

ENSAIO MODERADO SOBRE DOIS PATRIMÔNIOS NACIONAIS: SAQUÊ E SOJU

Murilo Sérgio da Silva Julião ¹

Ceci Antônia Andrade Julião ²

Rafael Queiroz Gurgel do Amaral ³

Leopoldo Gondim Neto ⁴

Resumo

A partir do momento em que os países asiáticos passaram a produzir em escala industrial suas bebidas típicas, obtiveram tanto sucesso que ficaram famosas não apenas nesses países, mas também em outras partes do mundo, e o saquê e o soju representam muito bem as culturas japonesa e coreana, respectivamente. Este ensaio objetiva fornecer um resumo das informações obtidas na literatura especializada a fim de traçar aspectos paralelos e/ou concorrentes entre essas duas bebidas consideradas patrimônios nacionais em seus países. Apesar de o saquê e o soju apresentarem algumas semelhanças, uma vez que são produzidas à base de arroz e em países geograficamente próximos e possuidores de algumas semelhanças culturais, essas bebidas possuem características bastante distintas: enquanto o soju é produzido a partir da destilação do álcool de grãos fermentados, como arroz, trigo ou cevada, o saquê é produzido exclusivamente de um arroz chamado *akamai*, de grãos grandes, baixo teor de proteínas e alta solubilidade durante a fermentação. Ao contrário do soju, o saquê é tratado pelos japoneses como vinho, apesar de degustado como cerveja, pois apresenta menor acidez e adstringência do que os vinhos. Combina bem com vários pratos, especialmente aqueles à base de peixes. Assim, ao lerem sobre a produção, o serviço e o acompanhamento de pratos, outros povos passam a perceber que inicialmente as aparências entre o saquê e o soju são paralelas, depois se tornam convergentes para finalmente concorrerem.

Palavras-chave: Arroz. Bebidas. Destilados. Fermentação

¹ Bacharel em Gastronomia pelo Instituto de Cultura e Arte da Universidade Federal do Ceará, doutor em Química Analítica pelo Instituto de Química (USP) e professor Associado IV do Curso de Química da Universidade Estadual Vale do Acaraú (UEVA).

² Discente de Comunicação Social (Publicidade e Propaganda) do Instituto de Cultura e Arte (ICA) da Universidade Federal do Ceará (UFC) e estagiária da DELL Computadores.

³ Gastrônomo pelo Centro Universitário SENAC de Campos de Jordão e professor auxiliar do Curso de Gastronomia do Instituto de Cultura e Arte da UFC.

⁴ Gastrônomo pela Faculdade de Turismo e Hotelaria – SENAC, mestre em Educação Brasileira pela Faculdade de Educação – UFC e professor assistente do Curso de Gastronomia do Instituto de Cultura e Arte da UFC.

Distinções na origem

A origem do soju remonta ao século 13 d.C., com a técnica da destilação do *arak* Levantine: um tipo de bebida destilada obtida de uvas ou tâmaras muito consumida pelos persas durante as invasões pelos mongóis do Levante, Anatólia e Pérsia. Foi introduzido na Península Coreana pelos mongóis da dinastia Yuan, durante as invasões de 1231 a 1259, d.C., os quais adquiriram e aperfeiçoaram a técnica. A bebida era muito consumida pelos persas durante as invasões pelo povo mongol do Levante, Anatólia e Pérsia (EDELSTEIN 2011).

O soju moderno é originário de Andong, cidade onde ficava a logística do imperador mongol Yuan, e ao longo dos séculos se tornou uma das bebidas alcoólicas mais populares da Coreia. Quando da ocupação japonesa, a produção de soju foi sufocada, e o saquê e a cerveja tornaram-se mais populares. Após a desocupação japonesa e os anos de guerra entre as Coreias do Norte e do Sul, a produção de soju declinou por causa da falta de arroz nos anos de 1960, pois o governo coreano tornou ilegal usar o arroz para fazer soju, e então as destilarias começaram a usar batata-doce, trigo, cevada ou goma de mandioca como substitutos do arroz (KIM; JO; LEE et al., 2008).

Osaquê é uma bebida originária do Japão, muito saboreada no Leste Asiático, cujo nome oficial e técnico no Japão é *seishu*. A origem da palavra japonesa “sake” (lê-se “saquê”) não está bem esclarecida: enquanto alguns filólogos afirmam se originar da raiz *sakaeru*, que significa “florescer” ou “prosperar”, outros relatam que vem de *sakeru*, que pode ser traduzida por “evitar” ou “prevenir”, coerente com uma antiga crença popular de que a bebida curava resfriados (CHALER, 2012).

