ul style="list-style-type: none"> - pão c mortadela - ovo mexido - melancia -pão de queijo <p>Almoço: eu e marido (resto do café da manhã)</p> <ul style="list-style-type: none"> - pão de queijo - pãozinho - mortadela - nutella - melancia - filé de peixe assado no forno - reeses <p>Lanche da tarde: filha</p> <ul style="list-style-type: none"> - nugget + batata <p>Smiles assado</p> <ul style="list-style-type: none"> - melancia - reeses <p>Lanche da tarde : marido</p> <ul style="list-style-type: none"> - chips de banana <p>salgada + kombucha</p> <p>Jantar: eu e marido</p> <ul style="list-style-type: none"> - beterraba (só eu) - couve manteiga refogada - ovo (mexido) - denjam tiguê - melancia 	<p>16 de fev</p> <p>Café da manhã : eu</p> <ul style="list-style-type: none"> - café preto - biscoito de arroz integral + patê de atum - uva + cereja <p>Almoço:</p> <p>Eu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - salada de folhas + tomate - peixe grelhado + molho de shoyu adocicado - pão de uva passa + manteiga <p>Filha:</p> <ul style="list-style-type: none"> - salada de folhas + tomate - arroz+ strogonoff + batata palha <p>Jantar: todos (teve churrasco)</p> <ul style="list-style-type: none"> - carnes - linguiça - pão de alho - salada verde - ceboletes - salada de maionese - farofa de ovos - tok - bolo de bem casado - melancia - cerveja 	<p>23 de fev</p> <p>Café da manhã : eu</p> <ul style="list-style-type: none"> - café preto -panqueca de proteína vegetal + mel <p>Almoço:</p> <p>Filha:</p> <ul style="list-style-type: none"> - salada de folhas + tomate + maçã verde (azeite) - arroz+ feijão - espetinho de carne+ coração - farofa+ ceboletes <p>Almoço : eu</p> <ul style="list-style-type: none"> - salada de folhas + tomate+ maçã verde(azeite) - arroz - peixe c molho shoyu adocicado -ovo <p>Jantar : eu e marido</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovos fritos - salada de folhas 	<p>2 de março</p> <p>Café da manhã: eu</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovo - pão de aveia + milho + queijo - café preto <p>Almoço : eu e filha</p> <ul style="list-style-type: none"> - salada de folhas + tomate + beterraba + maçã verde - arroz + feijão (filha) - fraldinha - risoto de gorgonzola + frango <p>Lanche da tarde: eu</p> <ul style="list-style-type: none"> - crepioca <p>Jantar:</p> <ul style="list-style-type: none"> eu - batata doce - uva <p>Marido</p> <ul style="list-style-type: none"> - salada de folhas + tomate + beterraba - arroz de frango c quiabo - ameixa <p>Filha</p> <ul style="list-style-type: none"> - abóbora gratinado c linguiça 	- café preto	
	<p>17 de fev</p> <p>Hj</p> <p>Café da manhã : eu</p> <ul style="list-style-type: none"> - café preto - vitamina de abacate+ mamão + banana+ psyllium - ovo frito 	<p>24 de fev.</p> <p>Café da manhã : eu e marido</p> <ul style="list-style-type: none"> - café preto - ovos - pão de queijo <p>Almoço: toda família</p>	<p>4 de março</p> <p>Sábado:</p> <p>Café da manhã : eu , marido e avós (foi refeição)</p> <ul style="list-style-type: none"> - arroz - denjam tigue -bulgogui 		

