

# A CULTURA LUCIDÓFILA NO JAPÃO

Teiiti Suzuki

No Extremo Oriente, existe uma faixa de terra, outrora coberta de floresta lucidófila, caracterizada por árvores de folhas brilhantes, como os carvalhos perenifolis, as camélias, etc., donde o nome *lucidophyllon*.

A faixa se estende desde o nordeste da Índia e do sul da China, passa pelo lado sul do Médio e Baixo Rio Yangtse e reaparece no extremo sul da península coreana e no arquipélago japonês, excetuando-se sua parte setentrional. A interrupção da floresta ocorreu porque o último degelo glacial, que se verificou por volta do ano 10.000 A.C., separou o arquipélago do continente. A uniformidade da flora se deve ao clima temperado e úmido dessa área.

Toda essa região é habitada por mais de uma dezena de povos com línguas diferentes, que, no entanto, apresentam uma notável semelhança nos usos e costumes, formando um complexo cultural que pode ser denominada cultura lucidófila. A floresta lucidófila constitui, portanto, a área, ao mesmo tempo, ecológica e cultural.

Examinemos esse complexo cultural, a começar pela chamada cultura material.

## 1. SEDA

A seda chinesa, famosa pela Rota da Seda desde o século II A.C., era produzida, principalmente, na área lucidófila. Os vestígios de sua existência remontam a mais de 3.000 anos A.C. É na parte sul dessa área que se encontra a maior variedade de bichos-da-seda, tanto selvagens como domesticados, produzindo-se variados produtos sericícolas.

## 2. LACA

Utensílios de madeira e de bambu, cobertos de laca, foram encontrados nos sítios arqueológicos japoneses, que datam de 4.000 A.C., aproximadamente. Finíssimos artigos de laca, do século II A.C., podem ser admirados no Museu Nacional de Pequim.

As tribos montanhesas da parte meridional da área lucidófila usam a laca para cobrir toscas tijelas de madeira, bem como para colar a ponta

da flecha, o que é considerado o uso mais primitivo desse material. A umidade da floresta lucidófila é adequada à secagem da laca e à sua conservação.

### 3. CHÁ

Também na parte sul da mesma área, de onde é nativo o chá, suas folhas são utilizadas como alimento. As folhas são cozidas a vapor e conservadas em vasos, cestas ou covas, para fermentação. O produto é ingerido como alimento ou mastigado como refrescante, adicionando-se-lhe o sal e outros ingredientes. Outrossim, as folhas fermentadas são socadas no pilão para fazer bolinhos. Vertendo-se água sobre os bolinhos, obtém-se a bebida do chá.

No famoso "Livro do Chá", da época da dinastia Tang, no século VIII D.C., há uma descrição detalhada sobre a preparação da bebida: "os bolinhos de chá são pulverizados no moinho rotativo de madeira e, sobre o pó assim obtido, verte-se a água quente para ser ingerida" É o chá utilizado na cerimônia do chá, que foi introduzido para o Japão pelos pregadores do Zen-budismo, no século XIII. A infusão da folha de chá, como se usa comumente hoje em dia, data do século XV.

### 4. SOJA FERMENTADA

Com a divulgação da comida chinesa e japonesa entre nós, muitos brasileiros conhecem o *miso* e o *shoyu* que são produtos de soja fermentada. Outro produto chamado *natto*, soja fermentada sem sal, cujo uso se estende desde a Indonésia até o norte da China, ainda é pouco conhecido entre nós.

A soja é originária da parte sul da área lucidófila, onde é grande a variedade de seus produtos fermentados.

### 5. BEBIDA ALCOÓLICA DO TIPO DO *SAKE*

O *sake* é produzido com o arroz cozido, adicionando-se-lhe o fungo *aspergillus oryzae* para sacrificar o amido de arroz e sua posterior alcoolização.

Esse tipo de bebida alcoólica é peculiar à área lucidófila. Na parte meridional dessa área, outros grãos são utilizados para o mesmo fim e a variedade de vinhos de cereais é considerável. Por exemplo, a bebida chamada *tian* é preparada com o grão da gramínea *elusine*. A fermentação do grão cozido se processa sem a adição da água. A água, quente ou fria, só é acrescida aos grãos fermentados colocados em um vaso, no

momento de sua ingestão. O líquido é servido diretamente do vaso por um canudo feito de bambu ou, depois de coado por uma cestinha, também de bambu, é tomado com uma concha.

