Gastronomia e Patrimônio Cultural Londrinense

M167g Magalhães, Leandro Henrique
Gastronomia e patrimônio cultural londrinense
/ Leandro Henrique Magalhães, Mirian Cristina Maretti. –
Londrina: EdUniFil, 2012.
84 p.

ISBN: 978-85-61986-27-8

1. Patrimônio Cultural. 2. Gastronomia. 3.
Londrina. I. Maretti, Mirian Cristina. II. Título.

Bibliotecária responsável: Tais Fauro Scalco CRB 9/1165

Gastronomia e Patrimônio Cultural Londrinense

Prof. Dr. Leandro Henrique Magalhães
Profa. Dra. Mirian Cristina Maretti

1ª Edição

Londrina 2012

CENTRO UNIVERSITÁRIO FILADÉLFIA

ENTIDADE MANTENEDORA
INSTITUTO FILADÉLFIA DE LONDRINA

Diretoria

Sra. Ana Maria Moraes Gomes	Presidente
Sr. Claudinei João Pelisson	Vice-Presidente
Sra. Edna Virgínia Castilho Monteiro de Mello	Secretária
Sr. José Severino	Tesoureiro
Dr. Osni Ferreira (Rev.)	Chanceler
Dr. Eleazar Ferreira	Reitor

Gastronomia e Patrimônio Cultural Londrinense

Autores
Prof. Dr. Leandro Henrique Magalhães
Profa. Dra. Mirian Cristina Maretti

Co-Autores
Sonia Maria Dantas - Centro Universitário Filadélfia – UniFil – Aluna de Graduação – Iniciação Científica
Evelyn Nunomura - Centro Universitário Filadélfia – UniFil – Aluna de Graduação – Iniciação Científica
Isadora Fernanda Rossi - Centro Universitário Filadélfia – UniFil – Aluna de Graduação – Iniciação Científica – Bolsista da Fundação Araucária.
Gilberto Hildebrando - Centro Universitário Filadélfia – UniFil – Aluno de Graduação – Iniciação Científica – Bolsista da Fundação Araucária.

Coordenação do Curso de Gastronomia: Profa. Esp. Cláudia Hintz
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação: Profa. Dra. Damares Tomasin Biazin
Reitor: Dr. Eleazar Ferreira

Sumário

Introdução e Aspectos Metodológicos 9

Capítulo 01 - Aspectos Teóricos 13

Gastronomia e Cultura 15

Gastronomia e Patrimônio Cultural 18

Gastronomia e Patrimônio Cultural - Aproximações 21

Capítulo 02 - Contribuições dos Imigrantes para a Gastronomia Londrinense 25

Londrina e o Norte do Paraná 27

Os Italianos em Londrina 28

Os Japoneses no Brasil 32

Os Japoneses no Paraná 35

Os Japoneses em Londrina 37

Os Árabes no Brasil 40

Os Árabes no Paraná 44

Os Árabes em Londrina 47

Capítulo 03 - As Receitas 51

Italianos 53

Receita 01: Pão de Linguiça 55

Receita 02: Salada de Almeirão com Bacon 57

Receita 03: Polenta 58

Receita 04: Bacalhau 59

Receita 05: Doce de Abóbora 60

Japoneses 61

Receita 06: Tempurá 63

Receita 07: Missoshiro 65

Receita 08: Sushi Makimono 66

Receita 09: Manju – Bolinho com Recheio de Anko 68

Árabes 70

Receita 10: Esfirra 72

Receita 11: Kibe Cru 74

Receita 12: Charutos de Repolho 76

Receita 13: Doce de Semolina 78

Referências 81

Introdução e Aspectos Metodológicos

A preocupação com a memória e o Patrimônio Cultural vem ganhando espaço entre os profissionais da Gastronomia, exigindo diálogo constante com estudiosos de áreas como história, artes, pedagogia, arquitetura e urbanismo, antropologia, sociologia e turismo. Nessa perspectiva, vem adquirindo importância o chamado Patrimônio Cultural Imaterial, marcado por manifestações, saberes, formas de expressão, celebrações e lugares.

O Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional - IPHAN, a partir do Decreto 3.551 de 4 de agosto de 2000, reconhece a imaterialidade como bem cultural ao instituir o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. Segundo o IPHAN, o registro favorece o processo de conhecimento, comunicação e reivindicação por parte dos grupos envolvidos, sendo assim uma forma de reconhecimento e de valorização desses bens. Entre os 22 bens registrados até outubro de 2011, 04 estão intimamente vinculados a aspectos da gastronomia, sendo eles: o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, o Ofício das Baianas de Acarajé, o Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre, e o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro. No Paraná, a Coordenadoria de Patrimônio Cultural é encarregada dos assuntos relativos à preservação do patrimônio arqueológico, histórico, artístico e natural do Estado (Lei Estadual nº 1.211/53) e, em Londrina, foi aprovado em 2011 projeto de lei que aborda aspectos da preservação do patrimônio cultural local. Neste mesmo sentido, a UNESCO define como Patrimônio Imaterial da Humanidade, dentre 178 práticas culturais ou tradicionais, a dieta mediterrânea, a culinária tradicional do México, o pão de mel croata e a gastronomia francesa, incluindo aqui seus rituais, apresentação e preparo da comida.

O texto apresentado pretende aprofundar teoricamente os vínculos entre a Gastronomia e o Patrimônio Imaterial, identificando quais pratos e práticas londrinenses podem ser considerados como bens culturais e, assim, mereçam ser inventariados. Visa ainda reconhecer e explorar referências de memória gastronômica de imigrantes/migrantes e seus descendentes no processo colonizador da cidade de Londrina, nas décadas de 30 a 50 (século XX). A proposta básica é estruturar um campo discursivo acerca dos pressupostos culturais que nortearam a formação histórica e social da cidade de Londrina, identificando as referências gastronômicas armazenadas no campo da memória de migrantes/imigrantes e

seus descendentes, além da consolidação de uma área de pesquisa em Patrimônio Imaterial, investigando práticas alimentares e pratos típicos que poderiam ser reconhecidos como bens culturais.

A pesquisa está respaldada em análises de documentos, parte deles do acervo do Museu Histórico de Londrina Padre Carlos Weiss, que possibilitou a identificação das nacionalidades daqueles que adquiriram lotes de terras nos primeiros anos de colonização da cidade de Londrina. A partir desses documentos, foi possível verificar quais os imigrantes e descendentes com maior número de famílias na cidade e, a partir daí, deu-se início à pesquisa em torno da contribuição dos mesmos para a constituição de uma cozinha local. No ano de 2011, a pesquisa abordou três nacionalidades: os italianos e os japoneses que, respectivamente, foram os grupos estrangeiros em maior número que adquiriram terras na primeira década de colonização, e e os árabes, grupo que, devido às suas características acabou por se estabelecer no núcleo urbano da cidade. Para os anos de 2012 e 2013, está prevista a análise da contribuição de mais três grupos de imigrantes: os alemães, os espanhóis e os portugueses.

Nesse sentido, os objetivos do estudo foram:

Gerais

Aprofundar os vínculos entre a Gastronomia e o Patrimônio Imaterial, além de identificar pratos e práticas gastronômicas londrinenses, com referenciais em imigrantes, migrantes e descendentes, que podem ser integrados na categoria de bem cultural.

Específicos

Investigar temas do patrimônio cultural em geral e a composição étnica londrinense nas primeiras décadas da colonização (30 a 50), desvelando contribuições específicas para a formação histórico/cultural da cidade de Londrina/PR, e;

Realizar estudos teóricos sobre o conceito de Patrimônio Cultural em geral, sobre Patrimônio Imaterial em particular e seu vínculo com a gastronomia.

No aspecto metodológico, optou-se pela aliança entre uma análise teórica e conceitual e a pesquisa de campo, em arquivos da cidade. Para isso, além da análise da bibliografia referente tanto à gastronomia quanto ao conceito de Patrimônio Cultural, foram realizados estudos do Portal do IPHAN e da Coordenadoria do Patrimônio Cultural do Estado do Paraná, já que ambos os organismos têm realizado esforços nesta direção. Também no que se refere ao aspecto teórico, o grupo tem se debruçado em pesquisas de campo em torno da história local, com o intuito de reflexão sobre práticas culinárias e pratos que se firmaram, ao longo das décadas,

como pilares da memória gastronômica da sociedade londrinense. Nesse sentido o conceito de memória torna-se fundamental para as reflexões do projeto.

Entende-se que os grupos sociais acumulam lembranças vividas entre os seus membros e nas relações que se estabelecem com os demais grupos. Esse arsenal de vivências constitui o que se convencionou chamar de memória, incorporando os lapsos, os esquecimentos e as lacunas das experiências tornadas realidade a cada momento. Sabe-se que esse depósito não armazena literalmente as experiências, dado que delas restam somente fragmentos e, como tais, reorganizam-se continuamente no território ora seguro, ora turbulento das reminiscências (LE GOFF, 2003).

Lembranças dos antepassados são continuamente repassadas pelos filtros sempre atuantes de quem as recebeu e, nesse sentido, lembrar dos hábitos alimentares, dos sabores prediletos e dos aromas que frequentavam as cozinhas de nossas avós é um ato de reviver uma memória que herdamos e da qual nos tornamos responsáveis por seu cultivo. O que deixamos para nossos descendentes carrega um pouco de nós mesmos e de nossas experiências, ao lado (e quase sempre mescladas) daquelas que recebemos.

Visando ao estudo dessa memória, iniciou-se uma pesquisa de campo em arquivos da cidades, com destaque para o Museu Histórico de Londrina Padre Carlos Weiss, a Biblioteca Pública Municipal da Cidade de Londrina e o Centro de Documentação e Pesquisa em História – CDPH da Universidade Estadual de Londrina – UEL. Documentos obtidos têm colaborado para a compreensão do contexto de formação da cidade, além de possibilitar o reconhecimento dos principais grupos de imigrantes que adquiriram lotes de terra na região, o que se deu a partir de documentos que possibilitaram a constituição do quadro abaixo:

Prioridade	Nacionalidades - 1933 – 1940	Números de Aquisições
1º	1 - Brasileiros	3701
2º	2 - Italianos	770
3º	3 - Japoneses	638
4º	4 - Alemães	554
5º	5 - Espanhóis	480
6º	6 - Portugueses	309

***Quadro 01**: Listagem de Nacionalidades que adquiriam lotes da CTNPR*

***Fonte**: Museu Histórico de Londrina.*

Esses dados foram confirmados por levantamento realizado por Alice Yatiyo Asari e Ruth Youko Tsukamoto e publicados na dissertação de Priscila Martins Fernandes intitulada Identidades e Memória de Imigrantes Japoneses Descendentes em Londrina (2010). Eles demonstram que, em 1940, de 2.100 habitações existentes 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. Essas informações nortearam nossa opção em trabalhar, em 2011, com dois desses grupos de imigrantes, os italianos e japoneses e, em 2012 e 2013, com alemães, espanhóis e portugueses. Nesse conjunto,optou-se pela inserção dos árabes, devido à percepção dos pesquisadores em relação à existência de um número significativo de imigrantes e descendentes, o que pode ser evidenciado pelos restaurantes de comida árabe espalhados pela cidade, pelo comércio de origem árabe e pela existência de uma mesquita, próximo ao centro da cidade.

A partir da definição dos grupos a serem estudados, iniciou-se nova fase de pesquisa em documentos nos arquivos já apontados, além da análise de entrevistas com imigrantes e seus descendentes, arquivadas nesses órgãos. Esses documentos possibilitam múltiplos olhares sobre as práticas gastronômicas, geralmente agregadas às práticas sociais, possibilitando que se identifiquem os hábitos alimentares, dificuldades encontradas, adaptações necessárias para a sobrevivência em uma região recém colonizada. Também foi possível identificar pratos, os quais foram testados no Laboratório de Gastronomia da UniFil e que fazem parte desta publicação.

Capítulo 01 - Aspectos Teóricos

Gastronomia e Cultura

Aquele que atua na área de gastronomia, necessariamente, passa por reflexões que se voltam para a cultura de um povo ou região. Como dito por Rosana Fernandez Medina Toledo (2010, p. 03):

> Todos os seres humanos, ou até diria, todos os seres vivos, nascem e procuram um alimento. O ato de se alimentar sustenta um pilar primordial e que todo humano está inserido: cultura. Esse ato caminha por culturas, sociedades, grupos, raças e tudo que envolve o ser humano. A escolha alimentar se dá a partir de uma trama entre normas, respeito, estética, tradição e ética.

