UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas
Departamento de Letras Orientais
Programa de Pós-Graduação em Língua, Literatura e Cultura Japonesa

LINDA MIDORI TSUJI NISHIKIDO

**Hábitos alimentares esmerilados pelos imigrantes japoneses do pós-guerra
no Amazonas (1953-1967): a reconstrução do passado através da memória.**

(Versão Corrigida)

São Paulo

2018

LINDA MIDORI TSUJI NISHIKIDO

Hábitos alimentares esmerilados pelos imigrantes japoneses do pós-guerra no
Amazonas (1953-1967): a reconstrução do passado através da memória

Dissertação apresentada ao Programa de
Língua, Literatura e Cultura Japonesa do
Departamento de Letras Orientais da
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências
Humanas da Universidade de São Paulo para
obtenção do título de Mestre em Letras.

Área de Concentração: Cultura Japonesa

Orientadora: Prof. Dra. Leiko Matsubara
Morales

(Versão Corrigida)

São Paulo

2018

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Catálogo na Publicação
Serviço de Biblioteca e Documentação
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo

N722h Nishikido, Linda Midori Tsuji
Hábitos alimentares esmerilados pelos imigrantes japoneses do pós-guerra no Amazonas (1953-1967): a reconstrução do passado através da memória. / Linda Midori Tsuji Nishikido ; orientadora Leiko Matsubara Morales. - São Paulo, 2018.
200 f.

Dissertação (Mestrado)- Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Departamento de Letras Orientais. Área de concentração: Língua, Literatura e Cultura Japonesa.

1. Imigração Japonesa. 2. Amazonas. 3. Hábitos alimentares. 4. Memórias. 5. Colônias. I. Morales, Leiko Matsubara, orient. II. Título.

NISHIKIDO, Linda Midori Tsuji. **Hábitos alimentares esmerilados pelos imigrantes japoneses do pós-guerra no Amazonas (1953-1967):** a reconstrução do passado através da memória. 2018. 200f. Dissertação de Mestrado (Letras) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018.

Dissertação apresentada ao Departamento de Letras Orientas da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo para obtenção do título de Mestre em Letras - Língua, Literatura e Cultura Japonesa.

Aprovado em: / /

Banca Examinadora

Presidente:

Profa. Dra. Leiko Matsubara Morales Instituição: Universidade de São Paulo (USP)
(Orientadora não votante)

Titulares:

Profa. Dra. Hiromi Shibata - Instituição: Universidade Paulista (UNIP)

Julgamento: _____ Assinatura: _____

Profa. Dra. Michele Eduarda Brasil de Sá - Instituição: Universidade de Brasília (UnB)

Julgamento: _____ Assinatura: _____

Profa. Dra. Neide Hissae Nagae - Universidade de São Paulo (USP)

Julgamento: _____ Assinatura: _____

Suplentes:

Prof. Dr. Wataru Kikuchi - Universidade de São Paulo (USP)

Julgamento: _____ Assinatura: _____

Profa. Dra. Eliza Tashiro Perez - Universidade de São Paulo (USP)

Julgamento: _____ Assinatura: _____

Profa. Dra. Laura Tey Iwakami - Universidade Estadual do Ceará - (UECE)

Julgamento: _____ Assinatura: _____

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a todos que me apoiaram na construção desta dissertação, em especial à minha orientadora Professora Doutora Leiko Matsubara Morales, pelo apoio profissional e pessoal durante todo o processo de Pós-Graduação sem o qual este trabalho não seria concretizado. Foram três anos de idas e vindas, de Manaus a São Paulo, que resultou numa experiência única, fundamental para a conclusão desta dissertação; à minha família, com sentimentos de amor e gratidão pela compreensão, pelo carinho e apoio incondicional ao longo de todo o processo de construção desta dissertação; aos meus pais, Nobuyoshi Tsuji e Tatsuko Tsuji, pelo apoio desmedido na composição deste trabalho e, em memória a todos os imigrantes japoneses que viveram e dedicaram suas vidas no Amazonas, deixando legados de ensinamentos e valores.

AGRADECIMENTOS

À Deus Pai, Senhor Supremo.

À Família: Ken, Bruno, Mônica e Harumi, pelo apoio moral e espiritual durante todo o processo do mestrado.

Aos meus pais, Nobuyoshi Tsuji e Tatsuko Tsuji, imigrantes da primeira leva para a Colônia Bela Vista¹, pelos ensinamentos e dedicação incomensuráveis, no sentido de criar e educar a mim e aos meus irmãos, além de me auxiliar durante o processo de construção da dissertação me acompanhando na colônia e descrevendo o espaço onde os imigrantes alojaram logo na chegada, me concedendo entrevistas com dados relevantes para a construção deste trabalho, cedendo fotos e objetos de usos dos idos de imigração, auxiliando na leitura dos nomes de cada um dos imigrantes listados no livro de 30 anos de imigração.

À orientadora Prof. Dra. Leiko Matsubara Morales pelo total apoio, tanto no desenvolvimento da dissertação, quanto durante a permanência em São Paulo.

Ao professor Dr. Jeffrey Lesser, que na qualificação concedeu sugestões significativas para desenvolver o tema sobre a imigração japonesa.

À professora Dra. Hiromi Shibata, que na qualificação pontuou aspectos importantes a serem investigados na elaboração da dissertação, assim como realizou colocações precisas como membro defesa.

À Prof. Dra. Michele Eduarda Brasil de Sá por me ensinar o gosto pelo caminho da pesquisa científica e por aceitar o convite para participação da banca de defesa.

Ao Prof. Me. Cacio José Ferreira pela revisão do projeto, pelo apoio moral e espiritual.

À Prof. Msc. Kaoru Tanaka de Lira Ferreira, por acompanhar na biblioteca pública para fazer pesquisas nos periódicos, por ajudar na composição esquelética do projeto fazendo

¹ Atualmente é conhecida como Associação Comunitária Sol Nascente (Asahi), pertencente ao município de Iranduba.

questionamentos, reflexões, e discussões a respeito do assunto, o que possibilitou a visualização do tema sob diversos ângulos.

À Prof. Msc. Ruchia Uchigasaki, pela compreensão de textos em língua japonesa.

À Prof. Dra. Yoshiko Sassaki que, nos estágios iniciais do projeto de dissertação, concedeu apoio e incentivo para desenvolver pesquisa voltado a imigração japonesa no Amazonas.

À Prof. Dra. Neide Nagae, pelos ensinamentos sobre hábitos alimentares milenares descritos no conto *Tosa Nikki*, obra literária do ano de 934 d.C., possibilitando fazer analogia com os estudos sobre os hábitos alimentares dos imigrantes japoneses no Amazonas.

Ao arquiteto, Augusto Santos, que elaborou os Mapas, em conjunto com a minha orientação.

À amiga e designer gráfico Laura Tuma de Athayde que elaborou o desenho do barracão da Colônia Bela Vista, em conjunto com a minha orientação.

Ao amigo e colega de Pós-Graduação Otávio de Oliveira Silva que não mediu esforços para tirar dúvidas e auxiliar na formatação da dissertação.

Ao professor Augusto Cesar Lopes de Souza, por me auxiliar na tradução do resumo em língua inglesa.

Ao Prof. Dr. Wataru Kikuchi que, na defesa, pontuou minuciosamente os equívocos gramaticais e as inadequações das estruturas textuais, além de fazer críticas construtivas sobre o conteúdo que muito ajudaram na melhoria da construção desta dissertação.

À Fundação de Amparo à Pesquisa do Amazonas – FAPEAM, pelo auxílio financeiro em forma de bolsa de estudo, imprescindível para a efetivação deste projeto.

A todos os entrevistados², sujeitos da pesquisa, pela incomensurável contribuição para a construção desta dissertação.

² Os dados dos entrevistados estão desenvolvidos no capítulo 2 - Fundamentação Teórica, tópico 2.2.3 - Perfil dos entrevistados.

RESUMO

NISHIKIDO, Linda Midori Tsuji. **Hábitos alimentares esmerilados pelos imigrantes japoneses do pós-guerra no Amazonas (1953-1967):** a reconstrução do passado através da memória. 2018. 200f. Dissertação de Mestrado (Letras) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018.

A presente dissertação apresenta a reconstrução da história da imigração japonesa para o Amazonas no pós-guerra, suas análises e interpretações nas perspectivas sociais e culturais, esmeriladas por meio de hábitos alimentares. A escolha da delimitação do tema se deve ao fato de que o ato de alimentar para o ser humano não representa somente uma necessidade fisiológica, envolve quesitos, sobretudo relacionados aos aspectos sociais e culturais, que se entrecruzam constituindo um complexo mosaico no interior do processo migratório. Como fontes primárias, baseou-se especialmente nos relatos orais dos imigrantes, descendentes e não descendentes envolvidos no processo, porém fez-se usos de outras fontes como fotografias, memorial escrito, edições comemorativas, reportagens jornalísticas, pois de acordo com Demartini (2005, p. 91), quando se estuda grupos imigrantes torna-se essencial a diversificação de fontes sejam elas “documentos escritos, relatos orais e imagens, especialmente pela riqueza que a complementaridade entre elas pode permitir”. Como fundamentação teórica adotou-se os postulados teóricos de Jacques Le Goff (1990) que levanta discussões acerca de memória e história, elementos norteadores desta investigação.

Palavras-chave: imigração japonesa, Amazonas, hábitos alimentares, memórias, colônias.

ABSTRACT

NISHIKIDO, Linda Midori Tsuji. **Eating habits polished by the Japanese immigrants from postwar in Amazonas (1953-1967):** past reconstruction through memory. 2018. 200f. Master's Dissertation (Letters) – Faculty of Philosophy, Languages and Literature, and Human Sciences of the University of São Paulo, São Paulo, 2018.

The present dissertation presents the reconstruction of the history of the Japanese immigration to the Amazon in the postwar period, its analysis and interpretations in the social and cultural perspectives, polished by eating habit means. The theme delimitation choice is due to the fact that the feeding act for the human being not only represents a physiological need, but also involves questions mainly related to the social and cultural aspects that are intermingled, constituting a complex mosaic within the Immigration process. As primary sources, it was specially based on oral reports of immigrants, descendants and non-descendants involved in the process. However, uses were made of other sources such as photographs, memorial writing, commemorative issues, journalistic reporting, for according to Demartini (2005, 91), when studying immigrant groups, it is essential to diversify sources, whether they are "written documents, oral reports or images, especially for the richness that the complementarity between them can allow." As theoretical foundation, it was adopted the theoretical postulates of Jacques Le Goff (1990) that raises discussions about memory and history, guiding elements of this investigation.

Keywords: Japanese immigration, Amazonas, eating habits, memories, cookery.

LISTA DE MAPAS

Mapa 1 - Localização geográfica geral: Colônias Bela Vista e Efigênio de Salles.....	74
Mapa 2 - Localização geográfica da Colônia Bela Vista	82
Mapa 3 - Localização geográfica da Colônia Efigênio de Salles	87

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Relação total dos entrevistados: ordem alfabética.....	43/44
Quadro 2 - Relação dos imigrantes entrevistados: natureza do lugar de origem.....	45

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Imigração japonesa no Amazonas: Município de Maués.....	67
Tabela 2 - Imigração japonesa no Amazonas: Município de Parintins.....	71
Tabela 3 - Imigração japonesa no Amazonas: Colônia Bela Vista.....	83
Tabela 4 - Imigração japonesa no Amazonas: Colônia Efigênio de Salles.....	88

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Iguarias servidas durante a pesquisa de campo (a).....	49
Figura 2 - Iguarias servidas durante a pesquisa de campo (b).....	50
Figura 3 - Iguarias servidas durante a pesquisa de campo (c).....	50
Figura 4 - Iguarias servidas durante a pesquisa de campo (d).....	51
Figura 5 - Casamento realizado em 1955.....	138
Figura 6 - Festa de aniversário em família, nos anos 70.....	155
Figura 7 - Confraternização no final dos anos 50, na Colônia Efigênio de Salles.....	156
Figura 8 - Confraternização nos anos 70, na Colônia Efigênio de Salles.....	156

LISTA DE SIGLAS

CANA - Colônia Agrícola Nacional do Amazonas

KAIKYÔREN - Kaigai Kyôkai Rengôkai

KANEBO - Kanegafuchi Bôseki Kabushiki Kaisha

NANTAKU - Nanbei Takushoku Kabushiki Kaisha

SPVEA - Superintendência do Plano de Valorização Econômica da Amazônia

LISTA DE APÊNDICES

APÊNDICE A - Termo de autorização de uso de imagem e voz.....	182
APÊNDICE B - 収録画像及び音声使用許可.....	183
APÊNDICE C - Roteiro de entrevistas: imigrantes.....	184/185
APÊNDICE D - Roteiro de entrevistas: descendentes	186
APÊNDICE E - Roteiro de entrevistas: não descendentes que tiveram convivência com os imigrantes.....	187
APÊNDICE F - Roteiro de entrevistas: informante não descendente sobre o comércio da Zona Franca de Manaus.....	188

LISTA DE ANEXOS

ANEXO A - Ilustração dos barracões da Colônia Bela Vista.....	189
ANEXO B - Fotografia das imigrantes no barracão da Colônia Bela Vista, 1953.....	190
ANEXO C - Fotografia do barracão da Colônia Efigênio de Salles, 1958.....	191
ANEXO D - Fotografia do <i>Kama</i> , pertencente à família Nobuyoshi Tsuji, trazida em 1953.....	192
ANEXO E - Fotografia do <i>Seirô</i> sobre o <i>kama</i> , trazido pela família Muroya, em 1958.....	193
ANEXO F - Fotografia de audiência com o Presidente Getúlio Vargas: Tsukasa Uetsuka e Kôtarô Tsuji.....	194
ANEXO G - Fotografia de recepção do governador do Estado do Amazonas, Álvaro Botelho Maia, na chegada do pioneiro grupo de imigração para Colônia Bela Vista, em 1953.....	195
ANEXO H - Fotografia do Governador Álvaro Maia acompanhado de duas imigrantes.....	196
ANEXO I - Fotografia de um dos imigrantes da 1ª leva destinado para a Colônia Bela Vista.....	197
ANEXO J - Fotografia de feijão-verde, feijão de corda ou feijão de metro.....	198
ANEXO K - Fotografia da palmeira <i>sotetsu</i>	199
ANEXO L - Fotografia da reunião das senhoras (<i>Fujinkai</i>) na cozinha: imigrantes da Colônia Efigênio de Salles, anos 70.....	200

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO	22
2.	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICO – METODOLÓGICA	29
2.1	– Memória e História.....	30
2.2	– Método de abordagem e procedimentos	37
2.2.1	– Método: história oral.....	37
2.2.2	– Execução da pesquisa.....	39
2.2.2.1	– Pesquisa documental.....	40
2.2.2.2	– Entrevistas	43
2.2.2.3	– Notas de Campo	52
2.2.2.4	– Ferramentas de pesquisa.....	53
2.2.3	– Perfil dos entrevistados.....	54
3.	BREVE HISTÓRICO DA IMIGRAÇÃO JAPONESA NA AMAZÔNIA.	60
3.1	Imigração japonesa no Pará	61
3.2	Imigração japonesa no Amazonas	63
3.2.1	Japoneses oriundos de Peru: Peru Kudari.....	64
3.2.2	Imigração anterior a Segunda Grande Guerra: Amazonas	66
3.2.2.1	Município de Maués	67
3.2.2.2	Município de Parintins.....	71
3.2.3	Imigração japonesa pós-guerra no Amazonas	73
3.2.3.1	Região do Baixo Amazonas	75
3.2.3.2	Município de Manacapuru: Colônia Bela Vista	77
4.	QUEM ERAM ESSES IMIGRANTES?	89

5.	A CAMINHO DO BRASIL: TRAJETÓRIA ALIMENTAR DOS	
	IMIGRANTES NOS NAVIOS	102
5.1	A partida: trajetória Japão-Brasil	103
5.2	Trajetória Belém-Manaus.....	109
6.	VIDA NOVA NO LUGAR IMIGRADO: A MEMÓRIA DAS PRIMEIRAS	
	EXPERIÊNCIAS.	114
6.1	Os Pioneiros do pós-guerra nas colônias: a chegada e a recepção do governador...	116
6.2	O passadio no barracão.....	120
6.3	Hábitos alimentares dos imigrantes e suas relações com o meio.....	124
6.3.1	Arroz.....	127
6.3.2	Verduras, legumes e frutas: fatos memoráveis.....	130
6.3.3	Jerimum	134
6.3.4	Talo de inhame (zuiki).....	134
6.3.5	Mamão	136
6.3.6	Banana	141
6.3.7	Feijão	141
6.3.8	Peixes	144
6.3.9	Farinha	146
6.3.10	Tucupi	148
6.3.11	Mantimentos: aquisição na capital Manaus	150
6.3.12	O jantar cotidiano na Colônia Bela Vista.....	153
6.3.13	Festas e Confraternizações: culinárias especiais	154
	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	163
	REFERÊNCIAS	171
	APÊNDICES	182
	ANEXOS	189

APRESENTAÇÃO

O desejo de aprofundar nos estudos inerentes à imigração japonesa no Amazonas pós-guerra emergiu quando, em 2013/2014, a equipe composta por docentes e discentes, da qual fiz parte como integrante discente, desenvolveu um projeto intitulado *Imigração japonesa no Amazonas: Colônia Bela Vista*, no programa Observatório Brasileiro da Economia Criativa – OBEC, edital 001/2013, sob a coordenação da Pró-Reitoria de Inovação Tecnológica PROTEC da Universidade Federal do Amazonas. O projeto foi uma iniciativa dos professores do Curso de Letras – Língua, Literatura e Cultura Japonesa da Universidade Federal do Amazonas e dos discentes do curso. Na ocasião, realizou-se a pesquisa ouvindo relatos de dois testemunhos do primeiro grupo de imigrantes japoneses pós-guerra para o Amazonas, pertencente à Colônia Bela Vista. Percebeu-se, na oportunidade, duas situações básicas: a primeira, de que havia nos relatos, elementos significativos ainda não revelados guardados exclusivamente nas memórias dos imigrantes. A segunda situação relacionava-se à faixa etária dos imigrantes remanescentes que, na sua maioria, encontram-se na terceira idade, entre sessenta a cem anos, o que torna ainda mais emergencial, a busca desse saber preservado na memória.

Assim, no intuito de pesquisar com mais amplitude a imigração pós-guerra na região do Amazonas, buscou-se mais bibliografias sobre o tema, bem como entrevistar outros testemunhos. Observou-se então, nas literaturas, lacunas existentes em torno da vida alimentar, visto que enfocam principalmente temáticas acerca da economia, produção, transportes e cooperativismo, verbalizadas e centralizadas, de modo geral, nas ações externas, ocultando os fenômenos atribuídos às pessoas que realmente vivenciaram o processo de imigração. Na edição comemorativa de *30 anos de Fundação da Colônia Bela Vista 1953-1983* (tradução nossa)³, observa-se testemunhos memorialísticos registrados pelos imigrantes em que a vida alimentar apresentou-se como um ponto nodal nos primeiros anos da imigração, inesquecíveis para muitos, haja vista que o alimento não representa apenas um elemento vital ao ser humano, mas também se configura como elemento simbólico. Por conseguinte, todos, de alguma forma, guardam reminiscências do passado alimentar. Desta forma, a pesquisa de campo que no

³ *Amazonasu Shû Bela Vista Ijûchi Sôsetsu 30nenshi 1953-1983*

início abrangeu temas gerais, estreitou-se para a temática relativa aos hábitos alimentares no contexto da imigração japonesa para o Amazonas.

A revisão bibliográfica sobre alimentação nos mais diferentes aspectos serviu para consolidar na escolha do tema, posto que para o ser humano o ato de alimentar ultrapassa os limites da fome. Em se tratando de grupos migratórios, o estudo sobre hábitos alimentares possibilitou observar representatividades sociais e culturais de um grupo étnico, com tendência a mesclar e formar novas representações. Em um sentido mais íntimo, “a comida nos diz quem somos, nos faz conhecer a nós mesmos” (CORNELLI, 2007, p. 33).

Outrossim, há o desejo da pesquisadora em desenvolver estudo sobre a imigração japonesa no Amazonas emergida a partir dos sujeitos envolvidos no processo, no sentido de vislumbrar novas perspectivas sobre a imigração. Em meio a esse conjunto de informação e aspiração, originou-se esta dissertação ora a discorrer.

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho apresenta um conjunto de análises e reflexões em torno da temática “Hábitos alimentares esmerilados pelos imigrantes japoneses do pós-guerra no Amazonas (1953-1967): a reconstrução do passado através da memória”, tendo como fonte principal o testemunho das pessoas que participaram do processo, sejam imigrantes, seus descendentes e também não descendentes que, de alguma forma, integram e convivem com o grupo. Significa, nesse sentido, reconstruir a história da imigração japonesa no Amazonas emergida a partir da memória das pessoas comuns que vivenciaram o período histórico, pontuando vidas e trajetórias atreladas aos aspectos sociais e culturais observadas por meio de estudos sobre hábitos alimentares. Cabe informar que pessoas comuns, neste contexto, refere-se àquelas que não tiveram a oportunidade de manifestar as suas experiências como imigrantes para a sociedade, ofuscadas pelos fenômenos externos, geralmente com temáticas em torno de assuntos econômicos e políticos.

Compreende-se a periodização de 1953 a 1967, período este marcado entre o início da retomada da imigração japonesa no pós-guerra (1953) e a implantação da Zona Franca de Manaus pelo Decreto-lei 288 de 28 de fevereiro de 1967, a partir da qual os hábitos alimentares dos imigrantes passou por processo de transformação, tendo em vista que o comércio de Manaus passa a dispor de mercadorias oriundas diretamente do Japão, e entre estas, as de gêneros alimentícios como *shôyu*, *miso*, *nori*, *konbu*, *wakame*, e biscoitos como *okaki* e *senbei*. Pode-se afirmar que a presença desses produtos e o processo de mudança na produção econômica ao longo do referido período ⁴ representaram como fatores de descontinuidade das culinárias ditas japonesas, tais como o *shôyu* a base de *tucupi* e *miso* de feijão de praia, enriquecidas de criatividade e inovações, guardadas sobretudo nas memórias dos imigrantes.

Nesse sentido, esta investigação busca reconstruir esse passado ouvindo relato das pessoas que participaram do processo, trazendo à tona os valores simbólicos associados aos hábitos alimentares. A sua importância está no fato de que o ato de alimentar não se reduz apenas aos fatores biológicos ou nutricionais, ainda que represente uma condição *sine qua non* de sobrevivência. A alimentação envolve características inerentes a complexidade

⁴ Os imigrantes cultivaram inicialmente a produção de arroz. Sucessivamente, plantaram mandioca, pimenta do reino e desenvolveram a atividade hortifrutigranjeira.

humana, como prazer, sensações, emoções, afetividades que no seu conjunto permite trazer reflexões sobre os aspectos relacionados à tradição, costumes, ritos, comportamentos, etc., isto é, apresenta-se impregnado de elementos simbólicos que caracterizam a cultura do grupo, na construção da identidade, assim como afirma Pacheco (2008, p. 219), baseado nos postulados de Mintz:

Para os seres humanos, alimentar-se nunca é uma atividade puramente biológica, vez que, ela tem relação com o passado, com as diversas técnicas empregadas para encontrar, processar, preparar, servir os alimentos, atividades essas, que variam culturalmente e tem histórias próprias, condicionadas pelo significado que a coletividade lhes atribui.

