

## **História Oral, Identidade e Memória Nikkei: Mulheres Japonesas em Santa Maria**

ALEXANDRA BEGUERISTAIN DA SILVA<sup>1</sup>  
ANDRÉ LUIS RAMOS SOARES<sup>2</sup>

### **Introdução**

Com a intenção de analisar as adaptações culturais dos imigrantes japoneses residentes em Santa Maria, Rio Grande do Sul, o presente trabalho tem seu foco nas práticas gastronômicas, mais especificamente no preparo do *missô*, o saber-fazer que tem um simbolismo especial para os nipo-brasileiros e que pode-se entender como parte de seu patrimônio imaterial.

Os imigrantes japoneses chegaram em Santa Maria há pouco mais de cinquenta anos (1958) trazendo na bagagem poucos utensílios de cozinha. Provavelmente, como citam Kiyotani e Yamashiro, traziam, como seus conterrâneos paulistas, “um frasco de conserva, um molho para temperar a comida, uma ou outra raiz medicinal, pauzinhos (que podem ser de alumínio) para comer arroz, colheres pequenas, mas largas e chatas, para as refeições” (1992, p. 68). Foram aos poucos se adaptando ao modo brasileiro de cozinhar e utilizar os temperos e utensílios, integrando-se cada vez mais a cultura brasileira.

O grupo estudado foi de vinte e cinco famílias e é oriundo em sua maioria da província de Kumamoto, na ilha de Kyushu, no sudoeste do Japão. Estes imigrantes vieram predispostos a trabalhar durante um curto período (4 a 5 anos) para enriquecer e retornar o mais breve possível ao Japão. Contratados para trabalhar na Fazenda São Pedro, de propriedade do ex-embaixador João Batista Luzardo, são submetidos ao sistema de colonato e a “escravidão” por dívidas, que inviabilizaram o retorno, de forma que muitos deles abandonaram as fazendas para buscar melhores condições de vida em outras cidades, como é o caso de Santa Maria (SOARES e GAUDIOSO et al., 2008).

Tal integração, assimilação ou identidade multicultural (SHOJI, 2002), será tratado no presente estudo como um processo de “abrasileiramento” (HANDA, 1987),

---

<sup>1</sup> Mestranda em Ciências Sociais – Universidade Federal de Santa Maria

<sup>2</sup> Prof. Dr. Departamento de História – Universidade Federal de Santa Maria

de estar por um lado, adaptando seu paladar à iguarias típicas do Brasil, seus diferentes temperos, e alimentos bastante diferentes dos utilizados por eles no Japão, e por outro, preservando sua identidade étnica, mantendo em seu cardápio após anos de imigração, pratos tipicamente japoneses, entre eles o *missô*, uma das peculiaridades de uma gastronomia nipo-brasileira.

Quando determinados hábitos alimentares e práticas gastronômicas permanecem no grupo étnico com o passar do tempo acabam criando um cenário gastronômico com certa coerência e integração, projetando o que se chama de cozinha típica. Estas cozinhas apresentam pratos que, por suas peculiaridades de preparo e degustação, bem como por conta dos simbolismos que possuem para o grupo que os degustam, terminam por compor parte do patrimônio imaterial do grupo, os chamados pratos típicos.

O *missô* preparado pelos imigrantes japoneses e seus descendentes é assim, cheio de simbolismo e saberes bem particulares da comunidade Nikkei, tanto que nem todas as famílias e/ou mulheres do grupo estudado sabem preparar a pasta, e a tendência é que alguns desses saberes desapareçam caso não seja reconhecido e preservado como patrimônio imaterial da gastronomia nipo-brasileira.

### **Patrimônio Imaterial Nikkei**

Historiadores, antropólogos, sociólogos e outros estudiosos brasileiros e estrangeiros há várias décadas vêm discutindo sobre o entendimento e as estratégias de proteção do patrimônio cultural (TAMASO, 2005). Dentre as contribuições mais relevantes para esta discussão pode-se citar o reconhecimento pela UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) dos chamados Bens Imateriais.