No livro intitulado Gastronomia no Brasil e no Mundo, de Dolores Freixa, a autora 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)". Ainda segundo a autora, quando analisamos a alimentação a partir de aspectos das tradições sociais e religiosas, dos gostos e conhecimentos vinculados ao saber de determinada localidade ou povo, estamos falando de gastronomia. Não é assim de se estranhar que a antropologia vem aumentando paulatinamente seu interesse por temas vinculados à temática alimentação. Dentre os temas mais pesquisados está o vinculado a comida, simbolismo e identidade (KLOTZ SILVA, et al., 2010, p.431). Além dessa:

> Outras abordagens, que se vêm colocando no cenário acadêmico com crescente vigor: (a) comida e religião, (b) estudos de cunho histórico sobre a alimentação no Brasil (RIAL, 2003) (c) estudos sobre alimentação e nutrição de povos indígenas (WELCH et al., 2009), (d) e de quilombolas (SILVA; GUERRERO; TOLEDO, 2008), (e) consumo alimentar e publicidade (ANDRADE; BOSI, 2003; ARAÚJO, 2006; VILLAGELIM, 2009), além de um vasto conjunto de estudos voltados para grupos específicos da população, principalmente, gestantes, crianças, adolescentes e idosos e portadores de alguma doença crônica (BAIÃO; DESLANDES, 2006. CARVALHO, 2000; FONTES, 2008, p.433).

Há atualmente um conjunto de trabalhos que se preocupam com a alimentação vinculando-a aos sentidos, significados, ritos e símbolos, saberes e práticas, que são históricos e sociais, possuidores de linguagem e representação própria. A alimentação promove o encontro entre natureza e cultura, entre uma necessidade vital que se integra a um sistema que dá significado ao ato de comer. Ou seja, se o homem precisa comer para sobreviver, o faz de maneira particular, própria, resultando em sistemas alimentares com características singulares (MACIEL, 2005).

> Lévi-Strauss acredita ser a culinária esfera privilegiada de acesso à cultura, na medida em que revela o uso social dos alimentos, domínio do reino natural. A forma como se apreende e se relaciona com a natureza, a qualidade das classificações que se utiliza e o modo como são manipuladas são instâncias definidoras da singularidade cultural. É neste sentido que a cozinha de uma sociedade revela-se como eixo central da integração entre Natureza e Cultura (MACIEL, 2005, p.100).

Há uma relação do universal com o que nos faz seres dotados de identidade única. Segundo Da Matta (1986), "A comida vale tanto para indicar uma operação universal – ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver."

A alimentação pode ser assim considerada como um dos mais arraigados e, ao mesmo tempo, mais flexíveis dos hábitos (MINTZ, 2001), estando associada a povos e a nacionalidades e, assim, à identidade. Por sua vez, a identidade está vinculada a hábitos e práticas, formando um panorama gastronômico coerente e integrado a outros elementos da vida cotidiana o que, em muitos casos, chegam a constituir cozinhas regionais. Dessa cozinha, muitas vezes, há algum prato que se destaca, seja por suas características próprias, seja pelo significado que tem para os grupos, sendo assim definido como prato típico (GIMENES, 2006).

A alimentação está assim intimamente vinculada a identidades, entendida como "espaços privilegiados para apreender determinados processos, através dos quais os grupos sociais marcam sua distinção, se reconhecem e se veem reconhecidos. Em outros termos, as maneiras pelas quais constroem suas identidades sociais" (MACIEL, 2005, p. 49). Ainda segundo Maciel, alguns elementos podem se transformar em marcadores identitários, que são apropriados e utilizados pelos grupos como sinal de distinção. Um desses elementos é a comida.

> Tratando de cozinhas como de identidades, a conhecida frase de Brillal-Savarin, 'Dize-me o que comes e te direi quem és', foi transformada em 'Diga-me o que comes e te direi de onde vens'. Indo mais longe, Sophie Bessis (1995: 10) afirma: 'Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te incluis'. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade (MACIEL, 2004, p.27).

A alimentação deve assim ser entendida como fenômeno cultural, que identifica e caracteriza grupos e desenha territoriedades gastronômicas, traduzindo-se em costumes, rituais e outros comportamentos como parte de um arcabouço cultural que orienta as escolhas (e os gostos) individuais (GIMENES, 2006). Dessa forma, a comida deve ser entendida como aquilo que é socialmente aceito pelo grupo, que define o que se come, quando e como se come. Nesse sentido, nem todo alimento se transforma em comida, indo além de aspectos materiais, por implicar representações e envolver escolhas, classificações e símbolos que auxiliam na determinação das diferentes formas de entendimento da realidade (MACIEL, 2004, p. 25).

> Observa-se que a abrangência da relação alimentação/cultura não se restringe aos processos relacionados com a manipulação da iguaria a ser digerida, mas se estende aos modos à mesa, bem como aos locais e às maneiras com que a degustação ocorre, fazendo com que o complexo fenômeno da alimentação humana tenha marcas de mudanças sociais, econômicas e tecnológicas. Neste sentido, não se pode perder a perspectiva de que a introdução ou modificação de um hábito alimentar dá-se muitas vezes também em virtude de diversos aspectos concretos, tais como a disponibilidade de produtos e técnicas de preparo, bem como pela questão da acessibilidade econômica (GIMENES, 2006, p.03).

Ou seja, a cozinha não se resume a alimentos, mas a um conjunto de elementos que se referencia na tradição que faz dela algo particular e reconhecível. A alimentação, quando se torna cozinha, torna-se símbolo de uma identidade

que possibilita aos homens se orientarem e se distinguirem, sendo um modo de perceber e expressar um estilo de vida. Assim como a identidade que é dinâmica e vive um processo contínuo de transformações e mudanças, a cozinha também vive o mesmo processo (MACIEL, 2004, p.50).

Nas palavras de Roberto da Matta (1986):

> (...) tanto os homens como as sociedades se definem por seus estilos, seus modos de fazer as coisas. Se a condição humana determina que todos os homens devem comer, dormir, trabalhar, reproduzir-se e rezar, essa determinação não chega ao ponto de especificar também que comida ingerir, de que modo produzir, com que mulher (ou homem) acasalar-se e para quantos deuses ou espíritos rezar (p.15).
>
> A sociedade manifesta-se por meio de muitos espelhos e vários idiomas. Um dos mais importantes, no caso do Brasil é, sem dúvida, o código da comida, em seus desdobramentos morais que acabam ajudando a situar também a mulher e o feminino em seu sentido talvez mais tradicional (p.51).

Nesse sentido, podemos considerar a comida como um bem cultural, ou ainda, como patrimônio cultural. O conceito de patrimônio cultural vem se aproximando cada vez mais das manifestações humanas, indo além do arquitetônico, especialmente ao se apropriar da antropologia, que acaba por integrar aportes de grupos e segmentos sociais que em muitos casos tinham suas representações à margem do patrimônio cultural. Ou seja, passam-se a valorizar não apenas os exemplares da cultura erudita, mas também as manifestações outras, como as festas, ofícios e a alimentação (CASTRIOTA, 2009).

Gastronomia e Patrimônio Cultural

Entende-se aqui Patrimônio Cultural como lugar de fazeres sociais, espaço privilegiado de conflitos e de constituição de memórias coletivas. Daí a importância da identificação de campos de manifestações simbólicas, fundamentais para a construção da identidade social entendida como múltipla e contraditória em diversos aspectos, mas unitária em outros. O patrimônio é ainda possuidor de múltiplas falas e experiências, ao não pertencer a um grupo exclusivo, mas ao conjunto da sociedade. Isso justifica a busca de uma ampliação da noção de

preservação e salvaguarda, possibilitando que o patrimônio seja apropriado por diversos grupos, dando-lhes usos, permitindo que outros grupos, que não os pertencentes às instituições hegemônicas, preservem suas identidades e poderes a partir da identificação de patrimônios próprios.

A Constituição Federal, partindo desse princípio, em seu artigo 216, define patrimônio cultural da seguinte forma:

> Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:
> I - as formas de expressão;
> II - os modos de criar, fazer e viver;
> III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;
> IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;
> V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.
> § 1º - O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.
> § 2º - Cabem à administração pública, na forma da lei, a gestão da documentação governamental e as providências para franquear sua consulta a quantos dela necessitem.
> § 3º - A lei estabelecerá incentivos para a produção e o conhecimento de bens e valores culturais.
> § 4º - Os danos e ameaças ao patrimônio cultural serão punidos, na forma da lei.
> § 5º - Ficam tombados todos os documentos e os sítios detentores de reminiscências históricas dos antigos quilombos.
> § 6 º É facultado aos Estados e ao Distrito Federal vincular a fundo estadual de fomento à cultura até cinco décimos por cento de sua receita tributária líquida, para o financiamento de programas e projetos culturais, vedada a aplicação desses recursos no

> pagamento de: (Incluído pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003)
> I - despesas com pessoal e encargos sociais; (Incluído pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003)
> II - serviço da dívida; (Incluído pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003)
> III - qualquer outra despesa corrente não vinculada diretamente aos investimentos ou ações apoiados. (Incluído pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003)

Nessa perspectiva, vem ganhando importância o chamado Patrimônio Imaterial, marcado por manifestações, saberes, formas de expressão, celebrações e lugares. Como visto, o Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional - IPHAN, a partir do Decreto 3.551 de 4 de agosto de 2000, institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. Fala-se aqui de registro e salvaguarda, e não de tombamento e preservação, tendo em vista as características próprias desses bens, vinculados à perspectiva cultural, e assim, estando em constante movimento.

Segundo o IPHAN, o registro favorece o processo de conhecimento, comunicação e reivindicação por parte dos grupos envolvidos, sendo assim uma forma de reconhecimento e de valorização desses bens (INSTITUTO DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, 2011).

No site do instituto, tem-se a seguinte definição:

> A UNESCO define como Patrimônio Cultural Imaterial "as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural."
> O Patrimônio Imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

No Paraná, é a Coordenadoria de Patrimônio Cultural que está encarregada dos assuntos relativos à preservação do patrimônio arqueológico, histórico, artístico e natural do Paraná (Lei Estadual nº 1.211/53) (COORDENADORIA DO PATRIMÔNIO CULTURAL, 2011). Apesar de incipiente, apresenta uma discussão sobre patrimônio imaterial indicando, como referências do Paraná, no que se refere à Culinária e Iguarias, o Barreado e Cachaça Morretiana, no Litoral Paranaense. Ainda no que se refere ao patrimônio cultural paranaense, o Estado do Paraná mantém o site "Paraná da Gente", um projeto desenvolvido desde 2003 e que resultou em um inventário do Patrimônio Imaterial do Estado. Dentre os cadernos desenvolvidos, há um que aborda, especificamente, os Pratos Típicos Paranaense, incluindo receitas de todas as regiões do Estado.

Gastronomia e Patrimônio Cultural - Aproximações

Como visto, o conceito de Gastronomia vem se aproximando do de Patrimônio Cultural. Atualmente, é comum considerarmos o Patrimônio Cultural a partir dos vínculos com o espaço e com 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, nas manifestações e expressões que compõem o que se convencionou chamar de Patrimônio Imaterial, sendo este um dos objetivos aqui propostos, 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.

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 esse vinculo 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 bençãos recebidas. Um dos principais pratos preparados pela comunidade de São Luiz do Paraitinga, um dos locais onde ocorre a festa, é o afogado, que representa a comida consagrada, a hóstia do povo. Esse 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).

Outro elemento que demonstra a proximidade entre os conceitos de Gastronomia e de Patrimônio Cultural é a origem de ambos: 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 à 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, à 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 culturais materiais, também a Gastronomia será pensada como estratégia de consolidação de uma identidade nacional, neste caso, francesa. Esse elemento é destacado no texto "A Emergência das Cozinhas Regionais", de Julia Csergo. Nele, 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 nesse sentido que foram organizados os primeiros livros de receitas regionais, nos séculos XVIII e XIX e, "através dessa função memorial, as cozinhas regionais assim reconstruídas permitiram à modernidade urbana reatar com suas ligações provinciais, com o prato consagrado pela lembrança (CSERGO, 1998, p.815)". Segundo a autora, 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 particularidades culturais que possuem função integradora, com as demais tornando-se folclore.

É possível encontrar elementos semelhantes quando analisamos o caso brasileiro. De maneira esquemática, é possível dividir 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) (MAGALHÃES, 2009). No que se refere à 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)**. Esse 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, 2011).