Assim, quando as pessoas resolvem migrar para outras regiões, carregam na memória as lembranças gustativas que se apresentam fortemente marcadas, visto que envolvem todos os sentidos humanos: através do olfato sente-se o aroma ou o odor da comida, pelo paladar o sabor, por meio do tato, percebe-se a consistência do alimento, através da visão, a forma de apresentação dos pratos e pela audição, a percepção dos ruídos de uma comida. Em outros termos, o ser humano adquire os seus hábitos alimentares junto a família, na infância, definindo as tendências alimentares, assim assevera Corner (2014, p. 263) “é na infância que o gosto é definido propiciando aceitação e recusa de pratos e de ingredientes, ou seja, os que fazem parte dos costumes e que a memória faz com que estejam presentes por estarem incorporados na cultura”. Isso levou a necessidade de investigar a trajetória alimentar dos imigrantes, no sentido de compreender as ações realizadas no espaço imigrado.

Além disso, para o imigrante, o distanciamento do seu país de origem suscita a percepção da identidade étnica e nesse processo, a alimentação é a primeira a ser evocada, pois se apresenta impregnada no organismo e na memória, sendo as comidas tradicionais, uma das principais formas de entrelaçamento com a terra pátria. Em vista disso, determinados ingredientes ou culinárias identificam a cultura alimentar de um país. Por exemplo, o azeite e alho marcam a cozinha espanhola, o tomate e o orégano, a italiana, batata portuguesa e o louro, a portuguesa (ibidem, p. 270), o shôyu⁵ e o *miso*⁶ pontuam o paladar da cozinha japonesa. Significa que as alianças familiares com o país de origem permanecem coesas ao longo dos anos através de inúmeros elementos culturais, como os hábitos alimentares, a língua, os costumes, assim revela os estudos de Yans-Mccloughlin (1990), numa abordagem

⁵ Molho à base de soja

⁶ Pasta à base de soja.

fenomenológica e hermenêutica: o indivíduo, ao imigrar, não rompe os laços familiares, pelo contrário, fortalece o laço com a sua pátria. Da mesma forma, Táli Almeida (2014, p. 211) afirma:

As pesquisas etnográficas têm demonstrado que o imigrante está distante de ser o sujeito que rompe com as suas origens. Ao contrário, mantém viva e ativa a sua identidade com o país de origem por meio de uso corrente de língua materna e da culinária, da celebração de festas e datas comemorativas típicas do país de onde veio, juntamente com seus compatriotas.

Nesse sentido, o distanciamento com a pátria não significa esquecer a cultura procedente. Pelo contrário, estar fora da fronteira territorial ativa ainda mais o desejo de se identificar com a origem, de modo que as culinárias que remetem à pátria, apresentam um sabor especial, retrato simbólico de resistência e identidade. Entretanto, esse ideal identitário nada mais é do que o nascimento de uma nova forma de cozinha⁷, estabelecendo uma especificidade culinária e identitária, própria do lugar imigrado.

Isso pode ser observado nas proposições de Jeffrey Lesser (2001, p. 17-18) que, ao pesquisar as práticas alimentares no prédio comum de Bom Retiro, tradicional bairro de imigrantes em São Paulo, as pessoas negociam as suas identidades brasileiras e não mais do seu país de origem:

À minha frente, está a pequena lanchonete que serve as comidas “típicas” dos botequins brasileiros, como esfiha e quibe, que talvez fossem reconhecidos no Oriente Médio, e o sanduiche sugestivamente chamado de Beirute, que decerto não o seria. À minha direita fica o Malcha’s, um restaurante de comida árabe de propriedade de uma mulher que deixou Iêmen para se estabelecer primeiro em Israel e depois no Brasil. Seu cardápio revela sua clientela: escrito em português, hebreu e coreano. À esquerda, encontra-se um grupo de minúsculos restaurantes coreanos, que compartilham o restante do pavimento com lojas de balas, que consigo entrever pelas frestas nas tábuas. Uma rápida olhada em seu interior sugere que a maioria dos seus empregados é boliviana e a maioria dos proprietários, coreana. A língua franca é o português, e o país é um Brasil onde a cultura em comum centra-se nas oportunidades econômicas e sociais.

Percebe-se no excerto, a presença de iguarias que lembram, de certo modo, a terra natal dos imigrantes, mas à brasileira, moldando de acordo com os recursos alimentares acessíveis do lugar, apresentadas para as clientelas de diversas etnias, uma vez que o arquétipo estrutural do país se constitui de multiculturalismo.

⁷ Cozinha, neste contexto, está no sentido de arte de preparo das culinárias.

Da mesma forma, os imigrantes japoneses, ao se deslocarem para um lugar fora da sua fronteira territorial, neste contexto o Amazonas, carregaram na bagagem, o passado alimentar que é moldado e recriado de acordo com os recursos do lugar imigrado, resultando, na realidade, em uma nova culinária. Chega até mesmo a nomear culinária cem por cento nacional como sendo à japonesa, como por exemplo, o molho de tucupi de “tsukupi no shôyu”, literalmente shôyu de tucupi, alterando o trato para se assemelhar ao molho japonês, comportamento sugestivo de firmar uma identificação, própria dos imigrantes. Assim sendo, a temática voltada para os hábitos alimentares, sobretudo quando buscadas a partir dos relatos de pessoas que vivenciaram e participaram do processo migratório, tem a possibilidade de suscitar um outro olhar sobre a imigração. São imigrantes e descendentes que narram as vicissitudes inimagináveis do lugar, notadamente o drama cotidiano da prática alimentar, tendo em vista a ausência de elementos próprios para a cozinha nipônica. Incluiu-se também na investigação, os não descendentes que tiveram convívio com os imigrantes e prestaram opiniões sob a ótica do receptor, de modo que no conjunto, possibilitou trazer novas discussões e reflexões a respeito do tema.

Cabe salientar que, em 2008, ano de comemoração aos 100 anos de imigração japonesa no Brasil, acadêmicos, jornalistas, pesquisadores e estudiosos da área publicaram livros, artigos, documentários e periódicos reportando sobre as diversas regiões onde ocorreu o fenômeno da imigração japonesa no Brasil. Inserido nesse contexto, a imigração japonesa na Amazônia foi igualmente enfatizada, sobretudo os pioneiros imigrantes que adentraram no Estado do Pará e no Amazonas. Reiko Muto (2010) pesquisou, de modo global, acerca do processo de inserção dos imigrantes no espaço amazônico no pós-guerra, investigando especialmente temática de cunho macrosocial e microsocial, o que muito vem a contribuir para o trabalho científico. Todavia, percebe-se a necessidade de uma pesquisa mais específica, voltada exclusivamente para a imigração japonesa no Amazonas no pós-guerra, visto que retrata uma realidade diferente se comparada com a imigração do Sul e do Sudeste brasileiro. Sob o ponto de vista dos hábitos alimentares, tem a possibilidade de observar não somente a riqueza da recriação e ressignificação⁸ de iguarias, mas junto desta, pode-se reconstruir os fatos do cotidiano recheados de valores representativos que identificam a cultura e a sociedade do imigrante japonês no Amazonas, no período em questão. Muitos desses aspectos

⁸ Conforme Delgado (2006, p 18), associada a concepção de memória.

culturais e sociais, como a do *omotenashi*⁹, do *mottainai*¹⁰, do arroz, das práticas culinárias, do casamento no galpão do galinheiro, do *Fujinkai*¹¹ estão prestes a desaparecer, tendo em vista que a maioria das informações se encontra guardada apenas na memória dos imigrantes, estes já na terceira idade. Além disso, a maioria dessas pessoas tem o hábito de empregar nas suas falas o chamado *koronia-go*, literalmente língua da colônia, o que dificulta o entendimento dos próprios japoneses não familiarizados com essa variante linguística. À guisa de informação, *koronia-go* constitui-se de língua predominantemente de gramática japonesa, mesclada de vocábulos ou expressões emprestadas da língua portuguesa (DOI, 2006, p. 66; MORALES, 2008, p. 147-148). As fontes primárias como os livros comemorativos da imigração elaborados pelos próprios imigrantes, em que constam os testemunhos e as lembranças dos idos da imigração, estão registradas em língua japonesa, apresentando empecilho a leitura aos que não tem domínio da língua e, por conseguinte, apresentam óbices para o entendimento. Esses fatores apontam a necessidade emergencial em coletar informações no sentido de que a história vivida por esses sujeitos seja reconstruída e registrada, bem como a importância para investigação.

A guisa de informação, o termo colônia aqui referida trata-se do lugar onde foram assentados os imigrantes japoneses para Amazonas no pós-guerra, sob administração do governo federal e estadual, assim definido por Morales (2008, p. 18): “grupos de colônias formadas por ‘incentivo do governo estadual ou federal brasileiro’ com envio de imigrantes agricultores para regiões de interesse para o desenvolvimento da agricultura, como a região Amazônica, ou Colônia Jucelino Kubitschek, no Estado da Bahia.” Nesse sentido, a Colônia Bela Vista recebeu incentivo do governo federal e Colônia Efigênio de Salles, do governo estadual. Entre os nipônicos, ficaram conhecidos como *Ijûchi*¹²

Portanto, reconstruir a história da imigração japonesa para o Amazonas no pós-guerra¹³, por meio da investigação sobre os hábitos alimentares, representa desenvolver um outro olhar sobre o fenômeno, especialmente no que concerne aos aspectos sociais e culturais

⁹ Formado pela palavra frente (*omote*) e sem (*nashi*), traduz-se como a maneira de recepcionar pessoas do círculo externo, expressa além das palavras, nas atitudes que envolve sentimentos como respeito, cordialidade, apreço etc.

¹⁰ Etimologicamente, formada pelas palavras (*mottai*) que significa o estado, a condição, o modo de pensar de fato arrogante e altivo e *nai* que representa o negativo do verbo *aru* (haver) e de todos os demais verbos. Pode ser definido como uma expressão que representa o comportamento de um indivíduo com atitude de humildade diante de tudo que o circunda, seja material ou imaterial.

¹¹ Literalmente, reunião das senhoras.

¹² Terra para onde emigrou, assim definido por Morales (2008, p. 18).

¹³ A pesquisa não contempla a imigração de técnicos japoneses que adentraram no Amazonas.

neles entrelaçados. A memória servirá de ferramenta para desenvolver o estudo, permitindo correlacionar a vida cotidiana dos imigrantes aos fatos históricos, uma vez que apresenta a reconstrução da história a partir das pessoas que vivenciaram o momento. Além disso, é possível, por meio da memória, firmar vínculo com os descendentes e gerações vindouras, sobretudo com os mais jovens, pois como descreve Motoyama (2011, p. 34) “os jovens da 21^a centúria poucos sabem de quantas dificuldades antepuseram-se para os imigrantes e os seus descendentes se integrarem de modo auspicioso à realidade verde-amarela”, o que constitui um legado a sociedade *nikkei* e por que não dizer, neste contexto, a sociedade amazonense? Vale informar que o termo *nikkei* aqui empregado, trata-se de imigrantes e seus descendentes, assim como aqueles de descendência resultante de miscigenação.

Para esta pesquisa, alguns questionamentos apresentam-se pertinentes: Quem eram esses imigrantes japoneses? Como era a prática alimentar desses japoneses antes da imigração? Quais condicionantes determinaram a vinda dos imigrantes para o Amazonas? Como os imigrantes procederam ante a diferença nos hábitos alimentares? Quais hábitos alimentares foram adotados para se adaptar ao meio? Quais razões levaram os imigrantes japoneses a adotarem os hábitos alimentares “nipônicos” no solo amazônico? São indagações que serão dirimidas ao longo da dissertação.

Assim, para investigar e analisar a imigração japonesa para o Amazonas no pós-guerra, por meio de hábitos alimentares, dividiu-se a presente dissertação em seis (6) capítulos, incluso esta introdução (primeiro capítulo).

O segundo capítulo trata-se da fundamentação teórica-metodológica, dividida em duas etapas. Na primeira etapa desenvolveu-se a respeito da relação intercambiável entre a memória e história, quesitos norteadores da investigação, ancorado nos preceitos teóricos de Jack Le Goff. Na segunda etapa, descreveu-se sobre o método de abordagem e procedimentos, subdivididos em: panorama geral, método: história oral, execução da pesquisa e perfil dos entrevistados. O terceiro capítulo versa sobre a história da imigração japonesa na Amazônia, fazendo, inicialmente, um breve comentário sobre a imigração no Pará, para posteriormente desenvolver sobre os aspectos históricos da imigração japonesa no Amazonas, desde os primórdios japoneses oriundos de Peru até os imigrantes no pós-guerra, divididas em categoria espacial e tendo como divisor temporal, a II Guerra Mundial. Assim, sobre a imigração japonesa no Amazonas anterior a Segunda Grande Guerra, apresentou-se inicialmente, breve abordagem sobre a imigração japonesa advindas de Peru, isto é, nipônicos que adentraram na região amazônica, via Peru, ficando conhecido entre os compatriotas como

imigrantes do *Peru kudari*, que significa literalmente, “descida a partir de Peru”, devendo essa expressão em virtude da entrada na região amazônica descendo os rios. Destaca-se, posteriormente, a imigração japonesa destinada aos municípios de Maués e de Parintins. Para a imigração japonesa no pós-guerra, fez-se a abordagem, dividida em categoria de localização espacial e ordem cronológica, primeiramente sobre a imigração para a Região do Baixo Amazonas, mais conhecida como *Juto imin*, posteriormente para a Colônia Bela Vista e por último, para a Colônia Efigênio de Salles. O quarto capítulo com o título, “quem eram esses imigrantes? ”, versa sobre o passado anterior a imigração dos sujeitos participantes da pesquisa, a fim de compreender o estoque de bagagem cultural transportado para a região do Amazonas. O que se observou, a priori, por meio das entrevistas, é que a maioria dos imigrantes havia nascido nas colônias de Manchúria, Coreia e Filipinas, pertencentes a jurisdição japonesa, desde o início do século XX. Havia, outrossim, imigrantes japoneses nascidos em Peru, ou então, nascidos no Japão, no pós-guerra, cujos pais eram repatriados da guerra. Esses dados indicam que os imigrantes do pós-guerra para o Amazonas, em grande parte, tinham como precedente, experiências em comunidades japonesas fora do Japão, o que infere, de início, a existência de um diferencial identitário significativo, se comparado com japoneses que não experimentaram a mesma realidade. Em outros termos, dentre o conjunto de fatores que provocou a decisão de imigrar para o Amazonas, apresenta-se implícito o sentimento de diáspora proveniente da vida pregressa como colonizadores em outras regiões fora do Japão, isto é, o desejo de sucesso conquistado como colonizadores no além-mar continuava fortemente arraigado no pensamento desses japoneses, configurando em mais uma das razões que permitiram muitos nipônicos a refazer suas vidas em outras paragens. O quinto capítulo trata a respeito da trajetória de viagem dos imigrantes japoneses do pós-guerra, saindo do porto de *Kobe* até a chegada no porto de Manaus, explorando especialmente o quesito alimentar. O sexto capítulo, com o título “Vida nova no lugar imigrado: a memória das primeiras experiências”, aborda a respeito da recepção especial por parte do governo do Estado do Amazonas relativo aos pioneiros imigrantes japoneses do pós-guerra para as colônias, a vida alimentar no barracão e os hábitos alimentares desenvolvidos no espaço imigrado, analisando elementos relativos aos aspectos sociais e culturais. Após considerações finais e as referências bibliográficas, encontram-se elencados os apêndices e os anexos. Convém esclarecer que o critério adotado para elencar algumas fotografias entremeadas no texto e outros em anexo, no final do trabalho, está intimamente ligado ao grau de importância sobre o tema da dissertação que se propôs a desenvolver. Assim, as fotografias referentes aos

hábitos alimentares, passível de análise e interpretações, encontram-se intercaladas no texto e as demais, encontram-se elencadas no anexo.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICO – METODOLÓGICA

Como fundamentação teórico-metodológica adotou-se os preceitos de Jacques Le Goff que alça discussões acerca de memória e história, elementos estes norteadores desta investigação. É, portanto, na correlação entre a memória e a história que busca compreender os hábitos alimentares praticados pelos imigrantes japoneses no Amazonas, seus significados ao longo dos anos, estabelecendo vínculo com a terra imigrada.

A pesquisa apresenta-se na sua amplitude como abordagem qualitativa, uma vez que se utiliza de análises e interpretações de fontes buscadas especialmente na memória, procurando estabelecer significados, de acordo com a concepção postulada por Geertz (2014, p. 4) que fundamenta as investigações na perspectiva semiótica, isto é, “não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, à procura do significado”. Em outros termos, na pesquisa por meio de abordagem qualitativa, deve-se levar em consideração a liberdade e a vontade humana por suas ações estar carregada de significados, assim atesta Chizzotti (2014, p. 28): “os instrumentos necessários para se atingir o conhecimento devem estar nos meios de se coletar informações vividas pelos atores humanos dos fatos e qualquer paradigma deve recorrer à intuição humana e à inferência interpretativa.”

Nesse sentido, a fonte principal da pesquisa encontra-se ancorada em torno dos relatos orais, empregando como método, a história oral, ou seja, por meio de entrevistas, o entrevistador concede voz aos atores imigrantes que enfrentaram as diversidades e as adversidades do lugar imigrado e também aos não descendentes que fizeram parte do período histórico. Outrossim, a pesquisa baseada em história oral aspira, através da interpretação do passado por intermédio de hábitos alimentares dos imigrantes, obter o que Kotre (2013, p. 35) denomina de *amparo ancestral*, isto é, a reconstrução do passado com função de âncora para os descendentes e de modo mais amplo, para a humanidade vindoura, no sentido de estabelecer atributos, tais como, força, perseverança, resistência, determinação, entre outros, que são valores necessários para encarar as vicissitudes da vida: “Estive pensando como nós criamos não somente a nós mesmos através da memória, mas aos nossos ancestrais, ancestrais que nos amparam”.

O método empregado consiste na descrição, pautada sobretudo nas análises, discussões e interpretações das transcrições de informações obtidas dos sujeitos participantes do processo. No entanto, pelo próprio caráter subjetivo dos sujeitos, há a necessidade de pontuar a inter-relação entre o entrevistador e o entrevistado, no sentido de que existe a possibilidade do entrevistado relativizar o acontecimento, o que não prescinde na observação, não apenas das palavras, mas do lugar onde foi realizada a entrevista, dos gestos e dos comportamentos do entrevistado, visando uma maior compreensão dos hábitos e costumes desses sujeitos que irão corroborar para o estudo aqui proposto: hábitos alimentares. Somado a isso, realizou-se o cotejamento com outros documentos primários (fotografias, memoriais e testemunhos escritos), bem como os demais documentos secundários (periódicos, artigos, documentários, notas de campo etc.) permitindo reflexões importantes relativas à sociedade e à cultura.

Por vezes, serão apresentados mapas, quadros, tabelas e figuras a fim de servir como aporte ou interpretação a pesquisa. Nos mapas, apresentam-se um panorama geral dos espaços onde foram assentados a imigração japonesa no pós-guerra com o fito de visualizar e facilitar a localização das colônias e também por colônia, isto é, mapa de localização da Colônia Bela Vista e da Colônia Efigênio de Salles. Em quadros, apresenta-se elencados a relação total dos entrevistados e relação dos imigrantes entrevistados por natureza do lugar de origem. Em tabelas, estão descritos os números de imigrantes que adentraram no Amazonas, subdivididas em categorias por colônia e por leva, e relação dos sujeitos entrevistados, com resumo biográfico.

2.1 – Memória e História

A concepção sobre a memória vem sendo modificada ao longo dos anos, conforme evolução das diferentes sociedades humanas, de forma que em cada época e em cada sociedade a memória apresenta sua representatividade. Por exemplo, na Grécia antiga, retratar a memória significa vincular a arte poética. O poeta, nesses tempos, tinha um lugar privilegiado, por conta de ser possuidor de memória e, portanto, seus versos expressavam a verdade, assim atesta Le Goff (1990, p.378): “a palavra poética é uma inscrição viva que se inscreve na memória como no mármore [cf. Svenbro, 1976]. Dissesse que para Homero, versejar era lembrar”. Tinha como protetor das artes poéticas e da história, um ser mitológico, a deusa *Mnemosine*, mãe das nove musas. No Roma Antigo, a memória tinha sua representatividade na arte retórica, como meio para convencer os ouvintes empregando a

linguagem persuasiva. Com o surgimento da imprensa, a transmissão escrita passa cada vez mais a desenvolver a memória coletiva dispondo ao leitor, uma extensiva gama de informações e de textos novos, o que possibilita a manifestação da memória individual, conforme certifica Le Goff (1990, p. 394):

Com o impresso... não só o leitor é colocado em presença de uma memória coletiva enorme, cuja matéria não é mais capaz de fixar integralmente, mas é freqüentemente colocado em situação de explorar textos novos. Assiste-se então à exteriorização progressiva da memória individual; é do exterior que se faz o trabalho de orientação que está escrito no escrito [1964/65, pp. 69-70].

Na atualidade, a memória tem despertado interesse nas diversas áreas do campo de pesquisa, mas é no campo das Ciências Sociais que este estudo se estabelece, encadeando a memória individual a vida social, assim definido por Le Goff (1990, p. 419): “Fenômeno individual e psicológico (cf. *soma/psiche*), a memória liga-se também a vida social (cf. *sociedade*)”. Em minúcia, essa definição se desdobra em concepções dicotômicas como lembrança/ esquecimento, memória individual/ memória coletiva.

As lembranças que integram parte do sistema complexo da memória, não são simples recordações. São reminiscências que interligadas ao sistema sensorial, trazem à tona acontecimentos aparentemente desconexos e olvidados no tempo. É como descreve Proust (1913/2017, p. 29) em sua obra literária *Em busca de tempo perdido*, sobre a qual o gole de chá com um pedaço de biscoito *madeleine* faz desabrochar um passado que parecia estar esquecido:

E logo que reconheci o gosto do pedaço da *madeleine* mergulhado no chá que me dava minha tia (embora não soubesse ainda e devesse deixar para bem mais tarde a descoberta de por que essa lembrança me fazia tão feliz), logo a velha casa cinzenta que dava para a rua, onde estava o quarto dela, veio como um cenário de teatro se colar ao pequeno pavilhão, que dava para o jardim, construído pela família nos fundos (o lanço truncado que era o único que recordara até então); e com a casa, a cidade, da manhã à noite e em todos os tempos, a praça para onde me mandavam antes do almoço, as ruas aonde eu ia correr, os caminhos por onde se passeava quando fazia bom tempo.

Observa-se, nesse sentido, que ao provar *madeleine*, a protagonista ativa o estado sensitivo, evocando uma sequência de fatos do passado vivido, de modo que a lembrança gustativa funciona como o despertar de sentimentos associando a um lugar do passado cujas ações marcaram uma época.

Há, por outro lado, a necessidade de levar em consideração o quesito esquecimento, pois a falha na memória faz parte da complexidade que envolve a psique humana. A

manifestação da amnésia, entretanto, envolve outros quesitos além da perturbação psiquiátrica, como afirma Le Goff (1990, p. 367): “num nível metafórico, mas significativo, a amnésia é não só uma perturbação do indivíduo, que envolve perturbações mais ou menos graves da presença da personalidade, mas também a falta ou a perda, voluntária e involuntária, da memória coletiva nos povos e nas nações [...]”. Em outros termos, há um dispositivo psicológico na memória que é ativado quando pretende-se proteger dos fatos que ocasionaram sofrimentos ou perdas, inserindo na categoria de esquecimento. Pode-se, desta forma, afirmar que tanto a lembrança quanto o esquecimento são decorrentes de funções psíquicas, isto é, as funções como a afetividade, a emoção, o desejo, a inibição, a censura, exercem influências sobre a memória individual, ora inibindo, ora fazendo lembrar determinados fatos, assim assevera Le Goff (1990, p. 368):

os psicanalistas e os psicólogos insistiram, quer a propósito da recordação, quer a propósito do esquecimento (nomeadamente no seguimento de Ebbinghaus), nas manipulações conscientes ou inconscientes que o interesse, a afetividade, o desejo, a inibição, a censura exercem sobre a memória individual.