Desse modo, muitos dos bens culturais que compõem um patrimônio estão associados ao “passado” ou à “história”(...). Eles são classificados como “reíquias” ou “monumentos”. Assim como a identidade de um indivíduo ou de uma família pode ser definida pela posse de objetos que foram herdados e que permanecem na família por várias gerações... (GONÇALVES, 1988, p. 267)

A UNESCO reconhece como sendo amostras de Patrimônio Cultural Imaterial as tradições, o folclore, os saberes, as técnicas, as línguas, as festas e diversos outros aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo (TAMASO, 2005). O Patrimônio Imaterial é

transmitido através das gerações e pode ser recriado e reelaborado pelos grupos sociais e étnicos em função de seu ambiente sócio-cultural, de sua interação com a natureza e de sua história, provocando um sentimento de identidade, auto-definição e prosseguimento das características do grupo. Ainda sobre as definições de patrimônio imaterial e do que pode ser reconhecido como tal e trabalhado por diferentes olhares e áreas do conhecimento, pode-se observar em Tamaso (2005):

Uma diferença há e não é de objeto, mas sim epistemológica. Transforma-se o modo como se “olha” para o objeto. Manifestações culturais (dança, música, poesias, crenças, expressões, técnicas etc.), encaradas por folcloristas, são “folclore”, “fato folclórico”, “manifestação folclórica”. Aos olhos dos antropólogos, são “cultura”. Atualmente, a tendência de ambos é de percebê-los como “patrimônio”; ao menos pelo fato de que, ao serem potencialmente bens patrimoniais, ampliam as possibilidades profissionais de ambos. (p. 17)

A partir destes conceitos entendemos a culinária e seus modos de fazer como parte integrante do patrimônio imaterial dos *nikeis*. O *missô*, e todo o seu tradicional modo de fazer possui grande relevância, uma vez que representa um saber-fazer, um traço daquilo que os faz ainda japoneses, porém, longe do Japão.

A cultura gastronômica constitui-se numa importante representação da identidade étnica, permeando o imaginário pelos sentidos: do olfato, paladar, gosto e visão.

Os japoneses prezam pelos sentidos, dão valor aos prazeres, do sono, do banho quente, e claro, como o foco desse trabalho pressupõe, o de comer, degustar os sabores. Ruth Benedict lembra que,

Comer, tal como o agasalho e o sono, tanto é um repouso abertamente desfrutado como prazer, quanto uma disciplina imposta para adquirir-se têmpera. Como forma de lazer, os japoneses demoram-se em refeições com infindáveis pratos, durante as quais uma colher de chá de alimento vem de cada vez e a comida é apreciada tanto pelo aspecto como pelo sabor. Mas a disciplina, por outro lado, é exigida. (2002, p.155)

A cultura de um grupo étnico é transmitida de geração a geração através da memória e oralidade, principalmente, e no caso da gastronomia, não é diferente, ainda que o paladar dos imigrantes japoneses tenha demorado a se adaptar ao cardápio brasileiro. Mesmo após alguns anos da imigração, os pratos servidos nas casas dos imigrantes tentavam reproduzir a alimentação à moda japonesa, ao mesmo tempo em que se assimilava os temperos brasileiros, conforme conta Handa (1987)

Mesmo depois de passar cerca de dez anos no Brasil os primeiros imigrantes não haviam conseguido aprender o modo de temperar a comida. Depois de tanto tempo já se fazia *missô* nas fazendas. O *Shôyu*<sup>3</sup> era vendido apenas nas cidades, o que significava que só começou a aparecer quando os japoneses, com o aumento de sua população, começaram a procurar as cidades para as suas moradias. Nos primeiros tempos, utilizava-se como substituto do *Shôyo* o caldo que sobrava no barril de *missô*. Só depois de 1915, com o aparecimento de jornais, é que iriam saber de sua existência. Um prato sem tempero ou sem *shôyo*, mas feito com ingredientes brasileiros, era algo realmente esquisito. Só o feijão no início foi assimilado, por constituir a base da alimentação brasileira. Mas, o recém-chegado do Japão tinha o costume de cozinhá-lo com açúcar. (p. 108)

A partir do reconhecimento, da gastronomia, do preparo do *missô* ou de tudo que pode ser considerado patrimônio cultural pode-se apresentar a existência do grupo étnico como uma unidade real, autônoma, dotada de identidade, caráter e memória, capaz de valorizar e transmitir seus patrimônios para seus descendentes.

