

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS TECNOLÓGICAS
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO

LUIZA BARBOSA CASTRO NETA

**PROPOSTA DE UM ANTEPROJETO DE
ARQUITETURA PARA UM RESTAURANTE
JAPONÊS EM SÃO LUÍS – MA**

SÃO LUÍS
2006

LUIZA BARBOSA CASTRO NETA

**PROPOSTA DE UM ANTEPROJETO DE
ARQUITETURA PARA UM RESTAURANTE
JAPONÊS EM SÃO LUÍS - MA**

Trabalho final de graduação
apresentado ao curso de Arquitetura e
Urbanismo da Universidade Estadual
do Maranhão como parte dos
requisitos para obtenção do título de
Arquiteta Urbanista.

ORIENTADORA: PROF^a. Ms. THAÍS ZENKNER
CO-ORIENTADORA: PROF^a. ANDRÉA DUAILIBE

SÃO LUÍS
2006

Castro Neta, Luiza Barbosa

Proposta de um anteprojeto de arquitetura para um restaurante japonês em São Luís – MA/Luiza Barbosa Castro Neta.- São Luís, 2006.

65fls.

Monografia (Graduação em Arquitetura) - Universidade Estadual do Maranhão, 2006.

1. Restaurante Japonês - Projeto Arquitetônico - Proposta de um anteprojeto de arquitetura para um restaurante japonês em São Luís – MA. I. Título

LUIZA BARBOSA CASTRO NETA

PROPOSTA DE UM ANTEPROJETO DE ARQUITETURA PARA
UM RESTAURANTE JAPONÊS EM SÃO LUÍS - MA

Trabalho final de graduação
apresentado ao curso de Arquitetura e
Urbanismo da Universidade Estadual
do Maranhão como parte dos
requisitos para obtenção do título de
Arquiteta Urbanista.

Aprovado em ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Ms. Thaís Trovão dos Santos Zenkner (Orientadora)
Mestre em Desenvolvimento Urbano UFPE

2º Examinador

3º Examinador

Suplente

Dedico primeiramente ao nosso

Deus Poderoso

A minha mãe e ao meu

padrasto (Sandra e Jonas)

Aos meus irmãos (Lissandra e

Jhonatha)

Ao meu noivo (Isaías)

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus, que está sempre ao nosso lado e não nos esquece e nunca nos esquecerá.

À mestra e orientadora Thaís Trovão dos Santos Zenkner, pelo apoio, dedicação, atenção, disposição e paciência para o desenvolvimento deste projeto.

Aos amigos de faculdade e trabalho, que sempre estiveram me apoiando e me estimulando para a conclusão deste.

Aos meus avós, Luiza (*in memorian*) e Raimundo Nonato (*in memorian*), que me ajudaram desde pequena e contribuíram para tudo o que sou.

À Prof^a. Andréa Duailibe pelo acompanhamento para a conclusão deste trabalho.

Ao especialista em Cozinha Industrial, Marcelo Rezende, por seus esclarecimentos.

A todos aqueles que direta ou indiretamente contribuíram para a realização deste trabalho.

Por fim, agradeço àqueles que, não apenas com apoio e disposição, mas por tudo que representam para mim (minha mãe Sandra e meu padrasto Jonas, meus irmãos Lissandra e Jhonatha, e meu noivo Isaías), pelo incentivo, carinho, disposição, palavras de encorajamento e conforto tornando-se um conjunto formador do meu alicerce para a realização e sucesso deste trabalho, a prova disto tudo está aqui.

Muito Obrigada a todos.

Resumo

Este trabalho propõe um anteprojeto de arquitetura para um restaurante japonês em São Luis-MA, com intuito de despertar interesse por esta cultura que é pouco explorada neste Estado. O restaurante proposto está localizado na Travessa 01, Quadra 24, lote 25 e 26 na Ponta d'Areia. Para realização desse trabalho, foram feitas pesquisas sobre o Japão, em especial sua arquitetura e culinária além de alguns estudos comparativos entre restaurantes japoneses localizados em São Luís-MA e São Paulo-SP.

PALAVRAS-CHAVES: Restaurante Japonês, Projeto Arquitetônico, Proposta de um anteprojeto de arquitetura para um restaurante japonês em São Luís – MA

Abstract

This work considers a first draft of architecture for a Japanese restaurant in Is Luis-ME, with intention of awaking interest for this culture that little is explored in this State. The considered restaurant is located in Crosspiece 01, It squares 24, lot 25 and 26 in the sand Tip. For accomplishment of that work, they were made researches on Japan, especially your architecture and cookery besides some comparative studies among located Japanese restaurants in São Luís-MA and São Paulo-SP.

WORD-KEYS: Japanese restaurant, Project Architectural, Proposal of a first draft of architecture for a Japanese restaurant in São Luís - MA

LISTA DE FIGURAS

Figura 01	Mapa do Japão	13
Figura 02	Planta baixa de um Santuário Shinto	18
Figura 03	Templo Heian (santuário shinto) - Kyoto, Japão	18
Figura 04	Templo Budista Todai-Ji - Japão	19
Figura 05	Casa de Chá – Japão (Arquitetura Japonesa)	20
Figura 06	Pai-Louis - Tokyo	21
Figura 07	Pagode Japonês no Epcot do Parque de Walt Disney	21
Figura 08	Pagode Kiyomizu-dera - Kyoto, Japão	22
Figura 09	O templo Heian Jingu (1895) – Kyoto, Japão	24
Figura 10	Templo Itsukushima - Hiroshima-ken, Japão	24
Figura 11	Fachada do Sushi Viés - São Paulo, SP	43
Figura 12	Corredor incorporado ao salão de refeições do Sushi Viés - São Paulo, SP	44
Figura 13	Salão com o sushibar ao centro do Sushi Viés - São Paulo, SP	44
Figura 14	Sala de tatames: detalhe dos biombos separando os espaços - São Paulo, SP	45
Figura 15	Pavimento superior com destaque para o jardim japonês do Sushi Viés - São Paulo, SP	45
Figura 16	Entrada do banheiro do Sushi Viés - São Paulo, SP	45
Figura 17	Escada do Sushi Viés - São Paulo, SP	46
Figura 18	Vista do mezanino para o salão do Kosushi - São Paulo, SP	48
Figura 19	Área para refeição do Kosushi - São Paulo, SP	48
Figura 20	Vista do mezanino para o salão: evidencia o forro, as luminárias e a cascata do Kosushi - São Paulo, SP	49
Figura 21	Salão de refeição: contraste entre banquetas pretas e	

	cadeiras em acrílico laranja do Kosushi - São Paulo, SP	49
Figura 22	Vista do bar e do mezanino do Kosushi - São Paulo, SP	49

LISTA DE FOTOS

Foto 01	Vista do Pai-Louis - Kitaro, Ponta D'areia	31
Foto 02	Entrada Principal - Kitaro, Ponta D'areia	31
Foto 03	Jardim Externo - Kitaro, Ponta D'areia	31
Foto 04	Salão para refeição (mesas altas) - Kitaro, Ponta D'areia	32
Foto 05	Salão para refeição (mesas altas) - Kitaro, Ponta D'areia	32
Foto 06	Área de mesas tatame - Kitaro, Ponta D'areia	32
Foto 07	Área de mesas tatame - Kitaro, Ponta D'areia	33
Foto 08	Sushibar - Kitaro, Ponta D'areia	33
Foto 09	Jardim externo - Kitaro, Lagoa da Jansen	34
Foto 10	Jardim externo - Kitaro, Lagoa da Jansen	35
Foto 11	Fachada - Kitaro, Lagoa da Jansen	35
Foto 12	Luminária e Telhado - Kitaro, Lagoa da Jansen	35
Foto 13	Área interna para refeição - Kitaro, Lagoa da Jansen	36
Foto 14	Área externa para refeição - Kitaro, Lagoa da Jansen	36
Foto 15	Mesa e cadeira de madeira - Kitaro, Lagoa da Jansen	36
Foto 16	Palco para música ao vivo – Kitaro, Lagoa da Jansen	37
Foto 17	Bar - Kitaro, Lagoa da Jansen	37
Foto 18	Iluminação do Sushibar - Kioto, Lagoa da Jansen	38
Foto 19	Balcão do Sushibar - Kioto, Lagoa da Jansen	39
Foto 20	Sushibar - Kioto, Lagoa da Jansen	39
Foto 21	Balcão com louças e talheres - Kioto, Lagoa da Jansen	39
Foto 22	Guarda-chuvas de papel - Kioto, Lagoa da Jansen	40
Foto 23	Guarda-chuvas de papel - Kioto, Lagoa da Jansen	40
Foto 24	Leques decorativos de papel - Kioto, Lagoa da Jansen	40

Foto 25	Mesa para refeição - Kioto, Lagoa da Jansen	41
Foto 26	Funcionários - Kioto, Lagoa da Jansen	41
Foto 27	Foto satélite do terreno e seu entorno - São Luís, MA	53
Foto 28	Vista Norte-Sul do terreno	53
Foto 29	Vista Leste-Sul do terreno	53
Foto 30	Vista Leste-Oeste do terreno	54
Foto 31	Vista Norte-Sul do terreno	54
Foto 32	Vista Sul-Oeste do terreno	54
Foto 33	Vista Leste-Oeste do terreno	55

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	O JAPÃO	12
	2.1 Arquitetura Japonesa	15
	2.2 Culinária Japonesa	26
3	ANÁLISE COMPARATIVA	29
	3.1 Kitaro em São Luís - MA (Ponta D'areia).	29
	3.2 Kitaro em São Luís	33
	3.3 Kioto em São Luís	37
	3.4 Sushi Viés em São Paulo	42
	3.5 Kosushi em São Paulo	46
4	MÉTODOS E PROCEDIMENTOS	50
5	ANTEPROJETO	52
	5.1 Análise do terreno	52
	5.2 Programa de necessidades	55
	5.3 Memorial descritivo	58
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	60
	REFERÊNCIAS	61
	ANEXOS	

1 INTRODUÇÃO

A arquitetura como atividade humana existe desde que o homem passou a se abrigar das intempéries. Considera-se a arquitetura como uma das belas artes, juntamente com a escultura, pintura, música e teatro (COLIN, 2000). Ela é antes de mais nada construção, mas para ser considerada arte, além dos requisitos técnicos, como a solidez estrutural, a qualidade de materiais e adequação dos espaços aos usos, o edifício deve nos levar também a contemplação.