Embora seja difícil rastrear a data exata da origem do saquê, os historiadores

estimam que os japoneses começaram a fazer saquê por volta de 500 a.C., após dominarem as técnicas de cultivo do arroz. Nessa época, as pessoas mastigavam o arroz, o qual depois era armazenado num pote por um determinado tempo para que as enzimas da saliva humana possibilitassem o processo fermentativo.

A primeira produção de saquê em grandes volumes remonta ao período de Nara, antiga capital do Japão (710 a 794 d.C.), quando a saliva humana foi substituída por uma bactéria chamada *Koji*, e a técnica chinesa de fabricação dessa bebida passou a ser utilizada no Japão. No período Heian, o governo japonês assumiu a responsabilidade exclusiva pela produção da bebida. No entanto, no período dos anos 900 a 1400 d.C., a produção tornou-se exclusiva dos mestres dos templos. A partir daí, a arte de produção do saquê foi continuamente desenvolvida e refinada até alcançar a perfeição dos sabores e texturas sentidos hoje.

Distinções na produção

O soju é uma bebida destilada, clara e incolor que inicialmente era produzida a partir de vários grãos, como arroz, trigo ou cevada. Tradicionalmente, o soju é produzido pela destilação de álcool de grãos fermentados, especialmente o arroz. Apresenta sabor semelhante ao de bebidas à base de arroz, mas a combinação deste com outros ingredientes é o que o torna único e agradável. O extrato de arroz maduro geralmente é fermentado por cerca de 15 dias, e o processo de destilação envolve inicialmente a fervura desse arroz, depois a filtração num *sot* (caldeirão) coberto com o *soju gori* (destilador com duas dornas interligadas por um cano) e por fim a adição de ingredientes aromáticos, adoçantes e água (IN; LEE; LEE et al., 1995).

O saquê é produzido de forma bem diferente do soju. Como mencionado anteriormente, o saquê é fabricado a partir de arroz, mas nem todo arroz pode ser usado para fazer o saquê. O arroz apropriado é chamado de *akamai*, que são grãos grandes, apresentam baixo teor de proteínas e alta solubilidade durante o processo de fermentação. Nesse processo, o arroz usado é moído adequadamente, de modo que o saquê possuirá muito amido. Em seguida, toda a bebida é convertida em açúcar com a adição de fungos do tipo *koji*. Na última etapa, fermenta-se esse açúcar com a ajuda de leveduras para dar o sabor que se deseja. Em resumo, o processo de fabricação do saquê inclui duas fases: sacarificação e fermentação do álcool. O processo é realizado de forma bem adequada, pois o principal motivo pelo qual as pessoas gostam do saquê é o sabor.

Distinções no serviço à mesa

Assim como o vinho, o soju deve ser ingerido acompanhado de comida e vice-versa. A beleza do soju está no seu sabor levemente adocicado, o que o torna um parceiro ideal para os churrascos coreanos que geralmente são apimentados ou para qualquer coisa que contenha *kimchi*, uma preparação à base de salmoura de vegetais envolvida numa pasta fermentada de farinha de arroz, açúcar e vários temperos (COREIA, 2011).

Na Coreia do Sul, é muito comum beber soju acompanhado de diferentes tipos de comida de rua: como bolinhos de peixe e arroz ou carne de porco grelhada. Além disso, como o soju é uma bebida muito popular, nunca se deve servir o seu próprio soju. O primeiro copo a ser apreciado pelas pessoas deverá ser servido pela pessoa mais velha à mesa. E num sinal de respeito ao beber com uma pessoa mais idosa, os mais jovens costumam beber com a cabeça virada para o lado em

vez de frente para essa pessoa. A partir de então, os copos são enchidos sempre que estiverem vazios, e a garrafa é passada pelas pessoas ao redor da mesa.

Normalmente servido em ocasiões sociais, o soju é ótimo para acompanhar a maioria dos pratos coreanos. Existem diferentes formas de beber soju: puro num copo, ou misturado com cerveja; neste caso, recebe o nome de *somaek* (*so* de *soju* e *maek* de *maekju* = cerveja em coreano). Há ainda o *poktanju* (bebida bomba), ou seja, um copo cheio de soju dentro de um copo com cerveja; o *kojinkamrae*, mistura de coca-cola, soju e cerveja.

Ao contrário do soju, o saquê é equivocadamente chamado de “vinho”, mas degustado como cerveja, pois é menos ácido e adstringente que o vinho, daí combinar bem com uma grande variedade de pratos, especialmente à base de peixes. Os japoneses sempre bebem saquê durante o jantar, pois equilibra o sabor, produz novos sabores, realça o sabor oculto da comida e limpa o paladar.

