

PATRIMÔNIO CULTURAL LONDRINENSE E A CONTRIBUIÇÃO JAPONESA ATRAVÉS DA GASTRONOMIA

LEANDRO HENRIQUE MAGALHÃES¹

Resumo: O presente texto integra o projeto intitulado “Gastronomia e Patrimônio Cultural Londrinense”, desenvolvido desde o ano de 2011. Neste, pretende-se uma aproximação com o conceito de Patrimônio Cultural Imaterial e, a partir daí, a identificação dos pratos e práticas alimentares que marcam uma identidade londrinense. Tomou-se como critério a formação da cidade, entre as décadas de 1930 e 1950, quando grupos étnicos se dirigiram para a região da atual cidade de Londrina - PR. Este fator levou a região a ficar conhecida como “Colônia Internacional”. Dentre estes estão os japoneses que, de acordo com dados oficiais referente a compra de lotes junto a Companhia de Terras Norte do Paraná - CTNP, foi o segundo grupo estrangeiro com maior número de aquisições, com um total de 638, ficando atrás apenas dos italianos, com 770, e dos identificados como brasileiros, com 3.701. Desta forma, pretende-se aqui apresentar uma reflexão acerca dos vínculos entre Gastronomia e Patrimônio Cultural Imaterial, entendendo que a alimentação possibilita vínculos identitários, aproximando-se de outros elementos, como festas e comemorações, e assim, configurando-se como fator de integração comunitária. Em seguida, será abordado o processo de imigração japonês e seu deslocamento para a cidade de Londrina – PR, nos primórdios de sua colonização, identificando a contribuição dos mesmos para as práticas alimentares locais.

Palavras-chave: Gastronomia, Patrimônio Cultural Imaterial, Bem Cultural Imaterial, Imigração Japonesa, Londrina.

Gastronomia e Patrimônio Cultural - Aproximações

O conceito de Gastronomia vem, já a alguma tempo, se aproximando do de Patrimônio Cultural. Freixa, por exemplo, afirma que “a gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos

religiosos (2008, p. 19)”. Segundo o autor, cada comunidade cria sua cozinha a partir de sua tradição e de sua cultura, estando vinculado a cocção, ao modo de preparo, ao serviço, ao modo de servir, e ao ritual que envolve as refeições, ou seja, as práticas consagradas pelo uso de uma certa comunidade ou localidade. Ainda segundo Freixa: “(...) quando passamos a analisar a alimentação sob o aspecto das tradições sociais, religiosas, as preferências, gostos e conhecimentos ligados a alimentação de determinado povo, estamos falando de gastronomia (2008, p.21)”.

Comumente a noção de patrimônio cultural possui vínculos com o espaço e a localidade, com o saber fazer, especialmente quando tratamos do chamado Bem Cultural Imaterial, envolvendo, dentre outros elementos, a gastronomia.

Ao considerar a localidade, a partir de uma perspectiva abrangente e democrática para o patrimônio, considera-se a desigualdade social e a diversidade regional, grupal e étnica na formação de um povo, expressas nos bens culturais materiais e imateriais, ou seja, as manifestações e expressões que compõem o que se convencionou chamar de Patrimônio Imaterial, sendo este um dos objetivos propostos neste artigo, ou seja, entender o processo de constituição de uma gastronomia londrinense a partir dos grupos étnicos que se estabeleceram na cidade, no processo de colonização de Londrina, com destaque para os japoneses.

O foco é a comunidade, partindo do contexto imediato como elemento fundamental para o reconhecimento do patrimônio cultural. Parte-se do princípio de que a comunidade elabora sentido e percepções para suas experiências, que são compartilhadas por meio de signos, com fins comunicacionais, cujo uso e manutenção garantem o reconhecimento mútuo. Assim, o Patrimônio Cultural é caracterizado como tudo aquilo que tem sentido comum e marca uma comunidade, garantindo sua identidade. Trata-se da valorização de experiências, identidades e memórias, a partir da percepção das escolhas, dos conflitos e do consenso.