O extremo oriente, que segundo Benévolo (2001) compreende a Índia, China, Indochina e ilhas próximas, tem métodos de construção que foram experimentados e testados ao longo de centenas de anos e sem influências externas. Os projetos dos edifícios, em especial os japoneses, tornaram-se altamente ritualizados e deu-se muita significação às cores e ao uso da madeira. É uma civilização influenciada pela religião e que possui regras urbanísticas e de construção muito específicas.

O Japão utiliza os modelos chineses como características originais, suas construções imersas na natureza nos proporcionam uma arquitetura nova e contemplativa. A arquitetura japonesa tem estilo diferenciado, porém não somente neste ponto, há fatores interessantes a serem explorados, como sua cultura, culinária, dança, modo de vestir, costumes, crenças e modo de vida.

Desenvolver um anteprojeto arquitetônico de um restaurante japonês em São Luís - MA se justifica devido à necessidade diversificada de restaurantes para atender a uma clientela ludovicense exigente e a uma crescente demanda turística. A idéia leva a uma valorização animadora do turismo na cidade, abrindo portas para a descoberta não só de um modelo arquitetônico diferente ao do maranhense, mas à influência que este modo de vida pode vir a causar ao público.

Atualmente o governo do estado do Maranhão está desenvolvendo trabalhos para atrair turistas internacionais, sem esquecer o turismo nacional que neste ano bateu todos os recordes de fluxo em São Luís. A proposta de construção de um restaurante japonês em São Luís será mais um ponto fundamental para atração de turistas mostrando as diversidades de culturas em nosso Estado.

Para elaboração do anteprojeto do restaurante japonês que será implantado na Travessa 01, Quadra 24, Lote 25 e 26, Ponta D'areia, foi realizada uma pesquisa sobre o Japão, tendo como foco principal sua culinária. Foram analisados alguns projetos de restaurantes japoneses, sendo 03 (três) em São Luís, os quais foram visitados e 02 (dois) em São Paulo, dos quais tivemos acesso a informações via internet.

Os restaurantes japoneses analisados contribuíram para que fosse criado um programa de necessidades que estabelece o dimensionamento dos espaços e suas determinadas funções. O anteprojeto foi desenvolvido de acordo com o plano diretor da cidade de São Luís, estabelecendo regras e limites para atenderem melhor ao público.

A beleza arquitetônica japonesa não está somente na fachada, nas estruturas e nos telhados, mas também nas cores vibrantes e estimulantes, no seu conjunto de componentes decorativos que proporcionam o algo a mais do seu estilo e despertando ainda mais a curiosidade do público.

2 O JAPÃO

Esse país do Extremo Oriente, é formado por um arquipélago, e situa-se na costa leste da Ásia, inteiramente dentro da zona temperada. Sua área territorial é de 377.815 km², e a densidade média da população é de aproximadamente 328

hab./km², esse dado se faz mais impressionante quando se sabe que mais de 70% da superfície do país é constituída de montanhas inabitáveis. O país compreende as quatro grandes ilhas de Honshu, Shikoku, Kyushu e Hokkaido, além de mais de três mil ilhas menores nas adjacências, localizadas entre o Mar de Okhotsk a norte, o Oceano Pacífico a leste, o Mar da China Oriental ao sul e o Mar do Japão a oeste.

Através do Mar do Japão e do Mar de Okhotsk, contacta-se com a Rússia. O Estreito da Coreia, a sudoeste, fornece ligação à Coreia do Sul, e na extremidade sul das ilhas Ryukyu (Okinawa) aproxima-se de Taiwan. Sua população, estimada em julho de 2003, era da ordem de 127.214.499 habitantes (WIKIPÉDIA - a enciclopédia livre 2006). A capital do Japão é Tóquio onde há a maior concentração urbana do mundo.



Figura 01: Mapa do Japão

O comprido e estreito arquipélago japonês compreende cerca de 22° de latitude desde o extremo norte, Hokkaido, até as ilhas Ryukyu, no sul. Esta extensão em latitude corresponde à que existe entre o norte da Itália e o sul do Egito. Entre as características do clima, as mais importantes são as flutuações da temperatura ao longo do ano, a mudança nítida de estação e chuvas abundantes. Devido ao comprimento do arquipélago e à sua complexa estrutura do solo, as estações variam de acordo com a região. O norte tem verões quentes e longos, invernos rigorosos e com muita neve. No centro do arquipélago há calor, verões úmidos e invernos frios e curtos. O sudoeste do Japão tem verões longos, quentes e úmidos e invernos temperados. Okinawa e as ilhas Ryukyu gozam de um clima subtropical (WIKIPÉDIA - a enciclopédia livre 2006).

O clima do país é regulado por uma complexa interação do Pacífico, de massas de ar continental e de deslocações frontais, o que provoca freqüentes alterações no tempo, dependendo da estação. O inverno, rigorosíssimo ao norte do território, é acompanhado de nevascas violentas; porém, nas regiões sulinas, é mais suave e, muitas vezes, agradável, com os dias de sol a brilhar.

As condições climáticas são, em parte, favoráveis, mas, por outro lado, o povo vem sofrendo periodicamente os castigos do sol abrasador, das chuvas excessivas, dos rígidos invernos, dos impiedosos tufões e de outros fenômenos da natureza, que deixam a marcas sobre o País do Sol Nascente. Todavia, essas condições climáticas não deixaram de oferecer também as suas vantagens: as transformações das paisagens pitorescas, de acordo com a mudança das estações.

Esta beleza natural criou, no íntimo dos japoneses, a admiração, o amor, o bom gosto e a inspiração para com a arte em geral e em especial pelo paisagismo.

Segundo Sato (1996), o Japão é um país de uma grande diversidade de costumes, exemplos disso são as artes maciais de defesa pessoal, culinária, roupas, dentro outras. A cultura japonesa tornou-se motivo de curiosidade e fascínio. Os Templos e cerejeiras em flor, aos poucos foram dando lugar a uma imagem mais atual, porém não menos curiosa, de um Japão voltado à reconstrução do pós-guerra, cada vez mais ocidentalizado em forma, mas revelando aspectos tão antigos quanto os das imagens tradicionais.

Os filmes de qualidade discutível com monstros gigantes destruindo Tóquio, que trazem para o Ocidente mostram uma curiosa amostra do que é popular nas salas do outro lado do mundo. A estética dos olhos grandes e cabelos espetados foram se tornando familiar, e passou a ser sinônimo de estética japonesa, embora esse visual em nada corresponda à realidade física dos orientais. O hábito de comer bolinhos de arroz com palitinhos, usar uniformes escolares parecendo roupas de marinheiro, ver placas e letreiros escritos em japonês, aparecem todos os dias na TV, diante de crianças e adultos que passam a conhecer um pouco mais um povo com tradições e hábitos diferentes (SATO, 1996).

Como percebemos, a cultura japonesa é bem rica, vai do modo de vestir ao modo de vida, que inclui hábitos e costumes, modo este que é diverso ao do ocidente, especialmente ao do brasileiro, o que desperta nossa curiosidade na vontade de saber mais sobre esse país.

2.1 Arquitetura japonesa

A arquitetura japonesa chegou às ilhas vindas da China através da Coreia. Embora a arquitetura chinesa tenham suas origens por volta de 1000 a.C, foi

a arquitetura japonesa que exerceu maior influência na cultura oriental.

Embora o vínculo permanente entre os países China e o Japão tivessem determinado a influência do primeiro sobre o segundo, desde os séculos V e VI até o XIX, em todas as disciplinas artísticas, com o tempo os artistas japoneses forjaram sua própria imagem, naturalista e distanciada do simbolismo chinês.

O Japão recebeu o budismo das mãos dos chineses durante o período Nara (645-784). Difundiram-se assim os primeiros templos chineses, os pagodes, inspirados nas stupas hindus que seriam, posteriormente, a origem de toda arquitetura monumental chinesa e japonesa.

