

EXPLORANDO AS RAÍZES JOMON: CERÂMICA, ALIMENTAÇÃO E IDENTIDADE NA PRÉ-HISTÓRIA DO JAPÃO

EXPLORING THE JOMON ROOTS: CERAMICS, FOOD, AND IDENTITY IN JAPAN'S PREHISTORY

Allan Nywner Praia¹

RESUMO

Este artigo investiga a cultura do povo Jomon, um dos grupos humanos mais antigos do Japão, com foco nas inter-relações entre a cerâmica, as práticas alimentares e as características físicas dessa sociedade. O objetivo é analisar como inovações tecnológicas e adaptações ambientais moldaram a identidade cultural dos Jomon ao longo do tempo. A metodologia inclui uma revisão da literatura, utilizando fontes arqueológicas, antropológicas e históricas, com ênfase nas pesquisas de Kenneth Henshall (2017), Tae Suzuki (1997) e Tatsuo Kobayashi (2004). O referencial teórico se fundamenta na antropologia cultural, abordando práticas alimentares e a relação entre cultura e meio ambiente, destacando o conceito de resiliência cultural. Este estudo contribui para a compreensão da formação da identidade japonesa, ressaltando o legado Jomon na história do arquipélago e promovendo uma reflexão a respeito da diversidade cultural contemporânea e suas raízes históricas.

Palavras-chave: Jomon; Pré-história; Estudos Japoneses; Cultura Japonesa.

ABSTRACT

This article investigates the culture of the Jomon people, one of the oldest human groups in Japan, focusing on the interrelations between ceramics, food practices, and the physical characteristics of this society. The objective is to analyze how technological innovations and environmental adaptations shaped the cultural identity of the Jomon over time. The methodology includes a literature review, utilizing archaeological, anthropological, and historical sources, with an emphasis on the research of Kenneth Henshall (2017), Tae Suzuki (1997) and Tatsuo Kobayashi (2004). The theoretical framework is grounded in cultural anthropology, addressing food practices and the relationship between culture and environment, highlighting the concept of cultural resilience. This study contributes to the understanding of the formation of Japanese identity, emphasizing the Jomon legacy in the history of the archipelago and promoting reflection on contemporary cultural diversity and its historical roots.

Keywords: Jomon; Prehistory; Japanese Studies; Japanese Culture.

¹ Doutorando em Letras pelo Programa de Pós-graduação em Letras da Universidade Estadual do Centro-Oeste do Paraná – UNICENTRO. Membro do Grupo de pesquisa Estudos Literários: Teoria, Crítica e Ensino (EL/UNICENTRO) e do Grupo de pesquisa Estudos de Haikai: Lirismo, Haicaístas e Campo Literário (EH/UFAM). E-mail: allan.nywner@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A história do Japão antigo é marcada por uma rica tapeçaria de culturas, cada uma contribuindo de maneira singular para o desenvolvimento da civilização japonesa. Este artigo investiga as inter-relações entre a cerâmica Jomon, as práticas alimentares e as características físicas dos indivíduos, assim como suas implicações sociais e culturais no contexto do Japão pré-histórico. A cerâmica Jomon, uma das mais antigas do mundo, não representa apenas uma inovação tecnológica, mas também simboliza uma mudança fundamental nas práticas de subsistência das comunidades do arquipélago japonês.

A transição de um estilo de vida nômade para uma sociedade mais sedentária, marcada pela produção e uso de utensílios de cerâmica, possibilitou um aprimoramento nas técnicas de preparo de alimentos e uma diversificação significativa da dieta, evidenciada pelo aumento do consumo de moluscos e pela exploração de recursos marinhos.

A análise das inovações na cerâmica e sua relação com a alimentação permite compreender melhor as dinâmicas sociais e culturais que moldaram a vida dos Jomon. Além das inovações alimentares, a constituição física dos indivíduos Jomon apresenta características notáveis, resultantes de adaptações específicas ao seu modo de vida.

O período Jomon também é caracterizado pela resiliência das comunidades frente a mudanças climáticas e sociais. A adaptação à exploração de recursos terrestres e a introdução gradual do cultivo de arroz, provenientes de influências externas, ilustram a capacidade dos Jomon de integrar novas práticas à sua cultura existente. A emergência de rituais e práticas sobrenaturais durante o Jomon Final, assim como a importância dos banquetes, sugere uma sofisticação nas interações sociais e uma busca por coesão em tempos de mudança.

Finalmente, a chegada dos Yayoi, com suas inovações tecnológicas e práticas agrícolas, representa uma virada crucial na história do Japão, trazendo transformações significativas na estrutura social e econômica.

A interação entre os Jomon e os Yayoi e suas respectivas contribuições para a formação da sociedade japonesa contemporânea são temas centrais para este estudo. Assim, este artigo busca proporcionar uma compreensão das dinâmicas sociais, culturais e ambientais que moldaram a vida dos Jomon ao longo de sua história, destacando a interconexão entre cerâmica, alimentação, características físicas e transformações sociais que caracterizaram esse fascinante período da pré-história japonesa. Essa análise visa contribuir para um maior entendimento da complexidade cultural e histórica do Japão antigo, sublinhando a importância do povo Jomon na formação da identidade japonesa.