A gastronomia possibilita este vínculo identitário, podendo estar próxima a outros elementos, como festas e comemorações. Este é o caso da Festa do Divino Espírito Santo onde, de acordo com Sandra Pelegrini (2011), o alimento se consolida como forma de materializar o vínculo comunitário e agradecer, coletivamente, as bênçãos recebidas. Um dos principais pratos preparados pela comunidade de São Luiz do Paraitinga é o afogado, que representa a comida consagrada, a hóstia do povo. Este prato é preparado com as prendas

recolhidas pelos foliões, misturando-se a carne bovina temperada com verdes, legumes e tubérculos, sendo cozidos em panelões, no fogo a lenha. Os panelões, neste caso, representam a abundância desejada: uma caçarola de ferro, de um metro de diâmetro e 60 cm de profundidade (PELEGRINI, 2011).

Apesar de já utilizado na antiguidade, o termo Gastronomia é retomado no século XVIII, por Brellat Savarin (apud FREIXA, 2008), que o entende como o conhecimento do homem a medida que ele se alimenta. Não é surpreendente que seja justamente no momento de constituição do Estado Liberal europeu que o termo ganha novo significado, mesmo período em que surgem os primeiros restaurantes e que o Patrimônio Cultural passa a ser entendido como fundamental para a constituição das chamadas identidades nacionais levando, por exemplo, a formação dos museus públicos franceses, com destaque para o Museu do Louvre, de 1793, e o Museu d' Orsay, de 1900, e dos monumentos marcos do processo de Revolução Francesa, e assim, de formação de uma identidade burguesa, como do Arco do Triunfo, de 1836 (MAGALHÃES, 2007).

Assim como os Bens Materiais, também a gastronomia será pensada como estratégia de consolidação de uma identidade francesa. Este elemento é destacado no texto “A Emergência das Cozinhas Regionais”, de Julia Csergo. Neste, a autora demonstra a importância da valorização de uma diversidade regional como elemento de constituição identitária, com destaque para a cozinha:

Versão culinária dessa nova formulação das diversidades culturais que marca a década revolucionária, as cozinhas e as especialidades alimentares da ‘terra’ ou das ‘províncias’ - que por comodidade, designaremos por ‘regionais’, embora ainda não existam as regiões oficiais - encontraram, desde então, sua inscrição nessa redefinição da complementaridade das diversidades que fundamenta a nação histórica, essa coletividade de homens unidos por uma continuidade, um passado e um futuro (CSERGO, 1998, p.806).

Houve aqui uma valorização da cozinha do povo, das cidades e do campo, que raramente eram registradas, em detrimento da chamada Cozinha de Corte, ou “a Grande Cozinha” à Glória do Rei. A região, e assim, seus hábitos alimentares, passam a ser entendidos como monumentos, assim como os museus e os símbolos nacionais. Em relação ao conceito de monumento, temos que:

... o sentido original do termo é o do latim monumentum, que por sua vez deriva de monere (“advertir, lembrar”), aquilo que traz à lembrança alguma coisa... não se trata de apresentar, de dar uma informação neutra, mas de tocar,... uma memória viva. Nesse sentido primeiro, chamar-se-á monumento tudo o que for edificado por uma comunidade de indivíduos para rememorar ou fazer que outras gerações de pessoas rememorem acontecimentos, sacrifícios, ritos ou crenças (CHOAY, 2001, p. 17).

Assim como o inventário patrimonial e a criação dos museus, as províncias apresentam-se como lugar da memória, “(...) que organiza a relação da França com seu passado (CSERGO, 1998, p.811)”. É neste sentido que serão organizados os primeiros livros de receitas regionais, nos séculos XVIII e XIX e, “através dessa função memorial, as cozinhas regionais assim reconstruídas permitem à modernidade urbana reatar com suas ligações provinciais, com o prato consagrado pela lembrança (CSERGO, 1998, p.815)”. Segundo Julia Csergo, as culturas locais, incluindo sua cozinha, oferecem uma ruptura com o antigo regime, valorizando a memória do povo que se quer unificada e vinculada aos ideais da revolução, fortalecendo as particulares culturais que possuem função integradora, com as demais tornando-se folclore.