A transmissão dos saberes e mesmo dos valores japoneses dos imigrantes aos *nisseis*<sup>4</sup> é passada através da oralidade, onde a educação é brasileira, mas sem esquecer suas raízes:

Seja qual for a forma de emigração, a maioria terá que morrer na terra para onde emigrou, logo a educação de *dainisei* (*nisei*) deve ser a local, ou seja, a brasileira. Não há necessidade de impor o espírito de reverência ao imperador e amor à pátria” (japonesa). Será perfeito se formar cidadãos conscientes de seus deveres, corajosos e honestos; então teremos uma segunda geração (filhos de japoneses) dos quais não precisamos nos envergonhar. Só uma coisa: é preciso ensinar bem a língua japonesa. (KIYOTANI & YAMASHIRO, 1992, p. 100)

Os *Nikkeis* de Santa Maria/RS também pensam e se manifestam assim, a maioria de seus filhos compreende o japonês, mas ao terem que se dedicar, superar e destacar na escola, muitos dos jovens nipo-brasileiros optaram pela cultura brasileira e seus valores. Sendo assim, não sabem preparar o *missô*, ou outras iguarias típicas da culinária japonesa, daí a importância de salvaguardar a memória das mulheres *Nikkeis* como patrimônio imaterial, para que possa continuar compondo a identidade étnica do grupo nas futuras gerações.

A cultura japonesa, seus ingredientes e formas de preparo não são reproduzidos somente através da oralidade. Em alguns casos, observa-se que busca-se uma alimentação japonesa por fatores culturais, sociais, medicinais ou simplesmente por

---

<sup>3</sup> Molho feito pela fermentação da soja, cevada e sal.

<sup>4</sup> *Issei* é o imigrante que veio do Japão. Aos filhos de japoneses nascidos no Brasil chamam-se de *nisseis*, e *sanseis* aos netos de imigrantes.

tradição. No relato da Sra. R. I.<sup>5</sup> quando perguntada se havia aprendido com a sua mãe ou a sua sogra.

*“Não, eu li o livro, e minha fazia, mas quando a minha mãe fazia eu não ligava nem um pouco, depois é que a gente começa né (...) Minha mãe tomou missochiro todo santo dia, sem mentira nenhuma, ela faleceu com quase noventa e seis anos, desde pequena a alimentação dela foi assim, criou sete filhos, amamentou outros e o que que ela comia? Não tinha carne todos os dias, não tinha essas coisas...”*

Nissei, a Sra R.I. aproveitou o livro (escrito em Português) que ganhou de sua mãe e as visitas ao Japão, para aprender os segredos do feitiço do prato, e da mesma forma, explica que sua filha, também não aprendeu o preparo do *missô*, “*Não... mas nem ta...é assim... cê pensa que faz milagre em casa, mas ela come, ela sabe como se prepara, sabe porque se usa, mas fazer nunca...*” O que pode indicar que nem sempre a grupo reconhece seus saberes como patrimônios.