No Japão, persistiu-se na tradição arquitetônica chinesa para os templos budistas, o que não ocorreu com a arquitetura profana. Os materiais utilizados são os que o entorno natural oferece, no geral madeira e argila, e em alguns casos também o cobre.

De acordo com Wikipédia – a enciclopédia livre (2006), a história japonesa pode ser dividida em alguns períodos. O primeiro período (551), é chamado de idade pré-histórica. Estende-se da fundação da nação Japonesa até 30º ano do imperador Kimmei (~ 551 d.C.), quando ocorreu a chegada do budismo no Continente. O estilo de arquitetura deste período reflete as características do templo. Nestes remotos dias, não havia distinção do estilo construtivo das edificações dos santuários, palácios e habitações das comunidades.

O segundo período começou com a entrada do budismo no Japão e terminou em 1867. O estilo da arquitetura e outras artes são conhecidos como continental ou estilo budista. Mas este período se estende por um tempo muito longo para identificarmos um único estilo consistente de arquitetura, sendo, portanto, subdividido em 7 períodos: Período Asuka, Período Nara, Período Heian, Período Kamakura, Período Muromachi, Período Momoyama e Período Edo.

O terceiro período inicia a partir de 1868, o primeiro ano da era Meiji (1868 - 1912), as construções do estilo ocidental começaram a ser erguidas no Japão por arquitetos não só japoneses, mas também por estrangeiros. Assim, a arquitetura no Japão deixou de ser apenas oriental e assumiu moldes internacionais. As mudanças de estilo coincidiram com as mudanças nas condições sociais e políticas, porém, as transições não apresentaram nuances bem definidas, de modo que o desenvolvimento da classificação cronológica da arquitetura está apto a diferenciar.

A mais importante e fundamental característica da arquitetura japonesa está baseada no uso adequado de vários tipos de madeira, o que gera diversos estudos e apreciação sobre as técnicas construtivas e a expressão artística. O termo arquitetura japonesa refere-se, geralmente, àquelas estruturas de madeira tradicionais que atravessam os séculos, em oposição à arquitetura europeia representada por aqueles edifícios que representam a fase de grande crescimento do Japão, inclusive aqueles que surgiram no início da Era Meiji até os dias de hoje. Podemos classificar essas edificações como: Santuários Shinto, Templos Budistas, Habitações antigas, Palácios, Castelos, Salas de chá, Pai-Louis e Pagodes.

A partir de pesquisas realizadas vimos que Shinto era a religião tradicional do Japão antes da propagação do budismo no século VI e pode ser considerado o símbolo arquitetônico da antiga cultura japonesa. Essa edificação é dedicada ao Xintoísmo, uma religião que, tendo se originada da natureza e baseada acima de tudo numa fundação firme, têm prevalecido desde os tempos antigos e dominado a vida espiritual japonesa. Mesmo quando o Budismo e o Confucionismo foram introduzidos no Japão, o Xintoísmo se harmonizou com eles e permaneceu bem preservado. Muitos santuários têm sido preservados sem modificar suas formas originais através dos tempos.

Possui em sua arquitetura uma escada que permite o acesso à porta central, única abertura para o revestimento de placas. Ela permite chegar ao santuário, assim como a sacada que o cerca. As colunas suportam a cobertura.

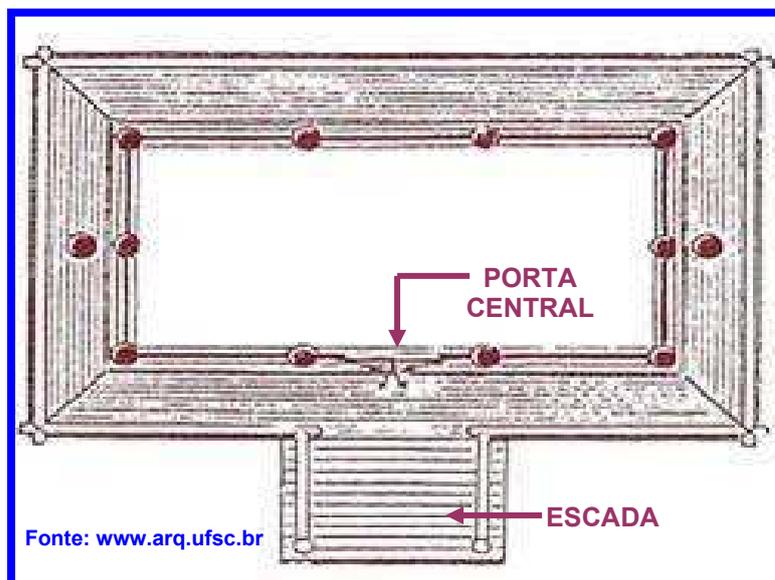


Figura 02: Planta baixa de um santuário Shinto.

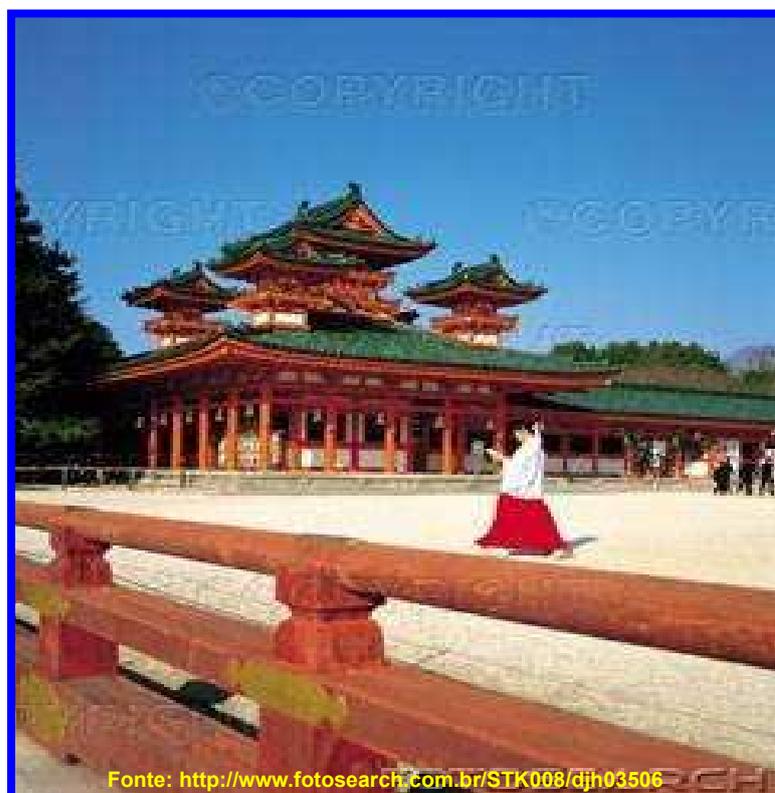


Figura 03: Templo Heian (santuário shinto) - Kyoto, Japão

Outras identificações originais do Japão são os templos Budistas. A exemplo, existe o templo de Todai-ji que é a maior construção em madeira do mundo, porém representa apenas dois terços do original. Este grande templo foi construído em 745 pelo imperador Shomu. O imperador pretendia livrar seu império das epidemias que o assolavam e ao mesmo tempo pretendia dar base ao poder imperial. Foram necessários 15 anos para completar a construção.



Figura 04: Templo Budista Todai-Ji - Japão

Outra edificação que destacamos são as casas de chá, nelas o pavilhão de chá é um mundo em miniatura, onde os materiais usados são os oferecidos pela natureza que a circunda, tendo antes sido adaptados às necessidades do homem, de maneira a dar ênfase às qualidades próprias desses materiais. Importa ao japonês descobrir nova vida nestes materiais que usa, disso tirando partido em suas criações artísticas, e isto se explica porque se vê mais atraído pela madeira ao natural, mostrando toda a riqueza de seus veios e nós, do que pela madeira pintada.

A entrada principal para a sala do chá é bem mais baixa do que qualquer outra porta. Ela tem o intuito de fazer com que todos aqueles que vão desfrutar da

cerimônia do chá tenham que se curvar, deixando simbolicamente para trás, toda a arrogância, as idéias pré-concebidas, etc., entrando assim para a cerimônia do chá com humildade, para vivenciar totalmente o momento presente.



FONTE: www.arq.ufsc.br

Figura 05: Casa de Chá – Japão (Arquitetura Japonesa)

Outro elemento típico da arquitetura japonesa é o Pai - Louis, é um elemento principal e uma das formas mais precoces da arquitetura de santuários Shinto. Trata-se de uma estrutura composta por colunas ou pilares, habitualmente fixos diretamente a terra e que sustentam duas vigas. Essa disposição favorece simbolicamente a passagem das preces segundo a tradição oriental.



Figura 06: Pai-Louis - Tokyo

Por fim destacamos os Pagodes, que é o nome dado às torres aparentemente sobrepostas com múltiplas beiradas, comuns na China, no Japão, nas Coréias, no Nepal, e em outras partes da Ásia. Muitos dos pagodes foram construídos para fins religiosos, geralmente budistas, por isso localizavam-se dentro ou próximo a templos.