	<ul style="list-style-type: none"> - tok Almoço : eu Foi comida coreana Sobremesa: choux cream + ice coffe Jantar: - mamão + chia Marido e filha:(jantar) - Osvaldo Aranha(arroz+ ovo mexido+ cebola + carne + batata palha) - salada de folhas+ tomate (só marido) Sobremesa: - mamão + chia (marido) - sorvete (filha) 	<ul style="list-style-type: none"> Sukya - arroz - carne - karaague - gengibre (vermelhinho) - sobremesa sorvete Jantar: eu, marido e filha Mac - batata - duplo cheeseburger - kombucha - milkshake(só filha) 	<ul style="list-style-type: none"> - oimuchim Sobremesa : - tok - tamaras secas Almoço : n teve Lanche da tarde: - sorvete Jantar: tds (comida chinesa) - rolinho primavera - ninho(de batata + legumes e carnes) -yakimeshi 		
	<ul style="list-style-type: none"> 18 fev Café da manhã : eu, marido e filha - café preto (eu) - média (marido e filha) - cereja -ovos mexidos - pão de queijo - pão de uva passa - manteiga - patê de atum - nutella Entre o café e almoço (eu e marido) - reeses - bis - kombucha Almoço : marido e eu (resto do churrasco de quinta) - carne - salada de maionese - farofa -ceboletes -melancia Jantar de sab: eu - vinho (branco e tinto) - queijos - frutas(melão, lichia) - banana chips salgada 	<ul style="list-style-type: none"> 25 de fev Café da manhã : eu - café preto - ovo - panqueca de arroz motti+ mel Almoço: eu - bibimbap Lanche da tarde: (eu) - chips de banana - kombucha Jantar: eu - n teve 			

Registros de alimentos da Jung



Figura 14 Notas fiscais de mercado da Jung



Figura 15 Jantar com o marido no dia 14 de fevereiro.



Figura 16 No dia 17 de fevereiro, durante o encontro entre amigas, no restaurante coreano

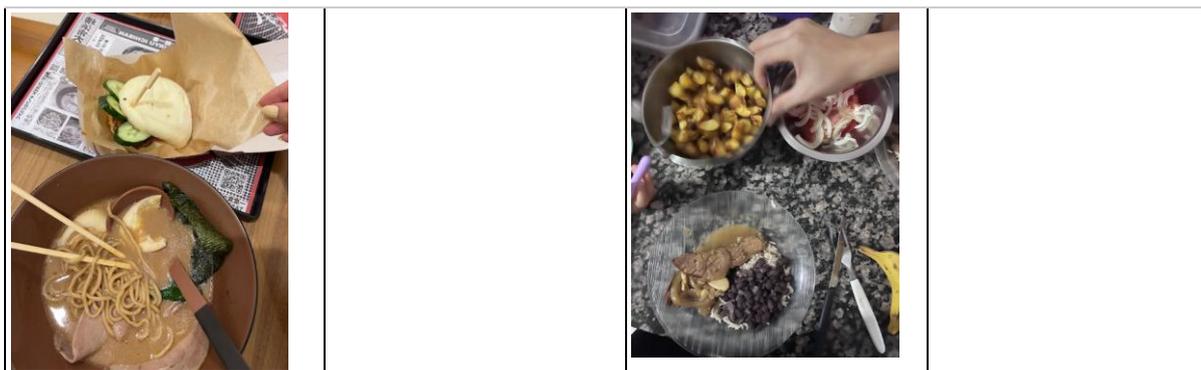


Figura 17 Cupnoodles e o caldo de ensopado yukkyejang da marca Bibigo, comprados em uma mercearia coreana

Milena

Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
07/02/2022	12/02/2023	19/02/2023	26/02/2023
<p>7 de fev. Almoço:</p>  <p>Jantar:</p> 	<p>13 de fev. Almoço:</p>  <p>Jantar:</p> 	<p>19 de fev. Jantar:</p> 	<p>27 de fev. Jantar:</p>  <p>Sobremesa:</p> 
<p>8 de fev. Jantar</p> 	<p>14 de fev. Jantar:</p> 	<p>20 de fev. Jantar:</p> 	<p>28 de fev. Almoço:</p> 

<p>9 de fev. Almoço:</p> 	<p>15 de fev. Almoço :</p> 	<p>21 de fev. Jantar:</p> 	<p>1 de mar. Jantar:</p> 
<p>10 de fev. Almoço:</p> 	<p>16 de fev. Jantar:</p> 	<p>22 de fev. Lanche da tarde:</p> 	
<p>11 de fev. Almoço:</p>  <p>Jantar:</p>	<p>17 de fev. Almoço:</p> 	<p>23 de fev. Almoço:</p>  <p>Jantar:</p>	