Geralmente, o conjunto para servir saquê consiste de uma garrafa de cerâmica de pescoço estreito chamada *tokkuri* e de copos fabricados com formatos variados e diferentes materiais. Os copos tradicionais mais populares são o portátil (*ochoko*), o quadrado de madeira (*masu*) e o de fundo chato (*sakazuki*).

As normas de etiqueta para beber saquê estabelecem que: na presença de outras pessoas, não é apropriado servir-se a si mesmo; por ser considerada a bebida nacional do Japão, é essencial tratar essa bebida com grande respeito o tempo todo; ao ser servido, deve-se sempre segurar o copo com as duas mãos e da mesma forma; quando for servir para outras pessoas, deve-se segurar a garrafa com as duas mãos. No entanto, a maioria das pessoas não consegue desfrutar plenamente o sabor delicado do saquê, pois embora a produção dele seja muito parecida com a da cerveja, o saquê não deve ser engolido de uma vez, deve-se tomar um pequeno gole e segurar o líquido na língua por um momento antes de

engoli-lo.

Via de regra, o saquê é ingerido puro, algumas pessoas preferem bebê-lo frio e outras gostam de esquentá-lo antes de beber, dependendo do gosto do apreciador, da qualidade do saquê e da estação do ano. Saquê quente costuma ser consumido no inverno, e o de alta qualidade não deve ser aquecido, pois perderá aromas e sabores.

Convergências na diversidade de aromas, sabores e teores alcóolicos

Existem várias marcas de soju tradicionais, entre as quais: o Andong Soju, cuja produção artesanal vem sendo realizada por gerações de uma família na região de Andong há mais de 700 anos, tendo sua destilação processada sem utilizar quaisquer aditivos químicos e por isso tendo recebido da UNESCO, em 1987, o título de Patrimônio Cultural Imaterial; e o Hwayo, um soju do tipo *premium*, destilado a baixas temperaturas, a fim de ajudar a filtrar as impurezas e realçar os sabores, armazenado em cerâmica e que passa por um processo de envelhecimento de meses de duração.

A qualidade sensorial dos sojus coreanos foi objeto de estudo de várias pesquisas, incluindo-se a realizada por Lee, Park e Kim (2012), que ao reportarem as características sensoriais de nove amostras comerciais de soju avaliadas por nove juízes por meio de oito padrões de aroma, quatro padrões de gosto/sabor e 6 padrões relacionados à sensação na boca, observaram que a maioria das amostras (66%) apresentaram elevados sabor de álcool e aromas de álcool e levedura. Em outra pesquisa, Kim, Kang, Jeon e colaboradores (2017) coletaram amostras das sete marcas de soju inscritas no principal concurso coreano dessa bebida e compararam as principais diferenças observadas entre o soju melhor classificado

e as outras marcas. Esses autores observaram que a marca premiada apresentou valores de acidez total (0,22%) e teor alcoólico (38,4%) bem superiores aos outros soju (0,10 e 22,8%), propriedades essas que influenciaram outras características sensoriais.

Os saquês são classificados em diferentes tipos, a depender das técnicas de fabricação, dos ingredientes e da percentagem de grãos de arroz. A seguir, são listados os principais tipos de saquê e respectivas denominações especiais determinadas pelo governo japonês (FURUKAWA, 2012): a) *ginjoshu* – feito com arroz branco polido ($\leq 60\%$ restante dos grãos), contém também *koji* e água, e pode conter todos esses ingredientes além do álcool fermentado. Se o arroz for polido de forma que sobrem 50% ou menos dos grãos, o saquê é então chamado de *daiginjoshu*; b) *junmaishu* – produzido apenas com arroz branco, *koji* e água; c) *honjoshu* – feito com arroz branco polido ($\geq 70\%$ restante dos grãos), *koji*, álcool fermentado e água. Todos os outros tipos de saquê são classificados como *futsushu*, muito consumidos em todo o Japão e que oferecem diversos sabores. Normalmente, o teor de álcool dos saquês está na faixa de 15% a 17%.

Segundo especialistas em saquê, o perfil do gosto dessa bebida pode ser expresso por 6 elementos: impacto na boca, aroma, acidez, amargura, corpo e doçura. Muito embora o saquê apresente várias semelhanças com os vinhos, exceto taninos, as qualidades do corpo e dos aromas são suficientes para diferenciá-los. Em geral, o corpo do saquê é determinado pela grande quantidade de ácido glutâmico presente em sua composição, duas vezes (150-400 mg/L) a do vinho (100-200 mg/L). Essa diferença cria uma riqueza sensorial conhecida como sabor *umami* (YOSHIZAWA, 1999).

Quanto aos aromas, alguns são únicos para o saquê, pois nos vinhos os aromas “cereais/fungos” inexitem. Estes são devidos ao arroz, aos fungos

e ao *koji* (tipo de fungo usado na decomposição do amido de arroz em glicose) (JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION, 2011, p. 17).