Assim, a memória individual, esse caráter transitório entre lembrança e esquecimento, apresentou, durante muito tempo, obstáculo como instrumento de investigação, pois encontrase carregada de subjetividades, omissão e imperfeições. Além disso, a academia científica priorizava apenas a memória coletiva, pelo próprio caráter social do ser humano, desconsiderando a memória individual como recurso para pesquisa. Hoje, entretanto, tanto a memória individual quanto a memória coletiva são ponderadas como objetos de investigação, graças à mudança na concepção de memórias individuais postulada por Maurice Halbwachs (2006), no sentido de que, mesmo o indivíduo tendo testemunhado sozinho algum fato, *em pensamento* está sempre recorrendo à memória dos outros, isto é, as

Nossas lembranças permanecem coletivas e nos são lembradas por outros, ainda que se trate de eventos em que nós estivemos envolvidos e objetos que somente nós vimos. Isto acontece porque jamais estamos sós. Não é preciso que outros estejam presentes, materialmente distintos de nós, porque sempre levamos conosco e em nós certa quantidade de pessoas que não se confundem (HALBWACHS, 2006, p. 30)

Deste modo, a concepção atribuída à memória individual, tanto das lembranças quanto do esquecimento, deixou de ser um estorvo para investigação científica, pois assim como a memória individual apresenta-se contida na memória coletiva, as incompletudes da memória fecundam a pesquisa epistemológica, ou seja, são

muitas vezes na imprecisão, na fluidez e nos lugares de distorção e manipulação que se instalam algumas das mais expressivas e reveladoras práticas discursivas, trazendo a nu os seus entreditos e interditos, os silêncios reveladores, os padrões de representações, as ressignificações dos eventos (BARROS, 2009, p. 60).

Por estas razões, na atualidade, a memória (individual ou coletiva) não é vista unicamente como um elemento inerte, cuja função figurava outrora como simples repositório de dados e informações, conforme atesta Guarinello (2004, p. 29) “A memória, individual ou coletiva, não é um repositório passivo, mas ativo, atuante, um imenso produto cultural [...] é o vínculo material ou ideal, entre passado e presente”. Em outros termos, a memória sobrevém como elemento dinâmico propício para a investigação, ou seja, atua “como uma instância criativa, como uma forma de produção simbólica, como dimensão fundamental que institui identidades e com isso assegura a permanência de grupos” (BARROS, 2009, p. 37). Identidade, neste contexto, segue-se a concepção de identidade do sujeito pós-moderno, asseverado por Hall (2014, p. 11):

como não tendo uma identidade fixa, essencial ou permanente. A identidade torna-se uma “celebração móvel” formada e transformada continuamente em relação às formas pelas quais somos representados ou interpelados nos sistemas culturais que nos rodeiam.

A História, por sua vez, foi construída, durante muito tempo, apoiada em documentos escritos e objetos, em busca de veracidade do passado e canalizando para os fatos relativos aos grupos dominantes, ainda que, inicialmente, o campo da história, segundo Le Goff (1990, p. 5) valeu-se da memória para registrar fatos, via relato: “[...] à história começou como um *relato*, a narração daquele que pode dizer ‘Eu vi, senti’. Este aspecto da história-relato, da história- testemunho, jamais deixou de estar presente no desenvolvimento da ciência histórica”.

A partir do século XX, houveram questionamentos dos estudiosos no sentido de mudar o foco, olhar para os grupos minoritários, os oprimidos, os assuntos relativos ao cotidiano, empregando metodologia como a história oral. Surgiram, desta maneira, história das mulheres, dos negros, dos trabalhadores, dos imigrantes. Em outros termos, estudos recentes demonstram que a história busca cada vez mais interface com outras ciências, sobretudo as Ciências Sociais, incitando novas abordagens históricas que emergem de fatos vividos pelos sujeitos, abrangendo questões relacionadas a sociedade e a cultura. Thompson

(1963) apud Peter Burke (2008, p. 30) afirma que desenvolver os estudos sob o viés histórico “[...] não se limita a analisar o papel desempenhado pelas mudanças econômicas e políticas na formação de classe, mas examinar o lugar da cultura popular nesse processo”. Do mesmo modo, Miranda (2007) atesta a importância da veia cultural para a humanidade, em busca de sentidos como ser humano:

Para entendemos a humanidade, precisamos tomar contato com o que há de humano no humano. O que fertiliza este humano são suas memórias, seus lugares, suas trocas, tradições, sua veia social, sua maneira de enredar os próprios sentidos de sua existência. Enfim, o rebento do humano é fertilizado pela sua cultura. (MIRANDA, 2007, p. 8-9)

A temática sobre a alimentação carrega esse rótulo em paralelo com a linguagem e a religião, constituindo “como um dos mais sofisticados produtos de uma cultura, daí a importância de um estudo antropológico e historiográfico do ser humano como ser comensal” (MAGALHÃES, 2007, p. 61).

Quando se trata da relação entre história e memória, convém ponderar a noção de tempo e espaço, estes como pontos de referência para identificação dos fenômenos históricos e mnemônicos. Assim, podem-se perceber duas acepções temporais. A primeira relacionada às datas no sentido cronológico e, portanto, mensuráveis, necessárias como fio condutor para situar os fatos históricos. A segunda interpretação está vinculada ao tempo que permeia a memória e a história, isto é, ao tempo que envolve a existência humana, o tempo vivido ou cíclico. Ambas são necessárias para o desenvolvimento historiográfico, conforme postula Le Goff (1990, p. 9):

Hoje, a aplicação à história dos dados da filosofia, da ciência, da experiência individual e coletiva tende a introduzir, junto destes quadros mensuráveis do tempo histórico, a noção de duração, de tempo vivido, de tempos múltiplos e relativos, de tempos subjetivos ou simbólicos.

O espaço, paralelo com o tempo, abre a discussão em torno dos lugares da memória, um dos elementos fundamentais no desenvolvimento da história. Segundo Le Goff (1990, p. 408), fundamentado nos estudos de Pierre Nora, sistematiza os lugares da memória coletiva em:

Lugares topográficos, como os arquivos, as bibliotecas e os museus; lugares monumentais como os cemitérios ou as arquiteturas; lugares simbólicos como as comemorações, as peregrinações, os aniversários ou os emblemas; lugares

funcionais como os manuais, as autobiografias ou as associações: estes memoriais têm a sua história.

Assim, nesta investigação, destaca-se os lugares da memória como as datas comemorativas, as festas de aniversário, memoriais, fotografias e álbum de família sobre os quais, interligadas aos hábitos alimentares, revelam os aspectos culturais e sociais, tendo em vista que

os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra na nossa boca é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. (SANTOS, Carlos, 2005, p. 165)

Mesmo entre os estudiosos do campo da nutrição, o fator sociocultural na alimentação dos indivíduos apresenta-se como ponto nodal quando se tem o desejo de modificar os hábitos alimentares, pois como afirma Pacheco (2008, p. 218): “além de nutriente, o alimento é prazer sensorial, é ritual, é linguagem simbólico-religiosa, veicula significados”.

Há, portanto, uma relação intercambiável entre memória e história para a construção do conhecimento, ora se apropriando, ora se confrontando, ora se complementando, mas cada qual atuando em seu território, com suas funções, de maneira autônoma. É como assevera Delgado (2006) que estabelece semelhança e diferença entre a memória e história:

[...] não há oposição, mas tão somente diferença entre ambas. O que as aproxima são as construções da identidade e o registro das alteridades, que tem o passado como suporte e a potencialidade visionária do porvir e do poder como possíveis objetivos. O que as distingue são sua natureza e estratégias. [...] A memória, mais relacionada à imaginação do que a História, define relevância a tudo que evoca o que passou, garantindo sua permanência reatualizada, ou mesmo ressignificada no presente. (DELGADO, 2006, p. 40)

Essa interpenetração se deve, graças à evolução na concepção tanto da memória, quanto da história. Em outros termos, hoje a ciência reconhece a importância atribuída a memória individual como fonte de investigação e a história, outrora restrita a narrativa cronológica, explora a história do tempo cíclico, correlacionando história e memória. Segundo Negawa (2017, p. 202) desenvolver a história a partir da visão do indivíduo tem a possibilidade de abrir novas perspectivas dentro da história global, ou seja, “significa definir o ‘indivíduo’ como existência natural, no espaço global, descrevendo uma nova história global”.

Nesse sentido, para a história, os relatos orais buscados na memória, representam tanto como fontes primárias quanto objetos de investigação, pois o seu caráter subjetivo e dinâmico revestido de imperfeições, ao contrário de constituir em obstáculo, passa a ser tratado como recursos, permitindo fazer reflexões relevantes, inerentes aos aspectos sociais e culturais, com vistas a reconstituir valores e estabelecer identidades.

Outra fonte de investigação é a fotografia que representa, na contemporaneidade, uma revolução para a memória, pois além de servir como um documento cabal que ratifica os fatos, determinando um momento histórico, “multiplica-a e democratiza-a, dá-lhe uma precisão e uma verdade visual nunca antes atingida, permitindo, assim, guardar a memória do tempo e da evolução cronológica” (LE GOFF, 1990, p. 402). O álbum de família configura-se como elemento de memória significativo, pois é nele que encontra imagem que constitui um legado, assim retratada por Le Goff (idem) nas palavras de Bourdieu: “O álbum de família exprime a verdade da recordação social”.

De igual forma, os memoriais e os textos escritos contribuem para acrescentar e diversificar opiniões, calcado em memórias deixadas pelas pessoas que já morreram, mas que estiveram participando ativamente na comunidade no período referido. Assim, a coexistência de oralidade e escrita apresenta-se fundamental para a história, sendo que essa possibilidade de usos diversificados de fontes para a historiografia, outrora resumidos a textos, representa uma evolução científica a historicidade: “Há que tomar a palavra ‘documento’ no sentido mais amplo, documento escrito, ilustrado, transmitido pelo som, imagem, ou de qualquer outra maneira” (SAMARAN, 1961, p. XII apud LE GOFF, 1990, p. 466).

Assim, as diversidades de fontes, sejam relatos orais, fotografias, os memoriais e textos escritos, periódicos, entre outras, servirão para cotejar, confirmar e complementar a pesquisa, assim como salienta Demartini (2005, p. 91), quando se refere aos estudos com grupos imigrantes: “fundamental trabalhar com a diversidade de fontes, compreendendo documentos escritos, relatos orais e imagens especialmente pela riqueza que a complementaridade entre elas pode permitir”. Entretanto, assim como o fato histórico “não é um objeto dado e acabado, pois resulta da construção do historiador”, o documento também “não é material bruto, objetivo e acabado, mas exprime o poder da sociedade do passado sobre a memória e o futuro [...]” (FOLCAULT e LE GOFF apud LE GOFF, 1990, p. 6). Significa, por conseguinte que, tanto os documentos quanto os recursos mnemônicos não são precisos o que justifica a acareação entre as fontes.

Enfim, a memória permite conectar fatos que determinam as relações do homem no tempo e no espaço e é nessa inter-relação que se reconstrói a história, conforme entendimento postulado por Le Goff (1990, p. 411): “a memória, onde cresce a história, que por sua vez a alimenta, procura salvar o passado para servir o presente e o futuro”.

2.2 – Método de abordagem e procedimentos

Como método de abordagem elegeu-se a história oral, sendo a entrevista o meio para coletar dados. Na categoria de execução da pesquisa, subdividiu-se em pesquisa documental, entrevistas, notas de campo e ferramentas de pesquisa. Em perfil dos entrevistados, elencou-se os dados dos sujeitos imigrantes, descendentes e não descendentes que colaboraram na constituição de elementos desta dissertação.

Considerando a definição de imigrar, segundo Ferreira (1999): “Entrar (num país estranho) para nele viver” e migrar como sendo “mudar periodicamente, ou passar de uma região para outra, de um país para outro”, adotou-se o uso do termo “imigrantes” para aquelas pessoas vindas de outro país, neste contexto o Japão, na primeira entrada em condições pré-estabelecidas e o termo “migrantes” para os forâneos que se mobilizaram dentro de um mesmo país. Nesse sentido, quando o imigrante japonês resolveu sair do espaço imigrado e mobilizou para outras regiões brasileiras, adotou-se o termo migrantes, do mesmo modo para os brasileiros que movimentaram dentro do seu território, como é o caso dos nordestinos para o Amazonas.

2.2.1 – Método: história oral

Considerando que a História oral é um meio para alargar conhecimento do passado (ALBERTI, 2005, p. 29), o método apresenta-se pertinente a esta pesquisa, dado que as informações sobre o objeto de estudo encontram-se essencialmente guardadas na memória dos imigrantes, sendo passível de análise. Trata-se, portanto, de uma investigação previamente planejada, estabelecendo critérios que justifique o seu uso. A sua importância, conforme Chiapetti (2010, p. 145):

[...] está na subjetividade do sujeito, que fornece às fontes orais elementos que nenhuma outra fonte seria capaz de dar, pode revelar sentimentos, significados, simbolismos e, até, a imaginação das pessoas. A riqueza de uma pesquisa com esta metodologia está na ênfase e na importância atribuídas aos sujeitos da pesquisa, construtores de seu destino, entre possibilidades e limites.

Assim, na abordagem em história oral, adotou-se a entrevista como procedimento para coletar informações, sobre a qual o pesquisador debruça de acordo com o interesse e tema que se pretende desenvolver. Segundo Queiroz (1987, p. 6)

A entrevista supõe uma conversação continuada entre informante e pesquisador; o tema ou o acontecimento sobre que versa foi escolhido por este último por convir ao seu trabalho. O pesquisador, pois, dirige a conversa; esta pode seguir um roteiro previamente estabelecido, ou operar aparentemente sem roteiro, porém na verdade se desenrolando conforme uma sistematização de assuntos que o pesquisador como que decorou.

A entrevista, portanto, é sempre uma relação dialógica entre o entrevistador e o entrevistado, na qual a essencialidade do indivíduo apresenta-se como fundamental, posto que “o ato e a arte de lembrar jamais deixam de ser profundamente pessoais” (PORTELLI, 1997, p. 16). Nesse sentido, a importância da escolha do método está pautada em desenvolver uma investigação, não pelo viés externo, mas a partir das perspectivas de pessoas que realmente vivenciaram o fenômeno, trazendo uma abordagem interna sobre a história da imigração japonesa no Amazonas, elegendo como temática os hábitos alimentares. É uma forma de vivificar a memória através da reconstrução e reinterpretação dos fatos, possibilitando emergir novos significados, conforme atesta Freitas (2006, p. 47):

é pela oportunidade de recuperar testemunhos relegados pela História que o registro de reminiscência se destaca, pois permite a documentação de pontos de vista diferentes ou opostos sobre o mesmo fato, os quais, omitidos ou desprezados pelo discurso do poder, estariam condenados ao esquecimento.

É importante salientar, contudo, que a história oral requer a ciência do pesquisador no tocante ao “objeto” de pesquisa, ou seja, o pesquisador em campo não está diante de um objeto qualquer, mas está diante de uma relação dialógica com o ser humano e, portanto, envolvido de complexidades, como emoções, percepções, imperfeições, subjetividades. Assim, “[...] o ato de entrevistar é constituído por uma relação humana que pressupõe alteridade e respeito” (DELGADO, 2006, p. 27). Diante desse universo, há uma série de cuidados que precisa levar em consideração havendo, por conseguinte, a necessidade de conhecer os preceitos éticos comuns, embora não haja uma definição padronizada para a conduta, pois o caráter subjetivo da fonte revela que nem todas as diretrizes prescritas são adequadas para a condução baseada nesta abordagem. Segundo Portelli (1997), o que o pesquisador precisa estar ciente, além das normas prescritas, são os elementos éticos relacionados às

responsabilidades; à individualidade, igualdade e diferença; as boas maneiras de atuar no campo; a interpretação das informações e à restituição da pesquisa a essas pessoas.

Assim, embora existam literaturas sobre a imigração japonesa no Amazonas, a temática se reveste, sobretudo em torno de aspectos políticos, sociais e econômicos. Porquanto a história oral apresenta-se como método apropriado entrelaçando multiplicidade de vozes e pluralidade de interpretações, sobretudo relacionado aos aspectos sociais e culturais. Isso não significa que o pesquisador irá prescindir de utilizar outros documentos, tais como as fontes escritas, fotografias, diários, periódicos etc. Além disso, as narrativas orais por meio de hábitos alimentares representam tanto fontes quanto objetos de investigação para história oral, visto que existe a necessidade de analisar, interpretar não somente os ditos, mas também os não ditos, criando novos discursos e revelando considerações importantes sobre o espaço, as pessoas, a sociedade e a cultura.

Outro ponto fundamental da história oral está no momento da restituição a comunidade do trabalho de pesquisa, uma vez que não se resume apenas em devolver os materiais coletados e trabalhados como a transcrição, devolução de gravação, entrega da dissertação publicada, porque isso representa mais uma satisfação para o pesquisador do que para o entrevistado. Mais do que isso, é fazer a sua voz ser ouvida fora da comunidade, ou seja, propagar as suas vozes em outras instancias, por exemplo, em comunidade acadêmica (PORTELLI, 1997). Significa, por conseguinte, que essa história não está restrita aos descendentes nipônicos, mas para a sociedade e para a humanidade, isto é, são exemplos de vidas humanas que podem ser integradas em diversos contextos que envolve mobilização. É nesse sentido que esta pesquisa pretende arrolar.

2.2.2 – Execução da pesquisa

Na etapa inicial, pesquisou-se os dados documentais, tais como jornais, livros, artigos e documentários a fim de conhecer a literatura disponível. Posteriormente, dirigiu-se à pesquisa de campo, coletando relatos dos imigrantes através de entrevistas gravadas. Contudo, alguns relatos que não puderam ser gravados e observações percebidas durante o processo de pesquisa de campo estão devidamente registradas em nota de campo. Seguiu-se posteriormente, o processo de descrição, incluídas a organização, a transcrição, as análises e as interpretações do corpus coletado.

Para efeito de organização do texto, alguns critérios foram adotados. Em relação a citação dos entrevistados, haverá descrição de dados na nota de rodapé apenas na primeira

entrada do nome, tais como o lugar da pesquisa de campo e a data da entrevista. Outros pormenores estão discriminados nos quadros 1 e 2. Os termos em japonês apresentam-se grafados em itálico, exceto nomes que constituem uso popularizado no país, tais como *sushi*¹⁴, *sashimi*¹⁵, *shôyu* e os dados de nomes estrangeiros citados nas referências que obedecem a norma do ABNT 6023. A escrita japonesa em alfabeto latino (*rômaji*) está baseada no sistema Hepburn (*hebon-shiki*)¹⁶ revisado, com exceção sobre as vogais longas que serão transliteradas com o uso do acento circunflexo, baseadas no sistema japonês (*nihonshiki*) e sistema legal¹⁷ ou sistema do Gabinete de Ordenação¹⁸ (*kunreishiki*), pois de acordo com Mukai e Suzuki (2016, p. 34), o sistema Hepburn adota o uso do *mácron*¹⁹. Assim, por exemplo, 「がっこう」 (escola) será transcrito como *gakkô* e não *gakkō*. Porém, o termo *koutakusei* permaneceu com a grafia corrente por estar cristalizado em livros e revistas; a grafia do nome japonês em *rômaji*, conservou-se o que se encontra determinado no passaporte, na identidade ou na certidão de nascimento, como por exemplo, o nome “Hiçashi” que no sistema Hepburn seria “Hisashi”. Os nomes dos entrevistados japoneses estão citados no texto em ordem de nome e sobrenome, de acordo com a forma adotada no padrão brasileiro. No que tange as traduções dos relatos dos imigrantes, algumas foram adaptadas ou complementadas para facilitar a compreensão do leitor, não alterando o conteúdo da entrevista.

2.2.2.1 – Pesquisa documental

Inicialmente buscou-se no acervo pessoal da pesquisadora, as bibliografias pertinentes ao tema. Em seguida, foi à procura de entidades institucionais, como a Associação Nipo-Brasileira da Amazônia Ocidental que forneceu os livros comemorativos e outros atinentes à literatura em questão. De igual forma, obteve-se informações sobre a imigração japonesa e sobre o tema voltado a alimentação nas bibliografias Florestan Fernandes das bibliotecas da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas e de Língua, Literatura e Cultura Japonesa Teichi Suzuki da Universidade de São Paulo. A Biblioteca Pública do Estado do Amazonas,

¹⁴ Culinária tradicional japonesa à base de arroz e peixe cru.

¹⁵ Culinária à base de peixe cru.

¹⁶ Sistema padrão da transcrição fonética da língua japonesa para o alfabeto latino, criado pelo missionário e médico americano, James Cutis Hepburn, em 1867.

¹⁷ Fonte: Mukai; Suzuki (2016, p. 31)

¹⁸ Sistema promulgado pelo governo japonês, durante a década de 30 e revisada em 1954 (ALIANÇA CULTURAL BRASIL-JAPÃO, s.d.)

¹⁹ Traço horizontal colocado sobre a vogal indicando o prolongamento da mesma.

salão Lourenço Pessoa, localizada na rua Barroso, no centro de Manaus forneceu informações valiosas sobre a inserção da imigração japonesa, em arquivos publicados nos jornais locais, *Jornal do Comércio* e *a crítica*, ainda que estes periódicos estivessem em estado avançado de corrosão. Assim, o manejo foi devidamente formalizado com uso de luvas descartáveis e máscaras, podendo utilizar máquinas fotográficas sem flash para o registro de dados. Ainda sobre os periódicos, os jornais em forma de microfilmes, arquivados no Museu de Imigração Japonesa de São Paulo, permitiram pesquisar dados sobre a imigração japonesa no Amazonas e sobre alimentação japonesa.

Paralelamente, relacionou-se mais dados documentais ao longo do processo de entrevistas, doados pelos imigrantes, tais como memorial, periódicos, fotografias que ora serviram de aporte e cotejamento com as demais fontes, ora de complementaridade para a construção deste trabalho.

Destaca-se, a seguir, dados dos imigrantes que contribuíram com testemunhos escritos nas edições comemorativas e memoriais, organizados em ordem alfabética:

Junko Nozawa, imigrante da primeira leva para a Colônia Efigênio de Salles (1958), deixou registro pormenorizado sobre a constituição do *Fujinkai* (reunião das senhoras), como data da fundação, assuntos em pauta, nome das participantes, entre outras.²⁰

Kôsuke Nozawa, imigrante da primeira leva para a Colônia Efigênio de Salles (1958), deixou escritos relativos à visita oficial dos imigrantes na sede do governo do Estado, ao dia dos idosos (*keirôkai*) realizados em 1964, à realização da comemoração dos 20 anos e 15 anos da imigração japonesa para as colônias Bela Vista e Efigênio de Salles, respectivamente.²¹

Masatoshi Takamura, professor da Escola Superior de Colonização de Japão (*Nihon Kôtô Takushoku Gakkô*), veio para Amazonas como funcionário do Instituto Amazônia (*Amazonia Sangyô Kenkyûjô*) antes da Segunda Grande Guerra. Destacou-se como representante do governo japonês, responsável pela imigração pós-guerra, auxiliando e acompanhando os imigrantes no decorrer do processo de assentamento, nas colônias Bela Vista e Efigênio de Salles. Atuou politicamente no planejamento para imigração da Colônia Efigênio de Salles, intermediando e dialogando com representantes do governo do Estado do

²⁰ Fonte: Efigênio de Salles Shokuminchi 20 nenshi kankôinkai. **Amazono**: ayumi 20nen no fu 1953-1978, 1983.