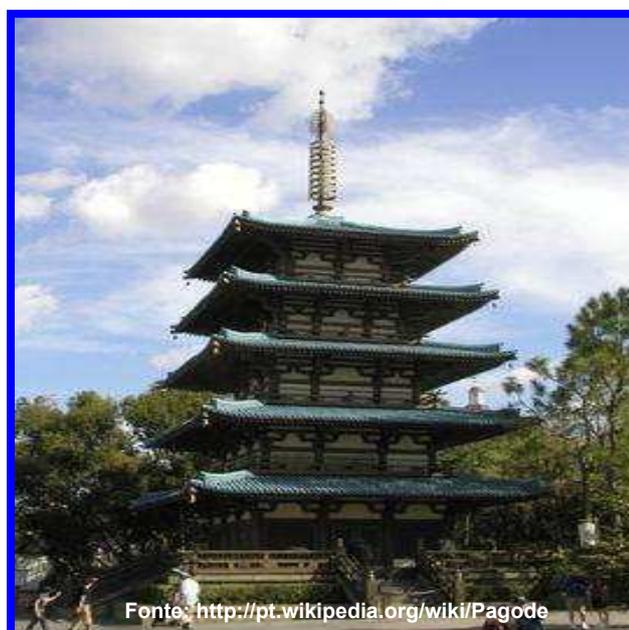


Figura 07: Pagode Japonês no Epcot do Parque de Walt Disney

Acredita-se que o desenho original dos pagodes nasceu entre os Newar do Vale de Catmandu, no Nepal. A partir de então, a estrutura arquitetônica espalhou-se pela Ásia, adquirindo diversas formas à medida que detalhes específicos de cada região iam sendo incorporados ao modelo original. Apesar de muitos dos pagodes terem sido construídos com propósitos religiosos, eles podem também ser usados para embelezar vistas, para supervisão militar ou para ajudar na navegação de navios.

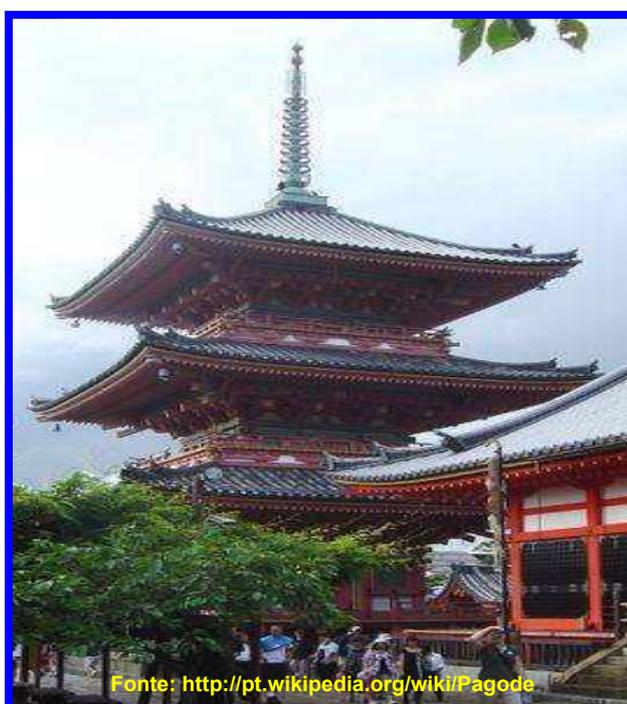


FIGURA 08: Pagode Kiyomizu-dera - Kyoto, Japão

Como foi visto anteriormente, nas construções japonesas, o material mais empregado era a madeira. Isto constitui em um contraste em relação à arquitetura européia (Grécia e Roma), que embora no início também tenham utilizado a madeira, passaram a utilizar a pedra e o tijolo como material das suas principais edificações. Hoje, nas construções de pedras e tijolos, a estrutura principal deve ser necessariamente baseada na ligação ou sistema de arcos. Nas construções em madeira, como na arquitetura japonesa, ao contrário das construções européias, a

coluna é o suporte principal, e os espaços das paredes não são tão importantes quanto os membros estruturais. As paredes são usadas apenas como divisórias.

Nos tempos antigos, as terras no Japão eram repletas quase que na totalidade de florestas. No entanto, nos dias de hoje elas diminuíram consideravelmente, mas ainda tem ricas florestas devido ao seu clima. As chuvas de outono são abundantes e as condições do solo são bem aceitas pela vegetação. São várias espécies de madeiras de excelente qualidade, tais como Kínoki, Sawara, Tsuga, Sugi, Matsu, e Keyakí. Dessa forma é fácil de se perceber a razão pela qual a madeira foi amplamente empregada nas construções do Japão, desde os tempos antigos. O Japão, é claro, tem seus suprimentos de pedras, mas não tão grandes como os de madeira natural. As construções em madeira sempre tiveram preferência do povo japonês.

A cor, assim como a forma, também é uma importante característica da arquitetura japonesa. Geralmente diz-se que as cores naturais foram a base das cores da antiga arquitetura japonesa. Eram encontradas nos materiais naturais, onde arquitetos obtinham belos efeitos. Pintava-se as edificações com uma cor rica, o vermelhão, que é um método oriundo do continente e não do puro gosto japonês. Existem cores próximas à madeira, porém são apenas cores neutras. As cores neutras são sempre simples e, no gosto japonês, refinadas. O sentimento de simples e refinado é predominante na arquitetura japonesa.

Outro elemento que traduz a beleza da arquitetura japonesa são os variados projetos de seus telhados. Estes representam um dos elementos mais importante da arquitetura japonesa em funcionalidade e expressão. Nas edificações de madeira, especialmente no Japão, onde chove bastante, não se utiliza a cobertura como pavimento, como nas estruturas de concreto, ou seja, apenas funcionam como telhados.

São utilizadas várias espécies de madeira para confeccionar esses telhados que resultam em formas variadas como: telhado de empena, telhado de ripa, piramidal e de empena ripada, este último é muito peculiar no Japão. O grande e majestoso telhado dos templos Budistas, o suave, mas solene telhado dos santuários Shinto, o pitoresco telhado das casas do país, o telhado das salas de chá, entre outros, são testemunhas da beleza encorpada de todos os telhados japoneses. A beleza desses telhados, porém, está associada diretamente a arquitetura de madeira.



Figura 09: O templo Heian Jingu (1895) – Kyoto, Japão



Figura 10: Templo Itsukushima - Hiroshima-ken, Japão

Outra característica marcante da arquitetura japonesa é a forma dos seus beirais. Eles servem para aumentar o sentimento de estabilidade harmônica da forma da construção. Mas a projeção dos beirais não é apenas decorativa, nasceu da necessidade. Como o verão no Japão é a estação das chuvas e a atmosfera fica mais abafada, as pessoas naturalmente gostam de abrir as janelas e ter sempre uma boa ventilação, mesmo durante as chuvas. Por esse propósito e também para prevenir a incidência dos raios solares que penetravam janela adentro, a largura sobressalente dos beirais é indispensável. No inverno, entretanto, esta projeção não impede que os raios solares penetrem e esquentem o ambiente.

Para projetarmos nosso restaurante japonês, foi importante estudarmos sobre os elementos e edificações que fazem parte da arquitetura tradicional japonesa. Neste subcapítulo foi visto que a China representa para o Japão o mesmo que a Grécia e Roma representam para o mundo ocidental. A influência chinesa traz o uso dos Pagodes, Pai-Louis e o uso da madeira como principal material. Outro elemento importante são os jardins que os japoneses mais do que os chineses harmonizam e integram suas construções.

Quando se fala da arquitetura japonesa estamos nos referindo à arquitetura tradicional, onde predominavam a simplicidade geométrica, a integração com a natureza, o uso de vernizes e lacas, o uso de biombos e o tradicional Pagode japonês. Com o passar dos anos e com o desenvolvimento tecnológico e econômico, sabemos que o Japão passa a apresentar uma arquitetura altamente moderna, com novos materiais e forma futurísticas.

2.2 Culinária japonesa

A culinária é a arte de confeccionar alimentos, e foi evoluindo ao longo da história dos povos para tornar-se parte da cultura de cada um. Variam de região para região, não só os ingredientes, como também as técnicas culinárias e os próprios utensílios. Por exemplo, a cataplana é um recipiente para cozinhar alimentos típico do Algarve, equivalente à tajine de Marrocos. A alheira de Mirandela é um dos alimentos mais exclusivos da cozinha portuguesa, enquanto que no Brasil, os pratos típicos incluem a feijoada e o churrasco.

A cozinha muitas vezes reflete outros aspetos da cultura, tais como a religião. A carne de vaca é tabu entre os hindus, enquanto que a de porco é proibida entre os muçulmanos e judeus ou ainda reflete determinadas posições políticas, como o vegetarianismo em que não são consumidos alimentos provenientes de animais mortos para esse efeito.

O desenvolvimento industrial teve igualmente um grande impacto na forma como as pessoas se alimentam. Por exemplo, a maior incidência de pessoas trabalharem longe de casa ou terem mais horas de trabalho levou ao surgimento da comida rápida; por outro lado, a consciência da segurança alimentar e da qualidade dos alimentos levou à criação de regras, por vezes na forma de leis, sobre a forma como os alimentos devem ser vendidos.

Uma disciplina associada à culinária é a gastronomia que se ocupa, não do modo como os alimentos são preparados, mas principalmente no refinamento da sua apresentação. Outras disciplinas relacionadas são a nutrição e a dietética, que estudam os alimentos do ponto de vista da saúde ou da medicina.