ENTRE CAÇADORES E CERAMISTAS: O PALEOLÍTICO ABRE PORTAS PARA O JOMON NO JAPÃO

A presença humana no território japonês, compreendendo intervalos superiores à 100.000 anos, é marcada, todavia, pela presença de fósseis mais recentes, como afirma Kenneth Henshall, ao declarar que “o consenso atual permite falar em 200.000 anos, aproximadamente, embora os restos fósseis humanos mais antigos tenham apenas cerca de 30.000 anos” (Henshall, 2017, p. 18).

O arquipélago japonês, embora relativamente tardio na preservação de vestígios humanos em comparação a outros locais na Ásia, exhibe claras evidências de uma ocupação contínua desde tempos pré-históricos.

Além disso, é possível que tenha havido uma ocupação ainda mais antiga, como mencionado por Tatsuo Kobayashi ao declarar que “é possível que tenha havido uma ocupação ainda mais antiga, e de fato sabemos que o continente da Ásia Oriental foi lar de formas anteriores de seres humanos, incluindo o *Homo erectus*, há mais de meio milhão de anos” (Kobayashi, 2004, p. 07, tradução nossa²).

A partir de cerca de 30.000 anos atrás, os habitantes do Paleolítico japonês começaram a produzir ferramentas de pedra com formas padronizadas, como pontas de lança, lâminas e raspadores, sugerindo uma economia baseada na caça e na coleta. Kobayashi aponta que:

Por volta de trinta mil anos atrás, os habitantes paleolíticos do arquipélago estavam fazendo ferramentas de pedra que tinham formas relativamente padronizadas (...), incluindo pontas de lança para a caça de animais, lâminas com bordas afiadas para cortar carne e outros materiais, raspadores talvez para trabalhar ossos e peles de animais, e furadores para perfurar peles (Kobayashi, 2004, p. 07-08, tradução nossa³).

Esses artefatos mostram o desenvolvimento de uma habilidade técnica significativa para a confecção de ferramentas, adequadas ao ambiente e às necessidades de sobrevivência desses grupos, que eram, essencialmente, nômades e caçadores-coletores (Henshall, 2017, p. 18).

² It is possible that there was even earlier occupation, and indeed we know that the East Asian continent was home to earlier forms of human beings, including *Homo erectus*, more than half a million years ago (Kobayashi, 2004, p. 07).

³ By about thirty thousand years ago, the Palaeolithic inhabitants of the archipelago were making stone tools which had relatively standardised shapes (...). We can recognise a series of forms in these early toolkits, including spearheads for hunting game, blades with sharp edges for cutting meat and other materials, scrapers perhaps for working bone and animal hides, and awls for piercing skins (Kobayashi, 2004, p. 07-08).

Ainda segundo Kobayashi, entre 16.000 e 15.000 anos atrás, uma inovação importante ocorreu com o surgimento dos micrólitos no Leste asiático — pequenas lâminas de pedra, muitas vezes com apenas alguns milímetros de comprimento, projetadas para serem fixadas em cabos de madeira e formar ferramentas compostas, as quais eram:

(...) muito menores do que as lâminas de faca que haviam sido feitas anteriormente, e muitas vezes tinham apenas alguns milímetros de comprimento. Esses chamados micrólitos foram projetados para serem fixados em cabos de madeira, juntamente com outros micrólitos, para formar o que os arqueólogos chamam de ferramentas de pedra compostas (Kobayashi, 2004, p. 08, tradução nossa⁴).

Este desenvolvimento reflete uma adaptação tecnológica importante no final do Paleolítico e sugere um uso mais eficiente dos recursos disponíveis.

Paralelamente a essa inovação, o Japão estava conectado ao continente asiático por meio de pontes terrestres que permitiam a migração de povos vindos do Leste e Sudeste da Ásia por volta de 30.000 anos atrás, seguidos por povos do Nordeste da Ásia, aproximadamente 14.000 anos atrás, como declara Henshall ao definir que:

Há cerca de 15.000 anos, o Japão estava ligado ao continente asiático por algumas pontes terrestres. Estas passavam para o norte pela ilha de Sacalina, para oeste por Tsushima e para o sul pelas ilhas Ryukyu. Os imigrantes chegaram em vagas, em especial no Leste e do Sudeste da Ásia, há cerca de 30.000 anos, seguidos por povos do Nordeste da Ásia, há cerca de 14.000 anos (Henshall, 2017, p. 18).

Essas interações e movimentos populacionais ajudaram a estabelecer uma cultura paleolítica que, apesar de sua complexidade e variação regional, era caracterizada por pequenos grupos nômades que ocupavam acampamentos sazonais.

