
**PATRIMÔNIO CULTURAL LONDRINENSE E AS REFERÊNCIAS DE MEMÓRIA
GASTRONÔMICA EM UMA CIDADE DE FORMAÇÃO RECENTE**

Leandro Henrique Magalhães¹

Paulo Guedes²

Maria Eduarda Brogiato³

RESUMO

O texto está inserido nas discussões realizadas pela equipe do projeto "Gastronomia e Patrimônio Cultural Londrinense", que visa reconhecer e explorar referências de memória gastronômica de imigrantes e seus descendentes no processo colonizador da cidade de Londrina. Firma-se como uma tentativa de aproximação com o conceito de Patrimônio Imaterial, em especial na identificação de pratos e práticas culinárias que poderiam ser considerados na categoria de "bem cultural". Tomou-se como critério a formação da cidade de Londrina-PR, nos anos de 1930 a 1950, e sua constituição por diversos grupos étnicos, que a tornou conhecida como "Colônia Internacional".

Palavras-chave: patrimônio imaterial; memória; gastronomia; imigração.

1

A preocupação com a memória e o Patrimônio Cultural vem ganhando espaço, exigindo diálogo constante entre estudiosos de áreas como história, artes, pedagogia, arquitetura e urbanismo, antropologia, sociologia, gastronomia e turismo. Nesta 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. 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).

¹ Doutor em História pela Universidade Federal do Paraná – UFPR. Professor para o curso de Graduação em Gastronomia da UniFil.

² Especialista em Docência do Ensino Superior – UniFil. Coordenador e Professor para o curso de Graduação em Gastronomia da UniFil.

³ Aluna do Curso de Gastronomia da UniFil. Bolsista da Fundação Araucária.

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 Cultural Imaterial, identificando quais pratos e práticas londrinenses podem ser considerados como bens culturais. 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.

No aspecto metodológico, optou-se pela aliança entre uma análise teórica e conceitual e a pesquisa de campo, em arquivos da cidade. Assim, foram realizados estudos 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. Neste 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. Este 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 este 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 neste 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 o estudo dessa memória, iniciou-se uma pesquisa em arquivos da cidade, 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 a seguir.

Quadro 01 - Listagem de Nacionalidades que adquiriam lotes da CTNPR

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

Fonte: Museu Histórico de Londrina.

Estes dados foram confirmados por levantamento realizado por Alice Yatiyo Asari e Ruth Youko Tsukamoto, e publicado na dissertação de Priscila Martins Fernandes intitulada *Identities e Memória de Imigrantes Japoneses Descendentes em Londrina* (2010), que 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. Estas informações nortearam nossa opção em trabalhar com os imigrantes e descendentes de italianos, japoneses, alemães espanhóis e portugueses.

A partir da definição dos grupos a serem estudados, iniciou-se nova fase de pesquisa em documentos nos arquivos já apontadas, além da análise de entrevistas com imigrantes e seus descendentes, arquivadas nestes órgãos. Estes documentos possibilitam múltiplos olhares sobre as práticas gastronômicas, geralmente agregadas as práticas sociais, possibilitando que se identifique os hábitos alimentares, dificuldades encontradas, adaptações necessárias para a sobrevivência em uma região recém colonizada, e as permanências.

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 a 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; Villagem, 2009), além de (e) 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, a 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. Desta cozinha, muitas vezes, há algum prato que se destaca, seja pelas suas características próprias, seja pelo significado que tem para os grupos, sendo assim definidos como pratos típicos (Gimenes, 2006).

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 destes elementos é a comida.

Tratando de cozinhas como de identidades, a conhecida frase de Brillat-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 territorialidades 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). Desta 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. Neste

sentido, nem todo alimento se transforma em comida, indo além de aspectos materiais, por implicar em 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 referenciam na tradição que fazem 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, que se quer particular e, assim como a identidade, que é dinâmica e vive um processo contínuo de transformações e mudanças, a cozinha vive o mesmo processo (Maciel, 2004, p.50).

6

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 (Da Mata, 1986, 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 (Da Mata, 1986, p.51).

Neste 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 a margem do patrimônio cultural. Ou seja, passa-se a valorizar não apenas os exemplares da cultura erudita, mas também as manifestações outras, como as festas, ofícios e a alimentação (Catriota, 2009).