Cercado de mar, o Japão tem em seus pratos a forte presença de seus pescados. O peixe cru é raro na mesa cotidiana, mas usam-se muitos peixes secos, principalmente nos temperos e caldos. De fato, a culinária japonesa é especialmente cativante, por seu preparo, seus sabores e sua apresentação. Os legumes são talhados em pequenos formatos e preparados cozidos ou em conservas.

A cerimônia na cozinha japonesa se opõe ao modo de comer apressado e desatento, representado nos tempos atuais, pelo fast-food. Os pratos e ingredientes japoneses não são somente nutritivos, mas plenos de significados simbólicos.

Também do ponto de vista culinário os ingredientes são respeitosamente manipulados, preservando sua individualidade resguardada por temperos normalmente sutis. O resultado surpreende pela bela apresentação e bela leveza que alivia os cansados paladares ocidentais. Esta culinária oriental tem sido exemplo de delicadeza do povo japonês.

No Japão, principalmente quando estiver degustando a comida japonesa tradicional, é necessário respeitar algumas regras de etiqueta, como: antes de comer, é educado dizer itadakimasu, uma expressão que geralmente é traduzida como "bon appétit", "obrigado pela comida", "vamos comer", etc. Ao terminar sua refeição, deve-se dizer gochisousama deshita (ou apenas gochisousama ou gochisousan), uma forma de agradecimento pela refeição.

As pessoas se ajoelham e fazem suas refeições numa mesa bem baixa. Boa parte dos pratos japoneses são consumidos usando hashi (pauzinhos). Ao usar o hashi, também é necessário respeitar mais algumas regras de etiqueta. É falta de educação agitar ou apontar com hashi, assim como espetar a comida, ou usar para puxar um prato ou tigela para mais perto de você, ou ainda lambar o hashi.

Além dos hashi, também podem ser usados colheres para consumir alguns pratos (como, por exemplo, arroz com care, e sopas de macarrão), mas é comum tomar sopa diretamente na tigela.

Ao falar da Culinária Tradicional Japonesa cita-se o domínio pelo arroz branco, e poucas refeições seriam completas sem ele. Qualquer outro prato servido durante uma refeição, peixe, carne, legumes, tsukemono (pickles) é considerado como um acompanhamento, conhecido como okazu.

A culinária do Japão é admirada no mundo por priorizar a apresentação dos pratos e, na simplicidade de preparo dos alimentos, conseguir combinar sabores e textura. Usa pouco tempero e tudo deve ser feito na hora. Os alimentos utilizados são resfriados e não congelados. A refeição japonesa deve ser feita com tempo para se liberar emoção.

A comida japonesa é muito mais suave e natural que a cozinha ocidental e as da China, Coréia e outras cozinhas de países asiáticos, pois sempre utiliza os ingredientes mais frescos que estiverem disponíveis. Isso se deve, em parte, ao profundo respeito que os japoneses têm pela natureza. Eles acreditam que a forma natural e o sabor dos ingredientes devem ser preservados tanto quanto possível. É essa qualidade salutar inata que tem trazido uma atenção e um senso de popularidade, sempre crescentes, a essa antiga culinária.

O estudo sobre a culinária japonesa foi importante, pois nos ajudou a elaborar espaços condizentes com a forma de confeccionar e de consumir os alimentos japoneses. Os ambientes precisam ser arejados, relaxantes e é importante ter área com mesas baixas, como é de costume no Japão e área onde possam ser apreciados a confecção dos alimentos que são refinados na sua

apresentação, vimos por exemplo a importância de se projetar um balcão para sushis.

3 ANÁLISE COMPARATIVA

A arquitetura japonesa é caracterizada pela presença de elementos como: madeira, jardins internos e externos, o uso de pedras, grandes luminárias, telhados sinuosos, cores vibrantes - a exemplo da cor vermelha.

Primeiramente foi realizada uma pesquisa nos restaurantes japoneses existentes em São Luís do Maranhão para que pudéssemos constatar dados para a elaboração deste anteprojeto. Foram selecionados 03(três) restaurantes: o Kitaro na Ponta D'areia, Kitaro na Lagoa da Jansen e o Kioto na Lagoa da Jansen. Esses restaurantes foram escolhidos porque além de confeccionarem alimentos japoneses, eles apresentam na sua estrutura e principalmente nos seus elementos decorativos características da arquitetura japonesa.

Cada restaurante analisado tem seu diferencial estabelecido em suas decorações, e uso dos materiais característicos.

3.1 Kitaro em São Luís – MA (Ponta D'areia)

Este restaurante é o que mais se aproxima da real arquitetura e estética interna japonesa. Sua fachada é composta por elementos característicos da arquitetura japonesa. Marcando a entrada do restaurante há um elemento chamado Pai-Louis, na cor vermelha. Em seguida aprecia-se o uso da madeira na estrutura do telhado e na passarela que leva à entrada principal. Nas laterais desta passarela visualiza-se a presença de um jardim com muito verde, pedras, bambus enfileirados aprimorando o visual estético, e também uma fonte que lembra a presença de lagos

nesse tipo de arquitetura. A fachada fica estabelecida na cor branca, com janelas em madeira e vidro e portas vermelhas.

Na parte interna há predominância da cor branca nas paredes. O salão de entrada para refeição é composto por mesas revestidas com plástico na cor preta e cadeiras de vime. Em todo o salão há presença de luminárias arredondadas e coloridas de papel e também spots de iluminação no teto. Este salão é dividido em duas partes por um vão que leva a área das mesas tatames, onde foi elaborado um desnível do piso para valorizar o setor, estando presente áreas verdes em suas laterais. Em todo o restaurante há decorações em suas paredes através de quadros e também em pintura na cor vermelha.

Seu sushibar, localizado em parte estratégica no restaurante (logo na entrada), foi desenvolvido em uma forma circular de uma meia-parede em alvenaria pintada e texturizada na cor vermelha com um tampo em granito. Na área de serviço deste restaurante que não foi possível melhor apreciação notou-se um passa-pratos indo em direção à cozinha e que deste visualiza-se também a administração do mesmo. O tamanho da cozinha não foi permitido ser visto. Na parte superior há um salão caracterizado de acordo com a parte inferior. O piso é de cerâmica branca 20x20 cm.

Em relação ao estacionamento nota-se que o número de vagas não está de acordo com a demanda, pois o espaço comporta menos de dez vagas, o que leva ao cliente parar na rua. O prédio onde está localizado este empreendimento é alugado, não é uma edificação que se formou pensando exatamente para este fim, foi somente adaptado.



FOTO 01: Vista do Pai-Louis - Kitano, Ponta D'areia.



FOTO 02: Entrada Principal - Kitano, Ponta D'areia



FOTO 03: Jardim Externo - Kitaro, Ponta D'areia



FOTO 04: Salão para refeição (mesas altas) - Kitaro, Ponta D'areia



FOTO 05: Salão para refeição (mesas altas) - Kitaro, Ponta D'areia



FOTO 06: Área de mesas tatame - Kitaro, Ponta D'areia



FOTO 07: Área de mesas tatame - Kitaro, Ponta D'areia



FOTO 08: Sushibar - Kitaro, Ponta D'areia

3.2 Kitaro em São Luís - MA (Lagoa da Jansen)

Sendo sua estrutura formada por um elemento característico que é a madeira, neste restaurante encontra-se também uma belíssima área verde em seu entorno, com passarela de madeira que leva até o restaurante, cuja arquitetura foi

estipulada por um projeto pré-determinado pela prefeitura para compor juntamente com a revitalização da Lagoa da Jansen. Entretanto, apesar de ter elementos certos, sua estética e funcionamento, o atendimento e alguns tipos de comidas e bebidas fogem do foco de um estilo japonês.

Fica localizado em uma área suspensa, como um deck, se debruçando sob a lagoa. É um ambiente com pouca iluminação e tendo algumas luminárias de vime em forma de pendentês, não esquecendo também de outras acima com lâmpadas fluorescentes compactas.

A comida servida, além da tradicional japonesa, conta também com opções bem conhecidas em barzinhos, como petiscos e tira-gostos. Sua estrutura de telhado é simples, estando disponível a visualização de sua estrutura dentro do restaurante. As mesas e cadeiras para refeição são de madeira de uma estética simples e envelhecidas. Possui também um local para apresentação de música ao vivo de vários estilos. Há ainda na área da entrada outras mesas para atendimento externo. O bar existente só serve bebidas e não possuem características japonesas.

Não foi permitido o acesso ao setor de serviço, porém em rápida visualização foi possível constatar déficit na estrutura da cozinha. Não há estacionamento privativo e os clientes estacionam na rua.