Esses grupos, compostos por entre 20 e 150 indivíduos (Henshall, 2017, p. 18), viviam em estruturas temporárias, ao invés de habitações permanentes, e mantinham uma economia de subsistência focada na caça de animais de grande porte, como elefantes e bisontes, embora esses tenham se tornado escassos na última fase do período, devido ao aquecimento climático e ao aumento da pressão populacional, como declarado por Henshall:

Fundamentalmente constituído por grupos nômades, pequenos e sazonais, de caçadores-recolectores. Os caçadores procuravam não apenas javalis e veados, mas também caça grossa, como elefantes e bisontes, embora estes estivessem a tornar-se escassos na última fase do Paleolítico, devido ao aquecimento

⁴ (...) much smaller than the knife blades which had been made previously, and were often only a few millimeters in length. These so-called microliths were designed to be set in wooden hafts along with other microliths, to make what archaeologists term composite stone tools (Kobayashi, 2004, p. 08).

climático e ao aumento de capturas por uma população em crescimento (Henshall, 2017, p. 18).

Ainda segundo Henshall, além das inovações técnicas e da mobilidade dessas populações, há evidências de uma certa especialização e trocas entre os grupos paleolíticos, como a comercialização de obsidiana, uma rocha vulcânica usada para a fabricação de ferramentas, transportada a distâncias de até 150 km. Henshall postula que:

Já há 20.000 anos a obsidiana (rocha vulcânica vítrea útil para fazer ferramentas) era comercializada a uma distância de 150 km, pelo menos. Era quase certamente transportada por água, o que indica que os barcos eram utilizados desde tempos muito antigos (Henshall, 2017, p. 19).

Contudo, as informações acerca da vida costeira desses grupos são limitadas, pois “uma das maiores dificuldades é que a maior parte da linha da costa desse tempo está agora profundamente submersa. Pode ter havido muito mais atividade costeira do que os sítios terrestres remanescentes sugerem” (Henshall, 2017, p. 18).

As descobertas arqueológicas mostram que os grupos paleolíticos do Japão eram constituídos por pequenos núcleos familiares estendidos, e a expectativa de vida relativamente curta, com muitos adultos falecendo antes dos 30 anos, fazia com que a criação de crianças fosse uma responsabilidade compartilhada por toda a comunidade, como definido por Henshall, ao defender que:

Os grupos paleolíticos eram constituídos por um pequeno número de famílias extensas e compreendiam entre 20 e 150 indivíduos. As famílias extensas eram importantes para criar as crianças, uma vez que muitos pais morriam antes dos 30 anos e haviam muitas crianças órfãs a precisar de proteção dos adultos mais velhos (Henshall, 2017, p. 18).

Aparentemente, cavernas foram utilizadas como abrigos temporários, mas a preferência era por estruturas abertas, cujas características exatas permanecem desconhecidas, uma questão diferencial com relação às habitações humanas no continente asiático ou na Europa, como definido por Henshall:

As pessoas da Idade da Pedra são tidas corretamente como habitantes de cavernas. Todavia, pelo menos no caso do Japão, parece que as cavernas só raramente foram usadas como locais de ocupação permanente significativa, embora muitas delas tenham sido usadas como abrigos temporários. A preferência por locais abertos indica a utilização bastante difundida de abrigos artificiais, embora sejam desconhecidas as características destes (Henshall, 2017, p. 19).

No que diz respeito à constituição física, os humanos do Paleolítico japonês eram de baixa estatura em comparação com os padrões modernos, mas similares a outros povos paleolíticos do Leste Asiático, em que os “indivíduos do Paleolítico do Japão parecem ter tido pequena estatura, de acordo com os padrões contemporâneos, mas possuem altura semelhante à dos outros povos paleolíticos do Leste da Ásia” (Henshall, 2017, p. 19). Essa população mostrou uma capacidade de adaptação impressionante a um ambiente em constante mudança, especialmente à medida que o clima se tornava mais quente e os recursos tradicionais se tornavam mais escassos.

Um marco importante na transição entre o Paleolítico e o subsequente Período Jomon foi descoberto em 1960 na Caverna Fukui, em Kyushu. Ali, os arqueólogos Serizawa Chosuke e Kamaki Yoshimasa identificaram uma sequência de camadas culturais que incluíam ferramentas microlíticas, além de fragmentos de cerâmica, representando a transição gradual do estilo de vida paleolítico para o início da cultura Jomon. A respeito desta descoberta, Kobayashi declara que:

No verão de 1960, uma descoberta importante foi feita, lançando luz sobre o fim do Paleolítico e o início da cultura Jomon. Serizawa Chosuke e Kamaki Yoshimasa estavam realizando escavações arqueológicas na Caverna Fukui, na Prefeitura de Nagasaki, na parte ocidental de Kyushu. Eles identificaram uma série de três camadas culturais abaixo de uma camada de solo moderno, aparentemente de caráter paleolítico tardio, contendo microlitos. No entanto, o que foi de grande importância foi a descoberta, na parte superior da primeira camada cultural, de alguns fragmentos de cerâmica com o que passou a ser conhecido como decoração impressa com unhas (*tsumegatamon*), feita usando uma unha ou uma ferramenta que deixava uma impressão em forma de unha no barro. Logo abaixo, na segunda camada, eles encontraram cerâmica decorada com tiras finas de argila, posteriormente denominada cerâmica em relevo linear aplicado (*ryusenmon*). Abaixo disso, a terceira camada cultural não continha fragmentos de cerâmica, embora tenha produzido ferramentas de pedra microlíticas. Essa sequência estratigráfica de camadas culturais demonstrou pela primeira vez que havia uma continuidade direta do Paleolítico tardio até a cultura Jomon, que utilizava cerâmica, e que pelo menos algumas das pessoas responsáveis pela cultura microlítica estavam entre os primeiros a produzir cerâmica no arquipélago japonês (Kobayashi, 2004, p. 09, tradução nossa⁵).