Podemos encontrar elementos semelhantes quando analisamos o caso brasileiro. É possível dividir, de maneira esquemática, a busca da constituição de uma identidade nacional em três momentos: a partir da vinda da Família Real, processo conhecido como interiorização da metrópole, que tem como marcos monumentais o Jardim Botânico e a Biblioteca Nacional; a Independência do Brasil, que possui como monumentos o Museu Nacional (Quinta da Boa Vista), o Museu Imperial (Petrópolis) e o Museu do Ipiranga; e a Proclamação da República, representado pelo Museu da República (Catete). No que se refere a gastronomia, o primeiro livro de receita considerado brasileiro é o chamado “Cozinheiro Imperial”, publicado na década de 1840. Como o próprio título indica, é uma obra voltada para a Cozinha de Corte, com forte influência lusitana, reforçando a noção de que a gastronomia é um fator importante na construção de uma identidade nacional, no caso, brasileira (ALGRANTI, 2012). Este é também o momento em que a chamada Cozinha Brasileira começa a se formar, consolidando-se a interação entre portugueses, índios e africanos e seus descendentes.

No entanto, será apenas na década de oitenta do século XX que se admitirá o fato de o Brasil possuir uma cozinha própria, marcada por elementos únicos e, ao mesmo tempo, por uma diversidade regional singular. Será também a partir de fins do século passado

que se admitirá o vínculo entre alimentação e Patrimônio Cultural, com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN registrando, como Bem Cultural Imaterial, o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras (Goiás), no ano de 2002, seguidos pelo Ofício das Baianas de Acarajé (Bahia), em 2005, e o Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre (Minas Gerais), em 2008, reforçando a importância dos aspectos regionais na constituição de uma identidade nacional (IPHAN, 2012).

Os Japoneses no Brasil

Após uma apresentação teórica sobre os vínculos entre gastronomia e Patrimônio Cultural, será abordado o caso da contribuição dos imigrantes japoneses na constituição de uma identidade local, especificamente da cidade de Londrina, região norte do Estado do Paraná, tendo como foco seus hábitos alimentares, suas contribuições e as alterações sofridas. Tendo em vista o fato de que, na maior parte, os japoneses que chegaram na região estudada eram migrantes de outras localidades, especialmente do interior do Estado de São Paulo, será realizada aqui um pequeno histórico deste processo.

Apesar do grupo chegar ao país apenas no início do século XX, o debate em torno da entrada de asiáticos teve início já no reinado de D. Pedro II, quando se cogitou a possibilidade de introdução deste grupo como solução na transição para o trabalho livre nas lavouras de café. No entanto, neste momento, o governo brasileiro demonstrou-se contrário a um estreitamento das relações com os países asiáticos (FERNANDES, 2010).

Oficialmente, os primeiros japoneses que chegaram ao país partiram do porto de Kobe, província de Hyogo, em 28 de abril de 1908, a bordo do navio Kasato Maru, aportando no país no dia 18 de junho de 1908. Os 781 imigrantes seriam provenientes das regiões de Okinawa, Fukushima, Kumamoto, Yamaguchi, Niigata Kagoshima, Hiroshima, Ehime, Miyagi e Tokyo. Este grupo foi encaminhados para fazendas no interior do Estado de São Paulo, com destaque para Dumont, Guatapará, São Martinho, Sobrado Floresta e Chanaan, localizadas nos municípios de Ribeirão Preto, Sertãozinho, São Manuel, Indaiatuba e São Simão. Buscou-se manter os grupos de acordo com sua origem, resultando na seguinte distribuição: fazenda Dumont – originários de Fukushima, Kumamoto, Kagoshima, Niigata e Hiroshima; São Martinho, de Kagoshima; Sobrado, os de Yamaguchi e Echime; Floresta, as

de Okinawa; e para a propriedade de São Paulo Coffe States os de Okinawa (YOSHIOKA, 2008).

Já na primeira metade do século XX, iniciou-se um fluxo migratório para o norte do Paraná, o que pode ser explicado pela perda de fertilidade das terras destinados aos colonos ou ainda pela inacessibilidade a terra, especialmente de terras cultiváveis de boa qualidade. Em geral, os barões de café não aceitavam que os colonos tivessem autonomia, ficando proibida a plantação, por exemplo, do arroz, base da alimentação nipônica (ASSOCIAÇÃO PRÓ MEMÓRIA DE LONDRINA E REGIÃO, 2004). Assim, a possibilidade de passarem a condição de proprietários foi uma chamariz, especialmente quando lhes é apresentado preços acessíveis e condições de pagamento favoráveis, como o ocorrido na região de Londrina (FERNANDES, 2010).

