CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

PARECER N° DA COMISSÃO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES SOBRE O PROJETO DE LEI 443/2022.

O presente projeto de lei, de autoria do nobre vereador Aurélio Nomura, altera a Lei nº 14.485, de 19 de julho de 2007, para incluir no Calendário de Eventos da Cidade de São Paulo o Dia do Kimchi e dá outras providências.

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa exarou parecer pela **legalidade.**

No que respeita ao projeto em análise, esta Comissão considera que se trata de importante contribuição, sob vários aspectos, para a integração cultural dos povos e a vida paulistana em seu sentido mais amplo. Como é amplamente sabido, o Kimchi é uma iguaria típica da região das atuais Coréia do Sul e do Norte. Segundo estudos acadêmicos, a história do kimchi remonta a mais de três mil anos, quando a agricultura era a base de sustentação da sociedade coreana antiga. Nesse contexto, o cultivo da pimenta vermelha coreana (chamada de gochu) adquiriu grande proeminência em decorrência das condições climáticas da região, o que levou a uma abundância que favoreceu a aplicação variada dos usos culinários e medicinais para daquele vegetal. Documentos arqueológicos indicam que foi no período denominado de “Três Reinos” (37 a.C. – 668 d.C.) que se difundiu de modo bastante acentuado entre a população a prática cotidiana de fermentação do pó/flocos de pimenta vermelha coreana gochugaru (ver figura abaixo).

Diante dos longos invernos, os agricultores da época desenvolveram um método de armazenamento que envolvia primeiramente a fermentação da pimenta, estimulando o crescimento de microorganismos naturais – bactérias benéficas, como as bactérias do ácido lático – que estão presentes nas matérias-primas do Kimchi (repolho, pimenta vermelha, especiarias, etc). Graças a esse procedimento foi possível garantir a conservação dos vegetais por muito tempo, com sabor e uma colaração de características peculiares. A partir daí a iguaria foi se consolidando e se tornando uma referência nacional.

Matéria RELCOM 84/2023. Documento assinado digitalmente por JORGE WILSON GONCALVES DE MATTOS JUNIOR em 28/02/2023 e juntado ao PL 443/2022 por Edir Sales. Sua validade pode ser conferida em https://splegisconsulta.saopaulo.sp.leg.br/Home/AbrirDocumento?pID=435038.

CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

Atualmente a forma mais comum de preparo do Kimchi é tendo como base a acelga, que recebe a pimenta em pó, a cebolinha, o alho ou o gengibre, no entanto, alguns levantamentos recentes apontam para a existência de aproximadamente 200 tipos de Kimchi, sendo que cada região procurou elaborar uma modalidade própria de preparo, com conteúdos originais, mas sempre seguindo o princípio fermentativo milenar. A imagem abaixo mostra os recepientes especiais utilizados para acondicionamento e a fermentação do kimchi.

Conhecidos como *hangari* ou *onggi,* tais recepientes são referendados como artefatos de origem divina, sendo guardados em templos e outras dependências sagradas. É muito comum esses recipientes serem encontrados nas casas coreanas, sendo que ocupam um lugar privilegiado bem próximo das cozinhas.

A importância cultural do kimchi tem tamanha grandeza que a Unesco, em 2013, reconheceu a prática de feitura e de consumo como um patrimônio imaterial da humanidade. Na Coréia do Sul o dia de celebração do Kimchi é 22 de novembro. O prato é produzido em quantidades especialmente grandes durante novembro e dezembro. É quando o kimjang (cura do kimchi) ocorre, antecedendo o início do inverno. A apresentação mais frequente do Kimchi, na sua feição coreana tradicional, é a que se verifica abaixo.

Matéria RELCOM 84/2023. Documento assinado digitalmente por JORGE WILSON GONCALVES DE MATTOS JUNIOR em 28/02/2023 e juntado ao PL 443/2022 por Edir Sales. Sua validade pode ser conferida em https://splegisconsulta.saopaulo.sp.leg.br/Home/AbrirDocumento?pID=435038.

CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

Disposta numa tigela, geralmente de louça ou cerâmica, a iguaria se apresenta como um componenete alimentar que pode acompanhar outros pratos ou simplesmente ser ingerida enquanto se consome bebidas alcoólicas. E é interessante perceber que outras possibilidades de preparo, com ingredientes novos, foram sendo criadas à medida que o processo migratório coreano se irradiou para o mundo. No caso do Brasil, de acordo com as pesquisas do Laboratório de Estudos Urbanos da Unicamp, o grande fluxo migratório coreano ocorreu entre 1963 e 1974, sendo que o principal destino de fixação foi a cidade de São Paulo.

Por tudo que foi dito, percebe-se que o kimchi é muito mais do que um alimento. Sua presença cultural é relevante e, com a forte presença dos imigrantes coreanos em São Paulo, acabou entrando não apenas no paladar da população paulistana, mas no seu imaginário. É mais um caso exemplar de como um determinado fato ou elemento próprio de uma cultura estrangeira acaba por se tornar um campo de intersecção de sociabilidades.

Pelo exposto, a Comissão de Educação, Cultura e Esportes, no âmbito de sua competência, entende que a propositura é meritória e deve prosperar. Sendo assim, **favorável é o parecer.**

Sala da Comissão de Educação, Cultura e Esportes, em

Matéria RELCOM 84/2023. Documento assinado digitalmente por JORGE WILSON GONCALVES DE MATTOS JUNIOR em 28/02/2023 e juntado ao PL 443/2022 por Edir Sales. Sua validade pode ser conferida em https://splegisconsulta.saopaulo.sp.leg.br/Home/AbrirDocumento?pID=435038.