Em entrevista com a Sra. K.N<sup>6</sup>, ela também conta como aprendeu as receitas japonesas. Nascida no Japão, veio com doze anos para o Brasil, lembra da mãe cozinhando: “*sim... aprendeu com a mãe, aprende com amigas, o nosso grupo, as japonesas, aprende assim, já faz tempo, tanto anos aqui né, sabe comida japonesa...*”

Recorda ainda as dificuldades na chegada ao Brasil, que a mãe trabalhava muito na lavoura, mas também precisava cozinhar:

*“Trabalhou demais, mais do que homem, ficou doente, com reumatismo..., trabalhou muito, trabalhava cozinhando, naquela época, antigamente tudo difícil, nós trouxemos do Japão, veio de navio, bastante coisa trouxemos, mas aí terminava, não dava para comprar, ela sofreu bastante ‘barbaridade’, e aí a mãe fazia missô, fazia shoyo”.*

São narrativas que relacionam a gastronomia às memórias de infâncias no Japão, dos sofrimentos na chegada dos imigrantes, e ainda às memórias de um saber-fazer bem particular, que compõe a identidade étnica nipo-brasileira. São recortes de lembranças muitas vezes adormecidas e despertadas no sujeito na conversa com o investigador, daí a necessidade do pesquisador assumir uma relação de confiança com o sujeito

---

<sup>5</sup> Entrevista da Senhora R. I. à André Soares, Alexandra Begueristain e Rayssa Wolf, concedida em 15 de fevereiro de 2011.

<sup>6</sup> Entrevista da Senhora K.N. à Alexandra Begueristain, concedida em 01 de março de 2011.

investigado na tentativa de aprofundar as lembranças transmitidas pela história oral e incorporando a essas pessoas fontes o mesmo grau de importância que é dado às fontes escritas.

Portelli (2000), adentrando nessa discussão, ressalta a importância do diálogo e do papel da história oral, julga, inclusive, caber à história o desafio de renovar a questão do diálogo. Mas seria a função da história oral apenas a preservação da oralidade? Arrisca-se afirmar que a função da história oral passa pelas relações de poder estabelecidas dentro da academia e se coloca sob uma finalidade que difere da tradicionalista, quando seu intuito é registrar não a única, mas uma das possíveis variações da realidade, contada sob o ponto de vista de grupos minoritários, anônimos, invisíveis a uma história tradicional, no presente estudo, representados pelas mulheres *Nikkeis* de Santa Maria. A amarração dessas histórias contadas com temáticas antropológicas, sociológicas, históricas entre outras disciplinas pode ser feita através da leitura de cada pesquisador, donde nesse estudo optou-se por um olhar antropológico perpassando pela cultura gastronômica das imigrantes japonesas e seus saberes e fazeres.

### **A Memória Nikkei**

A discussão sobre identidade, leva à discussão acerca do conceito de memória. Segundo Halbwachs (1990), a memória pode dividir-se em duas possibilidades: a memória individual e a memória coletiva. Ambas relacionam-se e interferem-se entre si. A memória individual seria aquela que toda pessoa possui, que faz referência ao que ela viveu ao longo de sua vida, ou seja, faz referência às lembranças individuais. Já a memória coletiva:

Envolve as memórias individuais, mas não se confunde com elas. Ela evolui segundo suas leis, e se algumas lembranças individuais penetram algumas vezes nela, mudam de figura assim que sejam recolocadas num conjunto que não é mais uma consciência pessoal (HALBWACHS, 1990, p.53).

A identidade pode ser considerada como algo abrangente, pois é composta não só pela memória coletiva, mas também pelos saberes e fazeres da comunidade, pelo seu patrimônio cultural. A partir desta discussão verifica-se que o *missô* pode ser considerado parte do patrimônio cultural imaterial da comunidade *nikkei*, uma vez que

este prato representa parte da própria identidade étnica dos imigrantes e seus descendentes.

Há uma preocupação por parte dos membros da comunidade *nikkei* de preservar sua cultura, sua identidade étnica, como pode se observar na fala da Sra. M. N: “*Eu gostaria de transmitir bem as nossas tradições, mas é difícil. Se bem que gostaria de transmitir tudo que for possível da tradição japonesa. É realmente muito difícil.*” (Soares, Gaudioso et al, 2008, p. 45). Pode-se perceber a vontade de passar adiante as tradições, e certamente entre elas estaria a culinária, contando principalmente com o recurso da memória e da oralidade.