²¹ Fonte: Efigênio de Salles Shokuminchi 20 nenshi kankôinkai. **Amazono**: ayumi 20nen no fu 1953-1978, 1983.

Amazonas, no sentido de aprovar um projeto que melhor conviesse a vinda dos imigrantes japoneses para a região.²²

Sekiko Tsuji, imigrante da segunda leva para a Colônia Bela Vista, adentrou na área denominada Caldeirão. Tinha formação equivalente ao nível secundário na Escola Feminina de *Takeifu* (*Takeifu Jogakkô*), Província de Fukui²³. Procedente da Província de Kumamoto, veio juntamente com o seu esposo Fukushima Tsuji e quatro filhos. Na época, encontrava-se com 39 anos de idade e pelo fato de seu esposo ser um dos líderes da colônia, recebia inúmeras visitas ilustres, dentre elas pessoas ligadas a companhia de imigração, pesquisadores japoneses etc. Por conseguinte, fatos marcantes ficaram guardados na memória, principalmente sobre práticas alimentares nos períodos iniciais na colônia, verbalizados em livro comemorativo de 30 anos de imigração da Colônia Bela Vista. Quando se oficializou o clube das senhoras, o *Fujinkai*, foi nomeada como a primeira presidente.²⁴

Tadao Noji, imigrante da primeira leva para Colônia Bela Vista, na época com 13 anos de idade, veio acompanhado de seus pais, mais três irmãs e um irmão mais novo. Nasceu em Peru, na cidade de Patiteia, em 1940, onde seus pais se encontravam como imigrantes na região. Vivia uma vida de sucesso financeiro, pois seu pai havia migrado para a capital, Lima, e constituído uma loja de ferragens. Porém, a eclosão da Segunda Guerra Mundial modificou a vida de sua família, pois assim que se iniciou a guerra, seu pai foi levado para Estados Unidos como prisioneiro de guerra, sem que a sua família soubesse, ocasionando muito sofrimento. Posteriormente, sua mãe recebeu uma carta toda picotada, propositalmente, de difícil leitura, o que deduz ações por parte do comando americano em não revelar ao destinatário, detalhes do conteúdo da carta. Ainda assim, a família foi chamada para junto do seu pai e ficaram alojados no campo de concentração de Texas, por aproximadamente dois anos, quando cessou a guerra, e por isso, tiveram que ser repatriados para o Japão. Escreveu um memorial sobre a sua família, com informações valiosas dos idos de imigração.²⁵

Toshio Shirayanagi, imigrante do primeiro grupo para o município de Maués, aportou em Belém no dia 20 de dezembro de 1929 e chegou ao destino no dia 02 de janeiro de 1930.

²² Fonte: Amazonas Shû Bela Vista Ijûchi Sôsetsu 30nenshi 1953-1983.

²³ Informação obtida pela filha Michiko Yano, em nota de campo.

²⁴ Fonte: Amazonas Shû Bela Vista Ijûchi Sôsetsu 30nenshi 1953-1983.

²⁵ Fonte: NOJI, Tadao. **Isshô ni chikai waga hansei**: kokyô no nakini hitoshiki imin no ko. Memorial. Iranduba: Colônia Bela Vista, jan. 1996.

Procedente da Província de Shizuoka, tinha 19 anos quando veio para o Amazonas, ainda solteiro. Nos seus registros, descreve fatos marcantes sobre a alimentação durante a trajetória de Belém a Maués, no paquete da região.²⁶

Yôko Yano, imigrante da quarta leva de imigração para Colônia Bela Vista, adentrou para região denominada Caldeirão, juntamente com o seu esposo Keiichi Yano e dois filhos, tendo na época 29 anos. Relata no livro comemorativo, os pormenores dos idos da imigração, sobretudo as dificuldades para preparar a alimentação do cotidiano.²⁷

2.2.2.2 – Entrevistas

Em se tratando de observação direta, utilizou-se o recurso de entrevistas gravadas que foram realizadas no período de julho de 2014 a maio de 2017, conforme descritos em ordem alfabética no quadro 1.

No total, foram entrevistadas 26 pessoas²⁸. Na sua maioria, imigrantes da terceira idade, estando entre 60 a 90 anos, descendentes e também não descendentes. Desse total, nem todos foram citados diretamente no trabalho, mas todos contribuíram para a composição do universo dissertativo. Segue-se abaixo a lista dos entrevistados.

Quadro 1 – Relação total dos entrevistados: ordem alfabética (continua)

No	Nome	Geração	Idade	Sexo	Colônia de entrada/pertencimento	Residência atual	Data da entrevista
1	Antonino Miguel de Brito	ND ²⁹	88	M	Bela Vista	Irاندوبا	29 jul.2015
2	Bruno Huang	ND	68	M	São Paulo ³⁰	Manaus/AM	21 jan. 2016
3	Fátima Kina	Nissei	56	F	Conceição ³¹	Manaus/AM	28 jul. 2016
4	Hideko Sadahiro	Issei	74	F	Efigênio Salles	Manaus/AM	29 jul. 2015
5	Hiromitsu Shishido	Issei	78	M	Bela Vista	Bela Vista/AM	22 jan. 2015

²⁶ Fonte: Associação Nipo-Brasileira da Amazônia Ocidental. **Midori**: Seibu Amazon nihonjin ijû nanajû shûnen kinenshi (1929-1999), 1999.

²⁷ Fonte: Amazonas Shû Bela Vista Ijûchi Sôsetsu 30nenshi 1953-1983.

²⁸ Fonte: Dados da pesquisa.

²⁹ Não descendente.

³⁰ Empresário taiwanês, veio de São Paulo para o setor comercial da Zona Franca de Manaus.

³¹ Descendente nissei, passou sua infância e adolescência na comunidade de Conceição, no município de Manacapuru.

(conclusão)

No	Nome	Geração	Idade	Sexo	Colônia de entrada/pertencimento	Residência atual	Data da entrevista
6	Ikuyo Shishido	Issei	76	F	Bela Vista	Manaus/AM	05 set. 2014
7	Junko Hada	Issei	56	F	Bela Vista	Manaus/AM	15 ago. 2014
8	Ken Nishikido	Issei	63	M	Efigênio Salles	Manaus/AM	28 jan. 2015 18 mai. 2017
9	Manuel dos Anjos Nunes Palheta	ND	72	M	-	Manaus/AM	03 nov. 2014
10	Michiko Yano	Issei	78	F	Bela Vista	Manaus/AM	06 mar. 2015
11	Milton Hada	Nissei	57	M	<i>Juto Imin</i>	Manaus/AM	07 out. 2014
12	Nobuyoshi Tsuji	Issei	85	M	Bela Vista	Manaus/AM	03 ago. 2014 17 ago. 2014 24 jul. 2015
13	Noriko Noji	Issei	67	F	Bela Vista	Manaus/AM	08 jan. 2015
14	Saeko Muroya	Issei	72	F	Efigênio Salles	Efigênio Salles	03 jan. 2016
15	Shigeno Kawashima	Issei	86	F	Bela Vista	Manaus/AM	01 out. 2014
16	Shigueko Kina	Issei	74	F	Bela Vista	Manaus/AM	15 jul. 2014
17	Shizuko Kashimura	Issei	67	F	Efigênio Salles	Manaus/AM	17 jul. 2015
18	Shoshi Otani	Issei	80	M	Bela Vista	Manaus/AM	05 jan. 2015
19	Sugako Nozawa	Issei	68	F	Efigênio Salles	Manaus/AM	23 jan. 2016
20	Takako Nakagawa	Issei	72	F	Bela Vista	Manaus/AM	06 mar. 2015
21	Tamiko Miyazaki	Issei	79	F	Efigênio Salles	Manaus/AM	13 jan. 2016
22	Tatsuko Tsuji	Issei	79	F	Bela Vista	Manaus/AM	03 ago. 2014 17 ago. 2014 24 jul. 2015
23	Toshiko Inoue	Issei	92	F	Bela Vista	Manaus/AM	22 ago. 2014
24	Valdir Hiçashi Sato	Nissei	63	M	Parintins	Manaus/AM	30 jul. 2015
25	Yoriko Hashiguchi	Issei	62	F	Bela Vista	Manaus/AM	29 jul. 2015
26	Zemira Tsukuda	Nissei	75	F	Parintins	Manaus/AM	04 nov. 2014

Fonte: Elaborado pela autora

Após a tabulação, constatou-se que grande parte dos imigrantes afirmaram ter vivido nas colônias de domínio nipônico no período da Segunda Conflagração, ou então, nascidos no Japão pós-guerra, porém descendentes de pais imigrantes de Filipinas, Coreia, China ou Manchúria, conforme o quadro 2.

Quadro 2 – Relação dos imigrantes entrevistados: natureza do lugar de origem

No.	Nome	Natureza do lugar de origem	Província repatriada
1	Hideko Sadahiro	Ishikawa/Japão	-
2	Hiromitsu Shishido	Repatriado de Filipinas	Miyagi
3	Ikuyo Shishido	Repatriada de Coréia	Kumamoto
4	Junko Hada	Nagasaki/Japão	-
5	Ken Nishikido	Ishikawa/ Japão ³²	-
6	Michiko Yano	Repatriado da Coréia	Kumamoto
7	Nobuyoshi Tsuji	Repatriado da Coréia	Kumamoto
8	Noriko Noji	Toyama ³³	-
9	Saeko Muroya	Repatriada de Manchúria	Ishikawa
10	Shigueko Kina	Repatriado de Filipinas	Oita
11	Shigeno Kawashima	Nagasaki/ Japão	-
12	Shizuko Kashimura	Ishikawa/ Japão	-
13	Sugako Nozawa	Ishikawa/ Japão ³⁴	-
14	Shoshi Otani	Repatriado da Coréia	Toyama
15	Takako Nakagawa	Repatriada da Coréia	Kumamoto
16	Tatsuko Tsuji	Repatriada de Filipinas	Oita
17	Tamiko Miyazaki	Repatriada da China	Fukuoka
18	Toshiko Inoue	Repatriada da Coréia	Kumamoto
19	Yoriko Hashiguchi	Kumamoto/Japão ³⁵	-

Fonte: Elaborado pela autora.

Assim, dos dezenove imigrantes entrevistados, onze pessoas declararam ser repatriados (números 2, 3, 6, 7, 9, 10, 14, 15, 16, 17, 18) e quatro, descendentes de pais repatriados (números 5, 8, 13, 19), equivalendo um percentual de 78,95% do total de imigrantes entrevistados configurando-se como um montante expressivo de repatriados que assentaram no Amazonas no pós-guerra. Segundo Negawa (2017, p. 199) em seu artigo sobre imigrantes de Manchúria, isso se deve ao fato de que “[...] o Brasil foi o primeiro lugar que aceitou os imigrantes japoneses após a segunda Guerra Mundial. Muitos eram reimigrantes, pois retornaram da Manchúria após a guerra sendo aceitos pelo Brasil”.

Esses imigrantes trouxeram na memória hábitos alimentares apreendidos em diversas regiões ultramarinas, conforme natureza do lugar apresentada no quadro 2, e a convivência destes na colônia permitiu o compartilhamento do variado saber culinário, de modo a

³² Filho de Rihei Nishikido, cujo pai foi repatriado de Manchúria.

³³ Filha de Sukesaburô Otani, cujo pai foi repatriado da Coreia do Sul.

³⁴ Filha de Takeichi Miyamoto, cujo pai foi repatriado da Coreia do Sul.

³⁵ Filha de Masayoshi Tsuji, cujo pai foi repatriado da Coreia do Sul.

estabelecer no cotidiano alimentar um misto de valores e sabores ao fixar-se nas terras amazônicas.

No tocante a execução da pesquisa de campo, a estratégia primária foi o planejamento para o encontro com os imigrantes, tais como a formulação de roteiro que depois de elaborado, passou-se por um processo de testes e revisão, investigando também o conhecimento prévio do assunto e do entrevistado. O roteiro abrangeu não somente assuntos relacionados aos hábitos alimentares, mas um panorama geral sobre a vida cotidiana dos idos da imigração, como aporte para nortear a entrevista. Os contatos com os imigrantes efetivaram-se previamente, na maioria das vezes, por via de comunicação telefônica. A maioria da pesquisa de campo realizou-se na residência dos imigrantes, possibilitando também observar o espaço, o comportamento, as atitudes e os costumes dos sujeitos entrevistados.

Pelo fato de a entrevistadora pesquisadora ser uma pessoa da comunidade estudada, o trabalho de “desnaturalização” foi importante e, nesse sentido, algumas medidas foram tomadas: a pesquisadora procurou levar perguntas da pesquisa em formato semiestruturado para não sair do foco das perguntas e manter o olhar do pesquisador; procurou usar a variante japonesa *koronia-go*³⁶ para se dirigir aos pais e aos demais sujeitos imigrantes, no intuito de não perder a espontaneidade; quando os entrevistados estranhavam as perguntas dirigidas, refazia-as de modo a obter as respostas com máximo de detalhes, mas, ao contrário do que se diz da desnaturalização, a pesquisadora utilizou-se também dessa prerrogativa de poder entrevistar os pais e os membros próximos da comunidade, de modo que conseguiu conduzir as perguntas e aprofundar nelas, extraindo respostas com sentidos que a obviedade nem sempre permitiam expor normalmente. Vale ressaltar que a entrevista com a imigrante Shigueko Kina (2014)³⁷ realizou-se em língua portuguesa, pois a convivência com a sociedade receptora e o distanciamento com a comunidade nipônica dificultou a expressar-se na sua língua pátria. A seguir, apresenta-se descrita a importância dessa descontração na obtenção de dados qualitativos que enriqueceram esta pesquisa.

Todas as entrevistas foram realizadas pela autora da pesquisa, descendente nissei, bilíngue e foi moradora da colônia Bela Vista na sua infância. Para a escolha dos entrevistados adotou-se, a priori, o critério de pioneirismo dos imigrantes na inserção do grupo de imigração pós-guerra para a colônia do Amazonas, com o fito de investigar como foi esse primeiro contato como o espaço e as pessoas do lugar. Assim, inicialmente, entrevistou-

³⁶ Sobre a definição do termo, vide introdução, p. 25.

³⁷ Dados da pesquisa. Pesquisa de campo realizada na residência do entrevistado no dia 15 jul. 2014

se Nobuyoshi Tsuji e Tatsuko Tsuji, haja vista que ambos são integrantes do pioneiro grupo de imigração do pós-guerra para a colônia Bela Vista, vindas em 1953. Somado a isso, contribuíram para a escolha fatores como a facilidade de contato e a anuência para entrevista, em razão de serem os pais da pesquisadora. Essa entrevista com os pais foi fundamental para a escolha do recorte da pesquisa, “hábitos alimentares”, pois pode-se vislumbrar os aspectos gerais da imigração e perceber a sua importância para a reconstrução do passado, suas reflexões e análises em torno do cotidiano que possibilitaram um novo olhar sobre a imigração japonesa no Amazonas. Além disso, o fato da pesquisadora ser descendente de imigrantes facilitou, sobremaneira, o contato com outros imigrantes, parentes e amigos, que em geral a conheciam desde infância chamando carinhosamente de “Midorichan” ou então, filha de “Nobuyoshisan e Tatchan”³⁸, de maneira que dispuseram a contribuir, ampliando o leque para este estudo. Mesmo sendo membros da família, adotou-se procedimentos formais como em qualquer outra entrevista (permissão para a entrevista gravada, perguntas seguindo roteiro de forma semiestruturada, língua predominante (*koroniago*), assinatura de termo de autorização de imagem e voz etc.), para que os dados, inicialmente, não sofressem quaisquer influências de cunho subjetivo, não obstante a subjetividade tenha evidenciado ao longo dos estudos como um dos elementos de pesquisa, quando se trata de memória individual, conforme Barros (2009).

No contato inicial, foi explicado a finalidade da pesquisa e o seu objeto, de maneira a suscitar a importância da participação do entrevistado para o objetivo proposto. Todos os entrevistados agradeceram pelo trabalho e desejaram sucesso, além da boa disposição para com a entrevista, o que representa para a pesquisadora, assumir responsabilidades não somente com o entrevistado, mas para com a comunidade, responsabilidades estas imbuídas de compromissos com a honestidade e verdade, assim como assevera Portelli (1997):

Compromisso com a honestidade significa, para mim, respeito pessoal por aqueles com quem trabalhamos, bem como respeito intelectual pelo material que conseguimos; compromisso com a verdade, uma busca utópica e a vontade de saber “como as coisas são”, equilibradas por uma atitude aberta às muitas variáveis de “como as coisas podem ser”. (PORTELLI, 1997, p. 13)

³⁸ *San* e *chan* são partículas pospostos aos nomes de pessoas, equivalente aos pronomes de tratamento, sendo que *san* é usado para Sr./ Sra. e *chan*, geralmente para crianças, de forma afetuosa.

Realizou-se as entrevistas de forma semiestruturada, pois embora houvesse um roteiro³⁹ previamente estabelecido, a estratégia principal foi deixar os entrevistados com liberdade de expressão, evitando interrupção, mesmo quando o assunto não estivesse dentro do roteiro programado, o que permitiu coletar informações variadas sobre a imigração, não apenas relacionadas ao tema, hábitos alimentares, mas que de forma indireta, estabelecia a tessitura das ideias. Para isso, Portelli (1997, p. 22) postula: “A arte essencial do historiador oral é a arte de ouvir [...] a fim de incluir não só aquilo que acreditamos querer ouvir, mas também o que a outra pessoa considera importante dizer, nossas descobertas sempre vão superar nossas expectativas.” Oportunamente, a pesquisadora valeu-se da memória sobre as culinárias da época de sua infância, no sentido de fazer suscitar as ideias em torno de hábitos alimentares, bem como sobre os demais aspectos que a partir dela possibilitaram entrever.

Outro critério adotado pela pesquisadora foi levar as lembranças em forma de alimentos, tais como comida japonesa adquirida em supermercado, como *senbei* e *okaki*⁴⁰ ou por vezes, pão, panetone, doces ou salgados, em que os sujeitos ora guardavam, ora serviam durante a pesquisa de campo, de modo que no momento das entrevistas, comidas e bebidas estavam sempre dispostas à mesa. Cabe salientar que efetivar as entrevistas envolvido entre um biscoito ou salgado, um chá, suco ou refrigerante, perpassa uma noção de descontração por parte dos envolvidos, fazendo brotar fatos do passado guardados na memória. As bebidas variavam entre refrigerantes (figura 3), sucos (figuras 1 e 2) ou chá sem açúcar, por vezes chá de noni com mate gelado, servido no *yakan*⁴¹ (figura 4). Os acompanhamentos eram normalmente doces e salgados japoneses a base de arroz como, por exemplo, *okaki*, *senbei*, ou então *manjû*⁴². Numa das entrevistas realizada na colônia Bela Vista, o entrevistado Hiromitsu Shishido⁴³ ofereceu almoço, após a pesquisa. Observou-se que as comidas postas à mesa eram diversificadas entre as comidas brasileira e japonesa, incluindo feijoadas, saladas, carne, *fukushinzu*⁴⁴ caseiro e arroz a moda japonesa, ou seja, sem sal e sem tempero. Na oportunidade, ao indagar o modo de preparo da conserva *fukushinzu*, a esposa ensinou-me a receita.

³⁹ Apêndice no final desta dissertação.

⁴⁰ *Senbei* e *okaki* são biscoitos japoneses, salgado-adocicado a base de arroz.

⁴¹ Chaleira.

⁴² Doce a base de trigo e feijão adocicado.

⁴³ Dados da entrevista. Pesquisa de campo realizada na residência do entrevistado, em 17 ago. 2014.

⁴⁴ Conserva de legumes como cenoura, berinjela, nabo cortados em cubos, de molho em shôyu e açúcar.

Desta forma, entre o momento de lanche e refeições, numa conversa descontraída, fez-se brotar as reminiscências do passado alimentar e em associação, outros aspectos foram evocados, de maneira que as entrevistas realizadas fluíam naturalmente, esquecendo até que estava sendo acompanhado de aparelho de gravação. Assim, percebeu-se que os sujeitos rememoravam os idos de imigração com nostalgia, mesmo verbalizando sobre os sacrifícios revestidos em quesitos como o desmatamento, a queimada, a construção de moradia, o transporte precário, as doenças, o buscar água no igarapé para beber ou fazer comida. O passado emergia com tamanha naturalidade, o que possibilitou suscitar fatos e acontecimentos fundamentais para compor a pesquisa. Para efeito de visualização, apresenta-se a seguir, algumas fotos de iguarias e bebidas oferecidas pelos entrevistados durante a pesquisa de campo.

Figura 1 - Iguarias servidas durante a pesquisa de campo (a)

Foto: Linda Nishikido, jul. 2015

Figura 2 - Iguarias servidas durante a pesquisa de campo (b)

Foto: Linda Nishikido, jul. 2015

Figura 3 - Iguarias servidas durante a pesquisa de campo (c)

Foto: Linda Nishikido, jan. 2016

Figura 4 - Iguarias servidas durante a pesquisa de campo (d)

Foto: Linda Nishikido, jan. 2016

Observa-se pelas fotografias, uma maneira nipônica não apenas na alimentação servida, mas no modo como são servidas, sendo algumas mais tradicionais com *hashi* e recipientes que lembram o Japão, bem como a visualização das iguarias servidas (figura 3); outras mescladas com doces japoneses, não se atendo aos detalhes do recipiente que não lembra nem um pouco o Japão (figura 2); o chá gelado servido no *yakan* (figura 4) ou então, doces, salgados e bebidas locais, dispostas e servidas na bandeja que apresentam um toque nipônico (figura 1 e 3). Isso revela de antemão, uma cultura peculiar dos imigrantes japoneses em recepcionar as visitas, denominado *omotenashi*, desenvolvido em pormenores no tópico 6.3.1.

Vale ressaltar que todos os entrevistados autorizaram a identificação dos seus nomes na pesquisa, assinando o termo de autorização elaborada pela pesquisadora. Organizou-se o termo em duas línguas⁴⁵, para a compreensão do conteúdo descrito, cujos modelos encontram-se no apêndice, no final desta dissertação.

No que cerne a condução das entrevistas, o conhecimento do *koronia-go* e das pessoas pela pesquisadora apresentou-se fundamental. Percebeu-se, por exemplo, durante a

⁴⁵ Portuguesa e japonesa.

transcrição da entrevistada Hideko Sadahiro⁴⁶, de 74 anos, imigrante por chamada para o Amazonas vinda em 1960, o uso frequente de termo em português como arroz, feijon (feijão), café, reichi (leite), macarron (macarrão), toda hora, monta, tempero, goma; Tatsuko Tsuji⁴⁷ de 80 anos, pertencente à primeira imigração da Colônia Bela Vista (1953), pronunciou termos como arroz, batata, reichi (leite), ratta (lata) onde o ‘ra’ se lê como ‘ra’ de caramelo, terra, peixe, eu, carune (carne), torigo (trigo), toma banho, penchiá (pentear), café, cojido (cozido).

Ademais, durante a pesquisa, obtivemos fotografias antigas, conservado em álbuns de família, de imagens dos objetos trazidos do Japão, de eventos como casamento e aniversários, e exemplares raros em língua japonesa sobre a história da imigração, que muito contribuíram como fontes para a pesquisa. Na grande maioria, tirou-se fotos das fotografias, a fim de não tomar posse de um bem valioso do entrevistado, por mais que fosse por um período curto de tempo ou até mesmo para evitar o extravio das mesmas.