No Brasil, houve a necessidade de adequação a nova realidade, o que se demonstrou bastante difícil para os japoneses, especialmente no que se refere aos seus hábitos alimentares, experimentando-se uma perda de equilíbrio básico, ao qual estavam acostumados. Em contato com grupos de imigrantes europeus, com destaque para italianos e espanhóis, não conseguiam acompanhar suas práticas, como o consumo de embutidos e salames (ASSOCIAÇÃO PRÓ MEMÓRIA DE LONDRINA E REGIÃO, 2004). No entanto, aprenderam a assar pães e a utilizar a carne de porco, retirando a banha, fazendo toucinhos e torresmos, que eram misturados a alimentos tipicamente brasileiros como o feijão e mandioca, além de fazerem lingüiças e consumirem a parte magra da carne, temperada com sal, substituindo o shoyo (HANDA, 1987).

Também houve dificuldade para no consumo do arroz a moda brasileira:

O arroz e feijão à moda brasileira talvez nunca tenha sido tão odiado como o foi pelos japoneses. Recriar o mundo alimentar foi difícil para os imigrantes dessa nacionalidade. Chegando as fazendas, ficavam à mercê dos donos das vendas, cujos conselhos pouco lhes serviam. [...] Assim sendo, no desconhecimento do preparo dos gêneros comprados a duras penas, comiam carne-seca e o bacalhau seco assados. Nem desconfiaram, por algum tempo, que deviam deixá-los imersos na água para amolecerem. [...] Os costumes originais desses imigrantes ajudaram a redesenhar a paisagem nos terrenos que recebiam em torno às suas casas ou em lugares destinados à lavoura deles. Assim, enquanto as hortas italianas se cobriam de pimentões, tomates e outras verduras habituais na alimentação natal, os japoneses não descansavam enquanto não viam brotar o arroz [...] (FERNANDES, 2010).

Para eles, o arroz aqui encontrado era primitivo, de paladar inferior. Em 1911,

um grupo liderado por Nisaburo Takizawa, Zen Tomioka, Satsuzen Fukukawa e Sengiro Hatanaka começou a cultivá-lo na região de Mogiana paulista, com alguns deles obtendo safras que equivaleriam a dez anos de trabalho com o café. Com o tempo, a região conhecida como Zona da Conquista tornou-se um centro produtor de arroz (OGUIDO, 1988).

É importante ressaltar que o arroz será o principal elemento de aproximação entre os japoneses e demais imigrantes. A princípio, tentaram cozinhá-lo à moda japonesa, encontrando, no entanto, dificuldades na avaliação da quantidade de água. Com o tempo, aprendem a prepará-lo a moda brasileira, com banha: lavando-o e enxugando-o bem em seguida. Na panela, colocava-se um pedaço de tocinho ou uma colher de banha, e depois, ia ao fogo. A seguir, fritava-se o alho picado, para só inserir o arroz e a água. Houve, a princípio, dificuldades na adaptação ao alho e, devido ao alto custo do arroz, que se consumia de três a quatro vezes ao dia, o mesmo era substituído pela farinha de milho ou de mandioca, para confecção de bolinhos a ser servido no café da manhã. Também era costume misturar com canjica. Em relação aos alimentos brasileiros, tiveram problemas com o bacalhau e a carne seca, devido ao excesso de sal e ao cheiro forte. Já o café, desconhecido pela maioria dos imigrantes, era consumido fraco e doce, porém tinham dificuldades no preparo, da torra a inserção do açúcar (HANDA, 1987).