⁵ In the summer of 1960, an important discovery was made which cast light on the end of the Palaeolithic and the beginning of the Jomon culture. Serizawa Chosuke and Kamaki Yoshimasa were undertaking archaeological excavations at Fukui Cave in Nagasaki Prefecture in the western part of Kyushu. They identified a series of three cultural layers beneath a modern layer of soil, apparently late Palaeolithic in character, containing microliths. What was of very great significance, however, was their discovery in the upper part of the first cultural layer of some fragments of pottery bearing what has come to be known as fingernail-impressed decoration (*tsumegatamon*), made using a fingernail or a tool which left a fingernailshaped impression in the clay, and just below this, in the second layer, they found some pottery decorated with thin strips of clay, subsequently termed appliqué linear relief pottery (*ryusenmon*). Below this, the

Essa continuidade sugere que, embora o Japão tenha passado por profundas transformações ambientais e culturais, algumas das inovações e práticas desenvolvidas durante o Paleolítico tardio foram a base para as sociedades mais complexas que se formariam durante o Jomon.

JOMON: A ARTE DA CERÂMICA E A EVOLUÇÃO DAS PRÁTICAS ALIMENTARES

A cerâmica desempenha um papel crucial na história do Japão, sendo um dos primeiros sinais de vida sedentária e avanços tecnológicos no preparo de alimentos. Segundo Henshall, “os vasos de cerâmica apareceram no Japão por volta de 13.000 a.C. São os mais antigos do mundo” (Henshall, 2017, p. 19). Esse desenvolvimento inicial demonstra a importância da cerâmica não apenas como utensílio cotidiano, mas também como parte essencial do progresso cultural e tecnológico das antigas sociedades que habitavam o arquipélago japonês.

Além de simbolizar a complexidade cultural desses povos, a cerâmica trouxe inovações no preparo de alimentos. Conforme Kobayashi:

a cerâmica também oferecia novas formas de preparar carne animal. A fervura preservava mais o sabor do que assar sobre pedras quentes, o método usado para cozinhar carne no Paleolítico. Além disso, era possível temperar a carne cozida em recipientes de cerâmica, o que ampliava o repertório da culinária de carne dos Jomon além do *yakiniku*, ou tiras de carne, que estavam disponíveis para seus antepassados da Idade do Gelo (Kobayashi, 2004, p. 24, tradução nossa⁶).

Essa inovação no preparo de alimentos ilustra como a cerâmica transformou a dieta e o cotidiano dessas comunidades. A cerâmica no Japão antigo também apresentava características de produção e uso bastante específicas. Kobayashi relata que:

desde o início, a cerâmica no arquipélago japonês foi usada para cozinhar. A cerâmica de Kakoinohara, na província de Kagoshima, demonstra isso muito bem. O barro foi descolorido, ficando vermelho e branco ao ser aquecido durante o cozimento, após ser queimado em uma fogueira, e os próprios potes

third cultural layer contained no pottery sherds, although it did produce microlithic stone tools. This stratigraphic sequence of cultural layers demonstrated for the first time that there was a direct continuity from the late Palaeolithic to the pottery-using Jomon, and that at least some of the people responsible for microlithic culture were among the first to make pottery in the Japanese archipelago (Kobayashi, 2004, p. 09).

⁶ Pottery also offered new ways of preparing animal meat. Boiling results in less flavour being lost than roasting over hot stones, the method used to cook meat in the Palaeolithic. In addition, it was possible to season meat cooked in pottery vessels, thus extending the repertoire of Jomon meat cuisine beyond the *yakiniku* or strips of meat available to their Ice Age forebears (Kobayashi, 2004, p. 24).

continham restos de alimentos carbonizados (Kobayashi, 2004, p. 20, tradução nossa⁷).

Esses achados reforçam a conexão íntima entre a cerâmica e o preparo de alimentos no Japão pré-histórico.

Um dos estilos mais conhecidos dessa cerâmica é o chamado Jomon (padrão de corda), característico do período Jomon, que está impresso em muitos desses vasos (Henshall, 2017, p. 20).

As técnicas utilizadas para criar essas marcas intrigaram estudiosos por muito tempo. Kobayashi explica que “acreditava-se que objetos como cordas, esteiras, materiais tricotados e tecidos, juntamente com cestos e gaiolas, eram pressionados contra o barro. Foram feitas tentativas de recriar as ferramentas usadas para fazer os diferentes tipos de impressões” (Kobayashi, 2004, p. 25, tradução nossa⁸). Essa investigação em torno das marcas de corda revela não apenas a habilidade artesanal dos povos Jomon, mas também seu profundo conhecimento dos materiais à sua disposição.