Ao encerrar a entrevista, a cordialidade representou como fator fundamental para um possível retorno, de modo que o processo de condução da entrevista serviu como o esteio para garantir uma investigação condensada dos fatos e da natureza da averiguação.

Após a coleta das informações, efetivou-se o processo de descrição de dados, utilizando o critério de transcrição e organização das informações, tal qual às coletas realizadas na oralidade, sendo o computador, instrumento utilizado para a transcrição, bem como a guarda dos arquivos em conjunto com HD externo. Vale ressaltar que o momento da transcrição representou uma etapa de extrema significância, uma vez que o trabalho da transcrição requer a reprodução do mesmo trecho do áudio, por diversas vezes, o que proporcionou não somente a rememoração dos instantes da entrevista, mas, sobretudo a descoberta de novos sentidos perpassados a cada repetição, sentidos estes captados não somente pelos ditos, mas pelos entreditos, pelo tom da voz, pelo nuançar dos relatos, pelas lacunas, pelos risos etc.

2.2.2.3 – Notas de Campo

Quando se propõe a coletar informações empregando a estratégia de entrevistas, não significa ater exclusivamente a elas. A adequação e o ajuste na condução da pesquisa permitem alavancar, no conjunto, outros meios que possam contribuir para a eficácia da

⁴⁶ Dados da entrevista. Pesquisa de campo realizada na residência da entrevistada, em 29 jul. 2015.

⁴⁷ Dados da entrevista. Pesquisa de campo realizada na residência da entrevistada, em 03 ago. 2014.

pesquisa. Dentre estes, as notas de campo têm sua relevância na medida em que são observados comportamentos e relatos fora do contexto de uso do aparelho de gravação, como por exemplo, diante das refeições descontraídas no seio familiar, visitas à residência dos entrevistados, encontros sociais, ou então, após o encerramento da gravação. Nestes casos, a nota de campo representou como meio para anotar e guardar as informações. De acordo com Duarte (2004, p. 215), existem situações em que entrevistas não são adequadas a toda situação de pesquisa: “há circunstâncias em que elas simplesmente não funcionam ou sequer podem ser realizadas”. Assim, situações sagradas como o momento da refeição, a não autorização do uso de gravador, encontros casuais em lugares públicos ou então, quando se deseja tirar dúvidas ou complementar determinados dados que não foram relatados durante a entrevista realizada, considera-se enquadradas como inadequadas ao uso de instrumentos de gravação, empregando, neste caso, a nota de campo, geralmente no momento oportuno após a percepção do pesquisador. São anotações que iniciaram a partir do momento da pesquisa até o término da análise dos dados.

2.2.2.4 – Ferramentas de pesquisa

Quanto aos instrumentos de pesquisa, os artigos eletrônicos como o computador, note book, impressora, headphone, HD externo e pen drive foram essenciais para acessos virtuais de informação e seu devido armazenamento. As pesquisas em artigos científicos e documentos bibliográficos em PDF, bem como as informações sobre a imigração e os hábitos alimentares proporcionou uma visão geral dos trabalhos científicos sobre o tema.

Para pesquisa de campo, utilizou-se inicialmente o aparelho de gravador digital, mas posteriormente se concentrou no gravador do aparelho celular pela praticidade e qualidade semelhante ao aparelho específico. Além disso, percebeu-se que a maioria tinha familiaridade com o aparelho celular, e isso permitia maior descontração no momento da entrevista. O celular utilizado foi marca Samsung, modelo Galaxy Duos SM-G7102T, de propriedade da pesquisadora. Igualmente, utilizou-se bloco de caderno para anotações de observações não gravadas.

2.2.3 – Perfil dos entrevistados

Considerando a relevância da subjetividade dos sujeitos inseridos na pesquisa, destaca-se a seguir, a descrição do perfil de cada entrevistado retirada dos relatos, em ordem alfabética, conforme o quadro relação dos entrevistados. Para as imigrantes entrevistadas, adotou-se o nome atual, com sobrenome de casada o que, por conseguinte, algumas irmãs aparecem com sobrenomes distintos. Vale salientar que se encontra descrito o perfil de todos os entrevistados, mesmo que alguns não sejam citados por não fazer parte do recorte da pesquisa, mas que de alguma forma tiveram participação indireta na investigação.

Antonino Miguel de Brito, não descendente, migrante do Rio Grande do Norte, veio junto com o seu pai em 1944 para a Colônia Bela Vista, aos 17 anos. Em 1953, encontrava-se como funcionário da Colônia Agrícola Nacional do Amazonas, exercendo a função de motorista, o que possibilitou acompanhar todo o processo de chegada dos imigrantes na área, por vezes acompanhando as autoridades como o administrador da instituição Dr. Vicente Rangel⁴⁸ e Sr. Takamura Masatoshi⁴⁹. A sua função de transportar os imigrantes até o barco e vice-versa, permitiu-lhe maior aproximação, quando conheceu a imigrante Kazuyo Hashiguchi, pertencente ao segundo grupo de imigração para a colônia, com quem se casou em 1955.

Bruno Huang, empresário nascido em Taiwan, revelou pormenores do período inicial da Zona Franca de Manaus, sobretudo da venda de produtos alimentícios em sua loja, pioneiro em vender produtos japoneses.

Fátima Kina, descendente nissei de pais imigrantes da Colônia Bela Vista, quarta filha do casal Masato Kina e Michiko Kina, relata que seus pais saíram da Colônia Bela Vista e elegeram a comunidade de Conceição, no município de Manacapuru para definir residência, com objetivo de plantar verduras e frutas em larga escala, uma vez que havia terra preta no local escolhido, passando a conviver com os índios e seus descendentes civilizados.

Hideko Sadahiro, nascida na Província de Ishikawa, concluiu o equivalente ao Ensino Médio. Veio para o Amazonas como imigrante por chamada, em 1960, pois seu tio que se encontrava desde 1958, na Colônia Efigênio de Salles, enviou uma carta relatando sobre as vantagens do lugar. Além disso, o emprego no Japão encontrava-se escasso, ainda que estivesse passado quinze anos após a Grande Guerra.

⁴⁸ Administrador da CANA, quando os primeiros imigrantes adentraram na Colônia Bela Vista, em 1953.

⁴⁹ Vide tópico 2.2.2.1

Hiromitsu Shishido, nascido em Filipinas em 1937, veio para o Amazonas com 16 anos, juntamente com seus pais e mais cinco irmãos, no primeiro grupo de imigração para a Colônia Bela Vista, em 12 de setembro de 1953. Guarda na memória, o sofrimento em razão da Segunda Grande Guerra, ocasião em que perdeu o seu irmão mais novo de dois anos e o seu avô. Após repatriamento, iniciou os estudos com atraso de dois anos aproximadamente. O seu pai, por conhecer o trabalho de construção, logo obteve um cargo com salário razoável no Japão, contudo resolveu imigrar por considerar o Japão um lugar de espaço limitado.

Ikuyo Shishido nasceu na Coreia, em 1938, visto que a sua família se encontrava na colônia japonesa de Coreia, desde a geração do seu avô. Imigrou-se para o Amazonas quando tinha 15 anos e chegou a estudar no Japão o equivalente ao terceiro ano ginasial. Tem na memória lembranças marcantes dos primeiros anos da imigração, sobretudo com relação aos estudos de língua japonesa e alimentação, além da função doméstica e doença grave que levou a repouso de quase um ano.

Junko Hada, imigrante da sexta leva de imigração japonesa para a Colônia Bela Vista, nasceu na Província de Nagasaki e veio para o Amazonas com os seus pais e mais duas irmãs, no total de cinco integrantes na família. Tem poucas lembranças do passado, pois tinha apenas 4 anos de idade quando imigrou. Mas o fato que marcou profundamente a vida de sua família, foi a morte de seu pai ocasionada pela doença malária, quando estava com apenas dois anos na colônia. Depois de um ano, sua mãe casou-se novamente com o imigrante viúvo da Colônia Efigênio de Salles para onde se mudou. Junko estudou até a oitava série ginasial, porém não deu continuidade, pois na concepção de sua mãe, os estudos para uma mulher não eram representativos.

Ken Nishikido, nasceu no Japão em 1951, na Província de Ishikawa, filho de pai imigrante de Manchúria. Veio compondo o primeiro grupo de imigração japonesa para a Colônia Efigênio de Salles, com sete anos de idade, juntamente com seus pais e mais três irmãos, no total de seis integrantes. Apesar da tenra idade, foi autodidata no conhecimento da língua japonesa e tem formação em nível superior na Universidade Federal do Amazonas, exercendo atualmente, entre outras funções, o cargo de Presidente da Associação Nipo-Brasileira da Amazônia Ocidental e tradutor *ad hoc* em língua japonesa. Tem um largo conhecimento sobre a história da imigração japonesa, sobretudo relativo à Colônia Efigênio de Salles, onde foi participante e atuante nas áreas sociais e culturais.

Manuel dos Anjos Palheta, brasileiro, trabalhou por muito tempo com os imigrantes japoneses e a sua participação foi fundamental para compreender o ponto de vista do não descendente no convívio com os japoneses e seus descendentes.

Michiko Yano, nasceu na Coreia em 1936 e fixou até nove anos, quando foi obrigado a repatriar-se, juntamente com a família e os avós, cujo destino foi a Província de Kumamoto, onde havia parentes da família. Chegou a estudar o equivalente ao terceiro ano incompleto no Japão, até que o pai resolveu imigrar para o Amazonas. É uma imigrante que guarda lembranças pormenorizadas sobre hábitos alimentares, permitindo fazer reflexões sobre o tema além de informar inúmeras receitas criativas dos idos da imigração.

Milton Hada, descendente nissei de pais imigrantes do pós-guerra para o Baixo Amazonas, terceiro filho do casal Junkichi Hada e Kyoko Hada, revela que cada filho nasceu em município diferente do Amazonas, pois seus pais objetivavam residir na capital Manaus, o que foi concretizado. Relata informações valiosas sobre a trajetória da vida dos seus pais. Faleceu em 2016, com 58 anos de idade.

Nobuyoshi Tsuji, imigrante da primeira leva para a Colônia Bela Vista, estudou no Japão até o equivalente ao ensino médio, formando-se em técnico agrícola. Tinha 24 anos de idade quando chegou ao Amazonas, ainda solteiro, compondo a família do seu irmão Masayoshi Tsuji, pois a regra para imigração consistia em três pessoas capacitadas ao trabalho. Guarda na lembrança fatos que marcaram a trajetória, tais como os primeiros momentos no barracão, dificuldades em transportar a produção agrícola até a capital, o casamento, as doenças, etc.

Noriko Noji, outrora Noriko Otani, imigrante do 5º. Grupo de imigração para a Colônia Bela Vista, versa sobre os primeiros momentos de ensino de língua japonesa na colônia.

Saeko Muroya, imigrante do primeiro grupo assentados na Colônia Efigênio de Salles, nasceu em Manchúria, posto que seus pais haviam imigrado para a colônia de domínio japonês. Estudou até o equivalente ao Ensino Fundamental no Japão e veio para o Amazonas com 15 anos de idade, juntamente com seus pais e mais três irmãos.

Shigeno Kawashima, integrante do sexto grupo de imigração para a Colônia Bela Vista, relata sobre a atuação como parteira na comunidade e professora de dança japonesa.

Shigueko Kina, imigrante da primeira leva para a Colônia Bela Vista, veio com 12 anos de idade, junto com a família Kina, composta de pais, duas irmãs mais velhas e um esposo de uma das irmãs. Guarda na memória as recordações de sua infância em Filipinas,

dos períodos vividos no Japão, das trajetórias de viagem em direção ao Amazonas e os momentos iniciais de vivência na Colônia.

Shizuko Kashimura, imigrante integrante do primeiro grupo de colonização para a Colônia Efigênio de Salles, veio com onze anos de idade, junto com seus pais e mais três irmãos. Tem guardado na memória fatos concernentes aos hábitos alimentares no Japão e no Amazonas.

Shoshi Otani, imigrante da quinta leva de imigração para Colônia Bela Vista, veio para o Amazonas com 20 anos de idade. Nasceu na Coreia, pois seus pais haviam imigrado com o fito de desenvolver atividade agrícola. Entretanto, quando tinha dois anos de idade, resolveram transmigrar para a Manchúria e por lá ficou até o fim da guerra. Ao retornar para o Japão, passou a trabalhar numa empresa de alimentos até a decisão de vir para o Amazonas. Na realidade, não desejava a imigração, haja vista estar empregado, mas a imposição do seu pai foi decisiva. Imigraram ao todo, oito pessoas da família, sendo ele o mais velho. No recomeço da vida em Caldeirão, lugar de assentamento, chegaram a plantar aproximadamente 30.000 abacaxis, mas o mercado não suportou a grande quantidade de oferta, provocando uma queda brusca no preço do produto, a tal ponto que decidiram em família, procurar outros meios na cidade, comprando um ponto de padaria e bar, na rua Major Gabriel, atual Pizzaria Loppiano. A experiência no Japão foi fundamental para erguer o comércio e obter melhoria financeira.

Sugako Nozawa, imigrante da primeira leva para colônia Efigênio de Salles, veio para o Amazonas com seus pais e mais, aos 11 anos de idade. Filha de pais imigrantes de Coreia, nasceu no Japão pós-guerra e chegou a estudar até 5º. ano primário, quando os pais decidiram imigrar para o Amazonas.

Takako Nakagawa, integrante da segunda leva de imigração para a Colônia Bela Vista, outrora Takako Tsuji, mora atualmente em São Paulo. Adentrou no Amazonas com 11 anos de idade, juntamente com seus pais e mais três irmãos. Nasceu na Coreia, pois seu pai trabalhou como instrutor agrícola na empresa *Tôyo Takushoku Kabushiki Kaisha - Tôtake*, até que a guerra o obrigou a servir a pátria. Takako guarda na reminiscência, os momentos bons na trajetória marítima Japão-Brasil, onde intercambiava com pessoas designadas a ir para outras paragens, como Argentina, Belém, ou então, imigrantes noivas (*hanayome*) ou por chamada (*yobiyose*). Por outro lado, lembra os momentos de sofrimento ante as vicissitudes do lugar imigrado, a começar pelo barracão, construído toda em palha.

Tamiko Miyazaki, imigrante do primeiro grupo da Colônia Efigênio de Salles, nasceu na China e permaneceu até aos 8 anos de idade, quando a família teve que ser repatriada. Seus avós trabalhavam com restaurante de comida japonesa na China e por isso, lembra que não teve dificuldade alimentar mesmo no período de guerra. Estudou até o antigo ensino ginásial, quando a família optou pela imigração em virtude do falecimento do seu pai. Tamiko carrega na memória detalhes relativos ao nascimento da primogênita no Amazonas, das doenças como a malária e das dificuldades que enfrentou nos primeiros anos da imigração.

Tatsuko Tsuji, outrora Tatsuko Kina, imigrante do primeiro grupo de imigração para Colônia Bela Vista (1953), veio acompanhando os seus pais, além de mais duas irmãs. Na época da imigração, encontrava-se com 18 anos. Durante a II Guerra Mundial, sua família se encontrava na colônia japonesa de Filipinas, lembrando que levava uma vida de conforto, com empregadas e babá. Findo a guerra, tiveram que repatriar, mas não retornaram a região de seus pais, Okinawa, pois o lugar estava sob domínio dos militares americanos. Os primeiros anos na região repatriada foi difícil por não ter moradia nem parentes, abrigando-se no templo. Na Colônia Bela Vista, sua família assentou-se na região de Água Fria, mas no ano seguinte a imigração (1954) foi morar na cidade, Escola Benjamin Constante, administrada pelas freiras, com o fito de aprender a língua portuguesa. Durante um ano, ensinaram, além da língua, a cultura religiosa, sendo batizado com o nome de Ana Maria. Ao retornar para a colônia, nas férias, recebeu a proposta de casamento de um japonês da mesma leva, casando-se logo em seguida, em março de 1955. A importância da contribuição na pesquisa está centrada nas reminiscências do cotidiano, sobretudo relacionada à alimentação.

Toshiko Inoue, integrante da segunda leva de imigração para Colônia Bela Vista (1954), imigrou juntamente com o marido e três filhos, encontrando, na época, com 32 anos. Nasceu na Coreia, mas no período de guerra estava em Manchúria. Findo a guerra, repatriou-se para Província de Kumamoto e permaneceu até a imigração para o Brasil. Ficou pouco tempo na colônia, uma vez que o marido resolveu montar um estabelecimento comercial na cidade de Manaus. Gostava de escrever diversas poesias, sobretudo haikai. Faleceu em 2017, com 94 anos de idade.

Valdir Hiçashi Sato, descendente nissei da imigração de Parintins, relata sobre a vida na cidade de Manaus pós-guerra. Foi responsável pela edição do livro “A saga dos koutakuseis no Amazonas - Uma história de pioneirismo, sofrimento, perseverança e sucesso”, lançada em 2011.

Yoriko Hashiguchi, outrora Yoriko Tsuji, veio para o Brasil com sete meses de idade. Imigraram seus avós paternos, os pais e mais um irmão, além do tio para cumprir as exigências de três pessoas ativas na família.

Zemira Minami Tsukuda, descendente nissei da imigração de Parintins, relata a presença dos japoneses do pós-guerra, conhecido como imigração para Baixo Amazonas ou *juto imin*, na fazenda do seu pai. Comenta, dentre diversos temas, aspectos relacionados a educação recebida pela mãe e posteriormente nas escolas brasileiras.

Considerando a pesquisa como um processo em construção, no início, estudou-se perspectivas gerais sobre o tema, neste caso, a imigração japonesa no Amazonas no pós-guerra, conforme abordadas na apresentação desta dissertação. As entrevistas pilotos permitiram observar que as lembranças focadas para temática relacionada à alimentação estão mais vivas entre as mulheres, especialmente quando se trata do fazer culinário, dado que o universo feminino no período da imigração, de modo geral, se resumia nos afazeres domésticos e trabalho na roça. Nesse sentido, uma vez definida a delimitação do tema, houve uma tendência maior em direcionar entrevistas para o gênero feminino, no intuito de canalizar a pesquisa enfatizando as ações no âmbito da arte de cozinhar e de se alimentar. Segundo Alberti (2005, p. 31-32) “[...] convém selecionar os entrevistados aqueles que participaram, viveram, presenciaram ou se inteiraram de ocorrências ou situações ligadas ao tema e que possam fornecer depoimentos significativos.” Não significa, por outro lado, que as narrativas masculinas sejam descartadas, pois estes compartilham, em conjunto, o momento sagrado da refeição e, por conseguinte, guardam igualmente as lembranças que marcaram a época. Portanto, a análise da investigação apresenta-se voltada para os sujeitos entrevistados, independente do quesito relativo ao gênero.

Na ausência do imigrante já falecido, optou-se por entrevistar os seus descendentes que compartilharam momentos memoráveis do período. Entrevistou-se também os não descendentes que durante a época da imigração conviveram com os nipônicos, no sentido de coletar também a visão dos amazônidas perante a comunidade e as pessoas.

Descobriu-se durante a entrevista que muitas lembranças encontram-se em via de esquecimento, sobretudo pela própria natureza etária, o que denota situação emergencial em coletar e registrar informações. Percebeu-se tal fato, quando se buscou entrevistar imigrantes com idade avançada que admitiu a falha na memória. A colaboradora Toshiko Inoue⁵⁰, de

⁵⁰ Dados da entrevista. Pesquisa de campo realizada na residência da entrevistada, em 22 ago. 2014.

noventa e dois anos chamou-me a atenção no sentido de que a entrevista sobre a vida pregressa deveria ter acontecido quando na sua idade mais jovem, pois as lembranças ainda estavam firmes na memória. A estratégia, nestes casos, foi a busca em álbum de fotografias como uma forma de rememorar trazendo à tona, aspectos do cotidiano dos idos de imigração, assim como afirma Delgado (2006, p.28): “A melhor forma de contribuição para se ativar a memória do depoente é a utilização de recursos, tais como: correlações, apresentação de documentos, fotos, entre outros. ” Mas também existe o desejo de esquecimento consciente, ou seja, essa mesma entrevistada disse não querer lembrar-se do sofrimento causado em virtude da Segunda Guerra Mundial.

Outrossim, fatos inusitados registrou-se durante a pesquisa de campo. Foi o caso de entrevistar pessoas casadas que tinham convivência de muitos anos. Embora o objetivo no início da entrevista tenha sido individual, não houve como evitar a participação em conjunto, uma vez que ambos permaneciam no espaço onde acontecia o trabalho de campo. Percebeu-se, na interação, que o casal de longa data se configurava como uma só pessoa, de tão sincronizado com que fluía o diálogo revertendo se em dados úteis e positivo para a pesquisa. Houve ainda, situação em que o companheiro recusou a dar entrevista, por alegar acanhamento, deixando que a esposa manifestasse. Porém, havia intromissão em vários momentos durante a entrevista, cujos dados converteram-se em extrema importância para a pesquisa.

3. BREVE HISTÓRICO DA IMIGRAÇÃO JAPONESA NA AMAZÔNIA.

Quando se refere a imigração japonesa no Brasil, divide-se comumente em duas grandes etapas, tendo como divisor, a II Guerra Mundial. De igual forma, a imigração japonesa na Amazônia não difere na clivagem. Entretanto, as peculiaridades do processo migratório que culminou na entrada de japoneses para a região amazônica resultam em um tratamento específico, próprio do lugar. Para os pioneiros imigrantes do Kasato Maru, as fazendas de cafezais constituíram a primeira paragem, formando posteriormente núcleos coloniais, ao passo que os imigrantes pioneiros na Amazônia foram assentados em terras devolutas, por meio de concessão oficializada pelos governos dos Estados do Pará e do

Amazonas. No pós-guerra, em 1952⁵¹, enceta a retomada da imigração japonesa para a região, ampliando o assentamento de imigrantes japoneses para as colônias nos estados de Acre, Rondônia e Roraima. Entretanto, em razão da importância histórica⁵², bem como da delimitação do tema, este capítulo desenvolverá inicialmente, um breve histórico sobre a imigração japonesa no Pará, o pioneiro em receber os japoneses na Amazônia, e posteriormente, sobre a imigração para o Amazonas, subdividida em fatos anterior a II Guerra Mundial e pós II Guerra Mundial.

3.1 Imigração japonesa no Pará

A imigração japonesa na Amazônia teve início oficialmente em 16 de setembro de 1929, quando um grupo constituído de 189 imigrantes japoneses adentraram no Estado do Pará assentadas, na sua maioria, em Tomé-Açu, no município de Acará (ISHIZU, 2011, p. 39). No entanto, as negociações diplomáticas entre as partes iniciaram em tempo anterior, no ano de 1924. Em maio de 1926, uma equipe com nove membros, composta por técnicos e cientistas japonesas subsidiadas em conjunto, através do governo japonês e empresa privada japonesa, veio avaliar o espaço reservado pelo governo do Estado do Pará, na região de Alto Capim, para assentamento dos imigrantes, ficando conhecida como missão Fukuhara, nome do chefe da comissão, Hachiro Fukuhara, funcionário da empresa de tecelagem Kanegafuchi Bôseki Kabushiki Kaisha – Kanebo. Após meses de pesquisa, a missão rechaçou a área indicada pelo governo do Estado, em virtude da dificuldade de acesso e solo desfavorável para a agricultura, e elegeu a região pertencente ao município de Acará como favorável a introdução dos imigrantes japoneses, o que foi acatado pelo então governador do Estado do Pará, Dionísio Ausier Bentes. Assim, o governo do Pará concedeu, por meio da Lei 2.746, de 13 de novembro de 1928, 600.000 hectares de terras em Acará, 400.000 hectares em Monte Alegre, 10.000 hectares em Marabá, 10.000 hectares em Estrada de Ferro e Bragança (Castanhal) e 10.000 hectares em Conceição do Araguaia, totalizando a concessão de 1.030.000 hectares de terras devolutas (HOMMA; FREITAS; FERREIRA, 2011, p. 138). Definidas as áreas de assentamento, o passo seguinte foi a fundação da Companhia promotora de imigração, efetivamente constituída em 1928, sob os auspícios da Kanebo, denominada

⁵¹ Refere-se a data da saída no Japão.