A cozinha salgada, normal na cozinha brasileira, era estranha ao japonês, que não possuía prática para temperar a comida para depois cozinhá-lo. Como eram acostumados com o shoyo, o alimento a base de sal não satisfazia seu paladar. Assim, ao invés de aprender a cozinha brasileira, procuravam semelhanças com a de origem, optando pelos picles feitos de mamão ou pelo picão cozido. Em geral, procuravam servir pratos à moda japonesa com ingredientes brasileiros, tendo como base o arroz. Um dos alimentos assimilados fora o feijão, que era cozido com açúcar. Fazia-se uso de ingredientes locais, mais preparados de acordo com a moda japonesa: usavam a farinha de mandioca, misturado ao trigo, para preparar os *dangos*. Preparava-se ainda um prato parecido com a *mochi* e, quando amassado, formava uma bolacha chamada *okinawa senbei*, finas fatias de mandioca secadas ao sol e fritas. Usavam o espaguete para prepara *udon*, e o gergelim, apreciado pelos baianos e pelos imigrantes árabes. Aproveitavam ainda a cebolinha para o *missô*, o chuchu para o *tsukemono*, feito de mamão, o quiabo no *missôshiru* (HANDA, 1987).

Na década de 1920, pouco antes de se deslocarem para a região de Londrina, os imigrantes já fabricavam alguns alimentos como o *missô* e o *shôyo*, apesar de este produto já

se encontrar a venda em alguns centros urbanos. A refeição principal consistia em arroz branco, *missoshiru* (sopa de *missô*) e vegetais em conserva, este preparado com fubá, ao invés de *nuka*, e *fareo* de arroz. Incorporaram a banha de porco, o alho e o consumo de café, hábitos adquiridos nas fazendas e, por vezes, vaziam uso do arroz com feijão (HANDA, 1987).

O movimento inverso também ocorreu: comida considerada exótica, foi assimilada pelos brasileiros, em especial no sul do país, hoje fazendo parte do dia a dia, com destaque para o *sukiyaki*, o *sashimi* e o *tempurá*. Incorporou-se ainda aos hábitos alimentares brasileiros a hortelã, a juta e o chá preto (OGUIDO, 1988).

Os Japoneses no Paraná

No Estado de São Paulo, boa parte dos imigrantes atuavam em terras que, aos poucos, tinham sua fertilidade afetada, diminuindo com isso a produção. Além disso, o acesso a propriedade da terra era inviabilizada, especialmente quando se trata de cultiváveis. Uma possibilidade que se mostrou viável foi a aquisição de terras incultas, com preços acessíveis e com condições adequadas, levando colonos que atuavam nas lavouras de café a economizar, visando uma futura aquisição (CAPELO, 2000).

No Paraná, foram duas as frentes de migração japonesa: uma via Curitiba, com os migrantes se estabelecendo nos bairros de Uberaba, Campo Comprido e Santa Felicidade, e outra, via norte do Estado, como frente da expansão do Estado de São Paulo:

Os primeiros japoneses entraram em Cambará a partir de 1943, trabalhando como colonos na fazenda dos Barboza Ferraz. Em 1917, já surgia um agrupamento de sitiantes (pequenos proprietários de terra), recebendo por isso o nome de núcleo da Vila Japonesa. Em 1923 já existiam armazéns e empório de japoneses na cidade de Cambará. É fundada uma associação japonesa na Vila Japonesa, em 1918, e em 1921 surge as primeiras escolas primárias japonesas (YOSHIOKA, 2008).

Uma das regiões que mais receberam japoneses foi o norte do Paraná, área a ser ocupada, com preço acessível e fertilidade comprovada e propícia para a cultura do café, que estavam acostumados (OGUIDO, 1988).

Nesta região registra-se um caso raro: o planejamento da vinda dos migrantes organizada a partir de uma identidade religiosa, estabelecendo-se na chamada Colônia Esperança, em Arapongas, que tinha por finalidade “reunir num só local o maior número

possível de japoneses católicos, sobretudo lavradores, e que futuramente poderia vir a se transformar num centro irradiador de conversão de japoneses ao catolicismo”. Porém, de modo geral, a colonização nipônica não foi homogênea no aspecto religioso, contando com budistas, católicos, shintoístas e tenrikiou, dentre outras (CAPELO, 2000).

Outra região que recebeu migrantes japoneses, em 1913, foi a Comarca de Ribeirão Claro, na divisa com o Estado de São Paulo, que adquiriu fama de produtora de arroz, café e feijão. Logo em seguida, em 1915, direcionaram-se para Cambará, formando um núcleo de agricultores que recebeu o nome de Vila Japonesa. Posteriormente, muitos migrantes desta cidade foram trazidos para Londrina, por Hikoma Udihara, importante corretor do início da colonização da cidade (ASSOCIAÇÃO PRÓ MEMÓRIA DE LONDRINA E REGIÃO, 2004).

