

essência

jardim  
interior

atsunobu katagiri





## Somos, nós, Natureza

Atsunobu Katagiri é um artista botânico que trabalha de forma extremamente poética a força da Natureza, evidenciando sua potência regenerativa e sua relação intrínseca com os seres humanos. Não à toa essa relação, sabidamente fundamental para a sobrevivência da espécie humana, inspira tantos mitos em diversas culturas.

“O futuro é ancestral e a humanidade precisa aprender com ele a pisar suavemente na terra”, diz o escritor Ailton Krenak, na célebre frase em via de assumir a condição de mantra.

A importância de aprender com os povos originários e o resgate de alguns modos de viver mais harmônicos e conscientes do passado evidenciam que essa percepção da dependência completa não deveria ser estranha a ninguém. E que ampliar esse conhecimento e o respeito à flora e à fauna é indispensável. Dois mitos, um do Brasil e um do Japão – a lenda da mandioca e o mito da origem dos cinco cereais, respectivamente –, que abordam justamente a Natureza como parte inerente ao ser humano, estão reproduzidos na publicação da exposição, ilustrados por trabalho fotográfico realizado por Katagiri entre 2019 e 2023.

Além disso, estudos apontam para uma melhora da saúde física e de aspectos cognitivos quando nos encontramos em contato regular com a Natureza.

*Shinrin-yoku* (森林浴), ou “banho de floresta”, é uma terapia introduzida em 1982 no Japão como iniciativa de saúde pública pela Agência Nacional de Florestas.

A terapia busca diminuir o estresse das pessoas, incentivando o contato com a Natureza, valorizando o silêncio e a observação.

Katagiri quer, em sua instalação inédita, propor essa imersão completa.

Essência é uma cápsula concentrada de um espaço de tranquilidade – em uma das avenidas mais movimentadas da maior metrópole do país.

A inserção na obra instiga o contato com nossos pensamentos, esse mundo todo que habita dentro de nós, e possibilita resgatar nossa percepção de bem-estar, quase como se estivéssemos dentro de um santuário.

É uma forma de conexão e compreensão da magnitude dessa relação e, sobretudo, um alerta para sua fragilidade e finitude.

### **Natasha Barzaghi Geenen**

Diretora Cultural da Japan House São Paulo e curadora da exposição











também pediu ao chefe da aldeia do Mundo Celestial que plantasse as sementes nas lavouras celestiais. No outono, as espigas pendiam, robustas e plenamente carregadas, garantindo a colheita de uma boa safra.

E até hoje, no dia 23 de novembro, o Imperador continua realizando no palácio, de forma privada, a cerimônia xintoísta do *niinamesai*, ritual em que se oferecem os cinco cereais em agradecimento pela colheita do ano e pela dedicação e trabalho dos agricultores.

### **Em cada grão de arroz habitam inúmeras divindades**

Desde a introdução do cultivo de arroz irrigado vindo da Ásia continental há mais de 3 mil anos, o arroz continua sendo um dos principais alimentos que compõem a mesa dos japoneses e é considerado um cereal divino, símbolo da abundância.

Diz a tradição japonesa que uma miríade de divindades habita cada grão de arroz. A origem dessa crença está em *Crônicas do Japão*, em que a Deusa do Sol Amaterasu designa que seu neto Divino Filho do Mundo Celestial Íntimo do Céu e da Terra e do Sol e dos Arrozaes, também conhecido como Ninigui, cumpra a missão de governar o País dos Juncos e das Colheitas Abundantes. No momento da partida, o pai de Ninigui, Divindade Celeste Vitoriosa das Espigas de Arroz, entregou-lhe as sementes de arroz cultivadas na lavoura celestial para serem cultivadas no Mundo dos Homens.

Ninigui construiu seu Palácio no topo de uma colina situada nas terras protegidas pela Divindade Terrestre das Magníficas Espigas de Arroz Compridas e Vergadas de Grãos. Inúmeras são as divindades que protegem as espigas de arroz do plantio até a sua colheita, e é por isso que se considera desperdício deixar comida no prato, pois no âmago de todo alimento existe uma energia que o torna sagrado. É nesse sentimento de profundo respeito e gratidão às divindades e àqueles que possibilitaram a chegada da comida à mesa que, antes de se servir, os japoneses costumam dizer *itadakimasu*, juntando as mãos e fazendo uma leve reverência, e, após a refeição, repetem o gesto e dizem *gochisōsamadeshita*, para expressar o sentimento de agradecimento e apreço pela comida recebida.

### **Mandioca e outras histórias**

No Brasil, há mais de 240 povos indígenas e mais de 170 línguas que, desde a aurora dos

tempos, contam histórias sobre a formação do mundo, as forças da natureza e seu significado, a origem dos astros, do homem e da mulher, das plantas, dos animais, da agricultura, do fogo... enfim, todo tipo de histórias que se possam imaginar.