⁵² O estado do Pará foi o primeiro a receber imigrantes japoneses na região norte.

Nanbei Takushoku Kabushiki Kaisha⁵³ - Nantaku. Na verdade, a Nantaku tinha interesse em desenvolver culturas diversificadas tais como, a produção de cacau, arroz, feijão, tabaco de corda, algodão, sendo esta última, a matéria prima principal de sua matriz, Kanebo, na época a maior empresa de tecelagem do Japão que já mantinha intercâmbio comercial com o Brasil, através da importação algodoeira nas regiões nordestinas de Ceará e Pernambuco (HOMMA; FREITAS; FERREIRA, 2011, p. 49). Além disso, itens relativos a extrativismo estavam no rol do projeto, conforme assevera Ishizu (2011, p. 40), ao se referir às companhias atuantes na região amazônica: “[...] pretendiam também atuar na área do extrativismo de riquezas naturais, como de madeira e minério, sobretudo, de comercialização de uma série de produtos extrativos que a Amazônia oferecia como castanha-do-pará, copaíba, cravo, canela, entre outros. ” Tal interesse, levou a estabelecer polos de pesquisas agronômicas em Tomé-Açu, Monte Alegre e Castanhal.

Nota-se, nesse sentido, a introdução dos pioneiros grupos de imigrantes japoneses para a Amazônia estabelecida sob alicerce técnico e científico, realizando pesquisas pedológicas, hidrográficas, assim como aclimação das plantas (MOTOYAMA, 2011, p. 260). Observa-se, além disso, um interesse muito grande por parte do governo japonês em concretizar a inserção dos imigrantes na região, corroborada pela visita do embaixador do Japão, Hichita Tatsuke ao Estado do Pará e do Amazonas no mesmo período em que os grupos de técnicos e cientistas se encontravam em pesquisas, numa ação política estratégica com o fito de concretizar o plano.

Durante o período de 1929 a 1937, imigraram para Tomé-Açu 2.104 japoneses (MUTO, 2010, p. 159) e sob a coordenação da Nantaku, uma pequena parcela destinou-se para fazenda experimental em Monte Alegre e Castanhal. Entretanto, mesmo com a criação de polos de pesquisas agronômicas, não houve uma produção que configurasse em um retorno financeiro significativo, frente a pretensão idealizada e aos investimentos realizados, o que resultou na suspensão de verbas por parte da companhia e posterior decretação de falência, encerrando o investimento de cinco anos, conforme descreve Ishizu (2011, p. 65): “[...] o empreendimento que teve início em grande estilo, como daquele por ocasião da visita do embaixador Hichita Tatsuke, chegara ao fim de modo melancólico e dramático”. Em meio ao caos, os imigrantes enfrentavam ainda uma outra realidade, a doença malária, que aniquilou muitos colonos, afugentando os nipônicos para São Paulo, áreas adjacentes de Belém e

⁵³ Companhia de Colonização Sul Americana S.A.

retorno para o Japão, de tal forma que das 405 famílias assentadas, restaram, em 1942, apenas 43 famílias radicadas em Tomé-Açu. (MUTO, 2010, p. 168).

Após a Segunda Guerra Mundial, especialmente na década de 50, os imigrantes japoneses estabelecidos no Estado do Pará obtiveram sucesso econômico estrepitoso com a valorização do mercado de pimenta-do-reino, chegando a designá-la como “diamante negro”, proporcionando ostentação patrimonial como a construção de casas luxuosas, aquisição de automóveis de primeira linha, viagens ao Japão etc. Todavia, já no final da década de 50, doença proveniente do fungo *fusarium* disseminou nos pimentais ocasionando grandes prejuízos aos produtores. A alternativa encontrada por esses nipônicos foi a constituição de sistemas agroflorestais (SAFs) que consiste no plantio intercalado de plantas regionais, tais como cupuaçuzeiro, maracujazeiro, açaizeiro etc., ou então produtos que se adaptaram a região como melão, mamão havaí.

A importância de relacionar esta imigração com a imigração japonesa no Amazonas deve-se pelo menos, por quatro fatores. Primeiro, por fazer parte do contexto da região amazônica onde foi introduzido os pioneiros imigrantes japoneses, em 1928. Segundo, a região do Pará acolheu muitos imigrantes da Colônia Bela Vista que migraram para a região de Tomé-Açu, em busca de melhores condições de trabalho. Terceiro, produtos alimentícios advindos do estado do Pará como frutas, verduras e frutos do mar abasteciam o mercado de Manaus, conforme jornal *A crítica*: “Procedente de Belém chegará hoje, a Manaus, um avião conduzindo limão, verduras, caranguejo e camarões para COAP[...]”. (GÊNEROS..., 23 set. 1953). Quarto, na fase de livre comércio da Zona Franca de Manaus, imigrantes japoneses enriquecidos com o progresso da produção de pimenta do reino no Estado do Pará, vinham até a capital Manaus para aquisição de produtos alimentícios importados do Japão, conforme afirmação do empresário Bruno Huang⁵⁴, em entrevista concedida a pesquisadora: “Naquela época, Tomé-Açu, pimenta muito bom, ganhava muito dinheiro. Então, eles compravam aqui”. Assim, fatores geográficos, históricos e situacionais fazem do Estado do Pará um lugar de destaque no contexto histórico da imigração japonesa na Amazônia.

3.2 Imigração japonesa no Amazonas

⁵⁴ Dados da entrevista. Pesquisa de campo realizada na loja do entrevistado, em 21 jan. 2016.

A imigração japonesa no Amazonas teve início na primeira metade do século XX, mais precisamente na década de 30. Contudo, segundo Mesquita (1999, p. 184-185), já no final do século XIX, havia planos por parte do governador do Amazonas, Eduardo Ribeiro (1892-1896), em assentar três mil imigrantes japoneses, havendo contratação da Companhia Oriental de Imigração e Comércio do Rio de Janeiro, porém tal fato não se concretizou. A especulação da mão de obra asiática deve-se ao fato da inserção dos imigrantes europeus na região não apresentar resultados satisfatórios: “A princípio, sonhava-se com os emigrantes europeus ocupando a região, mas depois de algumas tentativas frustradas, os interesses voltaram-se para o potencial asiático - japoneses e chineses”. (MESQUITA, 1999, p. 184). Vale ressaltar que o governador Eduardo Ribeiro foi um dos grandes incentivadores da introdução de imigrantes no Estado, conferido através da Lei nº 8, de 21 de setembro de 1892, autorizando a conceder passagens gratuitas a todos os artistas⁵⁵ nacionais ou estrangeiros.

Em se tratando de imigração anterior a Conflagração, pode-se observar dois grupos: a imigração que adentraram no município de Maués, iniciada 1930 e a imigração inserida no município de Parintins, a partir de 1931 até 1937, quando o país fecha a porta para entrada de imigrantes japoneses, em virtude da guerra. Após a Segunda Conflagração, a retomada da imigração japonesa no Amazonas teve início a partir de 1953, primeiramente para a região do Baixo Amazonas, na condição de imigração dirigida, e no mesmo ano para a colônia sob jurisdição federal denominada Bela Vista. Posteriormente, em 1958, iniciou a inserção de imigrantes japoneses na colônia denominada Efigênio de Salles sob jurisdição estadual. Entretanto, antes mesmo da entrada oficial dos pioneiros imigrantes nipônicos em Maués, encontravam-se na região os japoneses da imigração oriundos de Peru, nomeados pelos contemporâneos como japoneses do *Peru Kudari*.

Assim, para sistematizar as informações, desenvolveu-se este subcapítulo em três categorias: imigrantes japoneses oriundos de Peru, imigração anterior a Segunda Guerra Mundial e imigração pós-guerra.

3.2.1 Japoneses oriundos de Peru: Peru *Kudari*

Os imigrantes japoneses procedentes de Peru ficaram conhecidos como imigrantes de Peru *Kudari*, porque a rota seguida pela maioria desses japoneses imigrantes do Peru era

⁵⁵ Segundo Mesquita (1999, p. 184) artista era entendida, na época, como os profissionais artífices sejam estes os alfaiates, os sapateiros, os carpinteiros, os pedreiros e outros.

descer os rios: descia o rio Madre de Dios até o encontro do rio Tambopata, onde localizava a cidade de Puerto Maldonado; continuava descendo o mesmo rio por mais 600 quilômetros até o encontro com o rio Beni, já no território boliviano, aportando na cidade chamada Liberalta, de onde espargiram para a região amazônica, sobretudo para o estado do Acre, Amazonas e Pará, pois Liberalta faz fronteira com Acre (UETSUKA, 1986, p. 4; NAKAMURA, 1999, p. 2).

Para compreender os fatores que determinaram a presença desses nipônicos no solo amazônico há de se reportar à história da imigração japonesa para América do Sul ocorrido no final século XIX (1899), inicialmente para o Peru, destinados ao setor agrícola como trabalhador no plantio de cana de açúcar e algodão e posteriormente para outras regiões da América do Sul, inclusive o Brasil. Segundo Vieira (1973):

Dois meses depois de chegados ao Peru, Tanaka, agente da Companhia⁵⁶, informava que a situação dos imigrantes era bastante difícil e que, devido às péssimas condições de trabalho e ao tratamento dispensado aos trabalhadores nas plantações, tinham seguidos disputas seguidas de dezenas de expulsões, fugas das plantações e mortes em consequência de enfermidades. (VIEIRA, 1973. p. 38)

Desta forma, fatores como trabalho excessivamente penoso, baixo salário, sentimento de insatisfação e a notícia de sucesso da exploração de borracha na Amazônia, afugentaram muitos imigrantes das fazendas de canaviais. Entrementes, o ciclo da borracha na década de 20 encontrava-se em processo de decadência em virtude da produção em larga escala na Malásia, porquanto uns grupos se acomodaram na região fronteira de Peru, Bolívia e outros, aproveitando o curso do rio, deslocaram-se para Manaus (AM), Porto Velho (RD), Rio Branco (AC), Guajará Mirim, Brasília. Em vistas a Segunda Guerra Mundial, na qual o Japão assumiu o caráter de país inimigo do Brasil, parte desses japoneses, com medo de represálias, deslocou-se para várzea do rio Solimões, explorando juta na região (NAKAMURA, 1999, p. 2).

Assim, na ocasião da comemoração dos 30 anos de imigração japonesa na Amazônia, em 1959, realizada em Belém, receberam homenagem os japoneses do chamado *Peru Kudari*, em torno de vinte pessoas, pela contribuição prestada aos imigrantes japoneses, embora supunham ter adentrado na região amazônica cerca de cento e cinquenta japoneses de Peru (HOSHINO, 2007, p. 190). O censo demográfico de 1920 registra 32 japoneses no Amazonas.

⁵⁶ Companhia de Imigração Morioka (Morioka Imin Kaisha) responsável pela vinda dos primeiros imigrantes japoneses para o Peru.

Destes, comprovam a presença de dois japoneses, segundo informações dos imigrantes do pós-guerra: Tatsuko Tsuji⁵⁷ lembra que havia um japonês na cidade de Manaus, oriunda de Peru de nome Sua que vendia produtos nipônicos, tais como livros, jornais e revistas japonesas, facilitando a vida dos imigrantes japoneses do pós-guerra; Shoshi Otani⁵⁸ afirma que Sua era seu amigo; Nakamura (1999, p. 2) complementa que o ponto comercial de Toshio Sua, localizava-se na cidade flutuante e vendia bananas, além dos periódicos.

Havia também Kazuma Takahashi que produzia verduras na região da várzea de Xiborena, próximo a região de Caldeirão, na Colônia Bela Vista. Nobuyoshi Tsuji⁵⁹, imigrante da Colônia Bela Vista, guarda na memória o casarão com cobertura de palha e parede de madeira, onde os dezesseis filhos de Takahashi dormiam na rede. Possuía também uma embarcação própria para transportar a produção agrícola. Hoshino (2007, p. 195) complementa que, em 1959, Takahashi comprou 30 alqueires de terras, plantando juta e verduras e os filhos plantavam mandioca para fazer farinha.

Embora não tenha detalhes sobre os hábitos alimentares destes japoneses, imigrantes de Peru, percebe-se, pela informação dos sujeitos entrevistados, que já estavam habituados a alimentação da região, pois viviam há muito tempo longe de sua pátria e a relação social familiar estava constituída nos moldes amazonenses, casados com mulheres da região.

3.2.2 Imigração anterior a Segunda Grande Guerra: Amazonas

Assim como no Pará, as companhias imigratórias japonesas receberam concessão de terras pelo governo do Estado do Amazonas, sendo inicialmente nas regiões dos municípios de Maués e, posteriormente, municípios de Parintins. Vale ressaltar que oficialmente, a primeira imigração japonesa no Amazonas está registrada no ano de 1930, mas algumas edições comemorativas consideram-na como sendo em 1929, tendo em vista contar a partir da saída dos imigrantes no Japão. Neste trabalho, será levada em consideração a data oficial da entrada dos imigrantes japoneses no Amazonas, ou seja, o ano de 1930.

⁵⁷ Imigrante pós-guerra da Colônia Bela Vista.

⁵⁸ Dados da entrevista. Pesquisa de campo realizada na residência do entrevistado, em 05 jan. 2015.

⁵⁹ Dados da entrevista. Pesquisa de campo realizada na residência do entrevistado, em 03 ago. 2014.

3.2.2.1 Município de Maués

Em 02 de janeiro de 1930, os quarenta e nove imigrantes, nove famílias composta de trinta e dois integrantes e dezessete solteiros adentraram no município de Maués, configurando como a data oficial da presença dos imigrantes japoneses no Amazonas (MIKI, 1999, p. 5). Localizado a distância de Manaus, 268 quilômetros em linha reta e 356 quilômetros por via fluvial (MAUÉS, 2010), o município de Maués é também conhecido como terra do guaraná.

Neste município, compreende-se a presença de dois imigrantistas atuantes no processo de inserção dos imigrantes japoneses. O primeiro, Kosaku Oishi, ex-funcionário da Kanebo⁶⁰ e engenheiro de formação, já se encontrava na região amazônica desde 1926, quando a comitiva denominada Missão Fukuhara veio avaliar cientificamente as áreas para possíveis assentamento dos nipônicos na região, auxiliando o grupo. Constituiu a Companhia de Desenvolvimento Industrial da Amazônia⁶¹, em 1928, assentando os imigrantes em Maués com o fito de promover a produção de guaraná em grande escala: “Do Japão, trouxe Kosaku Oishi algumas famílias japonesas e plantou 43 mil pés de guaraná em uma gleba de cem hectares que lhe haviam sido doados pelo governador amazonense” (CASTRO, Fernando, 1979, p. 51). Entretanto, a falta de apoio financeiro por parte da direção da Companhia, resultou na desistência de Oishi do projeto, em 1930, e a consequente falência da Companhia, em 1932. Mesmo assim, houve a entrada de três grupos de imigração, conforme quadro a seguir:

Tabela 1 – Imigração japonesa no Amazonas: município de Maués

Grupo	Data entrada	Família	Total de imigrantes
1º.	02.01.1930	9	49
2º.	22.07.1930	13	62
3º.	30.10.1930	3	8
Total		25	119

Fonte: Associação Nipo-brasileira da Amazônia Ocidental, 1999, p. 5.

⁶⁰ Kanegafuchi Bôseki Kabushiki Kaisha, empresa de produção têxtil na década de 20.

⁶¹ Amazon Kougyou Kabushiki Kaisha

Toshio Shirayanagi (1999), imigrante da primeira leva para município de Maués, sob a promoção da Companhia administrada por Oishi, redigiu alguns pormenores sobre a alimentação durante a viagem Belém-Maués no vapor Vitória:

Embarcamos pela manhã e junto ao barco, encontrava-se a família de um certo senador de origem santarense⁶². O almoço foi servido pouco depois do barco partir, prepararam uma grande mesa no centro da embarcação, todos sentaram tendo no centro o senador e havia sobreposto três pratos. Garfo (*fooku*), faca (*naifu*), colher, guardanapos, recipiente de prata, serviram mamão (papaia) enorme cortado em formato de flores e sopa (*sûpu*), ao som de uma música. Todos nós almoçamos imitando o senador e assim que terminou a refeição, fui para o piso inferior no que constatei quatro pedaços de carne de gado pendurado. Havia também ave e carneiro amarrado (SHIRANAYAGI, 1999, p. 10, tradução nossa).⁶³

Observa-se nas reminiscências, os fatos marcantes convergidos nos hábitos alimentares que tem início na trajetória de viagem por meio de pacote, denunciando o meio de transporte usual da região. Percebe-se que os costumes diferentes da sua terra natal no momento da refeição ficaram marcados na memória do imigrante, sejam a maneira como ingeri-las, com garfo e faca, novidades para quem estava habituado com *hashi*, ou as culinárias compreendidas de carnes, pouco comum aos japoneses da época. Isso porque, como afirma Laraia (1986, p. 71): “As pessoas não se chocam, apenas, porque as outras comem coisas diferentes, mas também pela maneira que agem à mesa. Como utilizamos garfos, surpreendemo-nos com o uso dos palitos pelos japoneses e das mãos por certos segmentos da sociedade”. Esse estranhamento deixa evidente que os hábitos e costumes nas novas paragens representaram para o imigrante, a tomada de consciência do que seria a realidade a partir daquele momento.

Outro empreendimento, liderado por Hisae Sakiyama, introduziu imigrantes japoneses em Maués, a partir de 1932. Sakiyama, proprietário de uma escola de formação de colonos no Japão (Kaigai Shokumin Gakkô), conheceu o município de Maués, em 1928, quando da sua

⁶² Pessoas nascidas no município de Santarém (PA).

⁶³ 朝、乗船し、サンタレン出身の某上院議員が子女同伴で便乗。出港しばらく後に昼食があり、船の中央に大テーブルを用意し、上院議員を上席に一同着席、三枚の皿が重ねられてあった。ガルフォ（フォーク）、ファカ（ナイフ）、スプーン、ナフキン、銀製の水容器、花形に切った大マモン（パパイヤ）、ソパ（スープ）が出され、音楽の吹奏があった。皆は上院議員を見習って食事をとり、昼食が終わって船の下へ行行って見ると、四つ割の牛の生肉が吊り下がっていた。鶏、羊も一頭つないである。

visita e encantou-se com a beleza da fauna e flora do lugar, fixando a sua moradia e de sua família, em 1932. Fundou, neste mesmo ano, a Escola de Colonização Ultramarina,⁶⁴ constituindo uma filial de sua empresa. A chegada do próprio Sakiyama e família, em conjunto com mais dez seguidores trouxeram ânimo aos imigrantes japoneses que já estavam instalados em Maués, sob a promoção da Companhia de Desenvolvimento Industrial da Amazônia dirigida por Kosaku Oishi. Todavia, foco da doença malária alastrou o lugar escolhido, atingindo os nipônicos ali assentados, inclusive o próprio Sakiyama que veio a falecer em julho de 1941, com 67 anos de idade, encerrando seu sonho de desenvolver a produção de guaraná na região. Em razão da epidemia, a maioria dos imigrantes deslocaram-se próximo à Vila Amazônia, onde estavam assentados imigrantes de Parintins, regressando ao lugar primário somente em 1945 (MUTO, 2010, p. 122-129).

Há de se supor que estes pioneiros japoneses, habituados a comer verduras, shôyu, *miso*, entre outros, encontraram, a princípio, maiores entraves na alimentação. Segundo Binko Inagaki (2004), descendente da família Uchiyama, imigrante de Maués, cujos pais adentraram em 1928, isto é, dois anos antes da imigração oficial, a estranheza era tamanha que sua mãe “chegou a pensar que a farinha de mandioca servia para lavar louça”. Mesmo os peixes acostumados a consumi-los no Japão causavam estranhamento, pois os da região havia muitas espinhas, ocasionando dificuldades no momento de alimentar as crianças. Lembra ainda que produziam, com ajuda de trabalhadores locais, mandioca, arroz, milho, feijão, jerimum⁶⁵, melancia, amendoim, gergelim, bananas, objetivando a venda no mercado local. Em pouco tempo, a sua mãe iniciou o plantio de verduras e legumes para o consumo. Esse hábito de cultivar e consumir hortaliças levou os nativos a compará-los de “camaleão”. De modo análogo, causaram estranhamento aos paulistanos quando os imigrantes japoneses de São Paulo consumiam verduras e legumes em forma de salada. Tal comportamento faz parte da característica humana, dado que “reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos” (MINTZ, 2001, p. 31).

Com o passar do tempo, o estranhamento ocasionado, a princípio, foi-se desfazendo e os japoneses aprenderam com os moradores da região a preparar culinárias com os produtos locais:

⁶⁴ Kaigai Shokumin Gakkô

⁶⁵ Espécie de abóbora.

As sementes de café, depois de colhidas, eram postas a secar para serem então torradas e piladas. Finalmente, eram passadas por peneira de palha. As sementes de cacau, depois de torradas e piladas, eram envolvidas com folhas de bananeiras chamuscadas para preparar uma massa homogênea, que era então ralada [...] Era costume da nossa família diluir o mel em água para tomar como refresco (INAGAKI, 2004, p. 15).

Essa integração entre imigrantes japoneses e nativos da região, em torno da alimentação, ora ensinando, ora aprendendo, constituem uma nova identidade dos imigrantes regulada pelo meio, onde a natureza representa o principal fator de entrelaçamento entre as culturas.

Inagaki (2004, p. 19) relata ainda que os nativos ensinaram a fazer o chá de folha de quinino, quando fosse acometido de malária, muito comum na região. A propósito, ela mesma esteve contaminada de malária desde 5 até 18 anos. Na realidade,

Esse era o grande drama dos imigrantes. Eles vinham cheios de entusiasmo e idealismo para construir nas terras desconhecida da Amazônia. Todavia, não fora por acaso que o solo aparentemente fértil e imenso daquelas bandas não tivesse sido explorado. A Amazônia era bela, porém, irascível e mortal (MOTOYAMA, 2011, p. 260)

Os produtos perecíveis como os peixes e as carnes eram todas salgadas de modo que para o seu consumo tinha que deixá-lo primeiro de molho para prepará-los, o que requeria um tempo. Inagaki (2004) descreve um fato interessante quando esqueceu de deixar de molho a carne salgada, já próximo da hora do almoço. Com o medo da punição do seu pai e no intuito de retirar o sal de modo emergencial, teve a destreza de colocá-la na correnteza do rio, mas não imaginava pela astúcia das piranhas que devoraram toda a carne. Assim, teve que usar outra estratégia mais sofisticada que foi colocar outra porção da carne salgada num paneiro⁶⁶, atar na popa do casco e remar no limite de sua velocidade, no intuito de remar para dessalgar.