A região de Bandeirantes recebeu trabalhadores na Fazenda Nomura e nas colônias Água de Limeira, Kossey, Gardinópolis e Rancho Queimado, a partir de 1927. Ali foi fundada em 1930 a União da Colônia Japonesa Norte Paranaense (BELTRÃO, 2008). E, em Cornélio Procopio, em 1928: “Uraí (pirianito, antes da guerra) desenvolveu-se a partir de 1936 pelas mãos da ‘Nambei toti Kabushiki Gaisha (Cia. De terras América do Sul); a imigração de três Barras se deu em 1932, ambas, portanto, depois de Londrina (YOSHIOKA, 2008)”.

Apesar de todo este movimento, a ocupação japonesa no norte do Estado se dá, de forma significativa, a partir da década de 30, quando se inicia a venda de lotes no núcleo de Três Barras, pela BRATAC, localizada na região de Assaí. (YOSHIOKA, 2008). A localidade fora denominada primeiro Colônia Assailândia, com o nome “Assahi” significando aurora, sol nascente (em japonês) e “Açai”, fruta que chora, originária de uma palmeira (em tupi-guarani). (CAPELO, 2000).

No entanto, foi no litoral, em Antonina, que foi adquirido os primeiros lotes de terra por migrantes japoneses: advindos das fazendas paulistas, os irmãos Jingoro e Missaku Hara e também Mokichi Yassumoto, adquiram 200 e 50 alqueires de terra, na região denominada de CACATU, plantando arroz, banana e cana de açúcar (BELTRÃO, 2008).

Assim, pela primeira vez na história do Paraná, japoneses se tornaram proprietários de terras no Estado, cujas escrituras foram lavradas no início do ano seguinte. 250 alqueires era uma quantidade de terra impossível de ser adquirida no Japão mesmo que, para isso, fosse investido o esforço de várias gerações. (BELTRÃO, 2008)

Em relação a alimentação diária, havia uma mescla entre a cozinha local e a japonesa. Nesta, prevaleceu o sashimi e as sopas de missô, que eram servidas junto com arroz cozido com água e sal. No que se refere a cozinha brasileira, havia uma preferência para o churrasco e a feijoada (ANDRADE, 1993).

Os Japoneses em Londrina

A chegada dos japoneses em Londrina está vinculada à ação desenvolvida pela Companhia de Terras Norte do Paraná (CTNP) na venda de lotes rurais. Destaca-se a figura de Hikoma Udihara, que se tornou representante exclusivo para venda de terras para os migrantes japoneses. Seu trabalho na companhia durou 25 anos, sendo considerado um dos responsáveis pela forte presença nipônica no norte do estado, possuidora da maior concentração de nikkeis do Paraná (FERNANDES, 2010).

Udihara, partindo da cidade de Cambará-PR, em 1930, liderou um grupo de onze japoneses. Todos eram originários de Santo Anastácio – SP e, dentre eles, seis adquiriram lotes de imediato, na Gleba Cambé, entre os Ribeirões Limoeira e Cambé. Antes deles, um grupo de alemães tinham chegado a região, mas sem resultar na aquisição de lotes (OGUIDO, 1988).

Esta foi uma das estratégias adotadas, e que auxiliou na permanência dos nipônicos na cidade: organização em colônia. Os primeiros lotes adquiridos foram na chamada Colônia *Dai-Ikkū* ou Seção Número Um. Por estarem um pouco distantes do centro urbano, mantiveram características próprias: “Definiram uma densa paisagem cultural marcada pelo sistema de ocupação do lote e edificações com forte caráter de traços nipônicos” (FERNANDES, 2010).

Outro elemento favorável foram as escolas, construídas e mantidas pelos migrantes, preocupados em manter suas tradições (FERNANDES, 2010). Nas palavras de Demartini (2000) “os pais temiam que seus filhos estudando em escolas brasileiras fossem se abrasileirando. E, desse modo poderiam perder o elo com a cultura japonesa”. A abertura de escolas japonesas, não foi uma exclusividade de Londrina, sendo comum também no Estado de São Paulo (CAPELO, 2000).