No entanto, o mistério das marcações de corda permaneceu por muito tempo e não estava presente apenas naquele período, pois, segundo Kobayashi, “a marcação por corda nem sempre está presente em todas as cerâmicas do período Jomon, e, de fato, é encontrada em alguns vasos do período subsequente, o Yayoi, o que atesta sua popularidade duradoura ao longo da pré-história japonesa” (Kobayashi, 2004, p. 25, tradução nossa⁹).

Os métodos e instrumentos usados para aplicar essas marcas suscitaram grande interesse entre os estudiosos, que buscavam recriar as ferramentas e técnicas usadas pelos artesãos antigos.

Um dos maiores avanços nessa investigação foi feito pelo arqueólogo Yamanouchi Sugao, que, em 1923, começou a coletar e analisar sistematicamente amostras de cerâmica Jomon.

Na década de 1930, ele já conseguia identificar quase todos os padrões de marcação por corda, tornando-se o principal especialista no tema de sua geração. Kobayashi declara que

⁷ From the outset, pottery in the Japanese archipelago was used for cooking. The pottery from Kakoinohara in Kagoshima Prefecture demonstrates this very well.¹⁰ The clay was discoloured, made red and white by being heated up through cooking, after being fired in a bonfire, and the pots themselves contained the remains of some carbonised foodstuffs (Kobayashi, 2004, p. 20).

⁸ It has long been believed that objects such as strings, mats, knitted and woven materials, along with basketry and cages were pressed against the clay. Attempts were made to recreate the tools used to make the various types of impressions (Kobayashi, 2004, p. 25).

⁹ Cord-marking is not always present on all wares from the Jomon period, and indeed it is found on some vessels from the subsequent Yayoi period as well, attesting to a long-lived popularity throughout Japanese prehistory (Kobayashi, 2004, p. 25).

“uma vez estabelecidas as bases para sua tipologia abrangente dos diferentes tipos de marcações por corda, Yamanouchi concluiu em 1931 que essas marcas eram feitas como ‘resultado de enrolar/rotacionar a corda e pressioná-la’” (Kobayashi, 2004, p. 26) sobre o vaso.

O insight que levou à solução desse mistério ocorreu por acaso. Kobayashi declara que, durante uma pausa em seu trabalho, Yamanouchi pegou uma pequena mola e a rolou por cima da argila de modelagem, o que resultou em linhas paralelas na superfície. Inspirado, ele testou o mesmo método com uma corda fina e torcida, e, instantaneamente, as impressões de corda, que ele pesquisava há tanto tempo, apareceram na argila diante de seus olhos (Kobayashi, 2004, p. 26).

Com isso, Yamanouchi desvendou a técnica usada pelos povos Jomon para decorar seus potes, resolvendo um dos grandes mistérios da cerâmica japonesa antiga.

UTILIZAÇÃO DA CERÂMICA NA CULINÁRIA

O povo Jomon, que se dedicava principalmente à caça, pesca e coleta, introduziu importantes avanços no processamento e no consumo de alimentos, o que refletiu diretamente em sua dieta e em sua adaptação ao ambiente.

Inicialmente, a caça desempenhava um papel central na sobrevivência dos Jomon. Segundo Henshall, "o povo Jomon caçava (...), segundo o que parece, qualquer representante da rica fauna do Japão. O cão foi o único animal domesticado durante esse período" (Henshall, 2017, p. 20).

Essa informação revela que, apesar de a caça ser uma atividade essencial, a domesticação de animais não avançou além dos cães, que provavelmente ajudavam nas atividades de caça. No entanto, a maior transformação no estilo de vida dos Jomon ocorreu com o advento da cerâmica.

Kobayashi aponta que, "começando com a fervura, o uso da cerâmica facilitou uma rápida mudança na variedade de alimentos que as pessoas podiam consumir. No entanto, esses novos alimentos não se restringiam às plantas" (Kobayashi, 2004, p. 23, tradução nossa¹⁰).

Esse desenvolvimento permitiu que o povo Jomon diversificasse sua dieta, incluindo não apenas vegetais, mas também moluscos. Kobayashi afirma ainda que "os moluscos também se tornaram uma comida muito importante no período Jomon. Não há evidências de que

¹⁰ Starting with boiling, the use of pottery facilitated a rapid change in the range of foods people could eat. These new foodstuffs were not, however, restricted to plants (Kobayashi, 2004, p. 23).

moluscos, como mariscos, fossem consumidos até o final do Paleolítico" (Kobayashi, 2004, p. 23, tradução nossa¹¹).

Isso mostra que a inclusão de moluscos na dieta representou uma mudança significativa, resultado direto do uso de potes para ferver alimentos, o que permitia que os moluscos abrissem e expusessem suas carnes.