Similaridades na Modernidade

Nos últimos 30 ou 40 anos, as técnicas de fabricação de saquê e soju melhoraram bastante, com o aperfeiçoamento do polimento do arroz, da introdução das tinas de fermentação de aço inoxidável e do engarrafamento da bebida em recipientes de vidro. Hoje em dia, elaboram-se líquidos finos e elegantes, que são servidos em taças nos restaurantes orientais. Curiosamente, os não orientais se acostumaram a tomar o saquê no *masu*, um copinho quadrado de madeira ou plástico, principalmente para acompanhar os pescados típicos da cozinha japonesa e os pratos mais picantes da gastronomia coreana.

A infinidade de tipos e categorias de saquê e soju revelam um potencial gastronômico que vai muito além das cozinhas coreana e japonesa. Com gás, mais encorpados, mais suaves, envelhecidos, maturados ou frutados. Cada um tem sua personalidade, que depende da água, das leveduras, do estilo do mestre de produção e do tipo de arroz.

Degustação final

O saquê pode ser considerado o principal rival do soju no mercado asiático de bebidas destiladas. Assim como seu rival, o saquê é feito exclusivamente de arroz polido para remoção de farelo. Embora nativo do Japão, o saquê atualmente vem sendo produzido em muitos lugares fora do arquipélago, como a China, Sudeste Asiático, América do Sul, América do Norte e Austrália. O saquê não é

somente uma preciosa bebida nacional, mas também um símbolo da terra do sol nascente, pois embora exista há mais de 2000 anos, ainda desempenha um papel importante na cultura e na história do Japão. O soju é a bebida mais consumida na Coreia do Sul (WHO, 2004), embora isso esteja relacionado de forma negativa aos maiores riscos de alcoolismo a que os adultos coreanos estão suscetíveis (CHUNG, 2004). Portanto, para os apreciadores do saquê e do soju, o importante é beber com moderação.

REFERÊNCIAS

- CHALER, Antônio Campins. **Saquê: a seda líquida**. Trad.: Paulo A. A. Seeman. São Paulo: Senac São Paulo, 2012, 140p.
- CHUNG, Woojin. **Type of alcoholic beverage and high-risk drinking: how risky is beer drinking in Korea? Alcohol and Alcoholism**, 2004, v. 39, n. 1, p. 39-44, 2004.
- COREIA. Ministério da Cultura, Esportes e Turismo. **Fatos sobre a Coreia**. Traduzido por: Park Won-Bock. Seul: Serviço de Cultura e Informação sobre a Coreia. 2011. 274p. Disponível em: < <http://zhengyijun.tk/download/Z8FsBgAAQBAJ-fatos-sobre-a-coreia> >. Acesso em: 30 Jun. 2022.
- EDELSTEIN, Sari. **Food, Cuisine, and Cultural Competency for Culinary, Hospitality, and Nutrition Professional**. Massachusetts, USA: Jones and Bartlett Publishers, 2011, 610p.
- FURUKAWA, Soichi. **Sake: quality characteristics, flavour chemistry and sensory analysis**. Chapter 8. In: *Alcoholic beverages: sensory evaluation and consumer research*. Cambridge, UK: Woodhead Publishing Limited, 2012.
- IN, H.-Young; LEE, Taik-Soo.; LEE, Dong-Sun et al. **Quality characteristics of soju mashes brewed by Korean traditional method**. *Korean Journal of Food Science and Technology*, v. 27, p. 134-140, 1995.
- JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION. **A Comprehensive Guide to Japanese Sake**. Tokyo, JP: Japan Sake and Shochu Makers Association, 2011, 75p.
- KIM, Hye-Ryan; JO, Sung-Jin.; LEE, Seung-Joo et al. **Physicochemical and sensory characterization of a Korean traditional rice wine prepared from different ingredients**. *Korean Journal of Food Science and Technology*, v. 40, p.551-557, 2008.
- KIM, Haeun; KANG, Jin-Eun; JEON, Hanbyol et al. **Analysis of the quality characteristics of Korean distilled soju**. *Korean Journal of Food Science and Technology*, v. 49, n. 5, p. 486-493, 2017.
- LEE, Seung-Joo; PARK, Cheon-Soo; KIM, Ho-Kyung. **Sensory Profiling of Commercial Korean Distilled Soju**. *Korean Journal of Food Science and Technology*, v. 44, n. 5, p. 648-652, 2012.
- WHO – WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Global Status Report on Alcohol 2004**: Republic of Korea, p. 1-6, 2004.
- YOSHIZAWA, Kiyoshi. **Sake: Production and Flavor**. *Food Reviews International*, v. 15, n. 1, p. 83-107, 1999.