FOTO 09: Jardim externo - Kitaro, Lagoa da Jansen



FOTO 10: Jardim externo - Kitaro, Lagoa da Jansen



FOTO 11: Fachada - Kitaro, Lagoa da Jansen



FOTO 12: Luminária e Telhado - Kitaro, Lagoa da Jansen



FOTO 13: Área interna para refeição - Kitaro, Lagoa da Jansen



FOTO 14: Área externa para refeição - Kitaro, Lagoa da Jansen

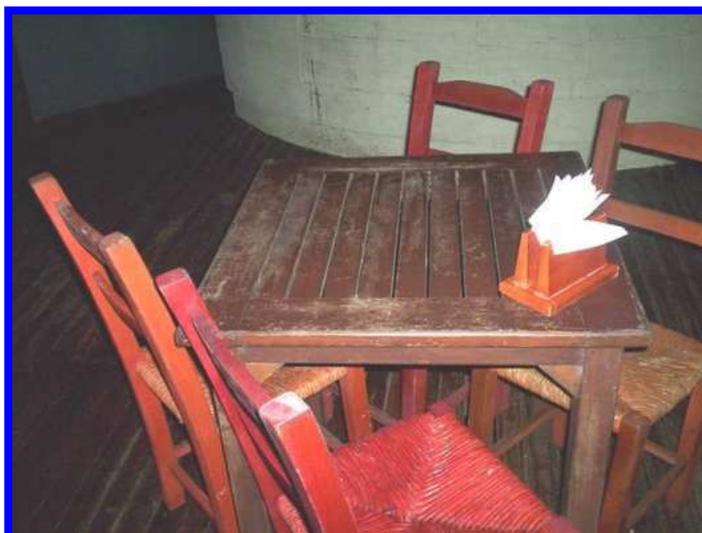


FOTO 15: Mesa e cadeira de madeira - Kitaro, Lagoa da Jansen



FOTO 16: Palco para música ao vivo – Kitaro, Lagoa da Jansen



FOTO 17: Bar - Kitaro, Lagoa da Jansen

3.3 Kioto em São Luís - MA (Lagoa da Jansen)

É um restaurante que fica na Avenida principal da Lagoa, tendo sua fachada de vidro. O espaço interno é pequeno, porém bem caracterizado ao estilo japonês.

Logo na entrada, visualiza-se o sushibar, formado por fileiras de bambu sustentando uma bancada de granito preto onde ficam expostos os talheres, as

louças e alguns condimentos, além de apresentar luminárias em forma de pendentês que iluminam diretamente os alimentos. A primeira parede avistada ao entrar no estabelecimento é na cor vermelha com pilares aparentes na cor branca.

Há decoração nas paredes com quadros e leques de papel caracterizando o estilo japonês. No teto encontram-se lindos guarda-chuvas de papel pergaminho moldados e iluminados com figuras e traços japoneses. As mesas para refeição são altas e de madeira na cor mel. A farda dos funcionários é nas cores vermelho e preto.

O piso é de cerâmica branca 20x20cm. A comida servida é somente japonesa, assim como as louças, hashis e jogos americanos feitos em bambu. Não há estacionamento privativo, sendo que os clientes estacionam na rua.



FOTO 18: Iluminação do Sushibar - Kioto, Lagoa da Jansen



FOTO 19: Balcão do Sushibar - Kioto, Lagoa da Jansen



FOTO 20: Sushibar - Kioto, Lagoa da Jansen



FOTO 21: Balcão com louças e talheres - Kioto, Lagoa da Jansen



FOTO 22: Guarda-chuvas de papel - Kioto, Lagoa da Jansen



FOTO 23: Guarda-chuvas de papel - Kioto, Lagoa da Jansen



FOTO 24: Leques decorativos de papel - Kioto, Lagoa da Jansen



FOTO 25: Mesa para refeição - Kioto, Lagoa da Jansen



FOTO 26: Funcionários - Kioto, Lagoa da Jansen

Nesta análise comparativa observamos é que esses restaurantes são geralmente edificações novas, onde há presença de elementos japoneses principalmente decorativos e no mobiliário. O material característico da arquitetura japonesa é bastante explorado em todos os restaurantes, ou seja a madeira.

Destacamos o uso de mesas baixas, balcões de sushis, luminárias típicas, cores fortes como o vermelho, jardins internos e externos, e Pai-Louis, como elementos comuns utilizados nos restaurantes analisados.

Dando continuidade a análise comparativa, foram escolhidos 02(dois) restaurantes em São Paulo. Os restaurantes escolhidos diferentemente daqueles de São Luís, não foram visitados, mas as pesquisas foram feitas através de imagens e informações extraídas da internet (através do site <http://www.arcoweb.com.br/interiores/interiores>). A análise dos dados coletados foi importante para que se pudesse fazer um parâmetro com os restaurantes de São Luís.

3.4 Sushi Viés em São Paulo-SP

O restaurante Sushi Viés foi implantado em um terreno estreito e comprido, antes ocupado por um pequeno sobrado de 6m x 24m, na zona sul de São Paulo. As arquitetas (Consuelo Jorge e Lia Carbonari) reordenaram o espaço, demolindo paredes, para criar um restaurante japonês contemporâneo, com muitas cores.

Para superar as dificuldades que as dimensões reduzidas do imóvel poderiam oferecer ao fluxo de pessoas no restaurante, as autoras optaram por demolir um dos lados da casa, inclusive a escada, e reforçar a laje, que ficou com pilares apenas nas extremidades. Assim foi criado o amplo salão térreo, que ocupou o corpo da residência e os antigos espaços da garagem, na entrada, e do corredor lateral externo, estes dois recobertos de policarbonato e protegidos por persianas brancas de madeira.

Na área do pequeno quintal, foi implantada a nova escada, ao lado do caixa e do deliver. Na edícula, ao fundo, ficaram os banheiros, a cozinha, o depósito, o hall de garçons e a área de serviço. O pavimento superior manteve suas divisões originais e foi ocupado por um jardim japonês, sala dos tatames (com espaços

separados por biombos), área administrativa e banheiros. Uma passarela metálica liga-o ao segundo piso da antiga edícula, no qual foram implantados banheiros de funcionários, depósito e área de serviço.

Para não interferir no entorno, marcado por edificações muito simples, o projeto desenvolveu uma fachada limpa, com apenas um paredão para encobrir o telhado e detalhes em forma de brises em metal oxidado na frente, que escondem as janelas e criam um prolongamento lateral.



FIGURA 11: Fachada do Sushi Viés - São Paulo, SP

O projeto procurou unificar ao máximo o uso de materiais, fazendo a diferenciação por meio de texturas e cores. As paredes foram pintadas de branco ou receberam texturas nas cores azuis e laranja. O artista plástico David Daumal pintou uma luta de sumô em uma tela de 2m x 3m para o salão.

A luminotécnica utilizou luz indireta, que, embutida entre a parede e o piso, espalha a luminosidade pelo ambiente; a iluminação direta é feita por arandelas de papel pergaminho, muitas delas colocadas em nichos especiais. No revestimento dos balcões de sushi e do bar, assim como das prateleiras, utilizou-se a madeira africana wenge, de cor escura.

Este projeto foi executado e concluído no ano de 2001. A área do terreno corresponde a 155m² e a área construída mede 255m². Estes dados foram adquiridos através de uma entrevista feita com as arquitetas Consuelo Jorge e Lia Carbonari responsáveis pelo projeto. Essa entrevista foi realizada pela repórter Éride Moura, e encontra-se originalmente publicada em PROJETO DESIGN na edição de Março, 2002.



FIGURA 12: Corredor incorporado ao salão de refeições do Sushi Viés - São Paulo, SP



FIGURA 13: Salão com o sushibar ao centro do Sushi Viés - São Paulo, SP



FIGURA 14: Sala de tatames: detalhe dos biombos separando os espaços - São Paulo, SP



FIGURA 15: Pavimento superior: detalhe do jardim japonês do Sushi Viés - São Paulo, SP



FIGURA 16: Entrada do banheiro do Sushi Viés - São Paulo, SP



FIGURA 17: Escada do Sushi Viés - São Paulo, SP

3.5 Kosushi em São Paulo – SP

O Restaurante Kosushi foi inaugurado a 15 anos em São Paulo, mudou tanto na estrutura quanto no endereço. Instalado no mesmo bairro do Itaim-Bibi, zona sul de São Paulo, o novo espaço tem projeto arquitetônico e de interiores com linguagem contemporânea proposta pelo arquiteto Arthur de Mattos Casas.

Ele preservou a essência oriental, mas sem concessões à tradicionalidade quase folclórica presente nos restaurantes japoneses mais antigos da cidade. Reduto moderno da culinária japonesa em São Paulo, o Kosushi foi aberto em 1988, com projeto de Arthur de Mattos Casas, que, na época, já seguia pelos caminhos contemporâneos do estilo oriental. Hoje consagrada como tendência entre o público brasileiro, pelo próprio Casas para o novo Kosushi, agora com capacidade para 92 pessoas e situado em rua próxima ao antigo endereço.

As sutis referências orientais começam na própria construção, um cubo de concreto com acabamento de massa cimentícia, interrompido apenas pela porta de madeira, a simplicidade elegante do conjunto mostra analogias com o trabalho geométrico do arquiteto japonês Tadao Ando. Para as áreas internas, Casas tomou

o tradicional como ponto de partida, preservando a essência e evitando elementos explícitos.

Desenhados pelo arquiteto, o balcão do bar e o forro foram elaborados por um marceneiro japonês que trabalhou a madeira com as técnicas aprendidas com seus antepassados, conciliando o novo e o antigo nas mesmas peças. Influências contemporâneas aparecem também nas luminárias laterais que ocupam todo o pé-direito do espaço.