GASTRONOMIA E PATRIMÔNIO CULTURAL

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 este vínculo identitário, podendo estar próxima a outros elementos, como festas e comemorações. Este é o caso da Festa do Divino Espírito Santo onde, de acordo com Sandra Pelegrini (2011), o alimento se consolida como forma de materializar o vínculo comunitário e agradecer, coletivamente, as 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. Este prato é preparado com as prendas recolhidas pelos foliões, misturando-se a carne bovina temperada com verdes, legumes e tubérculos, sendo cozidos em panelões, no fogo a lenha. Os panelões, neste caso, representam a abundância desejada: uma caçarola de ferro, de um metro de diâmetro e 60 cm de profundidade (Pelegrini, 2011).

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

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

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

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

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

Assim como o inventário patrimonial e a criação dos museus, as províncias

apresentam-se como lugar da memória, “[...] que organiza a relação da França com seu passado (Csergo, 1998, p.811)”. É neste sentido que serão organizados os primeiros livros de receitas regionais, nos séculos XVIII e XIX e, “através dessa função memorial, as cozinhas regionais assim reconstruídas permitem à modernidade urbana reatar com suas ligações provinciais, com o prato consagrado pela lembrança (Csergo, 1998, p.815)”. Segundo 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 particulares 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 a gastronomia, o primeiro livro de receita considerado brasileiro é o chamado “Cozinheiro Imperial”, publicado na década de 1840. Como o próprio título indica, é uma obra voltada para a Cozinha de Corte, com forte influência lusitana, reforçando a noção de que a gastronomia é um fator importante na construção de uma identidade nacional, no caso, brasileira (Algranti, 2012). Este é também o momento em que a chamada Cozinha Brasileira começa a se formar, consolidando-se a interação entre portugueses, índios e africanos e seus descendentes.

No entanto, será apenas na década de oitenta do século XX que se admitirá o fato de o Brasil possuir uma cozinha própria, marcada por elementos únicos e, ao mesmo tempo, por uma diversidade regional singular. Será também a partir de fins do século passado que se admitirá o vínculo entre alimentação e Patrimônio Cultural, com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN registrando, como Bem Cultural Imaterial, o Ofício das Panelas 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).

Assim, as manifestações culturais e artísticas, além do caráter estético e da articulação das diversas formas de expressão, contribuem para a concepção e o registro de uma determinada

identidade social, étnica e, principalmente, cultural. A gastronomia, apesar do seu desenvolvimento recente no Brasil, também entra e ganha destaque no viés dessas manifestações, ajudando a expressar, através dos preparos culinários, uma realidade que traduz um específico grupo de pessoas. Compreender os indícios de como se desenvolveu o paladar do londrinense, ou, como se deu a construção dos seus gostos e preferências é, portanto, o primeiro passo para se pensar a evolução da gastronomia através da racionalização do fazer culinário.

A execução de uma receita, neste caso, após um prolixo trabalho de pesquisas, torna-se uma espécie de garimpo das heranças imateriais e evidências históricas da cidade de Londrina e, por assim dizer, a concretização da consciência do alimento enquanto Patrimônio Cultural.

RESULTADOS DO PROJETO “GASTRONOMIA E PATRIMÔNIO CULTURAL LONDRINENSE”

No ano de 2011, o grupo envolvido no projeto optou pelo estudo de dois grupos de imigrantes com maior número de famílias presentes no processo de colonização da cidade de Londrina, os italianos e os 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 (Magalhães; Maretti, 2012).

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.

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.

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 vinculados 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 característica 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 princípio, 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 distribuíam-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 restaurantes 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

A primeira leva de alemães chegou ao Brasil em meados de 1929, aumentando o seu fluxo imigratório por volta de 1930.

Pode-se dizer que a gastronomia Alemã contribuiu decisivamente para a construção da identidade cultural da nossa gastronomia, apesar de que apenas 10% dos imigrantes vieram para o Paraná, mas eles fixaram suas raízes tão intensamente que até hoje seguem as tradições trazidas da Alemanha.

A maioria desses alemães se instalou na região do heimtal, sendo que uma das famílias

mais famosas até hoje é a strass, que na época buscava alternativas após o ciclo do café, assim em parceria com outros habitantes da região, redirecionavam as suas propriedades para a plantação de hortifruti.