De acordo com os registros da CTNP, os primeiros compradores, no dia 27 de março de 1930, foram: Massaharu Ohara, lote nº 1, 20 alqueires; Massahiko Tomita, lote nº 2, 15 alqueires; Toshio Tan, lote nº 3, 10 alqueires; Mitsugui Ohara, lote nº 5, 15 alqueires (primeiro a adquirir o lote); Toshikazu Yamate, lote nº 6, 10 alqueires; Moshin Yamazaki, lote nº 7, 10 alqueires. Deste grupo, Kazahaya vende sua propriedade, em 1937, mudando-se para o centro urbano, estabelecendo ali uma máquina de benefício de arroz (OGUIDO, 1988).

Nas palavras de Issao Yassuda Udihara, neto de Hikoma Udihara:

Falar da colonização japonesa é falar do pioneiro Hikoma Udihara, nascido na província de Kochi, no Japão, no dia 8 de novembro de 1892, ele dedicou 63 anos de sua vida no Brasil. 50 anos dos quais colonizando cidades do Norte do Paraná. Ele morreu pobre, porque tudo que ele recebeu com a venda de milhares de alqueires de terra... terras, ele doou aos colonos e comerciantes por ele trazidos para a terra Norte-paranaense. A sua maior satisfação era ver o quanto cada um tinha progredido (FERNANDES, 2010)

O sucesso da venda de lotes deu-se também devido a estratégia de propaganda adotada pela CTNP. Segundo Humberto Yamaki:

Através de intensa campanha de venda de lotes, e produzindo material de propaganda em vários idiomas, a Companhia de Terras atraiu imigrantes de outras frentes de expansão. Relatos afirmam que, em 1938 havia proprietários de terras de 31 nacionalidades, sendo a região conhecida também como Colônia Internacional. (YAMAKI, 2006, p. 08)

O material de divulgação da CTNP chamava atenção para as principais vantagens da região, com destaque para: terras férteis (terra roxa) e sem pragas (saúvas), titularidade segura, boas estradas e boa água, clima propício à agricultura e favorável à adaptação de qualquer nacionalidade, pagamento da terra de forma parcelada, entre outros (YAMAKI, 2006). Além disso, houve material de divulgação em língua estrangeira, como o abaixo, destinado a imigrantes japoneses, com os seguintes dizeres: “Agora vamos, levando a família, para a América do Sul”.

e 10.000 moradores, considerando-se os proprietários dos lotes, tinha-se 611 italianos, 533 japoneses, 510 alemães, 303 espanhóis, 218 portugueses, 193 poloneses, 172 ucranianos e 138 húngaros (FERNANDES, 2010).

Em relação a alimentação japonesa, os principais produtos consumidos eram: palmito, picão, feijão, mandioca, milho, fubá, arroz com tomate, sushi, pickles de mamão verde, café, café de arroz, moti-bolinho de feijão, galinha a espanhola, frango a burguesa, croquetes de galinha, carne seca, salame, bacalhau e sardinha (YAMAKI, 2006). Nas chacarás do entorno da cidade, adquiridas por colônos japoneses, iniciou-se desde cedo o plantio do café, tendo em vista a experiência adquirida no Estado de São Paulo. Era comum o plantio de verduras entre as mudas. Alguns ainda se voltaram para a fruticultura e a criação do gado leiteiro (YAMAKI, 2006).

Também foi de responsabilidade de um japonês a abertura da primeira máquina de beneficiamento de café, algodão e arroz. O fato foi tão representativo que a inauguração contou com o cônsul japonês (BELTRÃO, 2008). A comunidade japonesa esteve presente também, desde cedo, nas feiras da cidade: a primeira feira livre data de 1940, com instalação definitivamente em 1946, composta de 20 casinhas construídas e cerca de 80 barracas comuns sendo que, de acordo com dados de 1949, 70% dos feirantes eram japoneses, em um cidade que já contava com aproximadamente 35 mil habitantes.