Capítulo 02 - Contribuições dos Imigrantes para a Gastronomia Londrinense

Serão abordadas aqui as contribuições para a gastronomia londrinense de três grupos de imigrantes: os italianos, os japoneses e os árabes. Como dito, os primeiros são os grupos estrangeiros com maior número no processo de colonização da cidade de Londrina. Já os árabes destacam-se na paisagem urbana local, justificando assim sua inserção no presente estudo. Antes, no entanto, serão apresentadas, de forma geral, algumas características do processo de colonização do município em questão.

Londrina e o Norte do Paraná

Londrina pode ser considerada uma cidade nova, localizada no norte do Estado do Paraná. A região que viria a dar lugar ao projeto imobiliário de onde surgiriam cidades como Cambé e Rolândia, entre muitas outras, era habitada por indígenas dos grupos Tupi Guarani e Kaingang, além de inúmeros posseiros. Em meados da década de 1920, uma missão inglesa, chefiada por Lord Lovat, vem à região para conhecer lavouras de café, após tentativas de produção de algodão em fazendas do interior paulista para o abastecimento das indústrias têxteis inglesas. São organizadas as empresas *Brazil Plantations* e *Parana Plantations Company* e posteriormente é fundada uma empresa brasileira chamada Companhia de Terras Norte do Paraná (CTNP). Esta última é a que viria dar cabo ao projeto de comercialização de lotes de terras numa vasta área de mais de 500.000 alqueires. Os primeiros compradores de terras na região foram japoneses, na Gleba Cambé, situada entre os Ribeirões Limoeiro e Cambé, atraídos pela publicidade (folhetos de propaganda da CTNP e o Jornal Paraná Norte, consultados no Museu Histórico de Londrina), que, na década de 1930, indicava uma série de vantagens para os compradores de terras, como:

- Terras férteis (terra roxa) e sem pragas (saúvas);
- Titularidade segura;
- Boas estradas e boa água;
- Pagamento da terra de forma parcelada, entre outros.
- Clima propício à agricultura e favorável à adaptação de qualquer nacionalidade;

Segundo o arquiteto Humberto Yamaki (2008), foram formadas cerca de sessenta e três cidades em poucas décadas de ocupação, o que poderia definir o empreendimento imobiliário como de grande sucesso. Foi realizada um intensa

campanha, com material em diversos idiomas, atraindo uma diversidade de imigrantes resultando que, em 1938, havia proprietários de terras de pelo menos 31 nacionalidades, ficando a região conhecida como Colônia Internacional.

As primeiras habitações eram construídas com a utilização dos troncos de palmito (*Euterpe* edulis Mart.), partidos ao meio, no sentido longitudinal, com o aproveitamento intenso do miolo, utilizado como base da alimentação da época, considerando a abundância dessa espécie na região. A cobertura dos ranchos era feita com as folhas do palmiteiro. Segundo fontes documentais do Museu Histórico de Londrina Padre Carlos Weiss, e a partir dos controles de venda de lotes da CTNP, foi elaborado um quadro estatístico por nacionalidade, indicando as famílias que primeiro chegaram à cidade. De 7.361 famílias, 3.701 eram de brasileiros e, das estrangeiras, a maior quantidade foi de italianos, com 770 famílias, seguida dos japoneses, alemães, espanhóis e portugueses.

Em relação aos hábitos alimentares dos primeiros londrinenses, tem-se a seguinte informação (YAMAKI, 2006):

- Na década de quarenta eram comercializadas mudas de abacate, laranja, pêssego, pêra, jabuticaba e demais árvores frutíferas;
- George Craig Smith e Gordon Fox Rule, funcionários da CTNP, falam sobre o palmito preparado de inúmeros modos: cozido, fervido, assado e cru, além do arroz, feijão, carne de porco e linguiça. Havia ainda carne de caça (cateto, jaguatirica, lontra, veado, anta) e da produção caseira de hortaliças e pequenas criações;
- A feira livre, tradicional ponto de compra e venda de alimentos na cidade, surgiu por volta de 1940, sendo instalada definitivamente em 1946, num largo da Rua Bahia, funcionando às terças, quintas e domingos. Era composta de 20 casinhas construídas e cerca de 80 barracas comuns.

Os Italianos em Londrina

O início de um fluxo migratório para o Brasil ocorreu a partir da segunda metade do século XIX, no processo de substituição da mão de obra escrava pela livre, como parte da política nacional de inserção do país no capitalismo internacional (ALENCASTRO, RENAUX, 1997). Dentre os grupos que aportaram no país, estavam os

italianos que, até o inicio da primeira guerra mundial, atingiu o número de 1.356.398 de imigrantes, representando 39,62%, ou seja, mais de um terço da imigração total para o Brasil. No final do século XIX e início do século XX a imigração italiana foi predominante no país, sendo então superada pelos portugueses.

Os imigrantes italianos que se destinaram ao país tiveram sua origem, predominantemente, na região de Vêneto, chegando à proporção de 47,68% dos originários de outras regiões. No que se refere ao sul do país, essa proporção alcança 90%, predominando os originários da província Vicenza, seguida de Pádua, Treviso, Verona, Cremona, Bellumo, Ceneda, Udine, Feltre, Veneza, embora com representação muito pequena em relação aos vicentinos. No Brasil, houve uma aceleração demográfica, explicada pela "nupcialidade precoce e generalizada, associada à fecundidade exuberante", o que favorece a expansão de áreas colonizadas e a migração interna de ítalo-brasileiros, no caso de Londrina, predominando a vinda de trabalhadores em fazendas cafeeiras do Estado de São Paulo (BANCO DE DESENVOLVIMENTO DO PARANÁ S.A, 1979).

Ou seja, em geral, os italianos que vieram para o Brasil, eram na maioria oriundos do norte da Itália, e assim, estavam acostumados ao trabalho com a terra ou se dedicavam a diversos ofícios. Além disso, esta região já apresentava um processo de industrialização, o que facilitou a inserção dos mesmos como trabalhadores livres. Dentre as profissões vinculadas à área gastronômica, destacam-se os comércios de secos e molhados, cafeicultura, fábricas de bebidas, agricultores, pecuária, criação de gado leiteiro, comércio e beneficiamento de café e arroz.

No Paraná, o processo migratório adquiriu características próprias. Nas palavras do governador da Província:

> Não há por ora na província estabelecimentos rurais importantes, que demandem para o seu custeio grande número de braços, nem a indústria agrícola se acha nela em tal pé que torne praticável o sistema de parceria, que tão bons resultados tem produzido na província vizinha (São Paulo). Assim, se o governo provincial quiser promover a colonização, na escala em que autoriza o orçamento vigente, ou há de ser por meio de venda de terras devolutas aos colonos, ou empresas que quiserem importá-los, ou há de tornar-se empreendedor de indústria, montando por sua

> conta estabelecimentos agrícolas e coloniais onde os colonos apenas importados, achem logo trabalho apropriado e lucros correspondentes... Fica entendido que, quando assim me exprimo, refiro-me unicamente à colonização propriamente dita, isto é, à que se promove no intuito de cultivar as nossas terras, e não à importação, por conta do governo, de operários e gente própria para o serviço de estradas e obras públicas, aos quais nunca pode faltar pronta ocupação e imediatos lucros numa província nova, balda do pessoal preciso aos trabalhos deste gênero (BANCO DE DESENVOLVIMENTO DO PARANÁ S.A., 1979).

Ou seja, uma das opções foi o investimento em companhias comerciais privadas, o que se intensifica com a Proclamação da República, quando as terras devolutas passaram de responsabilidade federal para estadual, abrindo a possibilidade de doação de terras para as companhias colonizadoras (GREGORY, 2002). No Paraná, duas experiências colonizadoras se destacam: uma no oeste do Estado, a partir da Industrial Madeireira Colonizadora Rio Paraná S/A – MARIPÁ, dirigida por Willy Barth (SCHENEIDER, 2002; SCHMIDT, 2002), e a que está sendo aqui analisada, no norte do Estado. É apresentada uma organização da colonização a partir de interesses comerciais e no contexto: da expansão da frente cafeeira paulista, devido às limitações impostas pelo Convênio de Taubaté; da migração mineira e paulista, especialmente por parte de trabalhadores com capital acumulado, em busca da expansão da produção, com muitos estrangeiros ou descendentes envolvidos, incluindo italianos; pós guerra. A região de Londrina, por exemplo, aparece como sendo a terra da promissão e das oportunidades, consolidando-se a partir de uma elite marcada pela ideia de progresso, os chamados pioneiros (ARIAS NETO, 1998).

Caso distinto no Estado foi, em 1877, a criação da Colônia Nova Itália, com sede em Morretes, que abrangeu doze núcleos coloniais em uma área que chegou até a cidade Antonina. Esta investida não teve sucesso, sendo que dos cerca de dois mil e quinhentos imigrantes italianos no litoral, poucos ali ficaram. Na capital do Estado, um dos principais núcleos italianos está localizado no bairro de Santa Felicidade. O texto intitulado "Santa Felicidade – uma Paróquia Vêneta do Brasil" nos dá algumas informações sobre a alimentação italiana nesta região: o alimento quotidiano básico em Santa Felicidade é a polenta, prato característico das classes rurais italianas, fortalecido com a chegada do milho, que substitui os cereais até

então utilizadas no seu preparo. Com isso, a polenta de fubá passa a figurar entre os principais pratos da cozinha italiana, especialmente na região de Vêneto, onde a cultura do milho ganhou maior importância (PILATTI BALHANA, 1978).

No Brasil, especialmente em Curitiba, os italianos da região de Vêneto não tiveram dificuldades em manter a polenta como prato típico. Além deste, temos o arroz, geralmente consumido sob forma de sopa; o pão caseiro tradicional, de centeio, permitindo a mistura de até um terço de trigo; a carne de porco e derivados como salames e linguiças; a carne de galinha, inserida mais recentemente nas refeições principais; e as massas, com destaque para o macarrão redondo e fino (bigoli) e o macarrão em forma de fitas achatadas (tagliatelle), servido em dias de festa (PILATTI BALHANA, 1978). Não devemos descartar a macarronada que, segundo dados da Abrasel:

> No Brasil, aliás como em boa parte do mundo, o macarrão chegou pelas mãos dos imigrantes italianos, na segunda metade do século 19 e foi facilmente assimilado e introduzido nos nossos hábitos alimentares, principalmente na região Sul do país (ABRASEL, 2011).

Em Londrina, como informado anteriormente, os italianos foram os estrangeiros que chegaram em maior número na cidade. Um elemento que reforça esse fato é que, depois dos "brasileiros", os sobrenomes de Italianos são maioria. Além disso, pesquisa realizada no início dos anos 2000 demonstra que 25% da população norte paranaense têm descendência italiana. Foi em virtude da intensa propaganda e da fama das terras férteis, ainda virgens e fáceis de adquirir, que fizeram com que muitos se deslocassem para a região. Em sua maioria, os italianos residentes na cidade originam-se do interior de São Paulo, constituído de trabalhadores da agricultura de café sendo que, quando da chegada da Companhia de Terras Norte do Paraná – CTNP, já havia famílias de italianos residentes na região que, posteriormente, concentraram-se onde atualmente é o Jardim Bandeirantes, na região Oeste da cidade (ASSOCIAÇÃO PRÓ MEMÓRIA DE LONDRINA E REGIÃO, 2004).

Ou seja, em geral, as famílias italianas de Londrina passaram primeiro pelo interior de São Paulo, tendo sua origem vinculada à região de Vêneto, na Itália, sendo assim possível identificar padrões alimentares com o do bairro de Santa Felicidade, em Curitiba. Esse fato é confirmado no livro intitulado "De Norte a Norte: uma trajetória de '*contadini*' (2004)", de Amélia Tozzetti Nogueira, quando aborda a

chegada de sua família inicialmente ao Estado de São Paulo e, posteriormente, no ano de 1936, em Londrina. O alimento básico de origem italiana e mantido na região era a polenta de fubá que, quando sofisticado, era acrescido do bacalhau, sendo esse um dos pratos mais tradicionais em Vêneto e também nas regiões onde os italianos fixaram residência no Brasil.

O azeite de oliva, também bastante apreciado pelos italianos, era obtido a partir das oliveiras cultivadas também na região de Londrina, sendo que a salada era preferida com muito óleo e pouco vinagre. O pão, sempre que possível, era parte do dia a dia dos colonos. O arroz e feijão eram preparados na forma de *menestra*, sendo esse prato incorporado por muitos migrantes que se estabeleceram na cidade, tendo em vista a possibilidade de adequação com o que se tinha na despensa, de preferência, com o uso do queijo. Assim, a dupla *menestra* e polenta era a base da alimentação diária dos italianos em Londrina (NOGUEIRA, 2004).