Registro da despensa da Milena na sua casa em Rondônia



Registros da Milena fazendo kimchi com os sogros coreanos



An

Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
07/02/2022	12/02/2023	19/02/2023	26/02/2023
07/02 terça Manhã: água gelada e chafé Almoço: esqueci de tirar foto - bisteca suína acebolada, 1 pedaço pequeno de lasanha de frango com brócolis, arroz bco, feijão, batata sauté, quiabo ao forno, vinagrete, tomate cereja, refri (a	12/02 Café: nada Almoço: arroz kr e 2 ovos fritos Jantar: marmitex (como eu não consigo ficar de pé qdo a lombar trava, eu e meu irmão nos revezamos no ifood) (gastrite bem leve mas lombar travada - fiquei 4h no PA de um hospital)	19/02 domingo Café: bolo de chocolate, torrada e chá mate Almoço: marmitex - churrasco, arroz bco, feijão, farofa, batata frita, salada de tomate, pepino, palmito e cebola Jantar: mcdonalds - cheddar e coca-cola	26/02 domingo Café: nada Almoço: mcdonalds Jantar: nada

<p>empresa onde trabalho tem convênio com um restaurante. Almoço todos os dias lá) Jantar: 1 manga grande</p> 		 <p><i>Eu costumo trabalhar em freelas quase todas as noites.. fico MUITO tempo sentada =/</i></p>	 <p><i>Ocasionalmente, mastigo o chiclete de xilitol e bebo muita água e chá (espineira santa, hortelã, camomila, mate, capim-cidreira)</i></p>
<p>08/02 quarta Café: água gelada e chafé Almoço: esquecid e tirar foto - feijoada, arroz bco, couve refogada, torresmo, vinagrete, fatias de laranja, refri Jantar: miojo kr Bowl Noodle, 1 ovo cozido, 1 manga</p> 	<p>13/02 segunda (atestado médico para lombalgia) Manhã: nada Almoço: sobra da janta de domingo (churrasco, arroz bco, feijão) + 01 ovo frito Jantar: shake de proteína</p> 	<p>20/02 segunda (feriado em casa) Manhã: sem foto - bigmac de ontem Almoço: sem foto - shake de avocado, banana e maçã Jantar: pão com ovo</p>	<p>27/02 segunda Manhã: chá de espineira santa Almoço: arroz bco, picadinho, stroganoff, batata frita, abobrinha refogada, beterraba, vinagrete, shimeji, chá gelado, beijinho Jantar: chá capim cidreira, torradas com margarina</p> 
<p>09/02 quinta Café: nada Almoço: marmitex, kimchi Jantar: macarrão ao molho bco com camarões, tomate cereja, vinagrete e parmesão ralado (comecei a ter crise de gastrite - fiquei em casa em repouso)</p>	<p>14/02 terça (de bengala no trabalho) Manhã: água gelada Almoço: marmitex - esqueci de tirar foto - Linguíça Assado com cebola e tomate, arroz bco, feijão, repolho refogado com cenoura + coca-cola Jantar: arroz kr, ovos fritos, 차돌박이 Jantar2: torradas e chá mate</p>	<p>21/02 terça (feriado em casa) Manhã: shake de proteína com abacate, banana e maçã Almoço: arroz kr, ovo frito, cebola no azeite e bife Almoço2: pão com ovo, carne e cebola na manteiga Jantar: bubble tea e pão de alho</p>	<p>28/02 terça Manhã: sem foto - chá de espineira santa Almoço: sem foto - arroz bco, feijão, beringela refogada, vinagrete, agrião, frango a passarinho, panqueca de carne, refri Jantar: torradas com margarina</p>