A mandioca é conhecida como o alimento do Brasil e é uma raiz nutritiva muito presente em nossa culinária. Das muitas histórias contadas sobre a sua origem, temos a dos índios Enawenê-nawê, que vivem no estado de Mato Grosso. Diz a lenda que a mandioca nasceu do corpo de Atolo, uma menina que pede a sua mãe que enterre seu corpo até a cintura numa terra fofa e fria, cuidando para manter o terreno a sua volta sempre limpo e bem cuidado. Tempos depois, o local se transforma em uma roça de mandioca bonita e bem formada. De cada parte do corpo da menina brotou uma variedade diferente de mandioca: a mansa e a brava. A mãe cavou cuidadosamente o entorno da planta para retirar suas raízes sem quebrá-las e descobriu que, por ser nutritiva, seria um alimento capaz de saciar a fome de toda a tribo. Certo dia, a irmã da mãe de Atolo visitou, sem autorização, a roça e roubou as raízes da mandioca-menina, arrancando-as de qualquer jeito. Atolo gritou de dor e sua mãe saiu correndo ao encontro da filha. Desse dia em diante, a menina-mandioca nunca mais se multiplicou por conta própria, tendo os Enawerê-Nawê de plantá-la, ano após ano. Conta-se que outras mães também resolveram enterrar suas filhas, e foi assim que surgiram plantas como a batata-doce, o cará e o inhame.

Para os índios Iranxe Manoki e Menky Manoki, que também vivem no Mato Grosso, a história da mandioca é protagonizada por um menino que pediu a sua mãe que o enterrasse no mato, deixando a cabeça para fora da terra. Passado um tempo, a cabeça do menino virou cabaça, as pernas e os braços se transformaram em mandioca, os dentes deram origem ao milho e as unhas viraram amendoim.

E por falar em amendoim, o povo Jabuti do Amazonas conta que o amendoim veio das fezes de um menino, o que nos faz lembrar que, na mitologia japonesa, uma das versões conta que a soja surgiu do ânus da Deusa do Alimento e, na outra, a soja e o feijão *azuki* surgem da genitália da Deusa. As frutas do guaraná e do açaí, assim como o milho – para citar alguns –, também são alimentos importantes da culinária brasileira, e todos são gerados em cenário de fome e tristeza. A lenda do milho afirma que o cacique deu sua vida ao deus Tupã pela volta das chuvas, das caças, dos peixes nos rios, das sementes que

germinariam da terra fértil. O guaraná e o açaí são frutas típicas da Amazônia que surgiram respectivamente após a morte de um jovem picado por uma cobra venenosa e após o sacrifício de crianças em decorrência da fome.

### Para além de um simples olhar

Mitos e lendas que contam a origem da coleta e do cultivo de plantas e sementes revelam que os homens de antigamente consideravam os alimentos como dádivas dos deuses e da Natureza. O significado simbólico dessa relação contempla a existência de uma silenciosa vitalidade em constante mudança e transformação. Independentemente do tempo e do espaço que separam as histórias aqui contadas, elas compartilham a percepção de que o mundo é pautado pelo ritmo de alternância entre a vida e a morte, entre a vida no mundo subterrâneo e a vida à luz do dia, entre o processo do não manifestado e a manifestação.

Em outras palavras, os homens de antigamente acreditavam que a centelha da vida era preservada em cada semente, cada planta, cada alimento.

Contemplar a Natureza em seu estado de contínua transformação é um desafio para quem vive sob a regência do ritmo frenético do contemporâneo, mas, se uma pequena pausa for possível para contemplá-la, poderemos desenvolver a sensibilidade de conexão com a Natureza e perceber, em epifânica experiência, seu poder de resiliência que, apesar de intangível na essência, pode se tornar tangível aos olhos de quem quer ver.

### Lica Hashimoto

Docente do curso de Letras Japonês do Departamento de Letras Orientais e pesquisadora do Centro de Estudos Japoneses, ambos da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo (FFLCH/USP). Tradutora de obras da literatura japonesa clássica e moderna e autora de livros e artigos relacionados à Literatura Japonesa e à Literatura Brasileira.

### // Referências bibliográficas

CHEVALIER, Jean; GHEERBRANT, Alain. *Dicionário dos Símbolos*: mitos, sonhos, costumes, gestos, formas, figuras, cores, números. (Dictionnaire des symboles: mythes, rêves, coutumes, gestes, formes, figures, couleurs, nombres). Tradução Vera

da Costa e Silva, Raul de Sá Barbosa, Angela Melim, Lúcia Melim. 34. ed. São Paulo: Ed. J. Olympio, 2020.

MIETTO, Luis Fábio Marchesoni Rogado. *Kojiki ou "Relatos de Fatos do Passado"*: apresentação com notas analíticas da mais antiga crônica histórica japonesa do século VIII. 1996. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 1996.

MINDLIN, Betty. *O primeiro homem e outros mitos dos índios brasileiros*. Ilustrações Luana Geiger. São Paulo: Cosac Naify, 2001. p. 47-52.

NIHONSHOKI [Crônicas do Japão]. v. 2. Tradução e notas para a língua japonesa moderna Noriyuki Kojima, Susumu Kuranaka, Kôjirô Naoki, Kazutami Nishimiya. Tokyo: Dai-nihon insatsu, 2006 (1994). (Coleção Literatura Japonesa Clássica).