Criadas por Casas, elas foram inspiradas no trabalho do designer nipo-americano Isamu Noguchi (1904-1988) e usam tecido no lugar do papel. Uma divisória feita com ripas de madeira delimita fisicamente o amplo espaço do térreo, mas sem comprometer a integração visual entre o bar da espera e o salão com assoalho de peroba e clarabóias dispostas na lateral esquerda.

Esse setor conta ainda com painel contendo fotos de Tuca Reinés impressas em vidro em uma das paredes, balcão de sushi na parede oposta e uma cascata de madeira que se destaca em meio ao pequeno jardim dos fundos. Mesas de tampo branco, cadeiras pretas e o banco de madeira que se assemelha a um conjunto de vértebras são alguns dos móveis desenhados pelo arquiteto. A cor é dada pelas cadeiras do designer norte-americano Charles Eames (1907-1978), feitas de acrílico laranja transparente.

A escada vazada, também de madeira, leva ao mezanino de 20 lugares, reservado para pequenos grupos. Nesse espaço, as tradições japonesas foram preservadas pelo uso de tatames que substituem as cadeiras.

Este projeto foi concluído no ano de 2001. A área do terreno corresponde a 290m² e a área construída é de 425m². Estes dados foram adquiridos de uma entrevista feita com o arquiteto Arthur de Mattos Casas. A entrevista foi elaborada pela repórter Nanci Corbioli, publicada originalmente em PROJETO DESIGN na edição de Março, 2002.



FIGURA 18: Vista do mezanino para o salão do Kosushi - São Paulo, SP



FIGURA 19: Área para refeição do Kosushi - São Paulo, SP



FIGURA 20: Vista do mezanino para o salão: evidencia o forro, as luminárias e a cascata do Kosushi - São Paulo, SP



Figura 21: Salão de refeição: contraste entre banquetas pretas e cadeiras em acrílico laranja do Kosushi - São Paulo, SP



Figura 22: Vista do bar e do mezanino do Kosushi - São Paulo, SP

Foram observados nestes restaurantes todos os elementos internos característicos de uma arquitetura japonesa, infelizmente não tivemos a oportunidade de visitá-los, o que dificultou uma análise das fachadas, setor de serviço e estacionamentos, porém sua estética interna gira em torno de uma arquitetura japonesa contemporânea.

4 MÉTODOS E PROCEDIMENTOS

O tema abordado pela pesquisa em questão refere-se a criação de um restaurante que possibilite um resgate da cultura japonesa na cidade de São Luís – MA, pois percebe-se que na capital existem poucos restaurantes tipicamente orientais e que, com o crescimento do turismo, a procura por hotéis e restaurantes também aumentaram.

A fundamentação teórica da pesquisa se deu a partir do levantamento bibliográfico, o que possibilitou a identificação dos pontos mais importantes para a abordagem do tema escolhido. A partir de autores como Benévolo (2001) e Glancy (2001), encontrados na biblioteca do curso de arquitetura da UEMA e alguns artigos da internet pesquisamos sobre a arquitetura e a culinária japonesa.

O início da pesquisa constituiu na busca de dados e conhecimentos acerca de restaurantes japoneses. Além da compilação dos dados obtidos no levantamento bibliográfico, foi feita uma análise comparativa entre restaurantes em São Luís e São Paulo. Na primeira cidade foram escolhidos 03(três) restaurantes caracterizados como orientais (japoneses), onde se teve a oportunidade de se conversar com funcionários, fazer levantamentos fotográficos e percorrer os

ambientes do restaurante analisando assim os aspectos positivos e os negativos dessas edificações.

Foi feito também estudos comparativos com 02(dois) restaurantes de São Paulo, entretanto, por questões de logística, essa análise somente pôde ser feita por meio de imagens retiradas do site <http://www.arcoweb.com.br>.

Complementando a pesquisa de campo conversamos com o especialista em cozinha industrial, Marcelo Rezende, que nos auxiliou para o planejamento deste trabalho. O mesmo citou os tipos de materiais ideais para ser usado, além de dar dicas sobre quais materiais devem ficar próximos uns dos outros, a trajetória dos funcionários que trabalham na cozinha, como é a manipulação da comida, além de outros procedimentos que devem ser tomados desde a chegada da comida ao restaurante até a chegada à mesa do cliente. Falou também sobre higienização, aspectos específicos de cada setor, como a área de filetagem, depósito, área para freezers e o transporte de tudo que é necessário para a cozinha.

A busca do local para a implantação do anteprojeto, veio logo em seguida. A localização é um fator muito importante para o restaurante, logo optou-se por um local que já tem boa infra-estrutura, com vários hotéis e restaurantes próximos.

O terreno escolhido localiza-se na Travessa 01, quadra 24, lote 25 e 26, no bairro da Ponta D'areia com 1.490,60m². É uma área em crescimento, inclusive turístico. Além disso o terreno possui área suficiente para a implantação do projeto. Foi feito também um levantamento fotográfico do terreno e de seu entorno. Buscou-se ainda informações na Semthurb (Secretaria Municipal de terras, habitação e Urbanismo) acerca da área escolhida.

Através da compilação dos dados obtidos durante a pesquisa bibliográfica da análise comparativa dos restaurantes, foi possível a elaboração de um programa

de necessidades a ser implantado no trabalho. A partir da definição do programa, iniciou-se a fase de elaboração do anteprojeto do nosso restaurante japonês em São Luís - MA.

5 ANTEPROJETO

5.1 Análise do Terreno

A escolha do terreno para a implantação do Restaurante Japonês foi determinada com objetivo de um espaço ideal, melhor estrutura e que produzisse um crescimento turístico no Estado do Maranhão. O terreno fica bem localizado na Travessa 01, Quadra 24, Lote 25 e 26, Ponta D'areia, São Luís - MA.

Em seu entorno encontram-se residências, um restaurante, uma pousada, e a vista de um grande hotel. A topografia do terreno é favorável à implantação da proposta em questão apesar de apresentar pequenos desníveis em sua extensão que serão nivelados para execução do projeto, localizado próximo à avenida principal (Av. dos Holandeses).

As dimensões do terreno são:

- Área do terreno: 1.490,60 m²
- Atme: 3.130,26 m²
- Alml: 745,30m²
- Área permeável: 298,12m²
- Afastamento corredor primário: 4m
- Afastamento corredor secundário: 2m
- Testada mínima do lote: 12 m



FOTO 27: Foto satélite do terreno e seu entorno - São Luís, MA



FOTO 28: Vista Norte-Sul do terreno



FOTO 29: Vista Leste-Sul do terreno



FOTO 30: Vista Leste-Oeste do terreno



FOTO 31: Vista Norte-Sul do terreno



FOTO 32: Vista Sul-Oeste do terreno



FOTO 33: Vista Leste-Oeste do terreno

O terreno escolhido é um local tranquilo e de fácil acesso visual e transitório que são de fundamental importância para o sucesso de qualquer empreendimento.

5.2 Programa de necessidades

Para elaboração deste programa foram feitas análises comparativas entre alguns restaurantes japoneses em São Luís - MA e em São Paulo - SP. Foram analisadas suas tipologias, estruturas, ambientação de interiores, cores e matérias construtivas.

Assim desenvolveu-se um estudo preliminar onde dimensionamos com uma setorização do restaurante onde foram estabelecidos os setores de serviço, administrativo, social e o estacionamento, garantindo ambientes funcionais e confortáveis, considerando todas as normas estabelecidas.

Setor de serviço - começa pela área de carga e descarga, em seguida sala de controle, área de filetagem, depósito geral, sala de freezer, depósito de

material de limpeza, áreas para lixeiras (distribuídas em lixo úmido e outro para lixo seco), depósito do gás a granel, área de serviço, cozinha industrial, despensa diária, copa, praça dos garçons, área de lavagem de pratos, depósito para louças e panelas, sala do chefe de cozinha com banheiro e vestiários (masculino e feminino) para funcionários, sendo ambos projetados para atender portadores de necessidades especiais.

Quadro de Áreas - setor de serviço

Cozinha industrial	52,60m ²
Despensa diária	7,65m ²
Sala de controle	5,0m ²
Depósito de gás a granel	1,10m ²
Serviço	7,65m ²
Área de filetagem	13,60m ²
Sala de freezers	11,0m ²
Depósito geral	24,08m ²
Depósito de louças (Pavimento térreo)	8,45m ²
Depósito de louças (Pavimento superior)	5,20m ²
Depósito de material de limpeza	3,37m ²
Lixeira	1,35m ²
Vestiário masculino para funcionários	18,85m ²
Vestiário feminino para funcionários	18,85m ²
Sala do chefe de cozinha	9,15m ²
Banheiro do chefe de cozinha	4,0m ²
Copa	13,63m ²

Continuação: Quadro de Áreas - setor de serviço

Cozinha (Pavimento superior)	36,49
Praça dos garçons (Pavimento térreo)	16,62m ²
Praça dos garçons (Pavimento superior)	21,07m ²

Setor Administrativo está distribuído em sala da gerência com banheiro, contabilidade e caixa.