A construção da memória do grupo é gerada pelo recorte de lembranças pertencentes aos membros da comunidade, que são os detentores dessas informações:

Considerando que esse Patrimônio é constituído, sobretudo pelas diversas memórias do grupo que a representa, vale refletir sobre o título de patrimônio imaterial (...). Ao terem suas crenças, seus saberes, suas representações, formas de ser, de viver, e de fazer, tomados como patrimônios (...), esses grupos tem que necessariamente assimilar aos seus cotidianos o fato de que são produtores e/ou detentores das memórias que constituem o patrimônio cultural imaterial (...), o que certamente difere do fato de serem portadores de memórias que reconstruam seus saberes e tradições. (COSTA & CASTRO, 2008, 127)

Em princípio, vale ressaltar a importância em considerar o papel das emoções na preservação das memórias. Castro (2008) coloca algumas questões que devem ser ponderadas a cerca das emoções e sensações de quem transmite as memórias, a quem cabe dar continuidade, valorizar e preservar os patrimônios culturais imateriais.

Como registrar os bens imateriais escolhendo apenas alguns bens simbólicos a eles associados, sem engessar seus conteúdos, as sensações, os sentimentos e emoções tão necessários à preservação dessa cultura imaterial e sem fazer com que esses costumes tradições, formas de fazer e saber se fixem e percam o potencial de reconstrução no presente? É possível dar continuidade a um fazer, um saber ou um modo de viver sem cair no erro de se impor sobre a dinâmica própria que essas comunidades ou grupos possuem quanto à continuidade, manutenção e preservação de suas tradições e costumes? (COSTA & CASTRO, 2008, p. 126)

Como já dissemos anteriormente, esse patrimônio é substancialmente constituído por memórias coletivas que operam com grande liberdade escolhendo acontecimentos no espaço e no tempo, não arbitrariamente, mas porque se relacionam através de índices comuns, e como salienta Bosi, “é tarefa do cientista social procurar esses vínculos de afinidades eletivas entre fenômenos distanciados no tempo” (Bosi, 2003, p. 31) A

patrimonialização desses bens deve ter como foco ações que não solidifiquem as memórias desses grupos e nem operem em sentido inverso ao da lembrança pessoal.

Pela memória, o passado não só vem à tona das águas presentes, misturando-se com as percepções imediatas, como também empurra, “descola” estas últimas, ocupando o espaço todo da consciência. “A memória aparece como força subjetiva ao mesmo tempo profunda e ativa, latente e penetrante, oculta e invasora”. (Bosi, 2003, p. 36)

As políticas e ações culturais em prol da preservação desses bens imateriais devem ampliar as concepções de vida sem excluir a diversidade cultural e sem modelar a forma de preservação das lembranças, desqualificando as formas de passar conhecimentos e saberes tradicionais que marcam a construção das memórias coletivas e individuais nessas comunidades.

Enquanto patrimônio, esses saberes, costumes e modos de viver se ancoram em memórias que circulam, física ou metaforicamente (COSTA & CASTRO, 2008, p. 130) entre os integrantes da comunidade ou grupo, e para serem conservados e preservados, devem permanecer simultaneamente ou aleatoriamente nas lembranças e recordações de todos. Assim, a preservação desses bens deve ocorrer de maneira que cada sujeito possa registrar nela sua representação, sua contribuição, sua versão ou interpretação, expressando o sentimento de pertença identitária.

### **Considerações Finais**

Após um século de imigração japonesa no Brasil, urge a valorização dos seus conhecimentos e saberes. Mas como se protege, por exemplo, um ritual, uma festa, certo conhecimento e habilidades, a música tradicional, a gastronomia, os pratos típicos? A resposta, segundo Arévalo (2004), pode ser através de documentos, por meio da pesquisa e trabalho de campo, de registros audiovisuais, considerando a legislação vigente ou medidas legais para a sua proteção, podendo assim incluir em catálogos da Cultura.