A carne de porco também era importante. Geralmente o animal era morto no inverno, quando se preparava a *charcuteria*, aproveitando-se da baixa temperatura e da diminuição dos trabalhos no campo, e o toucinho, salgado, mas não defumado. Também as aves, em especial a galinha (além de patos e marrecos), foram apropriados e incorporados ao cardápio das famílias italianas, servindo como base para a sopa al *brodo,* caldo com carne, pão e queijo, servido para a mulher após o parto, no período de quarentena, resguardo e dieta. Também foram apropriadas as verduras e temperos, como o almeirão (*radichi)*, a couve, a alface e a cebola, dentre outros, e as ervas utilizados para chás que curavam diversos males, como a arruda, a losna, a menta, o alecrim, a camomila, a erva-doce e outras. Completando a dieta, a roça proporcionava a batatinha, batata doce, abóbora, cará, quiabo, amendoim e outros vegetais (NOGUEIRA, 2004).

Os Japoneses no Brasil

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 dessa introdução como uma maneira para solucionar a 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. Esse grupo foi encaminhado 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 destinadas aos colonos ou ainda pela inacessibilidade a terra, especialmente de 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 à condição de proprietários foi um chamariz, especialmente quando lhes são apresentados preços acessíveis e condições de pagamento favoráveis, como o ocorrido na região de Londrina (FERNANDES, 2010).

No Brasil, houve a necessidade de adequação à 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 linguiças e consumirem a parte magra da carne, temperada com sal, substituindo o shoyu (HANDA, 1987).

Também houve dificuldade no consumo do arroz à 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 principio, tentaram cozinhá-lo à moda japonesa, encontrando, no entanto, dificuldades na avaliação da quantidade de água. Com o tempo, aprendem a prepará-lo à moda brasileira, com banha: lavando-o e enxugando-o bem em seguida. Na panela, colocava-se um pedaço de toicinho ou uma colher de banha e, depois, ia ao fogo. A seguir, fritava-se o alho picado, para finalmente inserir o arroz e a água, houve, a principio, dificuldades na adaptação ao alho. 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 bolinho 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 até a medida correta 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-la. Como eram acostumados com o shoyu, 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, mas preparados de acordo com a moda japonesa: usavam a farinha de mandioca, misturada ao trigo, para preparar os dangos. Preparava-se ainda um prato parecido com a mochi que, quando amassado, formava uma bolacha chamada okinawa senbei, finas fatias de mandioca secadas ao sol e fritas. Usavam o espaguete para preparar 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 *shoyu*, apesar desses produtos já se encontrarem à venda em alguns centros urbanos. A refeição principal consistia em arroz branco, *missôshiru* (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, faziam 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 a produção. Além disso, o acesso à propriedade da terra era inviabilizada, especialmente quando se tratava 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 1913, 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, com a qual estavam acostumados (OGUIDO, 1988).

Nessa 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, xintoistas e tenrikyo, 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 dessa 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 Procópio, 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 esse 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 foram adquiridos os primeiros lotes de terra por migrantes japoneses: advindos das fazendas paulistas, os irmãos Jingoro e Missaku Hara e também Mokichi Yassumoto, adquiriram 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 à 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 à cozinha brasileira, havia 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 à 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-Ikku* 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. 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 nº2, 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 nº7, 10 alqueires. Desse 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 1992, 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 à 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".

(Cartaz disponível no Museu Histórico de Londrina Padre Carlos Weiss)

Apesar de o primeiro grupo ter chegado já na década de 30, será na seguinte que ocorrerá um afluxo maior de japoneses para a região. Porém, já em 1938, ocupavam o segundo lugar entre imigrantes estrangeiros no município (CAPELO, 2000).

Em relação à alimentação japonesa, os principais produtos consumidos eram: palmito, picão, feijão, mandioca, milho, fubá, arroz com tomate, sushi, picles de mamão verde, café, café de arroz, moti - bolinho de arroz, galinha à espanhola,

frango à burguesa, croquetes de galinha, carne seca, salame, bacalhau e sardinha. Nas chácaras do entorno da cidade, adquiridas por colonos 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 sendo que, de acordo com dados de 1949, 70% dos feirantes eram japoneses, em uma cidade que já contava com aproximadamente 35 mil habitantes.

Os Árabes no Brasil

A imigração árabe para o Brasil, em fins do século XIX, é tão importante que levou o Congresso Nacional a aprovar, em 05 de agosto de 2008, a Lei nº 11.764, proposta pela então Deputado Federal Romeu Tuma que estabelece, em seu artigo primeiro, "o dia 25 de março como Dia Nacional da Comunidade Árabe, passando a integrar o calendário oficial da República Federativa do Brasil" (BRASIL, 2012). De acordo com dados disponibilizados pela Revista Veja haveria, em 2000, em torno de 7 milhões de Árabes e descendentes no Brasil, o que corresponderia a 4% da população brasileira. A representatividade política, no entanto, seria ainda maior, já que o Congresso Nacional contava, na época, com 38 Deputados Federais e 05 Senadores. Já, na cidade de São Paulo, a maior e mais importante do país, seriam 8% da população e 20% de vereadores Haveria ainda, de acordo com a embaixada libanesa, pelo menos um libanês em cada municipio brasileiros (VARELLA, 2012).

Já em 2009, haveria cerca de 12 milhões de árabes no Brasil, entre imigrantes e descendentes (BEM PARANÁ, 2012). Daí o país ser considerado como a maior colônia de origem árabe, contando com libaneses, sírios, palestinos e, em menor número, com egípcios, marroquinos, jordanianos, iraquianos, etc. (MOREIRA, 2012). Assim, quando, no Brasil, se faz referência aos Árabes, essa se dá de forma genérica, incluíndo os descendentes de povos de língua árabe, com origem no oriente médio, além dos oriundos de países islamisados, mas que não falam a língua arábe, como o Irã, Paquistão, Afeganistão, Indonésia e o Senegal (HOLDORF, 2012).

De acordo com informações da Embaixada do Líbano, os imigrantes árabes que vieram para o Brasil se direcionaram para duas regiões principais: a Amazônica,

com destaque para Belém, São Luis e Manaus, e para o Sudeste, especialmente para as cidades do Rio de Janeiro e São Paulo. No entanto, acabaram se dispersando por todo o país, tendo em vista a atividade principal por eles desenvolvidas, o mascateamento (EMBAIXADA DO LÍBANO NO BRASIL, 2012).

> O patrício chegava, pegava umas mercadorias em consignação, colocava na maleta e saía vendendo de porta em porta ou sobre a lona estendida na praça. Aos poucos, abria uma lojinha, um atacado, com sorte uma indústria. O comércio permitiu juntar dinheiro mais rápido e deu liberdade para depois aplicar parte dele em boas escolas para os filhos (VARELLA, 2012, p.03).

De acordo com Maria Youssef Abreu, os Árabes:

> Dedicaram-se, inicialmente, à atividade temporária da mascateação, comercializando nos campos e nas praças os diversos tipos de mercadoria. Com um "armarinho" nas costas, os mascates carregavam toda sorte de mercadorias e miudezas – de roupas a alfinetes (ABREU, 2011, p.86).

O envolvimento com a atividade foi tão forte e marcou de tal forma o imaginário nacional que o Dicionário Aurélio, durante algum tempo, definiu turco como vendedor ambulante de mercadorias pelo sistema de prestação (ABREU, 2011). Muitos árabes e descendentes acompanharam os ciclos econômicos, como no caso do café, vendendo seus produtos aos agricultores e, após acumular alguma riqueza, abriam lojas de tecidos e armarinhos. O resultado é que, já em 1934, 80% dos árabes viviam nos centros urbanos, exatamente o inverso dos japoneses (VARELLA, 2012). Ainda de acordo com Maria Youssef Abreu: "Por não desejarem trabalhar com a agricultura, diferentemente das outras etnias, os imigrantes libaneses dedicaram-se ao comércio de mercadorias, espalhando-se para os grandes centros (ABREU, 2009, p.273)"

O convívio dos árabes com os brasileiros é, no entanto, de longa data. Se desconsiderarmos o fato de que os portugueses tinham uma forte influência árabe, devido ao longo período em que a Península Ibérica ficara dominada pelos muçulmanos e a proximidade do país com o Norte da África, um dos primeiros contatos foi, ainda no século XVIII e XIX, como resultado do tráfico de escravos afro-

muçulmanos islamizados (ABREU, 2011), conhecido ainda como islamismo negro e que teve, como um dos resultados, a conhecida revolta dos Malês (ABREU, 2009).

Maria Youssef Abreu identifica a imigração como o segundo momento de contato, especialmente o ocorrido em finais do século XIX e início do XX, predominantemente Sírio e Libanês: "O período de imigração dos primeiros libaneses para o Brasil começou no ano de 1887, o que é aceito consensualmente. Essa imigração foi grandemente incentivada a partir da visita do imperador D. Pedro II ao país do Líbano, em 1876 (ABREU, 2011, p. 272)".

De acordo com a Embaixada do Líbano no Brasil (2012), a imigração árabe deu-se em quatro fases distintas: a primeira delas compreende os anos de1850 a 1900, com os primeiros chegando antes de 1885. É conhecida como fase lendária, quando se buscava riqueza fácil, marcada pela aventura e pelo improviso. Havia aqui dois centros de convergência, as regiões da borracha e do café com os imigrantes envolvendo-se, como dito, essencialmente no trabalho de mascate.

> A imigração libanesa, especificamente, aconteceu a partir das duas últimas décadas do século XIX e nas primeiras do século XX, desenvolvendo-se em um movimento característico que marcou sua trajetória no panorama mundial, quando muitos libaneses viram-se impulsionados a saírem de sua terra de origem, sobretudo por pressões demográficas e econômicas. Esses fatos coincidiram com uma situação de conjuntura econômica e política de estímulo destinada à colonização e ao povoamento das terras brasileiras (ABREU, 2011, p. 86).

A maioria dos imigrantes era composta por cristãos, alcançando o Rio de Janeiro em 1871 e o sul do país, em 1880 (ABREU, 2009; HOLDORF, 2012). Esse seria um dos motivos que levou ao início da primeira fase do processo imigratório para o Brasil, ou seja, a perseguição dos cristãos pelo império otomano, o que explica, em parte, o fato de a maior parte dos imigrantes libaneses e sírios serem cristãos (MOTT, 2012). O resultado é que, atualmente, o número de católicos libaneses no Brasil é maior que no país de origem (ABREU, 2011). O outro fator seria econômico-social e estaria vinculado à escassez de terra, já que a base da agricultura era familiar e, com poucas terras, não havia como distribui-las para todos os filhos. Os imigrantes saíam de Beirute e Trípoli, dirigindo-se para portos no Mediterrâneo e, daí, vinham para a América (MOTT, 2012).

Os Libaneses e Sírios que chegaram ao país nesse período pertenciam ao Império Turco Otomano, o que causou certa confusão e marcou a identidade dessa população pois, em seus passaportes, aparecia como país de origem a Turquia.

> Na época aproximada de 1860, antes referido, o império otomano exercia severo domínio sobre o Líbano e, por essa razão, qualquer indivíduo libanês que emigrava para outros países era portador de passaporte fornecido por autoridades turcas. Independentemente de terem sua verdadeira procedência declarada, eles eram chamados de "turcos", por ser a Turquia o país que lhes conferia permissão oficial para viagem. Qualquer imigrante oriundo de qualquer país árabe era chamado de "turco", fosse egípcio, argelino, palestino, sírio, libanês e outros (ABREU, 2011, p.87).

Ainda de acordo com a Embaixada do Líbano no Brasil (2012), a 2a. fase do processo imigratório deu-se entre os anos de 1900 e 1918, motivado pelos ciclos econômicos da borracha e do café. Nesse momento já havia agências de libaneses no Brasil promovendo a vinda de parentes e amigos, garantindo assim empregos de mascate aos recém chegados. Um dos fatores que motivou a vinda de muitos árabes para o país foi a obrigação, a partir de 1908, dos jovens servirem no exército otomano, resultando em um grande número de deserção. Ainda nesse período muitos imigrantes voltaram-se para o interior, tendo em vista, além da expansão da borracha e do café, a concorrência profissional dos italianos e portugueses, já com a maior parte da população sírio libanesa vivendo na região sudeste do país:

Sírios e libaneses por estado segundo os censos populacionais de 1920 e 1940		
	1920	1940
Brasil	50.337	48.970
São Paulo	19.285	24.084
Rio de Janeiro	9.321	9.051
Minas Gerais	8.684	5.902
Rio Grande do Sul	2.656	1.093

Fonte: (MOTT, 2012)

A 3a fase coincide com o fim da Primeira Guerra Mundial. Nesse momento, muitos dos imigrantes da 1a. fase tinham falecido, com seus descendentes consituíndo famílias. Diminui, a partir de então, o número de jovens que retornam para casa, além do envio de recursos para fora do país e, consequentemente, aumentando o investimento na indústria e em propriedades. A 4a fase dá-se com o fim da 2a. Guerra Mundial, com os árabes-brasileiros consolidando-se na política e na economia, reforçado pela nova lei de imigração, que favorece as relações diplomáticas (EMBAIXADA DO LÍBANO NO BRASIL, 2012).