## 6. BOLINHO DE ARROZ

Há duas grandes espécies de arroz cultivadas no Oriente: *oryza sativa japonica* e *indica*. O arroz agulha é da espécie *indica* e o arroz catete, mais glutinoso do que o agulha, é da espécie *japonica*. Existe uma variedade mais glutinosa ainda, chamada *moti*.

O bolinho de arroz é preparado com o *moti*: cozinha-se a vapor o arroz *moti*, soca-se no pilão e, com a massa obtida, faz-se o bolinho.

No Japão, come-se também o *moti* cozido a vapor, sem ser socado no pilão. É o *okowa*, que era preferido ao *japonica* cozido na água, antes do século X da nossa era. Outrossim, o *moti* é pulverizado no pilão rotativo, adicionando-se um pouco de água cuja massa é envolta em folhas verdes para ser cozida a vapor. É o *timaki*, uma comida cerimonial da Festa dos Meninos, comemorada no dia 5 de maio, no Japão.

É também muito grande a variedade de pratos preparados com o arroz *moti*, na parte meridional da área lucidófila. É interessante notar que aí se criaram, além do *moti*, espécies gomosas de outras gramíneas, inclusive do milho, introduzido depois da descoberta do Novo Mundo.

As espécies glutinosas de gramíneas são menos produtivas do que as ordinárias. Por exemplo, o catete é de 3 a 5 vezes mais caro que o agulha, e o *moti*, mais caro ainda.

Explicaremos, mais adiante, qual a razão deste gosto pelo grão mais glutinoso na área lucidófila.

Como vimos, a parte sul dessa área constitui o núcleo geográfico da cultura lucidófila. Esta porção apresenta, *grosso modo*, o formato da lua crescente colocada em posição horizontal, compreendendo o nordeste da Índia, o norte da Birmânia e as províncias de Yun-nam e de Koicho, no sudoeste chinês. Por conveniência de explanações futuras, denominaremos esse núcleo de Crescente Oriental, por analogia com o famoso Crescente Fértil da Ásia Menor, aceitando sugestões de alguns estudiosos japoneses.

Trata-se de uma região montanhosa, com altitude média de 1000m., banhada por nascentes e montantes de grandes rios como o Yangtse e o Sonkai, que desaguam no Mar da China, o Mekon, o Salwin, o Irawaji e o Bramaputra, que despejam suas águas no Oceano Índico.

A difusão da cultura através desses rios, tendo como indicador a agricultura, é o que veremos em seguida.

A agricultura no Crescente Oriental se baseia na queimada. Derru-

ba-se a mata, queima-se, limpa-se o terreno e se planta um conjunto de gramíneas, leguminosas, tubérculos, frutas e verduras. Depois de 2 a 3 anos de cultivo, procede-se à queimada de uma outra porção da mata. É uma policultura rotativa, por processo de queimada.

A agricultura lucidófila se formou sob a influência de áreas vizinhas, a saber: a Savana Indiana, ao leste, e a Floresta Tropical de Monções, ao sul.

a) A Savana Indiana se situa na região oeste e nordeste da Índia e possui um clima quente e seco, que é responsável pelos campos de gramíneas com árvores esparsas.

Nessa área, várias plantas nativas foram transformadas em espécies cultivadas, como o painço (*setaria*), bem como algumas plantas já cultivadas em outras áreas foram introduzidas, como o sorgo e a cabaceira, vindos da Savana Africana, o trigo e a cevada, originários da Ásia Menor e que aparecem na chamada Civilização Indus, do Paquistão, por volta do ano 3.000 A.C.

Dessas plantas cultivadas na Savana Indiana, algumas foram introduzidas no Crescente Oriental, mas outras aí não se fixaram, como ocorreu com o trigo e a cevada.

b) Ao sul do Crescente Oriental, se estende a Floresta Equatorial de Monções, de clima quente e úmido, com duas estações distintas: a da seca e a das chuvas.

Dessa região se origina o plantio dos tubérculos *colocasia* e *dioscorea* que, com a banana (originária também dessa área) e a cana-de-açúcar (originária da Nova Guiné), formam a chamada agricultura de tubérculos e raízes que, hoje, predomina na Micronésia, na Melanésia e na Polinésia.

A banana e a cana-de-açúcar não conseguiram penetrar no Crescente Oriental, por causa do seu clima temperado, com o frio do inverno. O cultivo desses tubérculos na Floresta Tropical de Monções, no entanto, deu ensejo a que fossem cultivados o inhame e o cará — espécies nativas da zona temperada — no Crescente Oriental.

Essas gramíneas, leguminosas, tubérculos, frutas e verduras compõem a policultura de queimada do Crescente Oriental.