Registrar os saberes, das tradições e das adaptações que os imigrantes vivenciaram ao longo dos cem anos de presença no país é uma das tarefas do Memorial de Imigração e Cultura Japonesa. Pretende-se com isso o reconhecimento e a valorização não somente do grupo étnico e das contribuições a diversidade cultural de nosso país, como principalmente registrar sua história, suas memórias e suas formas de

relações sociais e culturais. Desta forma, a proposta de registro da confecção do *missô* como patrimônio imaterial dos *nikeis* é o primeiro passo para a salvaguarda deste e de tantas outras contribuições nipônicas a nossa sociedade.

A tarefa de costurar as memórias dos sujeitos e amarrar esses recortes ao coletivo com a intenção de salvaguardar e garantir a transmissão desses conhecimentos do passado é o papel do presente em relação ao futuro e está sendo fonte de pesquisas em diversas áreas do conhecimento, como a antropologia por se tratar dos traços diacríticos que compõe o grupo.

De modo que trabalhar com a história oral, seja, sobretudo, ultrapassar uma história totalizante e a busca por uma verdade absoluta a partir das narrativas, dando espaço à pessoas comuns contando suas histórias, suas memórias. Considerando ainda que nem sempre o ato de rememorar seja fácil ou saudável para o sujeito, pois podem trazer a tona lembranças indizíveis, incontáveis ou dolorosas, mas capaz de outro olhar na história, o olhar humano dos anônimos.

Essa postura acerca da história oral supõe a necessidade de se gerarem alternativas que dêem voz aos grupos, incluindo aí as nações, de uma forma ou de outra, silenciados, bem como a “superação” da história oral como um “lócus multidisciplinar”, vindo a ser, por esses aspectos, uma nova disciplina.

Com relação ao objeto de pesquisa em questão, os sujeitos são mulheres *Nikkeis* da cidade de Santa Maria, que contam suas recordações sobre a família e a gastronomia principalmente e nesse estudo especial, e que em meio a suas lembranças de receitas culinárias recordam o trabalho na agricultura, as dificuldades na chegada ao Brasil, a época de sofrimento e o processo de superação. Evidentemente, quando se trata de história oral é impossível evitar o encontro com as análises e as críticas sobre a legitimidade das fontes consultadas. De fato, alguns autores não desconsideram a parcialidade da fonte oral, no entanto, Joutard (1999) revida as críticas nesse sentido quando afirma que o que é verdadeiro para um sujeito o é com maior razão para uma coletividade, cuja capacidade para elaborar sua história oficial é muito forte.

A pesquisa em fase preliminar pretende continuar trabalhando com as memórias das *Nikkeis* de Santa Maria, tendo como método a história oral com a finalidade de reconhecer a identidade étnica das nipo-brasileiras, narradas pelas imigrantes de primeira e segunda geração que fazem parte do anonimato de imigrantes japoneses no

Brasil, respeitando o olhar e a parcialidade de cada uma delas na construção de seu discurso e subjetividade. A final, não tem-se aqui a intenção de se chegar a uma verdade absoluta sobre as *Nikkeis* em Santa Maria baseadas na história oral, mas ao contrário trazer ao conhecimento as diferentes versões e verdades que possam existir submersas em suas lembranças, trazidas à tona no momento de ensinar o preparo do *missô*.

**PALAVRAS-CHAVE:** História oral, memória, identidade étnica, cultura japonesa.

## **BIBLIOGRAFIA**

BARRETO, Margarita. Turismo e legado cultural: As possibilidades do planejamento. 4 ed. Campinas: Papirus, 2003

BENEDICT, Ruth O Crisântemo e a Espada. Edição: 3ª edição. São Paulo – SP Brasil Perspectiva S.A. Coleção: Debates – Antropologia, 2002.

BOSI, E. (2003). *O tempo vivo da memória: ensaios de Psicologia Social*. São Paulo: Ateliê.