Os Árabes no Paraná

No Paraná, as cidades de Foz do Iguaçu, Curitiba, Londrina e Maringá concentram uma considerável população árabe, com predomínio de Libaneses sendo que, em Foz do Iguaçu e Curitiba, há uma forte presença de muçulmanos Sunitas e Xiitas, originários do Sul do Líbano (HOLDORF, 2012):

> O primeiro lugar onde os árabes se instalaram no Paraná foi Paranaguá. Mais tarde eles foram para Curitiba, Araucária, Lapa, Ponta Grossa, Guarapuava, Serro Azul, Londrina, Maringá e Foz do Iguaçu, que hoje tem a maior colônia árabe do Estado. Em Curitiba apareceram em maior número após a Segunda Guerra Mundial, quando chegaram a constituir cerca de 10% da população.Uma das maiores influências dos árabes no Estado está na gastronomia, onde os temperos e condimentos passaram a ser incorporados à culinária de modo geral, além dos kibes e sfihas que até hoje estão presentes na mesa dos paranaenses. Os imigrantes árabes se dedicaram principalmente à produção literária, arquitetura, música e dança (MOREIRA, 2012).

Em Londrina, os imigrantes árabes e seus descendentes acompanharam o avanço do café e na sua maioria atuavam como mascates, concentrando-se assim no centro urbano da cidade. Esse é um dos fatores que explica o fato de não encontrarmos, nos documentos referentes à compra de terras nos primeiros anos de colonização da cidade, referências a esse grupo. Sabe-se que cerca de 95% dos imigrantes que vieram para Londrina eram libaneses e 5%, sírios, dados parcialmente confirmados por Maria Youssef Abreu (2009), que afirma que os

imigrantes libaneses chegam a Londrina no início da década de 1940, iniciando atividade no comércio local, com pequenas lojas de mercadorias. Segundo a autora:

> A colônia árabe em Londrina é constituída por imigrantes árabes oriundos de diferentes etnias, tais como libaneses, marroquinos, egípcios, palestinos, argelinos, sauditas etc. Dentre esses, destaca-se o grande número de imigrantes do Líbano, em relação aos demais imigrantes de origem árabe (ABREU, 2009, p.273).

> A comunidade árabe em Londrina é composta por imigrantes oriundos de diferentes países árabes. Além do número expressivo de imigrantes provenientes do Líbano, é possível encontrar árabes marroquinos, egípcios, argelinos, palestinos, entre outros. Segundo Wachowicz (1967), os imigrantes libaneses chegaram ao estado do Paraná pelo desembarque no porto de Paranaguá e Antonina, dirigindo-se, mais tarde, à capital Curitiba e a outras cidades do estado. De acordo com Sahão (1989), os libaneses (cristãos) chegaram ao Patrimônio Três Bocas, atualmente Londrina, a partir do ano de 1931, antes mesmo da fundação oficial do município. Conforme ocorreu nos demais lugares do Brasil, os imigrantes iniciaram o trabalho como mascates ambulantes, montados em cavalos e jumentos e, com o passar do tempo, participaram do processo de desenvolvimento da cidade, abrindo lojas nas ruas centrais da cidade, ampliando seus estabelecimentos e expandindo até as cidades vizinhas (ABREU, 2011, p. 89).

Também o livro "Raízes e Dados Históricos" apresenta o fato de que a maior parte dos arábes e descendentes que vivem em Londrina são de origem libanesa, e que a atividade principal sempre foi o comércio. Esse dado é valorizado ao informar que a primeira grande casa de comércio da cidade pertencia a David Dequêch, inaugurada em 1932, que foi também o primeiro presidente da Associação Comercial e Industrial de Londrina – ACIL, confirmando o que foi dito anteriormente, ou seja, de que há uma tendência de os imigrantes árabes, e seus descendentes, ocuparem posições de representatividade política. Dequêch também constrói a primeira casa comercial de alvenaria, localizada na Duque de Caxias esquina com a atual Celso

Garcia Cid, antes Av. Paraná. O mesmo chegou em Londrina acompanhado de seu primo, caixeiro viajante, Khalil Dequêch sendo que seu filho, Michel, instalou o Restaurante Kiberama. Também vale a pena salientar que, segundo a publicação, o primeiro registro de nascimento em Londrina foi de Nígila Hauly, filha de libaneses (ASSOCIAÇÃO PRÓ MEMÓRIA DE LONDRINA E REGIÃO, 2004).

Em relação à religião, os árabes londrinenses se dividem entre muçulmanos e cristãos, que "(...) vivem em paz e respeitam-se. São na maioria cristãos católicos, encontrando também alguns evangélicos e os da tradição Maronita e Oriental (ASSOCIAÇÃO PRÓ MEMÓRIA DE LONDRINA E REGIÃO, 2004, p. 231)". Esse fato é confirmado pelo relato a seguir, presente na dissertação intitulada "Educação Árabe em Curitiba: A Escola Islâmica do Paraná (1969 – 1972):

> Meu pai foi para o norte do Paraná, pois já tinha dois irmãos mais velhos que vieram antes dele. Veio para o norte do Paraná para mascatear. Depois, conseguiram abrir uma loja, ficaram sócios, ficaram bem de vida. Eles tinham uma máquina para torrar café. Depois, vieram para Curitiba. Casaram, abriram a primeira loja no centro. Na Rua Monsenhor Celso. Sempre foram muçulmanos e faziam a prática da religião em casa, porque não existia a mesquita. Minha mãe era católica. Ela se converteu ao Islamismo para poder casar. Ela se dava bem com todos. A gente participava das festas na Sociedade. A colônia sempre foi unida (STORTI, 2011, p. 33).

É consenso afirmar que, no aspecto religioso, a comunidade libanesa em Londrina divide-se em 02 grupos: cristãos e muçulmanos, sendo estes formados por sunitas, xiitas e drusos, que participam dos cultos na mesquita da cidade, e aqueles por ortodoxos, católicos, maronitas e alguns evangélicos. Em relação às instituições existentes no interior da comunidade libanesa em Londrina, destacam-se a Mesquita Muçulmana Rei Faiçal, a Escola Árabe que funciona junto à mesquita e o jornal bilíngue Voz Árabe, em circulação desde 1997 (ABREU, 2011).

No que se refere a mulher libanesa, a mesma a tem papel fundamental na organização social da comunidade, especialemente no que se refere a atuação nos negócios e nos restaurantes da cidade:

> Além da presença feminina atuante em lojas, é comum encontrar mulheres libanesas e descendentes comandando restaurantes e

> lanchonetes onde se oferecem pratos típicos e diversos temperos da culinária árabe, tais como quibes, esfirras, tabule, fate, babaganuch, fatair, etc. Na cidade de Londrina, por exemplo, registramos a existência de seis estabelecimentos onde se podem encontrar pratos típicos da culinária libanesa (ABREU, 2011, p.91).

O que nos remete à Gastronomia Árabe e sua inserção na cidade de Londrina.

Os Árabes em Londrina

A cozinha Árabe não é única nem homogênea, sendo resultado da combinação de diversas, que vai do Iraque ao Marrocos, incorporando a Libanesa, a Egípcia e com influência indiana e turca, entre outras (*COPACABANA RUNNERS, 2012*). De acordo com os sites Copacabana Runners (2012) e Portal São Francisco (2012), os principais itens de sua culinária são:

- Carnes de cordeiro, peru e frango, com destaque para o carneiro. Pode-se, ainda, consumir carne de camelo, além do peixe nas regiões litorâneas;
- Laticínios, como iogurte e queijo branco;
- Bebidas quentes, como o café e o chá;
- Grãos, com destaque para o arroz, a lentilha, a ervilha, o grão de bico e o trigo, além da sêmola e bulgur;
- Legumes, geralmente preparados em conservas. Na Síria e no Líbano, eles recebem o nome de mehchi; na Turquia, dolmas; na Grécia, dolmathes; no Irã, dolmeh. Entre os principais legumes usados estão a abobrinha, repolho, folha de videira ou de parra, acelga, tomate, pimentão e berinjela;
- Vegetais, como o pepino, a berinjela, a abobrinha, o quiabo e a cebola;
- Frutas, principalmente as cítricas, que são usadas como tempero para as entradas. Destacam-se ainda a uva, ameixa, damasco, amêndoa, pistache, azeitona, tâmara, figo e romã. São utilizadas ao natural, cristalizadas ou secas;
- Nozes, como pinhão, amêndoa e pistache são incluídas na culinária árabe;

- Especiarias, que são utilizadas para dar sabor ou perfume aos alimentos. Destaque para semente de anis, alcaravia, cravo-da-índia, cominho, gengibre, sumagre, noz-moscada, macis, semente de gergelim, alho, cebola, snubar e pimenta-da-jamaica. Entre as ervas é usado manjericão, coentro, funcho, manjerona, hortelã, salsa, alecrim e salva, açafrão e cardamomo. E como aromatizantes o almíscar, âmbar, água de rosas e água de flor de laranjeira.

Essa culinária se incorporou de tal forma à cultura brasileira que hoje o quibe e a esfirra já podem ser consideradas comidas brasileiras (VARELLA, 2012). Além disso, muitos vocábulos correntemente por nós utilizados têm origem árabe, como Açafrão (azzafaran -amarelo), Açougue (assok), Álcool (alkohul, coisa sutil), Azeite, Café, Damasco, Limão:

> E, ainda, pelo vasto vocabulário relativo à culinária, o qual constitui-se de vários termos representativos de receitas de pratos, bebidas e temperos típicos da cultura desses imigrantes, incorporados na alimentação diária de brasileiros, em diversas regiões do país: * quibe, * esfirra, * tabule, * tahine, * babaganuche, * áraque, * esnúbar etc. (ABREU, 2009, p.273).

A Gastronomia foi uma das estratégias utilizadas pelos árabes, especialmente sírios e libaneses, na busca de manutenção de sua cultura e identidade. Era comum os imigrantes e descendentes se misturarem com a população local e até mesmo adaptar seus nomes. A culinária, no entanto, foi um dos elementos que acabou, de certa forma, preservado:

> Os sírios que chegaram aqui tiveram grande preocupação em dar um diploma aos filhos. Além disso, houve uma mistura muito grande com brasileiros. A única coisa que nos mantém presos à raiz síria é a culinária - conta o engenheiro, que se casou com uma descendente de portugueses e italianos, com a qual teve duas filhas. - Minha família árabe mineira é mais mineira que árabe – observa (MOREIRA, 2012).

Situação essa que é confirmada por Maria Youssef Abreu:

> Para preservar os laços culturais, em determinados finais de semana e feriados, os primeiros imigrantes organizavam reuniões em piqueniques com amigos brasileiros, patrícios e familiares. Na vasta mesa montada sobre a relva, uma das características da cultura libanesa era expressamente vista: a presença abundante de variados pratos típicos, acompanhados do pão árabe, potes de coalhada, frutas e doces (ABREU, 2011, p.86-87).

Em relação à gastronomia, pode-se afirmar que, entre os pratos que consumidos nos países de origem, e que o eram também na cidade de Londrina, estão Manaquishe, Hrissa, Zlebie, Ghraibe e Baclawa. A comunidade árabe consome ainda trigo moído, cozinhado junto com arroz e com a carne, o tabule, o charuto de repolho e folha de uva, e salada com pão árabe. O charuto tornou-se popular na região, sendo preparada com uma receita contendo arroz cru, carne moída crua e sal, temperado com óleo e cozinhado com sal e limão. Também se tornou comum o consumo de kafta e de pratos com muita verdura ou grão, além do arroz com lentilha e do Falef, prato a base de grão de bico com fava e especiarias: um bolinho, parecido com uma almôndega, feito com molho tipo vinagrete, rabanet picadinho e pepino em conserva. Não é temperado, sendo acrescido, posteriormente, um creme de limão com tahine e alho.