Pondera-se na memória da descendente, uma relação muito forte com a natureza no fazer alimentar funcionando como uma forma de aprendizado, de modo que esses momentos vividos na região se reverteram como defesa para vencer os percalços surgidos ao longo de sua vida, longe de sua família. Analisando por um horizonte mais amplo, a criatividade e a perspicácia da descendente para superar os entraves do cotidiano, simboliza a sagacidade, o esforço e a perseverança dos imigrantes e seus descendentes no Amazonas.

⁶⁶Cesto de vime com alças.

3.2.2.2 Município de Parintins

Em 20 de junho de 1931, o Município de Parintins recebeu oficialmente 43 japoneses, iniciando a saga dos chamados *koutakusei*.⁶⁷ Conhecida como a segunda fase da imigração japonesa no Amazonas, o grupo compunha de sete técnicos, um instrutor e trinta e cinco graduados. Trata-se de uma imigração planejada, cujo mentor Tsukasa Uetsuka foi um político influente no Japão, sendo deputado no Congresso Nacional nos períodos de 1920-1924, 1928-1930, 1932-1936 e 1946-1953 (HOMMA et al., 2011, p. 401-402). Fundou a Escola Superior de Colonização⁶⁸ no Japão e foi responsável pela formação de 243 *koutakusei*. Com a concessão de terras de um milhão de hectares⁶⁹ assinada entre o governo do Estado do Amazonas e os representantes nipônicos, iniciou-se o movimento em prol da concretização do projeto. O local da sede foi estrategicamente escolhido pelo próprio Uetsuka que o denominou de Vila Amazônia. Os *koutakusei* dirigiram-se para a região denominada Colônia Modelo de Andirá. O quadro a seguir, apresenta a relação dos imigrantes destinados ao município de Parintins:

Tabela 2 - Imigração japonesa no Amazonas: Município de Parintins

Turma	Data da entrada	Graduado koutakusei	Técnico	Instrutor	Total de imigrantes
1 ^a .	20.06.1931	35	7	1	43
2 ^a .	03.07.1932	60	-	-	60
3 ^a .	01.06.1933	73	-	-	73
4 ^a .	29.06.1934	44	-	-	44
5 ^a .	03.07.1935	14	-	-	14
6 ^a .	14.07.1936	12	-	-	12
7 ^a .	06.08.1937	5	-	-	5
Total		243	7	1	251

Fonte: Associação Koutaku do Amazonas, 2011; HOMMA (orgs.). Imigração Japonesa na Amazônia: contribuição na agricultura e vínculo com o desenvolvimento regional, 2011.

⁶⁷ Imigrantes que estudaram na Escola Superior de Colonização no Japão, por um ano, objetivando a imigração exclusivamente para o Amazonas.

⁶⁸ Denominada de Kokushikan Koutô Takushoku Gakkô, escola aprovada no dia 20 de março de 1930 pelo Ministério da Educação do Japão e inaugurada em primeiro de junho de 1930.

⁶⁹ Lei número 1.309 de 26 de outubro de 1926 (ASSOCIAÇÃO KOUTAKU DO AMAZONAS, 2011, p. 12)

Estes imigrantes “eram jovens bem treinados, de famílias de classe média-alta, dispostos a enfrentar o ambiente hostil da selva, embora talvez não suficientemente preparados para a hostilidade de seu maior predador” (SÁ, 2011, p. 26). De 1931 até 1937 vieram duzentos e quarenta e três *koutakusei*, sendo interrompida em 1937 em razão da II Guerra Mundial na qual o Japão e Brasil tornaram-se nações inimigas. Apesar de enfrentarem inúmeros óbices, esses imigrantes desenvolveram a jiticultura que “transformou a paisagem agrícola, econômica e cultural da região e deu início ao primeiro sistema integrado de agrobusiness, ao se instalarem as fábricas de fiação e tecelagem na Amazônia.” (BENCHIMOL, 2009, p. 468).

Não se pode deixar de mencionar o nome de Ryota Oyama, conhecido como Pai da Juta, em virtude da descoberta de duas mudas da mesma que se desenvolveram de forma especial, chegando a atingir aproximadamente 4,6 metros. A partir disso, a produção de juta cresceu esplendoroso, permitindo abastecer o mercado nacional de embalagem, contribuindo, por conseguinte, no crescimento econômico da região. (ASSOCIAÇÃO KOUTAKU DO AMAZONAS, 2011, p. 10). O artigo de jornal, intitulado “Ryota difundirá no Amazonas a cultura da pimenta-do-reino”, enaltece:

Em toda a região amazônica, não há quem não conheça pelo menos de nome, o sr. Ryota Oyama. Radicado no município de Parintins, há quase 20 anos, desenvolveu ali, de maneira extraordinária, a cultura da juta. Esse seu trabalho, feito à base de experiência e de técnica nipônica, valeu-lhe bem certamente, a cognominação de “pai da juta do Amazonas” (RYOTA..., 1953).

Nota-se a importância de Ryota Oyama para a sociedade amazonense que atribuía respeito, admiração não apenas pelo trabalho frente a produção de juta em Parintins, mas pela sua dedicação aos assuntos agrícolas.

Apesar de ter sido um projeto de grande envergadura, cuja intenção era de inserir 10 mil famílias, o começo foi de muito labor e angústia para os atores da imigração, não somente pela dificuldade de produção da juta que fosse economicamente viável, mas outros fatores como o clima quente e úmido, as doenças tropicais, as cobras, o mucuim, o mosquito carapanã⁷⁰, as arraias, as piranhas, os jacarés, os candirus e os poraquês. Acrescenta-se a isso, a estranheza na alimentação, a princípio, dado que a base alimentar dos habitantes da região era peixe do rio e farinha. Na realidade, não deveria causar tamanha repulsa, pois os nipônicos

⁷⁰ Conhecido também como pernilongo.

de igual modo se alimentavam de peixes, contudo havia diferença quanto ao sabor e à estrutura óssea: “a grande quantidade de espinhas em “Y” e de diferentes tipos, dificultava o consumo. Houve quem enviasse espinhas em “Y” para os parentes no Japão dentro da carta, pois era uma coisa inusitada” (ASSOCIAÇÃO KOUTAKU DO AMAZONAS, 2011, p. 60). Talvez o de maior objeção tenha sido a farinha, pois “mesmo com o passar dos tempos muitos não conseguiam comer” (ibid., p. 68). A ausência de ingrediente próprio (soja) para fazer shôyu levou algumas japonesas a experimentar algo semelhante empregando feijão, arroz e milho fermentado no saco de juta que depois de pronto, servia como tempero e molho para diversas iguarias como *nizuke*, sashimi, sushi que assemelhavam às de sua terra, assim descrita na edição comemorativa Associação Koutaku do Amazonas (2011, p. 69):

feijão, arroz e milho que deixavam fermentar em sacos de juta que depois eram fervidos com sal e açúcar queimado e coado. Era o mais próximo que conseguia. Com ele, podia-se preparar vários pratos, entre eles, o “nizuke”, ou seja, o peixe, principalmente o pacu, que era cozido no shoyu, com mangarataia (gengibre) e um pouco de açúcar. Podia-se preparar também o “sushi” e o “sashimi” (peixe cru, normalmente de tucunaré e tambaqui, cortado em pequenas fatias, que se comia com o shoyu e gengibre ralada) [...] O tsukemono, tradicional verdura em conserva, era feito de mamão-verde, pepino e até casca da melancia.

Observa-se uma relação estreita entre a juta e o molho tradicional japonês shôyu, associando na alimentação o principal produto econômico desenvolvido pelos imigrantes, bem como a recriação de iguarias tradicionais com os ingredientes locais, dimanando uma identificação peculiar, única do lugar, na tentativa de relembrar os sabores da sua terra natal e tornar patente a presença dos japoneses na região.

3.2.3 Imigração japonesa pós-guerra no Amazonas

Pensar no Estado do Amazonas que possui uma extensão de 1.559.148,89 km²⁷¹ é se perder numa imensidão envolto pela floresta e pelos rios, ainda que fosse exímio conhecedor dessa estrutura gigantesca denominada natureza. A imensidão dos rios Negro e Solimões parece distanciar ainda mais as regiões de terra firme, sobretudo nos tempos em que o acesso se caracterizava essencialmente por via fluvial.

Assim, em se tratando da imigração pós-guerra ora em investigação, desenvolveu-se aspectos históricos individualizado por lugar de destino, dado as peculiaridades dos fatos. A

⁷¹ IBGE, Geociências.

primeira imigração denominada *juto imin* não se enquadra no grupo de colônia, em razão de ser de caráter dirigida. Pode-se, desta forma, estudar a imigração japonesa no Amazonas pós-guerra dividida em três categorias: imigração Baixo Amazonas ou *Juto imin*; imigração para a Colônia Bela Vista e imigração para a Colônia Efigênio de Salles. Estas duas colônias caracterizam-se pela sua natureza de iniciativa pública, sendo Bela Vista sob administração do governo federal e Efigênio de Salles, do governo estadual.

Dividiu-se as áreas de inserção dos japoneses na colônia em dois grandes grupos, conforme o percurso terrestre e fluvial, destacado no **mapa 1**, a seguir:

Mapa 1 - Localização geográfica das Colônias Bela Vista e Efigênio de Salles

Fonte: Elaborado em conjunto com o arquiteto Augusto Santos e a pesquisadora.

Antes da convivência em família, esses imigrantes tiveram que agrupar na hospedaria, por cerca de dois meses, até o período em que fosse construída a moradia em seus próprios terrenos. A hospedaria, de uso coletivo, constituía de dormitórios com divisórias, latrina externa e cozinha coletiva, cuja localização estava estrategicamente situada próxima ao igarapé, haja vista a necessidade da água para banho, lavagem de roupas e cozinha.

O termo “hospedaria” dos imigrantes, com função de alojamento de trânsito, não se consolidou nas colônias japonesas do Amazonas, em razão da própria estrutura feita toda em palha, no caso de Colônia Bela Vista e de madeira, na Colônia Efigênio de Salles. Houve,

igualmente, a tentativa de uso do termo “pavilhão”, conforme pesquisa realizada nos jornais locais da época⁷², mas as hospedarias ficaram conhecidas entre os imigrantes como *bahakon*, ou seja, barracão.

A Colônia denominada Cachoeira Grande, fundada no final dos anos 60 com 11 integrantes inicialmente, localizada na cidade de Manaus, não será abordada nesta pesquisa por se constituir uma colônia de iniciativa privada, resultante da incorporação de imigrantes já radicados na região. (ASSOCIAÇÃO NIPO-BRASILEIRA DA AMAZÔNIA OCIDENTAL, 1999, p. 127).

Em termos quantitativos, os nipônicos que adentraram no Amazonas no pós-guerra, se comparada à imigração japonesa de São Paulo, por exemplo, são muito poucos, cerca de 1.208 pessoas⁷³. Destas, mais da metade transmigraram para outras regiões e para a capital Manaus. Todavia, entre adversidades, diversidades, migrações, resistências e persistência, os nipônicos que permaneceram no espaço amazônico, fincaram raízes, deixando para os seus descendentes, legados de histórias e valores, de uma geração que sobreviveu ao caos da II Conflagração Mundial e resolveram no Amazonas, refazer suas vidas.

3.2.3.1 Região do Baixo Amazonas

Embora sejam poucos os dados concretos sobre a alimentação dos imigrantes desta única leva, tão noticiada pelo pioneirismo e tão controvertida pela dispersão, não se pode deixar de descrever as experiências desses nipônicos nas terras do Amazonas.

Sob os auspícios da empresa intermediária de imigração, Amazon Sangyô Kabushiki Kaisha⁷⁴, muitos japoneses tomaram a decisão de vir para região amazônica em razão da crise econômica e social no seu país, consequência da Segunda Guerra Mundial. Além do mais, os jornais e rádios provincianos divulgavam as notícias do sucesso da produção de juta no Amazonas, fatores estes que contribuíram na decisão pela emigração. De fato, os imigrantes que vieram antes da guerra obtiveram tal façanha, cuja produção iniciada em 1937, chegou a atingir 18 mil toneladas em 1952 (HOMMA et al, 2011, p.250).

⁷² *Jornal do Comércio e A crítica*.

⁷³ Bela Vista Ijûchi Jichikai, 1986; Associação Nipo-Brasileira da Amazônia Ocidental (org.), 1999; Onoda, Ichirô et al. (orgs.), 1953.

⁷⁴ Companhia Produtora da Amazônia.

Assim, o pioneiro e o único grupo de imigrantes pós-guerra para Baixo Amazonas, de caráter dirigida, saiu do porto de Kobe no dia 28 de dezembro de 1952 a bordo do *Santosu maru*⁷⁵ e aportou no solo brasileiro (Rio de Janeiro), no dia 11 de fevereiro de 1953 composto de 17 famílias e 54 integrantes⁷⁶. Em 15 de março de 1953 adentrou-se para as regiões do Baixo Amazonas com objetivo precípua de trabalhar na produção de juta, nas fazendas dos colonos japoneses já fixados antes da guerra, para posteriormente lavrar sua própria terra, após cumprir o prazo contratual de dois anos. Todavia, o fenômeno da enchente de 1953, o maior até então registrado, afligiu os nipônicos recém-chegados, visto que a produção de juta se encontrava submerso na água. Apenas à guisa de informação, o nível de água do rio Amazonas chegou a marca de 29,69m⁷⁷ acima do nível padrão, a ponto de alagar parte do centro da cidade de Manaus.

Os imigrantes não tiveram opção na escolha de trabalho, tendo que colher a produção de juta que se encontrava submerso na água. Segundo Junkichi Hada (YOMIURI TEREBI, 2002) afirma que mergulhou na água, aproximadamente três metros para cortar juta imersa, de maneira que a melhor recompensa no final do dia era estar com vida e somente as pessoas que passaram por essa experiência poderá realmente descrever o indescritível. Tal situação levou muitos imigrantes ao desespero e em menos de um ano, a maioria havia migrado para outras regiões. Hiroshi Kakihsa (YOMIURI TEREBI, 2002) declara que sua família foi um dos primeiros a evadir da região do Baixo Amazonas em direção à Belém, ou seja, duas semanas após a chegada, pois durante o período de trabalho árduo, além da dívida, pode-se comprar somente jerimum, arroz e conserva de carne.

Vislumbra-se pelo relato que o rendimento do trabalho insalubre mal dava para a sobrevivência da família. Deduz-se que os alimentos citados, jerimum⁷⁸, arroz e conserva de carne, tenha sido o mais acessível em termos de custo, já que até os peixes, numa enchente, tornam-se escassos. Em outros termos “A enchente proporciona muita água para os peixes “escaparem” dos humanos ao penetrarem na vastidão dos igapós para reprodução e alimentação” (MATOS, 2009, p. 9).

⁷⁵ Navio Santos.

⁷⁶ Fonte: ONODA, Ichirô et al. (orgs.), 1953.

⁷⁷ Fonte: <http://www.cprm.gov.br/publique/Noticias/CPRM-divulga-estudos-sobre-possivel-cheia-historica-no-sistema-Negro-e-Solimoes-1137.html>.

⁷⁸ Denominação popular de abóbora.

Na visão de um dos proprietários da fazenda receptor, Tamotsu Oyama⁷⁹, (YOMIURI TEREBI, 2002), o primeiro grupo de imigrantes pós-guerra foi enviado num período impróprio, tendo em vista que os fatores da natureza, no caso a maior enchente do século somado a questão da moradia, do trabalho escabroso, aturdiram a maioria dos nipônicos, supondo que talvez a vinda no período de verão não tivesse causado tanto alvoroço. Tal dispersão repercutiu de modo amplo nos jornais nikkei do Brasil, mobilizando os representantes do governo japonês no Brasil, agentes de imigração e novos imigrantes. (ASSOCIAÇÃO PAN-AMAZÔNIA NIPO-BRASILEIRA apud MUTO, 2011, p. 253).

Nota-se, nesse sentido, que a debandada dos nipônicos, imigrantes do pós-guerra na região do Baixo Amazonas, deve-se a inúmeros fatores, tais como, a vinda no período da maior enchente dos rios, as condições sub-humanas de trabalho e de moradia, renda muito baixa equivalente a um pouco mais do que salário mínimo, inadaptação do lugar tão diferente de sua terra natal e distância da cidade.

3.2.3.2 Município de Manacapuru: Colônia Bela Vista

A Colônia Bela Vista foi fundada pelo governo federal através da Colônia Nacional Agrícola do Amazonas - CANA, esta criada pelo Decreto nº 8.506 de 30 de dezembro de 1941, assinada pelo então Presidente da República Getúlio Vargas. O referido decreto especifica os municípios de abrangência que são Manaus, Manacapuru e Codajás numa área de 200 a 300 hectares, em terras doadas à União pelo governo do Estado do Amazonas através do decreto-lei estadual n. 735, de 16 de dezembro de 1941 (BRASIL, 1941). A administração da colônia, pertencente na época ao distrito de Manacapuru, tinha como objetivo desenvolver a produção agrícola em escala suficiente para abastecer o mercado local. Vale salientar que a princípio, denominava-se Colônia de Manacapuru, haja vista, na época, a região pertencer a este Distrito. Nobuyoshi Tsuji lembra que no Japão, foi enfatizado o lugar do assentamento como *Manacapuru Ijûchi* (literalmente Colônia de Manacapuru), constando até mesmo na Ficha Consular de Qualificação, mas com o tempo, passou a se chamar automaticamente *Bera Bisuta Ijûchi*, ou seja, Colônia Bela Vista. Supõe-se que a alteração do nome deva estar associada a nomenclatura do lugar da sede administrativa. Desta forma, será considerada, neste trabalho, Colônia Bela Vista todas as cinco regiões onde adentraram os imigrantes

⁷⁹ Filho do pai da Juta Ryota Oyama, proprietário da fazenda onde recebeu duas famílias de imigrantes nipônicos.

japoneses e a região de Bela Vista, como o espaço onde estavam instalados a sede administrativa da CANA.

O início do processo de assentamento dos colonos nipônicos se estabeleceu após a audiência entre o então Presidente da República, Getúlio Vargas, Tsukasa Uetsuka⁸⁰ e Kotaro Tsuji⁸¹, no dia 27 de setembro de 1951 (anexo F). Na ocasião, o presidente concede autorização para inserção de cinco mil famílias na região amazônica (HOMMA; FERREIRA, 2011, p. 198). Na realidade, a decisão de eleger a colônia federal para a imigração japonesa no Amazonas no pós-guerra partiu da determinação dos representantes nipônicos, uma vez que, em razão da crise pós-guerra, o Japão não apresentava em condições favoráveis para auxiliar financeiramente os candidatos a emigração. Além disso, presumiu-se que a colônia federal seria o melhor caminho para assentamento, especialmente no que tange a concessão de terras, cerca de 50 hectares por família (BELA VISTA IJÛCHI JICHIKAI, 1986, p. 24).

Uma vez definido o lugar, iniciaram-se os trabalhos por parte dos dois governos. De um lado, o governo japonês tratou da divulgação e seleção das famílias interessadas em buscar novas perspectivas fora do espaço nipônico, dentro das condições exigidas pelo governo brasileiro, isto é, no mínimo três pessoas entre quinze e cinquenta anos, com saúde em perfeitas condições para o trabalho. Do outro, os preparativos por parte do governo federal em receber os imigrantes, com ampla divulgação no periódico local *Jornal do Comércio* que publicou uma nota oficial da referida colônia, datada de 07 de julho de 1953, atestado pelo então administrador Vicente de Sá Rangel, comunicando o início do desmatamento de 200 hectares de área que vai de Cacau Pirêra até Caldeirão com objetivo de inserir colonos japoneses e nacionais, dividindo lotes de 40 hectares cada um. Destaca-se também a construção de oito grandes pavilhões (barracões) dotada de infraestrutura básica como água encanada, luz elétrica e rede de esgoto, com o intuito de abrigar temporariamente os imigrantes, até que cada família construísse a sua moradia na área concedida pelo governo federal. Atesta-se também o funcionamento de estrutura primária para o desenvolvimento agropecuário:

Usina de Beneficiamento de Arroz, instalação de moinhos para a fabricação de farinhas alimentícias e rações para alimentação de alimentos domésticos,

⁸⁰ Idealizador da imigração japonesa para Município de Parintins no Estado do Amazonas, anterior a II Guerra Mundial.

⁸¹ Imigrantista que intermediava a vinda dos imigrantes na região amazônica, era conhecedor do sistema de condições de assentamento local.

organização de um Campo Experimental, compreendendo um conjunto de aviário, casa de incubação, criadores de pintos, posilgas, hortos, estábulos, introdução de plantéis puro sangue Zebú, das raças Guzerá e Nelore e formação de invernadas plantadas com forrageiras de alta qualidade [...] (COLÔNIA..., 09 jul. 1953).

A mesma nota oficial afirma a presença de apenas 60 colonos nacionais na região. Percebe-se assim, os preparativos a partir do mês de julho, ou seja, três meses antes da vinda dos imigrantes nipônicos para a região. Todavia, ao realizar o cotejamento entre as literaturas sobre a imigração japonesa⁸², observou-se que os barracões da Colônia Bela Vista⁸³ localizados no lugar denominado Água Fria, foram construídos às pressas, o que, por conseguinte, improvisados em palha em razão do pouco tempo para recepção do primeiro grupo de imigrantes. Segundo Takamura (1986, p.12-13), até meados de agosto, a obra ainda se encontrava na fase inicial, levantado somente os alicerces dos pavilhões, dos banheiros e da caixa d'água, e obra de saneamento básico, como a instalação da bomba de água, sendo que o ponto crucial se encontrava relacionado ao tempo, pois faltava pouco mais de 20 dias para a chegada dos imigrantes. Desta forma, a solução consistiu no cancelamento total do plano de construção em alvenaria e em substituição, construiu-se o total de quatro barracões, uma latrina e um local de banho, tudo em palhas⁸⁴, desde os tetos até as paredes. Dos quatro barracões, dois tinham uma dimensão de 24 metros de comprimento por 6 metros de largura, divididos em pequenos compartimentos de 3 metros por 4 metros e um tablado de madeira com objetivo intrínseco de dormitório dos imigrantes japoneses, podendo abrigar em cada barracão, até 12 famílias. O terceiro barracão encontrava-se localizado na margem oposta da estrada que dava acesso ao porto de Cacau Pirêra isolado em relação aos demais. No quarto barracão, havia um espaço cultural, um quarto e uma cozinha com fogão a lenha improvisada, que será descrita nos parágrafos seguintes. Construiu-se também latrina, cercado em palha, um espaço de 4 metros de largura por 5 metros de comprimento e na parte interna, cavou-se um buraco de 2 metros de fundura, com divisórias internas, em masculinos e femininos, sendo colocada dois pedaços de madeira nas laterais do buraco como base para dejeções.

Não havia refeitório nos barracões, de modo que, em geral, cada família, após preparo da comida, fazia refeição nos seus aposentos. A cozinha, com o fogão a lenha improvisado, localizava-se no extremo de um dos barracões, onde os imigrantes montaram os tijolos no chão batido, formando duas colunas simétricas, a uma altura e largura em que pudesse ajustar

⁸² Jornal do Comercio, de 07 de julho de 1953; edição comemorativa Bela Vista Ijûchi Jichikai.

⁸³ Vide anexo A.

⁸⁴ Vide anexo B.

as lenhas e a colocação da panela *kama*, (anexo D) cuja aba, semelhante a um disco voador vista por cima, encaixava-se perfeitamente entre as colunas em tijolos.⁸⁵

A respeito do *kama*, nota-se um significado especial como material de uso na cozinha, pois marca o princípio da trajetória em que a comida era feita no fogão a lenha. Além disso, mesmo dispondo de fogão a gás, continuaram a usar para fazer iguarias japonesas que necessitassem cozer em banho maria, tais como *manjû* e *sekihan*, acoplando o *seirô* (anexo E), recipiente de madeira para cozinhar a vapor. Desta forma, durante a investigação percebeu-se o valor representativo do *kama* que, apesar de obsoleto, continua guardado com carinho no lar dos imigrantes⁸⁶, símbolo de serventia de uma época de luta e desbravamento.