Quadro de Áreas - setor administrativo

Sala do gerente	9,15m ²
Banheiro do gerente	4,0m ²
Contabilidade	7,52m ²
Caixa	2,40m ²

Setor Social do restaurante está constituído em salões para refeição na parte inferior e superior (mesas altas) e mesas tatame. Encontra-se também sushibar, banheiros para clientes projetados para atender portadores de necessidades especiais, escada social, plataforma de percurso vertical para portadores de necessidades especiais.

Quadro de Áreas - setor social

Atendimento - área para refeição (Pavimento térreo)	115,85m ²
Bar de sushis	30,50m ²
Banheiro masculino para clientes (Pavimento térreo)	13,24m ²

Continuação: Quadro de Áreas - setor social

Banheiro feminino para clientes (Pavimento térreo)	13,24m ²
Banheiro masculino para clientes (Pavimento superior)	13,24m ²
Banheiro masculino para clientes (Pavimento superior)	13,24m ²
Varanda para refeições	75,30m ²
Salão para refeições (Pavimento superior)	103,98m ²
Espera	21,06m ²
Área para mesas tatame	63,90m ²
Circulação de entrada dos banheiros	29,10m ²

O estacionamento está composto por 20 vagas, sendo 01 para portadores de necessidades especiais.

5.3 Memorial descritivo

A partir do programa de necessidades buscou-se implantar os ambientes citados. Nosso restaurante japonês chamado SUSHI'S foi implantado em um terreno de 1.490,60m². Fica localizado próximo à Avenida dos Holandeses, atrás do restaurante Picuí Tábua de Carne, Ponta D'areia. No partido arquitetônico encontra definição em um pavilhão reto e com um alto pé direito, simbolizando assim a arquitetura japonesa. Sendo sua fachada harmonizada em tons de amarelo e vermelho, projetamos um pórtico de entrada chamado Pai-Louis com bastante área verde ao seu redor, composto também por pedras, uma passarela de entrada em madeira, esquadrias em vidro e madeira.

No setor social o bar de sushis é composto por elementos como bambu no balcão do sushibar que, com iluminação direta, embeleza o local com o auxílio de luminárias de papel pergaminho coloridas. Suas banquetas são em acrílico transparente e o piso em porcelanato super bianco 40 x 40cm. As mesas do salão de refeição são de madeira e o piso também é em porcelanato super bianco 40 x 40cm. Sua iluminação é indireta por meios de spots.

Nos banheiros para clientes o piso será desenvolvido em porcelanato super bianco polido 20 x 40cm. Na área de mesas tatame o piso é de madeira com um nível de elevação de 60cm.

No setor administrativo o piso será desenvolvido em cerâmica ártico na cor branca. As cores internas das paredes são distribuídas elegantemente em vermelho e branco. No setor de serviço, a cozinha industrial é toda em inox, desde seus equipamentos e piso em placas de cerâmica industrial Gail, estando à mesma setorizada em área para preparo de alimentos, área de preparo para mariscos, higienização, lavagem de louças, depósito para louças e panelas, área para pratos prontos, monta carga, cocção e chapa.

A cozinha de apoio na parte superior do restaurante está também setorizada em monta carga, pratos prontos, higienização, lavagem de louças, e depósito para louças e panelas. Nos vestiários para funcionários o piso é de cerâmica Eliane Bariloche 20 x 30cm na cor branca. A estrutura de telhado foi elaborada de acordo com tipo de arquitetura japonesa sendo o forro de madeira fixado à estrutura do telhado, lançando assim mão de arcos invertidos fabricados com madeira laminada colada, executada por firma especializada.

O projeto final corresponde a uma área construída de 997,60m², projetado para 168 pessoas. Seu estacionamento fica localizado no entorno da edificação,

com 20 vagas, sendo 01(uma) para portadores de necessidades especiais. Sua área livre é de 745,30m² e 298,12m² de área permeável.

6 CONSIDERAÇÕES GERAIS

Buscando inovar e levar as pessoas a saírem de um cardápio rotineiro e apreciar um estilo diferente de arquitetura foi elaborada esta proposta. Este restaurante japonês foi projetado para ser um empreendimento que proporcione conforto, qualidade, charme e beleza trazendo a culinária e arquitetura japonesa para São Luís.

O objetivo deste projeto foi também suprir a carência de restaurantes orientais (japoneses) na cidade e estimular o conhecimento da comida japonesa que não é somente peixes crus e sim um vasto cardápio de delícias e dos elementos arquitetônicos tradicionais do Japão.

REFERÊNCIAS

BENÉVOLO, Leonardo. **História da Cidade**. 3ª edição. São Paulo: Perspectiva, 2001. 728 p..

NEUFERT, Ernest. **Arte de Projetar em Arquitetura**. São Paulo: Gustavo Gili, 1974.

SEMTHURB. **Legislação urbanística Básica de São Luís**. São Luís: 1997.

Lei de Uso, Ocupação e Parcelamento do Solo. Prefeitura Municipal de São Luís, 1997.

COLIN, Sílvio. **Uma Introdução à arquitetura**. Rio de Janeiro: UAPE, 2000. 196 p..

GLACY, Jhonathan. **A história da arquitetura**. São Paulo: Edições Loyola, 2001. 240 p..

FERREIRA, Patrícia. **Desenho de arquitetura**. Rio de Janeiro: Ao livro técnico, 2001.

MONTENEGRO, G. A. **Ventilação e Coberturas**. São Paulo: Edgar Blucher, 1984.

MOLITERNO, Antônio. **Caderno de projetos de telhados em estruturas de madeira**. 2ª edição ampliada. Edgard, 1981. 461 p..

TRIVINÕS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à pesquisa científica em ciência social: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas.

- www.revistaepoca.globo.com (Acesso em: 07/03/06)
- paginas.terra.com.br/arte/yuka/maiscultura.htm (Acesso em: 07/03/06)
- www.desa.com.br (Acesso em: 07/03/06)
- www.culturajaponesa.com.br por Cristina A. Sato - formada em direito pela Universidade de São Paulo. (Acesso em: 07/03/06)
- geocities.yahoo.com.br/tanoshii2004 (visitado em 07/03/06)
- www.cozinhajaponesa.com.br (Acesso em: 07/03/06)
- http://pegue.com/artes/arquitetura_japonesa.htm (Acesso em: 05/04/06)
- www.arq.ufsc (Acesso em: 05/04/06)
- www.idea.org.br/programas/17.htm (Acesso em: 05/04/06)
- www.artes-curitiba.com/japao-imigracao.htm (Acesso em: 05/04/06)
- www.saturnino.com.br (Acesso em: 05/04/06)
- www.cozinhajaponesa.com.br (Acesso em: 05/04/06)
- http://pt.wikipedia.org/wiki/culin%C3%A1ria_do_jap%C3%A3o (Acesso em: 05/04/06)
- www.geocities.com/sobreojapao/clima.htm (Acesso em: 24/04/06)
- www.wikipedia.org/wiki/japao (Acesso em: 24/04/06)
- <http://www.noticiasdobrasil.com.br/mapajapao.htm> (Acesso em: 24/04/06)
- <http://enciclopedia.tiosam.com/enciclopedia/enciclop%C3%A9dia.asp?titte=pagodetemplo> (Acesso em: 24/04/06)
- www.viscondedemaaturismo.com/restaurante (Acesso em: 24/04/06)

- www.angelopapim.sites.uol.com.br/quadro_palcodahistoria.htm (Acesso em: 24/04/06)
- www.viscondedemaaturismo.com/restaurante.htm (Acesso em: 24/04/06)
- www.arcoweb.com.br/interiores/interiores45.asp por Consuelo Jorge e Lia Carbonari - arquitetas (Acesso em: 30/04/06)
- www.arcoweb.com.br/interiores/interiores46.asp por Arthur de Mattos Casas - arquiteto (Acesso em: 30/04/06)
- www.alfabra.com.br (Acesso em: 04/07/06)
- www.eliane.com.br (Acesso em: 15/07/06)
- www.gail.com.br (Acesso em: 15/07/06)
- www.gyotok.com.br (Acesso em: 15/07/06)
- www.portaldosushi.com.br (Acesso em: 15/07/06)
- www.cozinhajaponesa.com.br (Acesso em: 15/07/06)
- www.graointegral.com.br (Acesso em: 15/07/06)
- www.negociosdojapao.com.br (Acesso em: 15/07/06)
- www.culturajaponesa.com.br (Acesso em: 15/07/06)
- www.arq.ufc.br (Acesso em: 15/07/06)
- http://www.pegue.com/artes/arquitetura_japonesa.htm (Acesso em: 30/4/06)
- <http://www.arq.ufsc.br/labcon/arg5661/trabalhos2004-1/arquiteturajapao/Site/> (Acesso em: 02/08/06)
- [http://pt.wikipedia.org/wiki/Pagode_\(templo\)](http://pt.wikipedia.org/wiki/Pagode_(templo)) (Acesso em: 05/04/06)
- <http://pt.wikipedia.org/wiki/jap%c3%A3o#hist.c3.b3ria> (Acesso em: 05/04/2006)
- <http://www.arq.ufsc.br/arquiteturajapao/Site> por Isabelle Fritsche, Marina Abati, Mariane Costa e Olavo Avalone Neto (Acesso em: 02/08/06)
- <http://madeinjapan.uol.com.br> (Acesso em: 02/08/06)
- www.google.com.br (Acesso em: 02/08/06)