O consumo de batata também era comum entre os membros da comunidade árabe recém-chegada à cidade, estando presente em todas as refeições, assim como o uso do trigo grosso, ou em pedaços, para fazer o arroz com trigo e carne misturada, além do feijão com carne. Geralmente se preparavam pratos misturados, ao invés de separados, acompanhados de coalhada, normal ou seca, temperada com pepino, hortelã ou cebola. Havia uma proximidade muito grande com imigrantes japoneses, de quem se adquiria alguns produtos alimentícios. Vale lembrar que os imigrantes e descendentes árabes não eram agricultores e, como na cidade, grande parte dos produtores de legumes e verduras eram japoneses, havia uma relação entre eles. No entanto era raro o consumo, pela comunidade árabe, de comida japonesa.

Em relação às bebidas, consumia-se o suco de tamarino seco, suco de laranja, limonada e anis, que misturavam em um copo com água e gelo, deixando com aparência de leite. Já no que se refere aos doces, há uma preferência pela semolina. O consumo de carne sempre foi corrente, especialmente a de carneiro que, para

conservar, era mantido na banha. Como parte da comunidade árabe londrinense é muçulmana, há de se considerar o respeito ao alcorão, que proíbe o consumo de certos alimentos: "O muçulmano deve abster-se de determinados alimentos proibidos, segundo as leis do Alcorão: da carne de porco e seus derivados, de sangue e seus derivados, de animais carnívoros, de bebidas alcoólicas, etc (ABREU, 2011, p. 92)". Se para os muçulmanos era proibido, os católicos evitam o consumo de carne de porco, além de manter a tradição de que a carne, para ser consumida, deve ter seu sangue retirado do corpo.

Capítulo 03 – As Receitas

No intuito de complementar a formação acadêmica dos estudantes envolvidos na pesquisa, a equipe procurou conhecer pratos que são considerados ícones das etnias estudadas. Estes, bem como técnicas de preparo, utensílios e ingredientes considerados elementos marcantes daquela etnia, foram identificados por meio das entrevistas com imigrantes ou seus descendentes, fontes históricas disponíveis nos centros de memória visitados pela equipe, veículos impressos de comunicação ou mesmo em reminiscências dos próprios membros da equipe, como no caso da culinária italiana e japonesa.

De posse de preparações e receitas aclamadas pela equipe, estruturou-se um processo de experimentação, antecedido por uma etapa teórica (caso dos pratos italianos), com participação de pessoas da comunidade, interessadas no tema. Foram oferecidos três cursos, correspondentes às etnias estudadas em 2011, quando ingredientes, medidas e modos de execução foram atualizados, de acordo com a criatividade da equipe. Essa etapa foi cumprida pelos acadêmicos, com a supervisão dos docentes.

Italianos

No que se refere aos italianos e seus descendentes, sua chegada ao Brasil, nas primeiras décadas do século XX foi acompanhada de uma importante memória gastronômica. Pratos reconhecidamente de referência da cultura italiana acabaram pondo-se nas mesas de outros imigrantes, como é o caso da polenta.

Na Europa, a polenta originalmente era produzida a partir de vários cereais. Porém com a entrada do milho (de origem americana) naquele continente, a partir do século XVI, o prato se popularizou rapidamente entre toda a população, na condição de uma preparação rápida, barata e que proporciona grande saciedade, a polenta passou a ser identificada como um prato típico italiano.

A polenta, na verdade, é uma base sobre a qual podem ser adicionados diversos tipos de molhos. Aliado à facilidade na preparação, já que o milho era cultivado em praticamente todas as propriedades familiares, o bacalhau foi muito utilizado como molho, por ser de fácil armazenamento, já que é uma preparação conservada em sal. Ao lado da versão mais molinha, chamada de angu, temos as versões mais duras, perfeitas para cortar e depois grelhar ou fritar. Havia ainda a tábua onde a polenta era despejada após o cozimento, e que possuía uma linha amarrada à ponta, justamente para realizar os cortes perfeitamente retos.

No acompanhamento da polenta, uma das saladas mais tradicionais entre os italianos e seus descendentes é a de almeirão. Trata-se de uma verdura de cultivo

muito simples e que pouco exige do solo, conferindo um sabor amargo muito característico. Sua origem é na Europa Mediterrânea. Como temperos, é comum utilizar azeite em abundância e vinagre de vinho, além do sal.

Ao contrário do milho, de origem americana, o trigo é um alimento extremamente antigo na Europa e de farta utilização em todo o mundo, em várias preparações. Talvez o uso mais conhecido seja o pão. Esse alimento, em muitas situações, constituía-se como uma das únicas opções de alimentação da população mais pobre. De acordo com a disponibilidade de algum tipo de carne, o pão poderia ser enriquecido e compor a refeição principal, acompanhado de um bom vinho tinto. A linguiça de porco era um ingrediente quase que permanente nas despensas e frequentemente utilizada para rechear os pães.

Para finalizar uma refeição, muitas opções de doces eram utilizadas pelos imigrantes italianos. Contudo, pela facilidade e abundância no cultivo, a abóbora era uma das preferências. Cozimento lento, no fogão de lenha, e com ingredientes simples como o açúcar, cravo e canela, o doce de abóbora permanece em nossas memórias como aquela deliciosa lembrança da casa da avó.

Receita 01: Pão de Linguiça

Tipo de Produção: Entrada / Rendimento: 06 Porções

Ingrediente	Quantidade Líquida	Unidade de Medida
Massa		
Ovos	2	Unidade
Água	200	Mililitros
Leite	200	Mililitros
Óleo	50	Mililitros
Manteiga	50	Mililitros
Açúcar	1	Colher de Sopa
Sal	1	Colher de Sopa
Farinha de Trigo	700	Gramas
Fermento Biológico em Pó	20	Gramas
Recheio		
Cebola	1	Unidade
Alho	3	Dentes
Azeite	Quanto Baste	
Sal e Pimenta	Quanto Baste	
Linguiça Calabresa Defumada	400	Gramas

Modo de Preparo

Massa:

1) Coloque no liquidificador os ovos, a água, o leite, o óleo, a manteiga, o sal e o açúcar.
2) Bata bem.
3) Numa tigela, misture a farinha com o fermento.
4) Junte o líquido batido aos ingredientes secos e misture até obter uma massa homogênea.

Recheio:

1) Refogue a linguiça picadinha no azeite com a cebola e o alho. Ajuste o sal e a pimenta.

Preparo do Pão

1) Misture o recheio morno à massa.
2) Distribua a massa em 2 formas de bolo inglês, untadas e polvilhadas com farinha de trigo .
3) Deixe crescer até quase dobrar de volume.
4) Asse em forno médio, pré-aquecido, por cerca de 45 minutos, aproximadamente.

Receita 02: Salada de Almeirão com Bacon

Tipo de Produção: Entrada / Rendimento: 06 Porções

Ingrediente	Quantidade Líquida	Unidade de Medida
Almeirão em Chiffonade	1	Maço
Bacon	100	Gramas
Sal	Quanto Baste	Colheres de Chá
Vinagre Bansâmico	Quanto Baste	
Azeite	Quanto Baste	

Modo de Preparo

1) Dourar os cubos de bacon e reservar.
2) Temperar o almeirão com sal, vinagre balsâmico e azeite e acrescentar o bacon.

Receita 03: Polenta

Tipo de Produção: Prato Principal / Rendimento: 06 Porções

Ingrediente	Quantidade Líquida	Unidade de Medida
Água	2	Litros
Sal	Quanto Baste	
Fubá	400	Gramas
Óleo de Milho	50	Mililitros
Caldo de Legumes	1	Cubo

Modo de Preparo

1) Umedecer o fubá em uma parte de água.
2) Em outra parte, acrescentar o cubo de legumes, o sal e o óleo e mexer.
3) Cozinhar o fubá (colocado aos poucos) no caldo de legumes com sal e manteiga, mexendo.
4) Colocado todo o fubá, continue a mexer, sem parar, para não empelotar.
5) Para um perfeito cozimento, o ideal é que a polenta cozinhe (depois que começa a ferver), por 30 minutos pelo menos, em fogo baixo.
6) Servir acompanhado de bacalhau.

Receita 04: Bacalhau

Tipo de Produção: Prato Principal / Rendimento: 06 Porções

Ingrediente	Quantidade Líquida	Unidade de Medida
Bacalhau em Lascas	500	Gramas
Azeite	50	Mililitros
Vinho Branco	125	Mililitros
Cravos da Índia	Quanto Baste	
Alho	4	Dentes
Louro	2	Folhas
Noz Moscada	Quanto Baste	
Cebolinha ou Cerefólio	Quanto Baste	
Salsinha	1	Xícara
Cebola	1	Unidade
Sal	Quanto Baste	
Pimenta do Reino Branca	Quanto Baste	

Modo de Preparo

1) Cozinhar as postas de bacalhau, tirar peles e espinhas e desfiar em lascas.
2) Fazer um refogado com o azeite, o cravo, a cebola, a cebolinha, o alho e a folha de louro.
3) Quando dourar, juntar as lascas de bacalhau e misturar com cuidado.
4) Tempere com sal, pimenta, noz moscada e por último a salsinha.
5) Servir acompanhado de polenta.

Receita 05: Doce de Abóbora

Tipo de Produção: Sobremesa / Rendimento: 08 Porções

Ingrediente	Quantidade Líquida	Unidade de Medida
Abóbora Madura (Gigante)	500	Gramas
Açúcar Cristal	250	Gramas
Coco Ralado	50	Gramas
Cravo da Índia	Quanto Baste	
Canela em Pau	Quanto Baste	

Modo de Preparo

1) Descasque a abóbora e rale no ralo grosso.
2) Coloque na panela, acrescente o açúcar, mexa bem para o açúcar dissolver.
3) Adicione o cravo e a canela e deixe cozinhar alguns minutos com a panela tampada.
4) Continue o cozimento com a panela destampada.
5) Mexa às vezes até que o doce desgrude do fundo da panela.
6) Acrescente o coco ralado e mexa ligeiramente.
7) Sirva morno ou frio.

3.2 Japoneses

A comida japonesa, por sua vez, foi considerada, a princípio, uma culinária exótica, que aos poucos foi ganhando espaço e sendo assimilada pelos londrinenses. Dentre as que se incorporaram e nos trazem referências de memória gastronômica, estão o *tempurá*, o *missoshiro,* o *sushi* e o *manju*.

O *tempurá* pode ser descrito como uma preparação muito popular no Japão, tendo sua origem no século XVI, com a visita dos missionários portugueses, que tinham a missão de evangelizar e introduzir o cristianismo. Até então, a técnica da fritura no preparo dos alimentos era desconhecida pelos japoneses, uma vez que o óleo era um artigo raro e mais usado para a iluminação. A preparação consiste em pedaços de vegetais ou mariscos fritos em óleo muito quente, durante dois ou três minutos. O resultado é considerado um dos triunfos da gastronomia japonesa, pois traz um alimento frito, que em vez de pesado e gorduroso, se torna leve e fresco em seu sabor. Em Londrina, essa iguaria é encontrada em Feiras da Lua, e os ingredientes que fazem parte de sua composição são legumes facilmente encontrados em feiras e supermercados da região. Os preparos são vendidos a preços populares que vêm ganhando popularidade e caindo no gosto dos londrinenses.

Já o *missoshiro* é um prato básico da culinária japonesa, que tem como ingrediente o caldo de soja fermentada, com o *misso* significando fermentação da soja, e o *shiro,* o caldo. Esta preparação é consumida quente e servida tanto no café da manhã como no almoço ou jantar, sempre acompanhada de outros pratos como o arroz. Normalmente preparada com o *hondashi* (caldo de peixe em pó), o *misso*, cebolinha, *tofu* e o *kombu* (alga marinha).

O *sushi* é decerto o prato tradicional japonês mais conhecido no mundo, tem sua origem no século VII, quando da necessidade de conservação do peixe cru, que eram salgados e acondicionados em um barril de madeira com camadas de arroz cozido entre eles. Assim, com a fermentação natural do arroz, ocorria a liberação de ácido láctico, o que azedava o peixe e garantia sua conservação. Atualmente, existem diversas variedades de *sushi*, sendo que o ingrediente comum, entre todos, é o arroz de sushi. As diferenças ficam por conta dos recheios, coberturas, condimentos e a forma de preparação. Em Londrina, o prato já se tornou uma preparação facilmente encontrada em restaurantes self-service, churrascarias, feiras livres e Feiras da Lua. O estilo do *sushi* mais encontrado é o *makizushi*, que possui forma cilíndrica, feita com a ajuda de uma esteira de bambu, chamada *sudare*, embrulhado em *nori* (folha de alga marinha desidratada) que abriga o arroz e o

recheio. Esse tipo pode ainda ser classificada como futomaki, devido à forma de um rolo cilíndrico mais grosso, com cerca de 5 a 6 centímetros de diâmetro.