Os sambaquis, depósitos de conchas encontrados em locais como a província de Kanagawa, ilustram essa prática, sendo uma evidência arqueológica importante desse consumo, como declara Kobayashi:

Os moluscos começaram a ser consumidos em grandes quantidades no Jomon Inicial. Ao ferver sopa em seus potes, os povos Jomon conseguiam fazer os moluscos abrirem, permitindo que comessem a carne dentro deles. Um dos mais antigos sambaquis (acúmulo de conchas) do Japão foi descoberto em Natsushima, na província de Kanagawa" (Kobayashi, 2004, p. 23, tradução nossa¹²).

A exploração dos recursos marinhos pelos Jomon, como demonstrado pelos sambaquis, foi significativa, pois "as camadas mais antigas em Natsushima continham dezoito espécies de moluscos, incluindo ostras, berbigões, amêijoas de água doce, conchas de rocha e a purpura de boca vermelha" (Kobayashi, 2004, p. 24, tradução nossa¹³).

Isso mostra que, ao longo do tempo, os Jomon ampliaram suas práticas de coleta, explorando uma variedade de espécies. Além disso, o surgimento de sambaquis, como o de Natsushima, evidencia a crescente dependência de alimentos marinhos.

Essa exploração não se limitava a ambientes costeiros: "Antes do desenvolvimento dos alimentos marinhos, as pessoas que viviam na Caverna de Kosegasawa, na província de Niigata, durante o Jomon Incipiente, já coletavam conchas de água doce" (Kobayashi, 2004, p. 24, tradução nossa¹⁴).

Isso demonstra que a dieta Jomon incluía tanto recursos de água salgada quanto de água doce, destacando sua adaptabilidade ao ambiente aquático.

¹¹ shellfish also became a very important Jomon food. There is no evidence that shellfish such as clams were eaten until the end of the Palaeolithic (Kobayashi, 2004, p. 23).

¹² Shellfish only began to be consumed in large quantities by people in the Initial Jomon. By boiling up a soup in their pots, Jomon people were able to get the shellfish to open and so eat the meat inside. One of the oldest shell middens in Japan was discovered at Natsushima in Kanagawa Prefecture (Kobayashi, 2004, p. 23).

¹³ The oldest layers at Natsushima contained eighteen species of shell including oysters, ribbed cockles, freshwater clams, rock shells and red-mouthed purpura (Kobayashi, 2004, p. 24).

¹⁴ Prior to the development of marine foodstuffs, the people living at the Kosegasawa Cave in Niigata Prefecture during the Incipient Jomon were already collecting freshwater shells (Kobayashi, 2004, p. 24).

A presença constante junto às áreas costeiras também trouxe mudanças físicas ao povo Jomon. Henshall afirma que:

o povo Jomon habitava junto à costa e preferia os recursos marinhos. Adaptou-se tão bem a este tipo de vida que os esqueletos dos Jomon, em particular os pertencentes à segunda metade deste período, mostram desenvolvimento ósseo de proteção dos ouvidos, o que sugere que mergulhavam de forma regular e com frequência (Henshall, 2017, p. 20-21).

Essa evidência física confirma a importância da coleta de recursos marinhos e indica uma prática regular de mergulho, essencial para a obtenção de alimentos do mar.

Além da exploração dos recursos marinhos, o povo Jomon desenvolveu técnicas para processar alimentos vegetais, como nozes e castanhas. De acordo com Kawashima, "existem vários itens que evidenciam o processamento de alimentos no Jomon. Dentre eles, os reservatórios de água de madeira (...) parecem estar mais relacionados ao processamento de alimentos abundantes, como nozes e bolotas" (Kawashima, 2011, p. 187, tradução nossa¹⁵). Embora as bolotas e nozes fossem uma parte importante da dieta, a forma de utilizá-las variava ao longo dos períodos Jomon.

Durante o Jomon Médio, as castanhas predominavam nos restos botânicos, enquanto no Jomon Final, a proporção de castanhas-d'água aumentou significativamente. Kawashima observa que "elas são especialmente descobertas em reservatórios de água" (Kawashima, 2011, p. 187, tradução nossa¹⁶), indicando o uso de instalações de processamento para lidar com o consumo dessas castanhas, que exigiam um preparo complexo devido à sua toxicidade. O processo de desintoxicação, que envolvia a remoção da saponina, sugere um conhecimento avançado de técnicas de processamento de alimentos, uma vez que "leva pelo menos alguns dias para desintoxicar as castanhas-d'água" (Kawashima, 2011, p. 187, tradução nossa¹⁷).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO POVO JOMON

A vida junto ao mar moldou não apenas os hábitos alimentares, mas também a constituição física dos Jomon. Uma das adaptações mais evidentes à vida costeira foi a habilidade de mergulhar regularmente em busca de alimentos. Como afirma Henshall:

¹⁵ There are several items which evidence food processing in the Jomon. Of these, wooden water reservoirs (...) seem to be most related to processing abundant food, such as nuts and acorns (Kawashima, 2011, p. 187).

¹⁶ They are uncovered especially from water reservoirs (Kawashima, 2011, p. 187).

¹⁷ It takes at least a few days to bleach horse chestnuts (Kawashima, 2011, p. 187).