CARDOSO, Ruth Corrêa Leite. ESTRUTURA FAMILIAR E MOBILIDADE SOCIAL – Estudo dos Japoneses no Estado de São Paulo. Org. Masato Ninomiya. – São Paulo: Kaleidos – Primus Consultoria e Comunicação integrada S/C Ltda., 1998. 2ª Edição Trilíngue.

COSTA, Marli Lopes da, CASTRO, Ricardo Vieiralves de. Patrimônio Imaterial Nacional: preservando memórias ou construindo histórias? *Estudos de Psicologia* 2008, 13(2), 125-131 (ISSN (versão eletrônica): 1678-4669 Acervo disponível em: [www.scielo.br/epsic](http://www.scielo.br/epsic).

GONÇALVES, José Reginaldo. Autenticidade, Memória e Ideologias Nacionais: O problema dos patrimônios culturais. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, vol. 1, n. 2, 1988, p. 264-275.

HALBWACHS, Maurice. A memória coletiva. São Paulo: Vértice, 1990.

HANDA, Tomoo - O IMIGRANTE JAPONÊS – HISTÓRIA DE SUA VIDA NO BRASIL, SÃO PAULO: T.A. QUEIROZ: CENTRO DE ESTUDOS NIPO-BRASILEIROS, 1987.

JOUTARD, P. Esas voces que nos llegan del pasado. Trad. Pasternac, N. 2ª Ed. Fondo de Cultura Económica, 1999.

KIYOTANI, Masuji; YAMASHIRO, José. Do Kasato- Maru até a década de 1920 in: UMA EPOPÉIA MODERNA: 80 ANOS DE IMIGRAÇÃO JAPONESA NO BRASIL. Comissão de Elaboração da História dos 80 anos da imigração japonesa no Brasil. Ed. Hucitec, Soc. Brasileira de Cultura japonesa, São Paulo, 1992.

LARAIA, Roque de Barros. “Patrimônio imaterial: conceitos e implicações”. In. GARCIA, Marcos Vinícius Carvalho, GUSMÃO, Rita, TEIXEIRA, João Gabriel L. C. (orgs) Patrimônio imaterial, performance cultural e (re)tradicionalização. Brasília: ICS-UnB, 2004.

LEAL, Maria L. de M. M. A História da Gastronomia. Rio de Janeiro: Ed. Senac, 1998.

LONDRES, Cecília. “Patrimônio e performance: uma relação interessante”. In. GARCIA, Marcos Vinícius Carvalho, GUSMÃO, Rita, TEIXEIRA, João Gabriel L. C.

PORTELLI, Alessandro. Tentando Aprender um pouquinho. Algumas reflexões sobre a ética na história oral. In: Ética e História Oral. Projeto História. Revista do Programa de Estudos pós-graduados em História e do Departamento de História da PUC-SP. São Paulo, vol 15, 1997, pp 13-49.

SAKURAI, Célia. **Romanceiro da Imigração Japonesa**, São Paulo, Editora Sumaré- FAPESP, 1993, Série Imigração vol 4.

SHOJI, Rafael. O Budismo Étnico na Religiosidade Nikkey no Brasil: Aspectos Históricos e Formas de Sobrevivência Social. Rever, Revista de Estudos da Religião Nº 4 / 2002 / pp. 47-80 ISSN 1677-1222.

SOARES, André Luis R., GAUDIOSO, Tomoko Kimura. Entre o Japão e o Brasil: Religiosidade e Diálogos Culturais entre os Imigrantes Japoneses em Santa Maria, RS. In: Anais Eletrônicos do III Simpósio Internacional: Religiosidades, Diálogos Culturais e Híbridões 21 A 24 DE ABRIL DE 2009 – UFMS

TAMASO, Izabela. A expansão do patrimônio: novos olhares sobre velhos objetos, outros desafios.... Sociedade e Cultura, V. 8, N. 2, Jul./Dez. 2005, P. 13-36

WOORTMAN, Klas. “Comidas tradicionais, gastronomia e festas”. 2006.