			
<p>10/02 sexta Café: nada Almoço: mcdonalds Jantar: marmitex (calabresa acebolada, arroz bco, feijão, virado de couve) (a crise de gastrite não diminuiu.. ficou pior. Mas minha alimentação é péssima, como pode ver - ainda em casa, mas trabalhando)</p> 	<p>15/02 quarta (de bengala no trabalho) Café: água gelada Almoço: marmitex - feijoada, arroz bco, couve refogada, torresmo, vinagrete, coca-cola Jantar: torradas e shake de banana com nescau =)</p> 	<p>22/02 quarta Café: sem foto - shake de abacate, banana e maçã Café2: pão de batata Almoço: arroz bco, feijão, carne moída com vagem e cenoura, batata sauté, couve refogada, beterraba, moyashi, refri Jantar: biscoito de arroz com queijo cottage, chocolate amargo</p> 	<p>01/03 quarta Café: sem foto - chá de espinheira santa Almoço: feijoada com torresmo, lentilha com farofa e bacon, couve refogada, repolho, beterraba, vinagrete, banana caramelizada e fatias de laranja, refri, brigadeiro Jantar: shake de chocolate, torradas com margarina e brigadeiro</p> 
<p>11/02 sábado Café: nada Almoço: torradas com queijo cottage Jantar: marmitex (macarronada com frango e linguiça assados) (a crise de gastrite diminuiu mas minha lombar ficou afetada:</p>	<p>16/02 quinta (de bengala no trabalho) Café: água gelada e pão de batata com recheio de catupiry Almoço: marmitex - carne louca, arroz bco, feijão, beringela com pimentão, vinagrete e coca-cola Jantar: feijoada do meu pai (bem coreana: mais aguada,</p>	<p>23/02 quinta Café: sem foto - shake de abacate, banana e maçã Café2: chá Almoço: arroz bco, feijão, quibe, lasanha de frango, cenouras, repolho, vinagrete, beterraba, azeitonas, maionese e goiabada com queijo bco Jantar: 김치볶음밥</p>	<p>02/03 quinta Café: sem foto - chá de espinheira santa Almoço: arroz bco, feijão, lasanha de beringela, frango assado, batata sauté, polenta, repolho, vinagrete, salada de maionese, refri, sorvete de doce de leite</p>

<p>MUITA DOR, coluna travada)</p> 	<p>com muito alho, cebola e panceta de porco), arroz kr e couve refogada</p> 		<p>Jantar: shake de chocolate, torradas com margarina e banana</p> 
	<p>17/02 sexta (de bengala no trabalho) Café: suco de morango com melancia, esfiha de frango Almoço: marmitex - esqueci de tirar foto - macarrão ao molho bco com camarões, tomate cereja, parmesão ralado e coca Jantar: feijoada do meu pai, arroz kr, couve refogada, ovo frito</p>	<p>24/02 sexta Café: shake de abacate, banana e maçã Café2: Bonpan, chá Almoço: arroz bco, feijão, chuchu refogado, calabresa frita, refri Jantar: açaí com leite ninho e leite condensado</p>	<p>03/03 sexta Café: sem foto - chá de espinheira santa Café2: Bonpan, chá Almoço: arroz bco, feijão, chuchu refogado, calabresa frita, refri, beijinho Jantar: açaí com leite ninho e leite condensado</p>
	<p>18/02 sábado Brunch: bolo de chocolate, torrada, pão francês com ovo frito, café com leite, chá mate Jantar: feijoada do meu pai, arroz coreano, couve refogada, ovo frito Jantar2: pão francês com ovo frito e chá mate</p>	<p>25/02 sábado Manhã: nada Almoço: nada Jantar: arroz, ovo frito, kimchi refogado na manteiga</p> 	<p>04/03 sábado Manhã: shake de proteína Almoço: arroz kr, panceta de porco cozido no caldo de pimenta Jantar: arroz, panceta de porco cozido no caldo de pimenta</p> 

			<p>05/03 domingo</p> <p>Café: café com leite e torradas com margarina</p> <p>Almoço: arroz coreano e caldo da panceta de porco na pimenta</p> <p>Almoço2: pão francês com ovo mexido com cebola, refri</p> <p>Jantar: marmitex churrasco - arroz bco, feijão, batata frita, fraldinha, calabresa e salada de alface e tomate</p> 
--	--	--	--