Segundo observações de agrônomos e etnólogos que realizaram pesquisas *in loco*, a queimada vai cedendo lugar ao cultivo permanente do campo seco, de adubação rudimentar, à medida que o aumento demográfico provoca uma escassez de matas disponíveis.

Nas partes baixas de campos secos de cultura permanente, podem-se formar alagados, quando é abundante a chuva. Eles são preferidos pa-

ra o plantio do arroz.

O arroz, que é originário do Crescente Oriental, era um dos elementos componentes daquela policultura de queimada. Ele cresce bem em lugares úmidos e melhor ainda, se sua raiz permanecer submersa durante o período de crescimento.

O alagado, porém, seca quando a chuva é insuficiente. Para evitar essa inconveniência, planta-se o arroz na porção alagadiça, juntamente com outras gramíneas adequadas ao campo seco. Quando a chuva é escassa, a colheita de arroz é menor mas é maior a colheita de outros cereais. O contrário acontece quando a precipitação pluvial é menor.

O próximo passo é a formação do alagado artificial. Constrói-se o tanque, abre-se o canal para conduzir a água para o arrozal, que é cercado por diques com comportas, de modo a que a raiz do arroz permaneça submersa durante seu crescimento. Abre-se a comporta, para retirar a água, na época da maturação dos grãos e da colheita. É o chamado "arrozal irrigado"

Como se vê, o "arrozal irrigado" é uma obra de engenharia civil sofisticada que, por outro lado, requer uma organização social capaz de promover o trabalho coletivo, necessário para sua manutenção e seu funcionamento.

O desenvolvimento do arrozal irrigado, porém, é limitado ao Crescente Oriental, devido à sua topografia montanhosa. Descendo para a planície é que este sistema artificial se desenvolve e se aperfeiçoa. Com isto, aquela policultura primitiva entra numa nova fase: a da monocultura de arroz nas planícies.

Quando foi que começou esta fase e como se propagou o arrozal irrigado?

Há três rotas de propagação: a) a do Rio Yangtse, para o leste; b) a do Rio Bramaputra, para o oeste; c) a dos rios Sonkai, Mekon, Salwin e Irawaji, para o sul.

#### a) Rota leste

Começamos pela rota do Rio Yangtse, onde as evidências arqueológicas e documentais são relativamente mais abundantes.

Os vestígios mais antigos da presença do arroz cultivado encontram-se na foz do Rio Yangtse, lado sul, datado de 5.000 anos A.C. Seguem-se os do lado norte da mesma foz, datados de 4.000 A.C. e os do Médio Yangtse e da foz, ambos datados de 3.000 anos A.C. Todos esses sítios ficam dentro da área da floresta lucidófila. Entretanto, as circunstâncias em que foi descoberto o arroz fossilizado, indicam que o arroz era cultivado ainda como um dos componentes da policultura primitiva.

Por outro lado, o arroz encontrado no sítio de Hoju, na foz do Yangtse, que data de cerca de 1.000 anos A.C., é acompanhado de instrumentos de pedra, aptos para executar serviços de carpintaria e produzir táboas e mourões necessários para a construção do arrozal de irrigação aperfeiçoada.

No entanto, no livro "Chu-Lai", do século V a III A.C., há descrições precisas sobre o arrozal irrigado, com menção a tanques, canais, diques e comportas a que já nos aludimos.

Não foi ainda encontrado nenhum resto arqueológico de arrozal irrigado na China, mas tudo leva a crer que, no decorrer do século X ao século III A.C., este sistema surgiu da rizicultura nas planícies do Médio e Baixo Yangtse.

#### b) Rota oeste

Através do vale do Rio Bramaputra, o arroz cultivado se difunde no leste da Índia. Sabe-se que, por volta do Século X D.C., o arroz *japonica* é substituído pelo *indica* e o arrozal irrigado aparece a partir do século XIII e se propaga nas planícies da Birmânia e Tailândia, por volta do século XVIII.

#### c) Rota sul

É a rota daqueles grandes rios que descem do Crescente Oriental para o sul.

As recentes escavações, procedidas no norte da Tailândia, constatarem a presença do arroz e de outras plantas cultivadas nas camadas que datam de 5.000 a 2.000 anos A.C.

Trata-se do arroz *japonica* que teria sido cultivado juntamente com outras plantas, pelo sistema da policultura primitiva.

As grandes extensões de arrozais irrigados, de arroz *indica*, nas planícies banhadas por aqueles rios, aparece, como já vimos, a partir do século XVIII.