"o povo Jomon habitava junto à costa e preferia os recursos marinhos. Adaptou-se tão bem a este tipo de vida que os esqueletos dos Jomon, em particular os pertencentes à segunda metade deste período, mostram desenvolvimento ósseo de proteção dos ouvidos, o que sugere que mergulhavam de forma regular e com frequência" (Henshall, 2017, p. 20-21).

Esse desenvolvimento físico reflete a importância da coleta de recursos aquáticos, como moluscos e outros alimentos marinhos, e a habilidade técnica necessária para obtê-los. A prática de mergulho era provavelmente essencial para o acesso a esses alimentos, o que contribuiu para essa adaptação anatômica específica.

Além dessas adaptações, as características físicas gerais do povo Jomon também são notáveis, nas quais "os homens Jomon tinham cerca de 157 cm e as mulheres 148" (Henshall, 2017, p. 22).

Embora de estatura relativamente baixa em comparação com os padrões atuais, os Jomon eram descritos como tendo uma "aparência muscular maciça que lhes era característica" (Henshall, 2017, p. 22). Esse porte físico provavelmente refletia o estilo de vida ativo e as exigências físicas da caça, coleta e, em particular, das atividades de mergulho e exploração do ambiente marinho.

Outro ponto interessante a respeito dos Jomon é sua conexão com os Ainu, (a nomenclatura utilizada por Henshall é Ainos), um grupo indígena do norte do Japão, principalmente na região de Hokkaido.

De acordo com Henshall, "os Jomon são muito semelhantes aos atuais Ainos de Hokkaido. Isto não surpreende, uma vez que estudos de antropólogos físicos confirmam que os Ainos são descendentes dos Jomon" (Henshall, 2017, p. 22). Essa relação genética e cultural entre os Ainu e os Jomon reforça a continuidade de um modo de vida tradicional que perdurou por milhares de anos. Os Ainos, portanto, podem ser vistos como os herdeiros diretos da herança Jomon, preservando aspectos de sua cultura e identidade.

É relevante notar que, embora os Ainos sejam considerados os descendentes diretos dos Jomon, o reconhecimento de seu estatuto como grupo indígena japonês ocorreu apenas recentemente.

Henshall explica que "os Ainos são, na realidade, os Japoneses originais (...) só em 1997 se verificou o reconhecimento oficial do verdadeiro estatuto dos Ainos como Japoneses indígenas" (Henshall, 2017, p. 23), refletindo as complexas dinâmicas históricas e culturais do Japão, onde a modernização e a assimilação cultural relegaram os Ainos a uma posição marginalizada por muito tempo.

RESILIÊNCIA JOMON: ECONOMIA MARÍTIMA, RITUALISMO E O IMPACTO DAS INVASÕES YAYOI

Cerca de 5000 anos atrás, o clima começou a esfriar novamente, e o nível do mar baixou, forçando muitas comunidades Jomon a explorar mais intensamente os recursos terrestres. Contudo, mesmo com o clima ainda em processo de resfriamento, "muitos dos Jomon regressaram à costa passados mais ou menos 1000 anos" (Henshall, 2017, p. 21), o que demonstra sua forte preferência por um estilo de vida baseado na coleta e pesca costeira.

O retorno à costa destaca a persistência de uma economia forrageadora, dependente dos recursos marinhos, que era uma característica central das populações Jomon. Nesse contexto de mudanças ambientais e culturais, a introdução do cultivo de arroz, aproximadamente 3000 anos atrás, trouxe uma nova dinâmica para a economia japonesa. Essa prática foi "provavelmente feita a partir da China, através da Coreia, onde o cultivo antecede um pouco o do Japão" (Henshall, 2017, p. 21). O arroz, entretanto, não substituiu completamente o modo de vida Jomon. Em vez disso, o cultivo foi gradualmente integrado, principalmente no norte e nordeste do Japão, onde a população estava concentrada.

A dinâmica populacional durante o período Jomon variou consideravelmente ao longo do tempo. Estima-se que, no início do período, a população fosse de cerca de 20.000 indivíduos, crescendo para aproximadamente 100.000 por volta de 5.000 a.C., e dobrando novamente por volta de 3.000 a.C., apesar do resfriamento climático (Henshall, 2017, p. 21). Contudo, ao final do período Jomon, a população voltou a cair para cerca de 100.000. A variação populacional sugere que as condições climáticas e a capacidade de explorar os recursos disponíveis influenciaram diretamente o crescimento e a retração demográfica.

Um aspecto marcante do Jomon Final foi o surgimento de atividades rituais e a crescente ênfase em práticas sobrenaturais. Como apontado por Henshall, "sobrevieram o aumento do xamanismo e do ritualismo, novas práticas de enterro, misteriosos círculos de pedra no Norte do Japão e figurinhas que parecem ter possuído significado sobrenatural" (Henshall, 2017, p. 22). A presença de artefatos rituais, como estatuetas e bastões de pedra, sugere um aumento nas atividades religiosas e cerimoniais, ligadas ao uso de espaços ritualísticos dentro dos assentamentos.