OGIHARA, Asao; KÔNOSU, Hayao. *Kojiki. Jônai Kayo*. [Kojiki. Canção dos tempos antigos]. *Nihon Bungaku Zenshū* (v. I). [Obras completas de Literatura Japonesa]. Tokyo: Shōgakukan, 1973.

PRÍNCIPE Toneri e Ô-no-Yassumaro. In: CRÔNICAS do Japão: narrativas históricas de um Japão Milenar (*Nihonshoki*, 720 d.C.). Tradução Lica Hashimoto. [Edição bilingue: japonês/português. Distribuição gratuita]. Projeto Literatura Livre. São Paulo: SESC Digital e Instituto Mojo de Comunicação Intercultural, s. d. Disponível em: <https://literaturalivre.sescsp.org.br/ebook/cronicas-do-japao>.

SANTOS, Gilton Mendes dos. Analogismo: a natureza no social. *Cadernos de Campo – Revista dos Alunos de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade de São Paulo* (PPGAS-USP), São Paulo, v. 1, n. 11, 2003. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/cadernosdecampo/article/view/52526>.

SOARES, Cícero. Guaraná. In: CONTOS e lendas do folclore brasileiro 2 [burajiru no minwa – dai ni shū]. Ilustrações Cícero Soares. [Edição bilingue: japonês/português]. Adaptação e tradução para o japonês: Michiyo Nakata. Tokyo: International Press Japan Co., 2007.

YOSHIDA, Nana; HASHIMOTO, Lica. *A origem do Japão: mitologia da era dos deuses*. Ilustrações Carlo Giovani. [1. ed.: Cosac Naify, 2015]. São Paulo: Ed. SESI-SP, 2018. p. 41.













Curadoria	<b>Natasha Barzaghi Geenen</b>
Co-curadoria	<b>Carolina De Angelis</b>
Produção executiva	<b>Nilen Cohen</b>
Produção operacional	<b>Erika Litsumi Uehara</b>
Assistente de Produção	<b>Lucas Almeida</b>
Projeto expográfico	<b>Plantar Ideias Arquitetura e Design</b>
	<b>Luciana Pitombo</b>
	<b>Felipe Stracci</b>
Comunicação visual	<b>Thiago Minoru</b>
Cenografia	<b>Elástica SP Cenografia</b>
Consultoria em Engenharia	<b>Hesto Engenharia</b>
Irrigação e Jardinagem	<b>Estúdio Alice Izumi</b>
Pintura	<b>Manos Cogrossi</b>
Projeto Luminotécnico e Fotossintético	<b>Iluminarte   Kristhyan Natal</b>
Iluminação	<b>Santa Luz</b>
Iluminação Fotossintética	<b>Iluminarte</b>
	<b>MMV Montagens Audiovisuais</b>
	<b>Projeta Produções Culturais</b>
Montagem fina	<b>Rafael Filipe</b>
Coordenação de montagem	<b>Renato Bomfim</b>
Assistente de coordenação de montagem	<b>Anderson Wilcke</b>
Equipe de montagem	<b>Leandro Araújo</b>
	<b>Renato Santos</b>
	<b>Omamulti Stickers</b>
Impressão e Instalação	<b>Pigma Gráfica Editora</b>
Impressão da Publicação	<b>Fuerza Films</b>
Vídeo Institucional	<b>Estevam Romera</b>
Foto Institucional	<b>Anderson Santos</b>
Textos da Publicação	<b>Lica Hashimoto</b>
	<b>Alcance Consultoria de Idiomas   Eduardo Lasota</b>
	<b>John Norman</b>
	<b>Komorebi Translations</b>
	<b>Armando Olivetti</b>
	<b>Felipe Lima</b>
	<b>Hiromi Saito</b>
	<b>Leonardo Stephens Domingues</b>
	<b>Maria Zelada</b>
Consultoria em acessibilidade	<b>Arteinclusão Consultoria</b>
Bancada acessível	<b>Atelier de artes e acessibilidade   Alfonso Ballesterro</b>
Plataforma acessível	<b>Umpratodos</b>
Libras	<b>FFomin Acessibilidade e Libras</b>
Audiodescrição	<b>Ver com Palavras</b>

**7 março – 30 abril de 2023**

Japan House São Paulo

Av. Paulista, 52

E-mail: [contato@japanhousesp.com.br](mailto:contato@japanhousesp.com.br)

Tel.: +55 11 3090-8900

Agendamento de Visitas Mediadas: [educativo@jhsp.com.br](mailto:educativo@jhsp.com.br)



JAPAN HOUSE

SÃO PAULO

Entrada gratuita

Terça-feira a sexta-feira | das 10h às 18h

Sábados | das 9h às 19h

Domingos e feriados | das 9h às 18h

Segunda-feira\* | FECHADA

(Datas e horários sujeitos a alterações. Consulte nossas redes sociais.)

#EssenciaNaJHSP

#AtsunobuKatagiri



/japanhousesp



[japanhousesp.com.br](http://japanhousesp.com.br)

créditos das imagens

© Atsunobu Katagiri