Para a sobremesa, destaca-se o *manju*, um dos mais tradicionais doces japoneses: um bolinho recheado com um doce de feijão azuki. A iguaria também possui variedades, sendo que o mais conhecido pelos londrinenses e que traz referência à memória cotidiana e de infância é o yaki-manju, ou seja, o manju assado, que pode conter recheio preto, à base de feijão azuki, ou branco, à base de feijão branco, sendo o primeiro muito encontrado em supermercados e feiras livres.

Receita 06: Tempurá

Tipo de Produção: Entrada / Rendimento: 02 Porções

Ingrediente	Quantidade Líquida	Unidade de Medida
Batata Doce	1	Unidade
Pimentão Verde	1	Unidade
Cebola Grande	1	Unidade
Brocólis	1/2	Unidade
Cenoura	1	Unidade
Sal	Quanto Baste	
Óleo para Fritar	Quanto Baste	
Farinha de Trigo	Quanto Baste	
Amido de Milho	25	Gramas
Gema de Ovo	1	Unidade
Água Gelada	500	Mililitros
Cubos de Gelo	2	Unidade
Farinha de Trigo	300	Gramas
Daishi	250	Mililitros
Saque Mirin	75	Mililitros
Shoyo	75	Gramas
Nabo Ralado	50	Gramas
Gengibre Ralado	3	Gramas

Modo de Preparo

Para os Legumes e a Massa

1) Corte a cenoura e o pimentão em julienne. Corte a cebola em gomos médios e o brócolis reserve os buquês de flores.
2) Aqueça o óleo.
3) Misture a gema com água e junte o gelo. Adicione o amido de milho e a farinha de trigo peneirada e misture com as mãos.
4) Passe cada um dos ingredientes na farinha de trigo, em seguida mergulhe na massa e frite por imersão.
5) Monte os legumes com o molho.

Para o Molho

1) Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até a fervura.

Receita 07: Missoshiro

Tipo de Produção: Prato Principal / Rendimento: 02 Porções

Ingrediente	Quantidade Líquida	Unidade de Medida
Água	1	Litro
Alga Marinha (Kombu)	10	Centímetros
Caldo de Peixe em Pó (HOndashi)	10	Gramas
Misso Branco	100	Gramas
Tofu Branco	100	Gramas
Cebolinha	2	Colheres de Sopa

Modo de Preparo

1) Coloque a água e alga marinha numa panela, leve à fervura lenta por 1 minuto.
2) Adicione o caldo de peixe e cozinhe por mais 2 min em fogo baixo.
3) Adicione o misso, desligue o fogo e com uma colher mexa o caldo até dissolver completamente.
4) Coe o caldo através de uma peneira e mantenha-o aquecido.
5) Numa tigela pequena coloque um pouco de tofu e cebolinha, cubra com o caldo até 1 cm da borda.

Receita 08: Sushi Makimono

Tipo de Produção: Prato Principal / Rendimento: 05 Porções

Ingrediente	Quantidade Líquida	Unidade de Medida
Arroz Japonês - Cozido	4	Copos
Vinagre de Arroz	5	Colheres de Sopa
Açúcar	2	Colheres de Sopa
Sal	2	Colheres de Chá
Aji no Moto	1	Pitada
Nori	6	Folhas
Ovo - em Omelete	4	Unidades
Vagem (aferventada 6min)	15	Unidades
Cenoura (aferventada e temperada a gosto)	2	Unidades
Pepino em Tiras Grossas	2	Unidades
Shouga - Gengibre Curtido com Anilina	70	Gramas

Modo de Preparo

1) Deixe o arroz cozido por alguns minutos na panela tampada.
2) Faça o molho para o tempero do arroz, misturando o vinagre, o açúcar, o sal e o aji no moto.

3) Coloque o arroz em uma vasilha larga, e regue com o molho preparado e mexa com cuidado para não amassar ou quebrar o arroz.

Montagem

1) Estenda um pano de cozinha branco, coloque o "sudare" (uma esteira de bambu) e por cima uma folha de nori.
2) Deite uma porção de arroz no nori, cobrindo 7 partes de sua superfície tendo 1 cm de espessura.
3) Coloque os ingredientes preparados (pepino, cenoura, ovo, etc) e enrole o arroz como um rocambole.
4) Comprima as duas extremidades e retire o pano e o sudare.
5) Corte cada rolo em 8 fatias, com uma faca afiada, passando-a pelo meio do limão e arrume os sushis em um prato.

Receita 09: Manju – Bolinho com Recheio de Anko

Tipo de Produção: Sobremesa

Ingrediente	Quantidade Líquida	Unidade de Medida
Feijão Azuki	300	Gramas
Açúcar Cristal	1 e 1/2	Copo
Sal	Quanto Baste	
Massa		
Açúcar Refinado	1	Copo
Margarina	1	Colher de Sopa
Ovo	2	Unidades
Bicarbonato de Sódio ou Fermento em Pó	1/2	Colheres de Sopa
Farinha de Trigo	2	Copos
Gema e Margarina	Quanto Baste	
Forma para Manju	Quanto Baste	

Modo de Preparo

1) Para o doce de feijão (anko) - lave e deixe o feijão de molho por 10 minutos.
2) Cozinhe em panela de pressão por aproximadamente 30 minutos, igual ao feijão comum.

3) Depois de cozido, bata todo o feijão no liquidificador e com um pano tire o líquido da massa.
4) Leve ao fogo com o açúcar e o sal, em poucos minutos está pronto o doce.

Para Massa

1) Misture o açúcar e a margarina.
2) Depois acrecente os outros ingredientes até que a massa fique no ponto, não muito dura.
3) Estique a massa, corte em pedaços e coloque o recheio fechando bem em forma de bolinho.
4) Na forma de manju as bolinhas ganham um formato correto do doce.
5) Pincele os doces com gema de ovo e margarina para ficarem dourados.
6) Leve para assar e retire assim que ficarem dourados.

Árabes

A culinária árabe abrange vários pratos, originários no extenso território que, como dito, se estende entre o Iraque e o Marrocos, passando pelo Egito, Turquia, Paquistão, Irã e Índia. No entanto, é denominada de sírio-libanesa pelo fato de, em geral, estes dois países terem difundido seus pratos e sabores mundo afora. Assim, os pratos e receitas aqui apresentados estão vinclados a esses povos e descendentes, ressaltando que a maior parte de imigrantes árabes que chegaram ao Brasil, em especial à região de Londrina, eram libaneses e, em menor número, sírios.

Além de muito saborosa e nutritiva, a cozinha árabe é própria para os dias de festa, sendo que muitas de suas receitas foram pensadas exatamente para aconchegar os convidados. Ligados tanto ao sabor, como aos aromas, fazem da utilização das especiarias orientais um marco. Tudo procede um ritual de condimentos, os quais não podem faltar em nenhum dos pratos.

Uma outra caracterísitca é a fartura: gostam de receber bem, com mesas cheias de comida, esperando que os convidados e os familiares se alimentem com abundância já que, para eles, o comer bem é um dos elementos que definem nossa existência. A comida farta à mesa é conhecida mundialmente. Colocar um árabe sentado à uma mesa com pouca variedade de alimentos, ou porções não generosas pode ser considerada uma grande ofensa. Nesse sentido, o degustar os alimentos significa também encher a vista. Daí a necessidade de uma mesa cheia e de fartura.

Dentre os pratos mais conhecidos da cozinha árabe está a esfirra, um prato antigo e que tem sua origem na região onde hoje se encontra a Síria e o Líbano. Não é assim de se estranhar que a esfirra tenha ganho tamanho destaque no Brasil, de forma em geral, e em Londrina, em particular, tendo em vista que grande parte dos imigrantes ditos árabes tem sua origem nesses países. O Iraque começou a cultivar alimentos como trigo, cevada, nozes e a criar o pão chato e o Líbano começou a cobrir o pão com carne e cebola, dando origem à esfirra aberta. Depois, já no ocidente, passou-se a fechar a esfirra, diversificando também seus ingredientes.

A principio, eram preparadas com carne de carneiro e uma combinação de especiarias. Hoje, nas receitas nacionais, é comum o uso de carne de boi, frango, queijo e o incremento do hortelã. Atualmente, esse prato já foi incorporado os hábitos alimentares do brasileiro e londrinense, sendo facilmente encontrado em restaurantes, bares e lanchonetes.

Outro prato bastante consumido pelos brasileiros em geral, e pelos londrinenses em particular, é o quibe. Sua origem está ligada à Arábia Saudita e o

seu nome, que pode ser Kibbeh ou Kubbah, significava, bola. Assim como a esfirra, foi trazido para o Brasil pelos sírio-libaneses, sofrendo adaptações importantes, como a substituição da carne de carneiro para a carne bovina. Na sua origem, o quibe era alimento das famílias pobres, quando se misturava o que se tinha em casa, fazia-se uma bola e cozinhava-se em um caldeirão. Depois, tomavam o caldo e distribuiam-se os quibes, um para cada membro da família, juntamente com o pão fermentado. Atualmente, o quibe pode ser servido cru, cozido ou frito.

O quibe, juntamente com outras receitas árabes, foi incorporado na gastronomia londrinense. Inicialmente como forma de cultivar os costumes dos seus descendentes e, assim, salvaguardar aspectos de sua cultura, e, depois, para que os londrinenses pudessem conhecer e saborear um pouco das guloseimas que esta cozinha nos oferece. A preparação mais aceita em nossa região é na forma de fritura, podendo ser encontrado tanto nos barzinhos e botecos de esquina quanto nos resturantes mais sofisticados.

Outro prato bastante conhecido dos londrinenses é o charuto recheado. Em árabe, a palavra Yabrak significa folha, servindo também como referência ao charuto feito de folhas de uva, normalmente recheado com arroz e carne. Esse prato é geralmente denominado de Mashshi Waraq inab (folhas de uva recheadas). Na culinária árabe, o charuto com folhas de repolho é utilizado somente na ausência de folhas de uva.

Preparado no interior das famílias, cada qual teria uma maneira de temperar os charutos que, em geral, sofrem pequenas variações que acabam dando origem a resultados bastante distintos. Há quem os cozinhe em caldo, no forno, com água salgada, com limão, com hortelã, com aparas de carne, uvas-passas, nozes, castanhas ou outras oleaginosas, entre outras. O charuto de folha de uva, também foi incorporado à gastronomia londrinense como forma de preservar seus costumes e cultura, sendo esses, passados de geração a geração, para que não se perdessem no tempo. Geralmente, é preparado em almoço, jantares e festas familiares e, na região de Londrina, pode ser encontrado em restaurantes especializados.

Receita 10: Esfirra

Tipo de Produção: Entrada / Rendimento: 35 Unidades

Ingrediente	Quantidade Líquida	Unidade de Medida
Massa		
Açúcar Refinado	1	Colher de Sopa
Sal	1	Colher de Chá
Fermento Biológico Fresco	3	Tabletes
Óleo de Soja	60	Mililitros
Farinha de Trigo	4 e 1/2	Xícaras de Chá
Água Morna	250	Mililitros
Recheio		
Cebola Picada	1	Unidade
Patinho moído	500	Gramas
Tomate Picado	1	Xícara de Chá
Sal	Quanto Baste	
Pimenta Síria	Quanto Baste	
Salsinha Picada	2	Colher de Sopa
Montagem		
Gema de Ovo	1	Unidade

Modo de Preparo

Massa:

1) Faça uma esponja com 50g de farinha de trigo, o fermento, o açúcar e um pouquinho de água morna.
2) Deixe descansar por 15 minutos.
3) Adicione o restante dos ingredientes (farinha e água, aos poucos) e faça uma massa bem macia.
4) Divida a massa em porções do tamanho de uma noz (+ ou – 50g).
5) Reserve.

Recheio:

1) Misture a cebola, a carne e o tomate.
2) Tempere com sal e pimenta a gosto.
3) Junte a salsinha e misture bem.

Montagem

1) Abra a massa, com rolo de macarrão, no formato de um círculo.
2) Recheie, feche unindo as beiradas, em formato triangular, coloque-as em assadeira e deixe crescer por aproximadamente 10 minutos.
3) Pincele com a gema e leve para assar em forno médio (180ºC) pré-aquecido, por cerca de 30 minutos ou até que estejam douradas.