Alexandre

Semana1	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
	06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023	11/02/2023	12/02/2023
08:30	Água	Água	Água	Água	Água	Água	Água
09:00	2 ovos cozidos	Crepioca (Ovo+tapioca) Mel	Crepioca (Ovo+tapioca) Mel	Crepioca (Ovo+tapioca) Mel	Granola Alfajor		
09:30-11:00	Sucrilhos sem açúcar yogurt	Água				Pastel (Pizza) caldo de cana	Brunch, Pães, frios, bolo
12:00	Macarrão integral Filet de frango	Comida chinesa	Bokkeum-bap (óleo de gergelim, sal rosa)	Macarrão integral legumes + Tilápia			
14:00	Granola yogurt	Água	Bolo de fubá sem açúcar				
16:00-18:00	Água		Granola yogurt, Granola yogurt	Água	Granola Yogurt	Granola Yogurt	
19:00	Bokkeum-bap	Strogonoff vegetariano + salada				Parmeggiana (Carne de boi e berinjela)	

22:00				Espeto de frango Suco de açaí	Sanduíche (Presunto e queijo)	Água	
-------	--	--	--	----------------------------------	-------------------------------	------	--

Semana 2	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
	13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023	18/02/2023	19/02/2023
08:00	Água	Banana e mel	Banana e mel	Banana, abacate e mel 2 ovos cozidos	Banana, abacate e mel 2 ovos cozidos		
09:00	Ovo cozido sanduíche + yakult	Pão com requeijão Suco de melancia				Banana, ameixa e mel 2 ovos cozidos, pão com requeijão	Banana, ameixa e mel 2 ovos cozidos, pão com requeijão
12:00		Rodízio de sushi	Pasta ao molho branco brócolis	Arroz, feijão, ovos cozidos abobrinha, berinjela, salada e cebola, alho	Arroz, feijão, ovos cozidos abobrinha, berinjela, salada e cebola, alho	Arroz, feijão, ovos cozidos abobrinha, berinjela, salada e cebola, alho	Arroz, feijão, ovos cozidos abobrinha, berinjela, salada e cebola, alho
16:00	Pão com requeijão	Granola whey e yogurt	Biscoito água e sal				
18:00		linguiça, batata e pão	Bao	Pão de queijo integral suco de laranja	Arroz, filet mignon vinagrete, salada e ovo, alho	Hamburguer batata frita	된장국, 삼겹살 Bruschetta, legumes assados
20:30	Arroz, feijão, salada, filé de frango	Água					

Semana 3	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
	20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023	25/02/2023	26/02/2023
09:00	Ovo cozido sanduíche + Yakult, Brownie vegano		Ovo cozido sanduíche + yakult	Ovo cozido sanduíche + yakult	Ovo cozido sanduíche + yakult	Ovo cozido sanduíche + yakult	Ovo cozido sanduíche + yakult
12:00-13:00	Arroz, feijão, farofa Filé Mignon, cebola, tomate e alho	Salmão, arroz, feijão couve, beterraba, Pudim, torta de chocolate	Arroz, feijão beterraba, salada, alho	Tofu, Panceta de porco Tchanguirum, misso, alface	Arroz, filet mignon, alho salada	Poke de salmão 10 fatias de salmão	Arroz, atum e salada
19:00-20:30	Bruschetta Legumes assados	jejum	Arroz, feijão beterraba, salada, alho	jejum	Nengmyong bulgogui	Frango frito (coreano)	순두부

Semana 4	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado
	27/02/2023	28/02/2023	01/03/2023	02/03/2023	03/03/2023	04/03/2023

09:00	Pão francês, abacate, granola yakult	Pão de forma, abacate, granola yakult	Pão de forma, abacate, granola yakult, mel	Pão de forma, abacate, granola yakult, mel	Pão de forma, abacate, granola yakult, mel	Pão de forma, abacate, granola yakult, mel
12:00	Arroz branco, frango grelhado brócolis, salada	Samguyopssar, beterraba, brócolis arroz	Frango xadrez	짜장면	Arroz, filé de frango berinjela, batata, abobrinha assada	Pastel
19:00	Samguyopssar, beterraba, brócolis arroz	Frango xadrez	Espagheti ao molho sugo	jejum	Mc Donalds	Comida chinesa (Arroz, peixe frito, mandu, tofu)

Juliana

Registros enviados no dia 27 de fev. de 2023



Registros enviados 4 de mar. de 2023



Figura 18 Ceia de Natal 2022 das famílias entrevistadas



Figura 19 Ceia de Natal 2023 das famílias entrevistadas