Pratos como a salsicha, hambúrguer, chucrute, bolos de chocolate, cucas, doces a base de creme de leite e chocolate, tem forte presença em todas as regiões do estado do Paraná, principalmente na região de Londrina, onde vários restaurantes como o Strassberg, Toca do Cateto, restaurante do Julinho, oferecem refeições tipicamente alemãs como o marreco, o chucrute, o eisbein, entre tantos outros pratos, também possui uma lista deliciosa de doces e quitutes germânicos.

O Eisbein é o joelho do porco, usado como ingrediente muito importante da culinária alemã. Na tradução literal significa "perna gelada" e vem da tradição de se aproveitar uma parte do corte suíno que era pouco apreciado para o comércio. Como era cozido ou defumado e depois colocado a congelar no porão das casas, chamava-se a perna gelada. Faz parte de vários pratos da culinária alemã, podendo ser preparado frito ou assado, dependendo do prato. Servido com chucrute é um dos pratos mais famosos da Alemanha.

Kartoffelsalat é um dos pratos mais conhecidos da Alemanha. É uma salada composta por batatas cozidas, acompanhadas por diversos ingredientes. Em cada região do país ou estado, ela é composta por uma variedade imensa de ingredientes, onde a batata geralmente é cortada em rodela ou cubos, cozida, e depois temperada e acrescenta-se vários ingredientes que a deixam mais saborosa. É geralmente degustada aos domingos em almoços familiares, onde já é considerada uma tradição que é passada de geração a geração.

Schwarzwälder Kirschtorte ou Bolo floresta negra consiste de algumas camadas de bolo de chocolate, com creme chantili e cerejas entre cada camada. Depois, o bolo é coberto com mais creme chantili, cereja marrasquino, e raspas de chocolate. Ele já foi totalmente incorporado a nossa cultura gastronômica, pois hoje em dia em qualquer festa, aniversário, cardápio de confeitarias, vemos esse bolo sendo considerado como tipicamente brasileiro, mesmo tendo sua origem na Alemanha.

O que podemos perceber é que a gastronomia Alemã foi decisiva e de grande importância para nossa cidade, mostrando a forte presença dessa cultura, onde cada dia que passa se fortalece mais na mesa do povo Londrinense.

Muitos dos preparos de origem espanhola trazidos pelos imigrantes persistem na atual gastronomia do Norte Paranaense. Não apenas nos restaurantes especializados no assunto, mas

também no uso de ingredientes que são comuns na mesa dos brasileiros. Apesar das adaptações iniciais como, por exemplo, a troca do coelho pela carne de frango na paella, a essência da culinária espanhola ainda reverbera na região.

O gazpacho é um prato extremamente simples e que encontrou aparato de insumos para ser executado no norte do Paraná, pois se trata de uma sopa fria feita basicamente com tomates, pepinos, cebola, azeite, limão e pimentão, todos triturados até obterem textura de uma sopa rala de coloração rosada. Isto é, quando se fala em gazpacho, automaticamente referenciam-se ingredientes extremamente possíveis na agricultura regional. Esta receita vem do sul da Espanha, mais especificamente de Andaluzia, Murcia e Comunidade Valenciana.

Quanto à paella, trata-se de um dos pratos espanhóis mais difundidos no Brasil, apesar do grau de dificuldade de sua execução em regiões não litorâneas, dado o indispensável uso dos frutos do mar como lula, marisco e camarão. Em relação às especiarias, quando os espanhóis chegaram à região de Londrina, substituíram, no caso da paella, os pistilos de açafraão pelo urucum (colorau).

Este prato advém da região de Valencia, e revela uma culinária que soube interpretar e manter a tradição dos ancestrais, conservando as características regionalistas da gastronomia.

Já uma sobremesa que poucos sabem que é de origem ibérica é o churros. Comercializado em carrinhos posicionados em muitas regiões da cidade, esse preparo simples, para manter as características originais não deve ser recheado, como comumente se encontra no Brasil.

Uma massa frita feita com farinha, açúcar, manteiga e ovos, extrudada com um bico de confeitiro cujo molde é em forma de estrela, dá origem a este notório prato espanhol.

