

**KAISEKI, A FILOSOFIA BUDISTA NA MESA JAPONESA: UM RETRATO DA
HOSPITALIDADE ORIENTAL**

CINTHIA SHINAGAVA DE CARVALHO
UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI (UAM)

Agradecimento à órgão de fomento:

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES)

KAISEKI, A FILOSOFIA BUDISTA NA MESA JAPONESA: UM RETRATO DA HOSPITALIDADE ORIENTAL

Introdução

Para os japoneses a hospitalidade é uma relação entre anfitrião e convidado/cliente baseada em experiências memoráveis que buscam estimular os cinco sentidos e o sentimento de generosidade (Kuraesin, 2021). Segundo Amikura et al. (2016) o omotenashi (hospitalidade japonesa) é definido a como uma prestação de serviços sem pensar em recompensa ou troca monetária. Uma refeição kaiseki, por sua vez, segue os princípios e rituais da filosofia budista, sem desperdício, representando as estações do ano, os elementos da natureza e realça os sabores e texturas dos alimentos.

Problema de Pesquisa e Objetivo

O omotenashi acredita na igualdade entre anfitriões e convidados e no sentimento genuíno de acolhimento (Kuraesin, 2021). Este estudo pertence a uma pesquisa mais ampla que busca responder ao seguinte problema de pesquisa: De que forma kaiseki se relaciona com o omotenashi e de que forma esta relação pode gerar vantagem no setor de serviços de alimentação? Para ajudar a responder uma pergunta tão abrangente, este artigo tem como objetivo, especificamente, relacionar, teoricamente, o conceito de kaiseki com a hospitalidade japonesa (omotenashi).

Fundamentação Teórica

Para Lashley (2004) a hospitalidade é a relação entre anfitrião e hóspede. O omotenashi tem significado amplo e prevê o completo cumprimento das demandas do visitante ao prover serviços “do fundo do coração”, sem expectativa de recompensa. Apesar de ser similar à hospitalidade, sugere um reconhecimento mais profundo do ser humano (Wada, 2015). A refeição Kaiseki é símbolo de bom gosto devido à estética na apresentação do prato (Rath, 2013). Em restaurantes, estabelecimentos de hospitalidade em âmbito comercial, a união entre o omotenashi e o kaiseki tornar-se um importante diferencial.

Discussão

Em uma refeição kaiseki existe a troca mútua de respeito entre o anfitrião e o cliente que faz parte do conceito do omotenashi, com o cliente sentindo o acolhimento do anfitrião em uma atmosfera harmoniosa criada por elementos tangíveis e intangíveis. O omotenashi deve ser compreendido como uma manifestação de respeito que tem como princípio básico acolher o cliente/hóspede de forma genuína em qualquer que seja o ambiente que será prestado o serviço. E todo esse ato de acolhimento é criado para que o hóspede/cliente possa criar memórias excepcionais (Kuraesin, 2021).

Conclusão

O significado de hospitalidade pode ser definido como a ideia de ser amigável, gentil e hospitaleiro. Estas são características intangíveis que podem ser transformadas em algo tangível quando as ações de convidar envolve o fornecimento de comida, bebida e acomodação. O estudo foi feito a partir do tema Kaiseki, a filosofia budista na mesa japonesa: um retrato da hospitalidade oriental. O kaiseki representa a hospitalidade japonesa transformando a experiência do cliente em uma cena memorável, recebendo este cliente no melhor da filosofia omotenashi. Transformando os momentos em memórias únicas.

Referências Bibliográficas

Amikura, L., Vilkas, Á. C., & Wada, E. K. (2016) Omotenashi: hospitalidade como fator relevante na prestação de serviços. In: Anais do Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo (ANPTUR). Kuraesin, U. (2021). Omotenashi Concept in Japanese Expression in Hospitality. Turkish Journal of Computer and Mathematics Education (TURCOMAT). Rath, E. C. (2013). Reevaluating Rikyū: Kaiseki and the Origins of Japanese Cuisine. The Journal of Japanese Studies. Wada, E. K. (2015). Omotenashi: tradição de hospitalidade a serviço da competitividade. In: Anais do XII AnpTur.