Além dos rituais, os banquetes desempenharam um papel central na vida social dos Jomon no período final. Kawashima relata que "ricos artefatos rituais e os restos de alimentos nos montes implicam um aumento nas oportunidades de consumo coletivo de alimentos, como

banquetes" (Kawashima, 2011, p. 188, tradução nossa¹⁸). Esses eventos não parecem estar diretamente relacionados ao crescimento populacional, já que não há evidências de um aumento demográfico significativo nessa fase. Em vez disso, os banquetes podem ter refletido um aspecto sociopolítico importante, com consumo coletivo de alimentos em larga escala, semelhante ao que se observou entre outras sociedades complexas de caçadores-coletores, como as tribos da Costa Noroeste da América do Norte (Kawashima, 2011, p. 190).

A importância dos rituais e banquetes também está associada à longevidade dos assentamentos, em que “os assentamentos que incluem ricos artefatos rituais tendem a ter durado mais” (Kawashima, 2011, p. 190, tradução nossa¹⁹), sugerindo que essas práticas desempenhavam um papel crucial na coesão social e na permanência das comunidades. Assim, os sítios Jomon, especialmente os de longa duração, mostram evidências crescentes de atividades ritualísticas e banquetes, o que pode ter contribuído para a estabilidade social durante os períodos de mudança.

No final do período Jomon, entre 1000 a.C. e 400 a.C., o Japão sofreu invasões dos Yayoi, um grupo que introduziu novas tecnologias e práticas culturais. Segundo Henshall, “eram mais leves, mais altos e tinham faces mais estreitas. A sua cultura incluía tecnologias como a do bronze e a do ferro e também dependia mais do arroz do que a que já existia no Japão” (Henshall, 2017, p. 23). Essa nova população trouxe consigo inovações como o uso de metais e a intensificação do cultivo de arroz, o que modificou profundamente a estrutura social e econômica do arquipélago japonês, encerrando um período de quase 14.000 anos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O povo Jomon, com sua rica herança cultural e adaptações únicas ao ambiente, representa um capítulo fundamental na história do Japão. Este artigo explorou a interconexão entre a cerâmica, as práticas alimentares e as características físicas dos Jomon, revelando como esses elementos moldaram a identidade e a vida cotidiana dessas comunidades ao longo de milênios.

A cerâmica Jomon não apenas simboliza um avanço tecnológico significativo, mas também reflete mudanças nas práticas de subsistência e na dieta, permitindo a inclusão de uma variedade maior de alimentos, como moluscos e vegetais. A utilização de recipientes de

¹⁸ Rich ritual artifacts and the remains of food in the mounds imply an increase in opportunities for mass food consumption such as feasting (Kawashima, 2011, p. 188).

¹⁹ The settlements which include rich ritual artefacts tended to have lasted longer (Kawashima, 2011, p. 190).

cerâmica para cozinhar e preservar alimentos demonstra um entendimento avançado dos recursos disponíveis e uma adaptação criativa às exigências ambientais. Essa inovação foi essencial para a transição de um estilo de vida nômade para um modo de vida mais sedentário, facilitando a formação de comunidades complexas e socialmente coesas.

A conexão com os Ainu, como descendentes diretos dos Jomon, enfatiza a continuidade cultural e a resiliência dessas populações frente às mudanças sociais e ambientais, destacando a importância de preservar e reconhecer suas identidades culturais. A resiliência do povo Jomon em face de mudanças climáticas e a introdução gradual de novas práticas, como o cultivo de arroz, demonstram sua capacidade de adaptação e inovação. Além disso, a emergência de rituais e banquetes, associados a um aumento nas interações sociais, sugere uma sofisticação nas práticas culturais e sociais que perduraram ao longo do tempo.

Por fim, a chegada dos Yayoi e as transformações que ela trouxe à sociedade japonesa encerraram um longo período de desenvolvimento Jomon, marcando o início de uma nova era. A interação entre os Jomon e os Yayoi exemplifica as complexas dinâmicas culturais que moldaram o Japão, destacando a importância de compreender esses processos para uma apreciação mais ampla da formação da identidade japonesa contemporânea.

Este estudo pretende contribuir para a compreensão da riqueza cultural e histórica do povo Jomon, ressaltando seu papel crucial na formação das bases da civilização japonesa. A pesquisa concernente a essa sociedade antiga não apenas enriquece nosso entendimento acerca do passado, mas também nos convida a refletir a respeito as identidades culturais que perduram até os dias de hoje. A preservação do legado Jomon e o reconhecimento de sua importância na história do Japão são fundamentais para uma apreciação mais profunda da diversidade cultural e das raízes históricas do arquipélago.

REFERENCIAL TEÓRICO

KAWASHIMA, Takamune. Mounds and rituals in the Jomon Period. **Documenta Praehistorica**. n. 37. p. 185-192. Ljubljana: University of Ljubljana, 2011.

KOBAYASHI, Tatsuo. **Jomon Reflections: Forager life and culture in the prehistoric Japanese archipelago**. Oxford: Oxbow Books, 2004.

SUZUKI, Tae. Revendo alguns dados da história do Japão. **Estudos Japoneses**. n. 17, p. 167-176. São Paulo: USP, 1997.