

63. Promover uma recepção requer grandes cuidados⁹⁴

饗応最も慎むゆえに馳走と称す – *Kyou Ou Mottomo Tsutsushimu Yueni Chisou To Shou Su* – Hosting a feast requires great caution

[26.jul.2013][17.dez.2020]

Trata-se aqui dos sentimentos que envolvem as regras de boas maneiras ao recepcionar as pessoas.

“Recepção” – neste caso – refere-se ao ato de recepcionar bem as pessoas oferecendo bebidas e comidas, que em japonês denomina-se de *chisou*⁹⁵. Esta palavra significa originariamente “correria” por significar o anfitrião envolvido numa correria para organizar a recepção e esforçando-se em reunir os ingredientes. Esse é o motivo pelo qual a comida oferecida nos banquetes e recepções denomina-se *chisou*. O objetivo, portanto, é o de proporcionar satisfação espiritual ao convidado.

Nos dias atuais, entretanto, podemos adquirir com muita facilidade – nos shoppings ou nos restaurantes – qualquer tipo de comida pronta, até mesmo com simples telefonema. A comodidade é uma realidade, mas, ao mesmo tempo, as atitudes com relação à culinária e a arte de servir tornaram-se mais simplistas.

Desde muito antigamente, o ato de oferecer comidas e bebidas aos convidados foi considerado um evento muito importante e imprescindível para a preservação da vida e um relacionamento caloroso e próspero entre as pessoas. A coisa mais valiosa no homem é a vida e a comida e a bebida são as bases da vida

⁹⁴ *Tratado da Ciência da Moral*, versão em inglês, Vol. 3, *Preceitos da Moral Suprema* (número 8.105): *Hosting a feast requires great caution*. Ver texto em inglês no final da publicação.

⁹⁵ Usualmente fala-se *gochisou* e o prefixo *go* tem a finalidade de proporcionar um tratamento polido ou formal à palavra.

humana. É óbvio, por isso, que se dê bastante atenção nas refeições. Em especial, ao recepcionar as visitas, é necessário distribuir muita atenção e consideração nos detalhes, com intenso sentimento de desejar verdadeiramente o bem das pessoas.

Para isso os seguintes pontos são importantes:

- Oferecer comidas e bebidas sem riscos;
- Oferecer alimentos nutritivos;
- Oferecer alimentos saborosos;
- Oferecer produtos limpos, saudáveis e frescos inclusive na aparência e na estética geral.

Com base nestes pontos devem-se preparar os pratos – com todo o carinho e afeição – desejando de fundo do coração que o visitante fique verdadeiramente satisfeito. Se no sentimento da pessoa que prepara a comida houver a intenção de mostrar a sua técnica e habilidade ou a expectativa de elogios e admiração, não haverá garantias de satisfação plena ao visitante – mesmo que o prato preparado seja de agrado de quem o preparou.

Chikuro Hiroike disse: “Cuidar da aparência de um prato é uma demonstração de respeito. Prepará-lo de forma saborosa é uma demonstração de amor”. O *chisou*, ou seja, o verdadeiro significado de recepcionar as pessoas pressupõe toda a sua dedicação na pesquisa dos ingredientes e na preparação do prato, com verdadeiro amor e sentimento de respeito e consideração, sempre pensando em proporcionar plena satisfação ao convidado.

Do *Kakuguen*, págs. 142 ~ 143