Tais “*madrileños*” podem ser servidos acompanhados de doce de leite ou ganache de chocolate, entretanto, sempre separadamente. A ausência dos cremes no interior do churros ainda ocorre em países hispano-americanos como Argentina e México. Diferentemente do Brasil, onde a massa é recheada.

A influência portuguesa na gastronomia brasileira iniciou-se com a chegada da expedição de Cabral ao Brasil, em 1500, quando o português observou a alimentação dos índios, que tinham a mandioca como seu principal prato de subsistência. Com essa matéria-prima fizeram adaptações úteis e aprimoraram a forma de preparar os alimentos para sua própria sobrevivência.

Dentre as principais contribuições gastronômicas portuguesas, do período colonial,

estão: o consumo de animais domésticos como a galinha, o boi e o porco, o modo de temperar e conservar os alimentos, usando-se o sal e outras especiarias trazidas do Oriente como o açafraão, a canela, o cravo-da-índia, a noz moscada, a tâmara, as uvas passas, amêndoas, pistache, pinhões, menta, cebola, tomilho, manjerona, coentro, etc. Além do uso de utensílios como os talheres, os pratos, os copos, as baixelas, etc.

Já no processo de colonização do norte-paranaense, a alimentação dos portugueses e descendentes segundo entrevista realizada com imigrantes, é que comia-se no dia-dia o arroz, o feijão, a couve, a batatinha, e a farinha, e nas festividades era comum o bacalhau.

Assim, dentre os pratos típicos portugueses que incorporaram e foram assimilados ao paladar dos londrinenses, segundo fontes bibliográficas e entrevistas, estão: o caldo verde, o bolinho de bacalhau, o bacalhau Gomes de Sá e o arroz doce.

O caldo verde é considerado um prato típico muito encontrado no dia-dia familiar dos imigrantes portugueses que aqui chegaram. É considerada uma preparação que remete uma simplicidade e leveza, por ser composta por um caldo de batatas, couve verde, cortadas finamente e regadas com fio de azeite.

Os pratos com peixes e frutos do mar, caracterizam-se com o alimento mais marcante da gastronomia lusitana, uma vez que Portugal possui uma vasta costa marítima, muito rica em pescas. Prova disso é uma das maiores heranças da culinária portuguesa, a qual esta presente na mesa dos brasileiros até os dias de hoje, o bacalhau. Desta forma, foi constatado que o bolinho de bacalhau e o Bacalhau Gomes de Sá são pratos muito bem assimilados e consumidos pelos londrinenses, por serem caracterizados preparações ricas, e cheias de sabor.

E é com o açúcar que nota-se a grande influência da cozinha portuguesa na formação da culinária brasileira, dentre os doces populares de influência lusitana está o arroz doce, uma iguaria esta obrigatória e muito popular em dias de festa.

REFERÊNCIAS

ALGRANTI, Leila Mezan. O Mestre Cuca Sem Nome. *Revista de História*. Disponível em: <http://www.revistadehistoria.com.br/secao/artigos/o-mestre-cuca-sem-nome>. Acesso em: 02 jan. 2012.

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

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

COORDENADORIA DO PATRIMÔNIO CULTURAL. Disponível em <http://www.patrimoniocultural.pr.gov.br/>. Acesso em: 20 jun. 2011.

CSENGO, 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.

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.

INSTITUTO DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Disponível em <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaInicial.do;jsessionid=7D953ED0C43292B95B1C47EB42FF246C>. Acesso em: 20 jun. 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. 5. 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.

MAGALHÃES, Leandro Henrique. Constituição Histórica e Aspectos Ideológicos dos Conceitos de Turismo e Patrimônio. In: CIDADE REVELADA - ENCONTRO SOBRE PATRIMÔNIO CULTURAL, 9., 2007, Itajaí. *Anais* [...] Itajaí: FGML, 2007.

MAGALHÃES, Leandro Henrique; MARETTI, Mirian Cristina. *Gastronomia e Patrimônio Cultural Londrinense*. Londrina-PR: UniFil, 2012.

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

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.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina Toledo. Uma visão estética da gastronomia: uma

formação docente. *Revela*, Ano IV, n. VII, jan./abr. 2010.