O arrozal irrigado aparece no sul da Coréia e no oeste japonês, regiões que constituíram a extremidade norte da floresta lucidófila, por volta do século IV ao século III A.C. Os vestígios do arrozal completamente equipado são encontrados nos sítios arqueológicos japoneses daquela época.

Trata-se de um sistema já aperfeiçoado, trazido da foz do Rio Yangtse. A sua rápida propagação para o resto do arquipélago supõe a pré-existência da agricultura mais rudimentar da mesma origem lucidófila, ou seja, da policultura de queimada.

Com efeito, os vestígios dessa agricultura rudimentar são encontrados desde as camadas que datam de mais de 4.000 anos A.C. É interessante notar que o trigo figura entre as plantas cultivadas naquela época. O trigo, quase inexistente no Crescente Oriental, como vimos, teria sido trazido através da Ásia Central e do norte da China. A pesquisa de pólen fossilizados confirma a presença de várias gramíneas e leguminosas cultivadas desde 2.500 A.C.

Aliás, em certas regiões montanhosas do arquipélago, pratica-se, embora esporadicamente, a policultura de queimada, na qual o inhame desempenha um papel mais importante do que no Crescente Oriental.

A maior festa do Japão é a do dia 1º de janeiro. De manhã cedo, toda a família, reunida, toma uma sopa com bolinho de arroz e inhame, como comida cerimonial. Há exceções, porém. Em certas regiões, aldeias e famílias, só se põe o inhame na sopa, eliminando-se o bolinho de arroz. O fenômeno é mais freqüente nas regiões onde se pratica ou se praticava até recentemente a policultura de queimada, em que o arroz constitui a colheita subsidiária. As famílias que não usam o bolinho de arroz, nas aldeias onde o resto da população o usa, são, segundo constataram os pesquisadores, originárias das regiões da policultura de queimada.

Apesar da importância do inhame, não há vestígios arqueológicos dessa planta, devido à sua constituição fibrosa perecível.

Anteriormente à agricultura de queimada, o alimento era obtido por meio da caça, da pesca e da coleta de produtos silvestres.

A samambaia, que cresce em quase toda a parte do mundo, é aproveitada para fins alimentares somente na floresta lucidófila.

O broto da samambaia é vendido hoje em dia, nas feiras livres de São Paulo. Trata-se de um costume trazido pelos imigrantes japoneses. O broto de bambu também é encontrado nas feiras livres, mas o bambu extrapola a floresta lucidófila e, além do mais, seu broto comercializado é das espécies cultivadas no sul da China e no Japão.

Da raiz da samambaia, extrai-se o amido. Tritura-se a raiz, lava-se com bastante água e obtém-se a farinha, por decantação. De outras raízes e tubérculos selvagens, extrai-se também o amido, pelo mesmo processo que elimina o amargor, a aspereza e mesmo a venenosidade, contidas nessas plantas.

Nas camadas mais antigas de sítios arqueológicos japoneses, encontram-se nozes e castanhas armazenadas nas covas cavadas no chão ou vasos de cerâmica. Esses frutos silvestres teriam sido aproveitados como comida, pelo mesmo processo de trituração e lavagem.

Curiosamente, a cerâmica japonesa é a mais antiga do mundo. Ela data de mais de 10.000 A.C., segundo o "carbon dating", isto é, o método de medir a idade do objeto arqueológico, através da utilização de ra-

dio-carbono, ou C14.

A fuligem encontrada nos vasos neolíticos atesta que eles foram usados para a cocção, principalmente para se produzir a farinha obtida das plantas silvestres. Assim, a farinha se torna mais digestiva ao paladar.

É de se notar, outrossim, que a farinha cozida, produzida das plantas silvestres da floresta lucidófila, bem como o inhame cozido, que desempenha um papel importante na policultura de queimada, a que nos aludimos, são muito glutinosos. A preferência pelos grãos glutinosos na cultura lucidófila pode ser relacionada com o uso da farinha de plantas silvestres e do inhame.

Pelo exposto, vê-se que, no Japão, região que se situa na extremidade norte da floresta lucidófila, há uma coexistência pacífica entre as reminiscências vivas do período pré-agrícola, representadas pelos doces de samambaia, de lírio silvestre e de outras plantas de fino sabor, de um lado, e de outro, os artigos produzidos pela moderna tecnologia avançada, de que o Japão constitui um dos mais importantes centros propagadores.

(Este trabalho foi apresentado em forma de palestra no II Congresso de Estudos Afro-Asiáticos, realizado no Centro de Estudos Japoneses da USP, em 5 de novembro de 1986)