Considerações Finais

A gastronomia deve ser considerado como um elemento que participar na constituição de identidades, especialmente quando se trata de uma região de colonização recente e marcada pela diversidade étnica, como é o caso da cidade de Londrina-PR. Dentre os diversos grupos que estiveram presente na ocupação da cidade, destaca-se os japoneses, segunda maior etnia estrangeira a adquirir terras na região. Advindos das fazendas cafeeiras do Estado de São Paulo, possuíam um saber que facilitou sua adaptação a região, tornando-se, em geral, donos de terras e produtor rural. Suas práticas alimentares sofreram um duplo processo: o de transformar e ser transformada pelas relações sócio culturais estabelecidas sendo que hoje, cerca de setenta anos após este processo, a comida japonesa faz parte do cotidiano do lonrinense, assim como alimentos primeiro tidos como estranhos, foram incorporados pelos nipônicos, como a carne de porco, o feijão e o café.

REFERÊNCIAS

ALGRANTI, Leila Mezan. O Mestre Cuca Sem Nome. *Revista de História*. Disponível em

<<http://www.revistadehistoria.com.br/secao/artigos/o-mestre-cuca-sem-nome>>. Acessado em 02 de Janeiro de 2012.

ANDRADE, João C. de. *A Colônia Esperança: O Japonês na Frente Pioneira Norte Paranaense*. Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 1993.

ASSOCIAÇÃO PRÓ MEMÓRIA DE LONDRINA E REGIÃO. *Raízes e Dados Históricos - 1930-2004*. Londrina, 2004.

BELTRÃO, Kaizô; SUGAHARA, Sonoe; UYEDA, Maria Helena; SETO, Cláudia. *Expansão da Comunidade Nikkei nos 100 anos de Presença no Brasil*. Curitiba: Associação Cultural e Beneficente Nipo Brasileira de Curitiba / Associação Brasileira de Dekasseguis, 2008.

CAPELO, Maria Regina Clivati. *Educação, Escola e Diversidade Cultural no meio rural de Londrina: Quando o presente reconta o passado*. 2000. Tese (Doutor em Educação) – Universidade de Campinas – UNICAMP. Campinas – SP.

CHOAY, Françoise. *A Alegoria do Patrimônio*. São Paulo: Estação Liberdade/Ed. UNESP 2001

CSEARGO, Julia. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

DEMARTINI, Zeila de Brito Fabri. Imigração e Educação: algumas questões para a história da educação em São Paulo. CONGRESSO BRASILEIRO DE HISTÓRIA DA EDUCAÇÃO, I, 2000, Rio de Janeiro. *Anais ...* Rio de Janeiro: SBHE, 2000.

FERNANDES, Priscila Martins. *Identidades e Memória de Imigrantes Japoneses Descendentes em Londrina: 1930-1970*. 2010. 109 f. Dissertação (Mestre em História Social) – Universidade Estadual de Londrina – UEL. Londrina-PR.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. Rio de Janeiro: Senac, 2008.

HANDA, Tomoo. *O Imigrante Japonês: história de sua vida no Brasil*. São Paulo: T.A. Queiroz / Centro de Estudos Nipo-Brasileiros, 1987

XXVII SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA

Conhecimento histórico e diálogo social

Natal - RN • 22 a 26 de julho 2013

ANPUH
BRASIL

IPHAN - INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL.

Disponível em

<<http://portal.iphan.gov.br/portal/monitarPaginaSecao.do?id=12456&retorno=paginaIphan>>. Acessado em 02 de Janeiro de 2012.

MAGALHÃES, Leandro Henrique. Constituição Histórica e Aspectos Ideológicos dos Conceitos de Turismo e Patrimônio. In: *Cidade Revelada - Encontro sobre Patrimônio Cultural*, IX, 2007, Itajaí. Anais ... Itajaí: FGML, 2007.

OGUIDO, Homero. *De imigrantes a Pioneiros: a saga dos japoneses no Paraná*. 2a. ed. Curitiba: Ipê, 1988.

PELEGRINI, Sandra C. A. Tradições e Histórias Locais: as esperanças nas bandeiras do divino em São Luiz do Paraitinga (são paulo/brasil). *Patrimônio e Memória.*, v.7, n.1, p. 231-256, jun. 2011.

YAMAKI, Humberto. *Labirinto da Memória*. Paisagens de Londrina. Edições Humanidades, 2006.

YOSHIOKA, Reimei. Síntese histórico-evolutiva da emigração japonesa no mundo. In: HARADA, Kiyoshi (Org.). *O Nikkei no Brasil*. São Paulo: Atlas, 2008.