Receita 11: Kibe Cru

Tipo de Produção: Entrada / Rendimento: 15 Porções

Ingrediente	Quantidade Líquida	Unidade de Medida
Patinho Moído	1 e 1/2	Kilos
Cebola Picada	1	Unidade
Trigo para Kibe	5	Xícaras de Chá
Zathar	2	Colheres de Sobremesa
Salsinha Picada	3	Maços
Hortelã Picada	4	Maços
Manteiga	2	Colheres de Sopa
Sal	Quanto Baste	
Azeite Extra Virgem	Quanto Baste	

Modo de Preparo

1) Lave muito bem o trigo, mas não deixe de molho.
2) Ferva água e escalde o trigo.
3) Lave o trigo em muitas águas, até a água ficar transparente.
4) Esprema muito bem o trigo, para eliminar toda a água.
5) Misture todos os ingredientes.
6) Junte pedras de gelo, e com a mão molhada, misture tudo, até ficar uma massa uniforme e não distinguir mais os ingredientes.

7) É necessário misturar e remisturar muitas vezes, para que a massa fique homogênea.
8) Descarte as pedras de gelo que sobraram.
9) Sirva com pão sírio, pétalas de cebola e decore com folhas de hortelã.
10) Também é acompanhado de azeite extra-virgem, para que cada um, sirva-se a gosto.

Dicas

1) O tempero árabe pode ser comprado pronto. Se não encontrar, misture, em partes iguais: canela moída, cominho moído e pimenta da Jamaica (pimenta síria) moída.
2) O ideal é que a carne seja moída na hora, para dar liga. O kibe pronto deve ficar na geladeira, por cerca de 1 hora, antes de ser servido.
3) A massa de kibe cru é a mesma massa usada para kibe de bandeja e para kibe frito.
4) Se não usar a massa no mesmo dia, faça kibe de bandeja, ou frite, porque ela não se conserva bem.

Receita 12: Charutos de Repolho

Tipo de Produção: Prato Principal / Rendimento: 12 Porções

Ingrediente	Quantidade Líquida	Unidade de Medida
Patinho Moído	600	Gramas
Cebola Ralada	2	Unidade
Alho Picado	2	Dente
Salsinha Picada	4	Colheres de Sopa
Limão Espremido	3	Unidade
Sal	Quanto Baste	
Pimenta Síria	Quanto Baste	
Arroz	1	Xícara de Chá
Repolho Verde Grande	1	Unidade
Molho		
Óleo de Soja	3	Colheres de Sopa
Cebola Picada	2	Unidade
Alho	2	Dente
Polpa de Tomate	4	Xícara de Chá
Água	4	Xícara de Chá
Sal	Quanto Baste	
Pimenta Síria	Quanto Baste	
Salsinha Picadas	3	Colheres de Sopa

Modo de Preparo

Tempere a Carne:

1) Coloque-a numa tigela, juntando a cebola, alho, sal, pimenta, limão, salsinha e o arroz previamente cozido.
2) Misture tudo e reserve, enquanto cozinha as folhas.
3) Tire as folhas maiores do repolho com cuidado.
4) Corte as partes duras (se preferir, use uma tesoura de cozinha, o que facilita muito o processo).
5) Leve ao fogo uma panela grande com água, junte sal a gosto e cozinhe as folhas, de modo a ficarem macias, mas não desmanchando.
6) Para ver se estão boas, experimente enrolar uma folha.

Prepare os charutinhos

1) Esprema um tanto do recheio que caiba em sua mão, coloque-a no centro de meia folha de repolho cozido.
2) Dê uma volta, dobre os lados para dentro e continue a enrolar.
3) Não é necessário prender com palito.
4) Não se preocupe se não ficarem todos do mesmo tamanho.

Molho

1) Leve uma panela ao fogo, coloque o óleo, refogue a cebola e o alho, junte a polpa de tomate, a água e tempere.
2) Coloque os rolinhos, deixe ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 20 ou 25 minutos.

Dicas

Para congelar coloque os charutinhos e o molho num utensílio próprio para congelamento, com tampa, esfrie rapidamente, numa bacia com gelo, etiquete, com validade para três meses e leve ao freezer.

Receita 13: Doce de Semolina

Tipo de Produção: Sobremesa

Ingrediente	Quantidade Líquida	Unidade de Medida
Bolo		
Farinha de Semolinha Grossa	500	Gramas
Leite Integral Temperatura Ambiente	400	Mililitros
Açúcar Refinado	250	Gramas
Manteiga Sem Sal Derretida	120	Gramas
Fermento Químico em Pó	3	Gramas
Raspas de um Limão Siciliano Grande	1	Unidade
Tahine (pasta de gergelim)	~25	Gramas
Amêndoas Laminadas	~30	Gramas
Amêndoas Inteiras sem Casca	~50	Gramas
Calda		
Água	600	Mililitros
Açúcar Cristal	250	Gramas
Suci de um Limão Siciliano Grande	1	Unidade

Modo de preparo: BOLO

1) Num recipiente (que tenha tampa) junte a semolina grossa, açúcar refinado, fermento químico em pó, as raspas de limão. Misture.
2) Junte o leite e a manteiga derretida, acrescente aos secos e mexa bem.
3) Tampar o recipiente e reservar na geladeira por 12 horas.
4) Após, pré-aquecer o forno em 180-190ºC.
5) Untar uma assadeira de 30x20cm com o tahine e salpicar as amêndoas laminadas. Transferir a massa para a assadeira e nivelar. Neste momento devem ser colocadas as amêndoas inteiras para decoração.
6) **Forno doméstico**: assar em 180-190ºC por cerca de 35-40 minutos e para ficar bem dourado aumentar a temperatura para 200ºC nos 5-10 minutos finais.
7) **Forno Combinado com Ventilação**: assar em 185ºC por 20-25 minutos no modo seco.
8) Remover do forno e colocar a calda.

Modo de preparo: CALDA

1) Numa panela, juntar a água e o açúcar cristal. Levar ao fogo médio, o ponto de cozimento pode variar de uma calda simples (~10-15 minutos) até ponto de fio (~20-25 minutos).
2) Quando atingir o ponto, retirar do fogo e reservar por 10 minutos antes de acrescentar o suco de limão.

Observação

Massa na forma: o tempo de descanso da Massa na geladeira pode ser feito com ela já na assadeira (untada e salpicada de amêndoas)

Referências

ABRASEL. *História do Macarrão*. Disponível em < http://abrasellondrina.com.br/site/index.php?option=com_content&task=view&id=61&Itemid=45>. Acessado em 20 de junho de 2011.

ABREU, Maria Youssef. Arabismos sírio-libaneses no português brasileiro: a língua como fator histórico da relação entre Brasil e Líbano. *Ciências & Letras,* Porto Alegre, n. 50, p. 83-102, jul./dez. 2011.

ABREU, Maria Youssef. O Contato Árabe-português no Brasil: descrição sociolinguística demográfica. *Papia 19*, p. 263-280, 2009.

ALENCASTRO, L. F. de & RENAUX, M. L. *História da vida privada no Brasil*. Vol. II. São Paulo. Companhia das Letras, 1997.

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.

ARIAS NETO, José Miguel. *O Eldorado: Representações da Política em Londrina (1930-1975)*. Londrina: EDUEL, 1998.

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

BANCO DE DESENVOLVIMENTO DO PARANÁ S.A. *Os italianos no Paraná* - Salão de exposições do BADEP. 1979.

BELTRÃO, Kaizô; SUGAHARA, Sonoe; UYEDA, Maria Helena; SETO, Claudia. *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.

BEM PARANÁ. *Imigração árabe comemora Dia Nacional da Comunidade Árabe* . Disponível em <http://www.bemparana.com.br/index.php?n=101770&t=imigracao-arabe-comemora-dia-nacional-da-comunidade-arabe>. Acessado em 17 de Janeiro de 2012.

BRASIL. Presidência da República. *Lei No. 11.764 de 05 de Agosto de 2008*. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11764.htm>. Acessado em 17 de Janeiro de 2012.

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.

CASTRIOTA. Leonardo B. *Política cultural*: conceitos, políticas, instrumentos. São Paulo: Annablume: Belo Horizonte: IEDS, 2009.

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

COORDENADORIA DO PATRIMÔNIO CULTURAL. Disponível em <http://www.patrimoniocultural.pr.gov.br/>. Acessado em 20 de Junho de 2011.

COPACABANA RUNNERS. Culinária e Comida Árabe. *Disponível em* <http://copacabanarunners.net/culinaria-arabe.html>. *Acessado em 18 de Janeiro de 2012*.

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

DAMATTA, Roberto. *O que faz do Brasil, Brasil*? São Paulo: Rocco, 1986.

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.

EMBAIXADA DO LÍBANO NO BRASIL. Disponível em <http://www.libano.org.br/olibano_hist_migracao.html>. Acessado em 17 de Janeiro de 2012.

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*. São Paulo: Senac, 2008.

GIMENES, M.H.S.G. Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO NO MERCOSUL, 4, Caxias do Sul, 2006. *Anais*. Caxias do Sul: UCS, 2006.

GREGORY, Valdir. Colonização e Fronteiras: O Caso do Estado do Paraná (1930-1960). In: LOPES, Marcos A. (org.). *Espaços da Memória: Fronteiras*. Cascavel: EDUNIOESTE, 2002.

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

HOLDORF, Ruben. Os árabes no Brasil e o jornal O Estado do Paraná. *Outra Leitura*, 25 de Outubro de 2010. Disponível em <http://www.outraleitura.com.br/web/artigo.php?artigo=421:Os_arabes_no_Brasil_e_o_jornal_O_Estado_do_Parana>. *Acessado em 17 de Janeiro de 2012.*

INSTITUTO DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Disponível em <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaInicial.do;jsessionid=7D953ED0C43292B95B1C47EB42FF246C>. Acessado em 20 de Junho de 2011.

KLOTZ SILVA, Juliana, et. al. Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. Physis *Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro. n. 20, v. 2, p. 413-442. 2010.

LE GOFF, Jacques. *História e memória*. Tradução de Bernardo Leitão. 5º Ed. Campinas: Editora da UNICAMP. 2003.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. IN: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e Nutrição*: Um Diálogo Possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

MACIEL, Maria Eunice. *Uma Cozinha à Brasileira*. Estudos Históricos. Rio de Janeiro. n.33, p.25-39, jan-jul 2004.

Magalhães, Leandro Henrique, BRANCO, Patrícia Martins Castelo, ZONON, Elisa Roberta. *Educação Patrimonial*: Da Teoria a Prática. Londrina-PR: UniFil, 2009.

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.

MINTZ, Sidney W. COMIDA E ANTROPOLOGIA: Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. v.16, n. 47. 2001.

MOREIRA, Fernando. *Árabes no Brasil: um retrato de mascates e fé*. O Globo Online, 17 de agosto de 2006. Disponível em <http://www.cidadao.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=77*)> Acessado em 17 de Janeiro de 2012.*

MOTT, Maria Lucia. *Brasil*: 500 anos de povoamento. Brasília: 2000. Disponível em <http://www.ibge.gov.br/brasil500/arabes.html>. Acessado em 17 de Janeiro de 2012.

NOGUEIRA, Amélia Tozzetti. *Londrina: Raízes e Dados Históricos*. "De Norte a Norte: uma trajetória de '*contadini*'. 2004.

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.

PILATTI BALHANA, Altiva. *Santa Felicidade: Uma paróquia veneta no Brasil***.** Curitiba: Fundação Cultural, 1978.

PORTAL SÃO FRANCISCO. Culinária Árabe. Disponível em < http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/mulher-culinaria-arabe/culinaria-arabe.php>. Acessado em 18 de Janeiro de 2012.

SCHENEIDER, Claércio Ivan. *Os Senhores da Terra: Produção de Consenso na Fronteira Oeste do Paraná (1946-1960)*. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 2002.

SCHMIDT, Róbi J. *Cenas da Constituição de um Mito Político: Memórias de Willy Barth*. Cascavel: EDUNIOESTE, 2002.

STORTI, Wanessa Margotti Ramos. *Educação Árabe em Curitiba*: A Escola Islâmica do Paraná (1969-1972). 2011. 129 f. Dissertação (Mestre em Educação) – Universidade Federal do Paraná – UFPR. Curitiba-PR.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina Toledo. Uma visão estética da gastronomia: uma formação docente. *Revela*. Ano IV - Nº VII - Jan/Abr 2010.

VARELLA, Flávia. Patrícios: Dinheiro, diploma e voto - a saga da imigração árabe. *Revista Veja*, Edição 1669 de 04 de Outubro de 2000. Disponível em <http://veja.abril.com.br/041000/p_122.html>. Acessado em 17 de Janeiro de 2012.

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

YAMAKI, Humberto. Mini Atlas da *Colônia Internacional*. Londrina: Humanitas, 2008.

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