A cobertura da cozinha era feita de palha que possibilitava cozer mesmo nos dias de chuva, mas as paredes laterais e frontal encontrava-se abertas para reduzir o perigo do incêndio e espargir a fumaça proveniente da lenha retirada do desmatamento da floresta. O entrevistado Antonino Miguel de Brito⁸⁷ que foi motorista da Colônia Agrícola Nacional do Amazonas – CANA, afirmou o perigo de se cozinhar no barracão, já que toda a construção estava disposta em palha: “A cozinha ficava fora, mas era perigosíssimo, pois a cobertura era de palha. Doutor Rangel sempre recomendava ‘cuidado com o fogo’”. O tanque d’água, a única construção de concreto referida acima, servira, de fato, apenas como adorno, visto que não durou duas semanas para que o gerador de bombeamento de água parasse de funcionar, afirma o entrevistado, Nobuyoshi Tsuji, na época encarregado pelo bombeamento d’água, tendo que fazer o carregamento em balde e os banhos realizados no próprio igarapé. Na realidade, resumia-se num improvisado, pois o tempo não foi suficiente para construir algo bem mais elaborado. Segundo Costa (1943, p. 212), as construções de casas de palha não apresentam “o menor padrão de bem-estar no seu aproveitamento. Se há um certo senso ecológico na utilização desse material, não se encontra, porém, um objetivo de conforto”. No entanto, não houve outra alternativa senão um abrigo construído de palhas, afinal recepcionar mais de cem pessoas sem uma moradia configurava-se numa confusão desmedida.

O barracão da Colônia Bela Vista apresentava-se bem inferior, se comparado com o da Colônia Efigênio de Salles, tendo em vista que nesta, as paredes estavam cobertas de madeira, pintado com cal⁸⁸, com cobertura de zinco e o assoalho de madeira com elevação de

⁸⁵ As informações foram obtidas por meio do registro deixado por Masatoshi Takamura e dos colaboradores entrevistados Nobuyoshi Tsuji, Tatsuko Tsuji e Ikuyo Shishido.

⁸⁶ Famílias Tsuji e Muroya.

⁸⁷ Dados da entrevista. Pesquisa de campo realizada na residência do entrevistado, em 29 jul. 2015.

⁸⁸ Vide anexo C.

cerca de um metro, em razão da localização próxima a cacimba, assim como relata Ken Nishikido:

barracão era de madeira, coberta de zinco, não era de palha e cada qual se acomodou no lugar. O chão era assoalho levantado de madeira, subia quase um metro de altura porque era um lugar baixo perto onde tinha água, a água pegava da cacimba. Tinha sanitário separado já, tudo feito melhor do que outras colônias anteriores.

Entretanto, se comparado a hospedaria dos imigrantes de São Paulo, o termo “hospedaria” ficou muito aquém da realidade dos fatos, especialmente com relação a estrutura física, pois enquanto nas colônias do Amazonas a construção era de palha ou de madeira, a de São Paulo estava construída toda em alvenaria, com capacidade para receber cerca de 2000 imigrantes, com espaço amplo para refeitório e a refeição preparada pelos funcionários da hospedaria (HANDA, 1987, p. 7).

No mapa 2, observa-se que as áreas de terra firme onde foram destinados os imigrantes da Colônia Bela Vista estão entrecortadas pelos dois rios: Negro e Solimões. Por questão didática, denomina-se região 1, as áreas de Caldeirão, Ariaú, Água Fria e Cacau Pirêra ligadas por estradas, tinham acesso a capital Manaus por meio de embarcação, numa travessia pelo Rio Negro que durava quarenta minutos aproximadamente e região 2, a região de Bela Vista, isolada das demais áreas de inserção, tendo em vista, na época, não haver estrada que ligasse as demais áreas da Colônia, sendo o único acesso a capital, Manaus, realizada por meio de navegação fluvial descendo o Rio Solimões até o encontro das águas para posteriormente subir o Rio Negro até chegar ao porto de Manaus.

Mapa 2 – Localização geográfica da Colônia Bela Vista

Fonte: Elaborado em conjunto com o arquiteto Augusto Santos e a pesquisadora, por meio de informação obtida no livro da Associação Nipo-Brasileira da Amazônia Ocidental, 1999, p. 65.

Essa travessia durava em torno de quatro horas. (BELA VISTA IJÛCHI JICHIKAI, 1986, p. 18). Vale salientar que os imigrantes da região 2 empregava o reboque como o meio mais usual para a descida do Rio Solimões até o encontro das águas, isto é, os barcos pequenos eram puxados com o cabo amarrados numa embarcação maior até o cais de Manaus. Esta região inicialmente foi colonizada pelos migrantes nordestinos, sobretudo dos estados de Ceará, Paraíba, Pernambuco e Rio Grande do Norte (LOUZADA, 2014, p. 83). Os grupos de imigrantes japoneses adentraram no local, em 1954, sendo destinados a totalidade da terceira leva e partes da segunda, quarta e quinta leva. Contudo, em razão da terra improdutiva, dificuldade no escoamento da produção para capital, a maioria transmigrou-se para Belém e outras regiões do Sudeste, de modo que em 1956 restaram apenas duas famílias no local. (ASSOCIAÇÃO NIPO-BRASILEIRA DA AMAZÔNIA OCIDENTAL, 1999, p.65-71).

Essa dificuldade nos meios de transporte fez com que a organização em sistema de cooperativa configurasse fundamental para aquisição de mantimentos na capital, como açúcar, feijão, trigo, pirarucu seco, jabá, macarrão, bolacha, entre outros, e gêneros de primeira necessidade. Pensar em deslocar-se para a cidade que na época, se dava por terra e pelo rio, no caso da região 1, significava menos dias de trabalho na lavoura e, por conseguinte, menos

produtividade. A solução encontrada foi, portanto, requerer ao encarregado da cooperativa, a quantidade e o tipo de produtos que desejavam adquirir e este se deslocava semanalmente para a cidade comprando-os no atacado, repassando posteriormente aos solicitantes. No entanto, a cooperativa da Colônia Bela Vista (região 1) logo se desfez, separando-se em dois grupos, em decorrência de desentendimento entre os participantes. (BELA VISTA IJUUCHI JICHIKAI, 1986). A Tabela 3 a seguir, apresenta em resumo, os dados da imigração para Colônia Bela Vista.

Tabela 3 – Total dos imigrantes: Colônia Bela Vista

Imigração Navio	Data de saída	Data de Chegada	No. Família	No. Pessoas	No. Fam. Evasão	No. Fam. Perm.
1ª. Leva Afurika maru	27.07.1953	12.09.1953	23	139	18	5
2ª. Leva Amerika maru	27.04.1954	10.06.1954	38	218	32	6
3ª. Leva Afurika maru	20.05.1954	06.07.1954	07	36	7	0
4ª. Leva Burajiru maru	30.07.1954	04.09.1954	30	183	29	1
5ª. Leva Amerika maru	25.09.1954	12.11.1954	27	166	25	2
6ª. Leva Burajiru maru	30.08.1962	22.10.1962	14	76	06	8
TOTAL			139	818	117	22

Fonte: Bela Vista ijûchi jichikai, 1986, p. 81

Deduz-se que para esses nipônicos, o fato de dispor de terras seriam o suficiente para o desenvolvimento agrícola, já que muitos tiveram empreendimentos agrícolas bem-sucedidos nas colônias do além-mar antes e durante a Segunda Guerra Mundial, conforme informações reveladas pelos sujeitos envolvidos na pesquisa. Somado a esse fator, julgava-se propício à agricultura no Amazonas pela extensão dos rios e pela abundância em fauna e flora. Os peixes representavam a fonte principal dos habitantes da região, em conjunto com a plantação de mandioca, porém a terra por natureza, não apresentava favorável para a agricultura,

excetuando as áreas de várzeas que, no período da vazante, aproximadamente de seis meses, são favoráveis à produção agrícola de rápido retorno, em razão da sedimentação de substâncias proporcionada pela natureza. Nessa acepção, o fator tempo apresentava-se fundamental, mas o trabalho de plantio não exigia conhecimento especial, conforme afirma Batista (2007, p. 174): “além de serem áreas fertilizadas pelos húmus das enchentes, não demandavam grande trabalho para a sua preparação, apesar de não permitirem a implantação de culturas perenes, passando praticamente seis meses alagadas”.

O fato de perceber que as terras onde foram assentadas eram improdutivas, provocou a migração da maioria das famílias para outras regiões brasileiras. Com base no levantamento registrado na edição comemorativa de 30 anos da imigração da Colônia Bela Vista, constatou-se que, dos cento e trinta e nove famílias imigradas, permaneceram no local apenas vinte e duas famílias, o que corresponde a aproximadamente dezesseis por cento do total. A grande maioria, oitenta e quatro por cento, migrou-se para outras regiões, tais como Belém, São Paulo, Paraná, Recife, Tomé-Açu, etc. e até mesmo para outro país, como o Peru. Algumas famílias decidiram fixar residência na capital Manaus, iniciando o trabalho no setor comercial. Para os grupos de imigrantes que foram assentados na região Bela Vista, onde denotava melhores condições por haver infraestrutura básica como a sede administrativa, escola, igreja, fábrica de beneficiamento de arroz, fábrica de ferro, gerador, consultório médico, etc., a evasão foi inevitável devido a fatores como a dificuldade de locomoção até a capital, isolamento em relação as demais áreas de assentamento, a precariedade do solo (BELA VISTA IJŪCHI JICHIKAI, 1986, p.18).

As famílias que persistiram na colônia foram contempladas, posteriormente, com benefícios resultantes da implantação da Zona Franca de Manaus, dado que houve a melhoria na infraestrutura, tais como os meios de transporte com a disposição de balsas do trecho Manaus-Cacau Pirêra, concretização da rodovia Manuel Urbano que liga Manaus ao município de Manacapuru, a implantação da eletrificação rural etc.

No quesito alimentação, a disponibilidade no comércio da Zona Franca de Manaus, de gêneros alimentícios importados do Japão, tornou acessível o preparo de iguarias japonesas com ingredientes originais, assim descrito pela imigrante Sekiko Tsuji (1986, p. 74): “Depois que foi fundada a Zona Franca de Manaus, foi introduzida *miso*, *shôyu* e outros produtos, mas

antes nem se quer obtinha a soja e então se fazia *miso* com feijão de praia (tradução nossa).⁸⁹ Mais detalhes sobre os hábitos alimentares será desenvolvido no subcapítulo 6.3.

Para efeito de informação, a Zona Franca de Manaus foi criada inicialmente pela Lei 3.173 de 06 de junho de 1957, pelo Deputado Federal Francisco Pereira da Silva, mas somente dez anos depois foi regulamentada pelo Decreto-lei 288, de 28 de fevereiro de 1967. No ano seguinte, em agosto de 1968, o governo federal ampliou a zona de concessão de incentivos fiscais para outras regiões, abarcando toda a Amazônia Ocidental. Na sua fase preliminar, configurava-se apenas como porto livre, mas posteriormente estendeu para implantação do polo industrial, dado a reformulação na concepção do modelo, com incentivos fiscais e extrafiscais.

Segundo Benchaya (2006, p. 89-90), a Zona Franca de Manaus comporta três grandes fases: a primeira delas, entre os anos de 1967 a 1976, a ZFM era predominantemente comercial. A importação de produtos incrementou o turismo local e atraiu a atenção de grandes comerciantes a se instalarem na região, uma vez que nas outras regiões brasileiras haviam restrições nas operações de importação de produtos destinados ao comércio. Neste mesmo período, foi lançada em 1969 a pedra fundamental para a construção do Distrito Industrial de Manaus, que mais tarde daria possibilidade de iniciar na área, atividades industriais; a segunda fase, entre os anos de 1977 até o início da década de 1990, a ZFM passou por consideráveis alterações. Seu pólo industrial, já bastante consolidado, passou a competir diretamente com os grandes centros industriais do país, localizados especialmente nas regiões sul e sudeste; a terceira fase, Zona Franca de Manaus sofre as consequências da crise econômica e da decisão do governo Fernando Collor em liberar a importação de produtos para demais Estados-membros. Assim,

[...] para manter o compromisso de continuar integrando a região com o restante do país, a ZFM passou a incrementar seu parque industrial e concentrar seus esforços na implementação de políticas fiscais que viessem a manter a competitividade de seus produtos com aqueles produzidos nas demais regiões brasileiras. (Benchaya, 2006, p. 91).

⁸⁹ マナウスが自由貿易港になってからは味噌、醤油やその他色々の日本食品が豊富に手に入る様になりましたが昔は大豆も手に入らずプライアという地の豆でお味噌を作っていました。

Observando o processo histórico de assentamento dos imigrantes japoneses na Colônia Bela Vista, pode-se afirmar que houve falha no planejamento. De um lado, o governo japonês, assim que soube da autorização de assentar 5000 famílias japonesas, promoveu o recrutamento de famílias por intermédio das Companhias de Emigração que enviou seguidamente, vários grupos de imigração⁹⁰, sem observar às condições do lado do receptor. Do outro, o governo brasileiro teve que trabalhar com improviso, construindo barracões de palha para receber os imigrantes e possivelmente, não houve um estudo do solo para a produção agrícola. Por conseguinte, o resultado foi a migração da maioria das famílias para outras regiões, observada em curto espaço de tempo.

3.2.3.3 Município de Manaus: Colônia Efigênio de Salles

A Colônia Efigênio de Salles foi um projeto de iniciativa do governador do Estado do Amazonas, Plínio Coelho, em conjunto com o representante da Federação de Associação Ultramarina (*Kaigai Kyôkai Rengôkai*), Masatoshi Takamura. A bem da verdade, a aproximação com o governador se deu quando Takamura recebeu informação da intenção do governo do Estado em abrir a estrada conectando Cacaú Pirêra e Manacapuru, região onde estavam fixados os nipônicos da Colônia Bela Vista. Na ocasião, providenciou fotos dos pontos críticos das estradas vicinais e encaminhou ao governador no sentido de solicitar ajuda para a melhoria das condições de transportes dos colonos, o que foi negado, dado que a colônia Bela Vista estava sob a responsabilidade do governo federal o que, por conseguinte, não caberia a intervenção, sendo governador do Estado. Entretanto, o governador abriu precedente para uma possível colonização sobre a jurisdição estadual dizendo: “Takamura, traga imigrantes japoneses com contrato estadual” (TAKAMURA, 1983, p. 8, tradução nossa⁹¹). Essas palavras ficaram marcadas na memória do representante que idealizou, planejou e concretizou a vinda de mais nipônicos para o Amazonas. Conhecedor do problema de evasão da maioria dos imigrantes da Colônia Bela Vista para outras regiões brasileiras, Takamura estudou um contrato que melhor atendesse os colonos, sobretudo no período inicial de imigração, no sentido de não repetir as falhas ocorridas em grupos anteriores. Procedeu-se as negociações entre o governo do Estado do Amazonas e o governo do Japão, sendo acordada as exigências entre as partes. Entre as condições exigidas pela parte que coube ao

⁹⁰ Vide tabela 3.

⁹¹ 「州植民地へも移民を連れて来い」。

governo do Amazonas, destacam-se o desenvolvimento da produção agrícola e a inserção de no mínimo 180 famílias japonesas entre 1958 a 1960 (ibidem, p. 8). O governo do Japão, por intermédio do representante da Federação de Associação Ultramarina (*Kaigai Kyôkai Rengôkai*) requereu doações de ferramentas e sementes, além do auxílio pecuniário de quatro contos de réis, o que possibilitou a constituição da Cooperativa Agrícola empregando a parcela desse auxílio governamental. Apenas para efeito de parâmetro, na época uma saca contendo 60 quilos de arroz, não chegava a custar um conto (NISHIKIDO, R. 1983, p. 20), o que significa uma ajuda expressiva para o começo de vida dos imigrantes japoneses no solo amazônico. Outrossim, elegeu o lugar do assentamento dos imigrantes japoneses, ao longo da Rodovia AM-010, no trecho entre o quilômetro 37 a 52⁹², conhecida como estrada Manaus-Itacoatiara, conforme o mapa 3. A guisa de informação, o desígnio do nome representa uma homenagem ao governador do Amazonas Efigênio Ferreira de Salles que durante a sua administração (1925-1929) favoreceu a vinda de imigração japonesa para o Estado, autorizando a concessão de terras em grande extensão: “A colonização em Vila Amazônia tem início com a concessão de um milhão de hectares de terra pelo governo amazonense aos japoneses [...]” (SOUZA, José Camilo, 2011, p. 120).

Mapa 3 - Localização geográfica da Colônia Efigênio de Salles

Fonte: Elaborado em conjunto com o arquiteto Augusto Santos e a pesquisadora, baseado no livro da Associação Nipo-Brasileira da Amazônia Ocidental, 1999

⁹² Fonte: Associação Nipo-Brasileira da Amazônia Ocidental, 1999, p. 102)

A seguir, a tabela de imigrantes da Colônia Efigênio de Salles, discriminados por grupo, ano de chegada, número de famílias e número de pessoas.

Tabela 4 – Total de imigrantes: Colônia Efigênio de Salles

Imigração	Data chegada	Navio	Família	No.pessoas
1ª. leva	10.11.1958	Aruzentina maru	17	121
2ª. leva	30.09.1959	America maru	06	30
3ª. leva	10.08.1960	Burajiru maru	15	91
4ª. leva	10.08.1961	Burajiru maru	16	93
Total			54	335

Fonte: Efigênio de Salles shokuminchi 20 nenshi kankô iinkai. amazono: ayumi 20nen no fu 1953-1978, 1983.

Vale ressaltar que o último grupo de imigração (6ª. leva da Colônia Bela Vista) tinha como destino, a priori, para a Colônia Efigênio de Salles. Contudo, constatou-se que as áreas restantes da região se apresentavam geograficamente acidentadas, impróprias para a atividade agrícola, o que levou os responsáveis do lado nipônico a solicitar e alterar o local do assentamento para Colônia Bela Vista, mantendo os mesmos requisitos políticos (TAKAMURA, 1986, p. 14).

A Colônia Efigênio de Salles se comparada a Colônia Bela Vista, apresentou número de evasão bem inferior, haja vista que no levantamento realizado em 1999, havia no total, 34 famílias residindo na colônia, entre imigrantes da colônia Efigênio de Salles e de outras colônias (ASSOCIAÇÃO NIPO-BRASILEIRA DA AMAZÔNIA OCIDENTAL, 1999, p. 110-111), enquanto que na Colônia Bela Vista, do total de 139 famílias inseridas, restaram apenas 22 famílias (1983). O cooperativismo representou como um dos fatores que contribuiu para a fixação dos imigrantes na Colônia Efigênio de Salles e as bases vinham sendo discutidas pelos integrantes desde quando se reuniram no alojamento, em Kobe, antes da partida para o Brasil, tencionando a união e o desenvolvimento dos imigrantes. Como uma ação inicial do cooperativismo, comprou-se em conjunto, impressão mimeográfica (*toushaban*) no valor de 8.000 ienes, assim como pequenas lembranças no valor de 21.000 ienes, tais como jogo de bonecas japonesas, toalhas etc. Estas, serviram para presentear o governador, assim que chegaram no Amazonas, em agradecimento a recepção do governador quando na chegada ao porto de Manaus. Assim, em 1959, os chefes de família se reuniram para constituir a Cooperativa Agrícola de Manaus, baseada nos estatutos da Cooperativa de

Cotia de São Paulo. Em 1962 fundaram o *Fujinkai*⁹³ e, posteriormente o *seinenkai*⁹⁴. As senhoras integrantes do *Fujinkai*, além da preocupação com as atividades culturais e educacionais, atuavam na cozinha (anexo L) quando havia eventos como festividades, comemorações e confraternizações. Os jovens do *seinenkai* promoviam atividades esportivas e culturais como campeonato de baseball, teatro, danças, passeios. Mesmo em meio ao trabalho árduo na lavoura, os encontros na comunidade serviam para manter a união dos colonos, auxiliando mutuamente, formando novos grupos familiares por meio de casamento.

Vale lembrar que essa prática de cooperativismo no Japão emergiu no início do século XX, sobretudo logo após a vitória na guerra contra os Russos, em 1905, pois os burocratas do Império “promoveram o movimento de incentivo à criação de cooperativas baseados na ideologia de Sontoku Ninomiya⁹⁵” (MOTOYAMA, 2011, p. 251). Desta forma, a maioria dos imigrantes delinearam, desde o princípio, o cooperativismo como âncora para o desenvolvimento na colônia. Ken Nishikido⁹⁶ afirma que seu pai, idealizando o cooperativismo agrícola no Amazonas, trouxe “utensílios agrícolas, ferramentas, dois motores diesel, máquina de beneficiamento de arroz, máquina de serra para beneficiamento de madeira”.

Deduz-se que parte do sucesso de assentamento da Colônia Efigênio de Salles está atrelado aos estudos pormenorizados do espaço e das condições acordadas entre os representantes do governo do Amazonas e do governo japonês, este configurado na experiência do representante da Kaigai Kyôkai Rengôkai (KAIKYÔREN), Masatoshi Takamura. Outrossim, a união fundamentada no cooperativismo, seja no aspecto econômico, social ou cultural, serviram de alicerce para a fixação dos imigrantes na colônia.

4. QUEM ERAM ESSES IMIGRANTES?

O fato histórico que marcou época entre a Primeira Guerra Mundial e a Segunda Guerra Mundial foi certamente a Grande Depressão. Entretanto, a crise assolava o Japão antes mesmo da queda da Bolsa de Valores de Nova Iorque, pois ainda em 1927 os investidores

⁹³ Clube das senhoras.

⁹⁴ Clube dos jovens.

⁹⁵ Filósofo japonês nascido em 1787, de família pobre, ajudou muitas vilas agrárias a sair do estado de pobreza ensinando a importância de planejamento no trabalho. A estátua de menino carregando lenha com livro na mão simboliza a sua imagem de trabalhador e autodidata.

⁹⁶ Dados do entrevistado. Pesquisa de campo realizada na residência do entrevistado em 28.01.2015.

retiravam o dinheiro dos bancos em virtude dos rumores de incertezas financeiras, ocasionando alvoroço e inquietação nos meios econômicos nipônicos. Assim, para controlar a agitação, o governo japonês expediu um plano emergencial, em julho de 1929, ou seja, um pouco antes da eclosão da crise mundial de 1929, apoiado pela nata econômica *zaibatsu*, com o fito de recuperar a conjuntura econômica do país. Como plano interno adotou-se medidas severas, dentre elas a redução no orçamento militar, supressão de empresas ineficientes, redução de mão de obra, diminuição nos preços de produtos para a exportação. No plano externo, optou-se pela diplomacia a fim de manter uma amistosa relação entre as nações. Todavia, com o acontecimento do dia 24 de outubro de 1929, conhecida como quinta-feira negra, o conjunto de medidas aprovada pelo governo japonês não surtiu resultado, dado que a crise mundial provocou a redução nas exportações, desencadeando problemas sociais como desemprego, fome, miséria, suicídio, prostituição etc. Para inteirar, fatores de ordem natural afetaram a produção agrícola nesse período. (MOTOYAMA, 2011, p. 219)

Assim sendo, a alternativa encontrada pelo governo japonês foi incentivar a emigração para o continente asiático, especialmente Coreia, Filipinas e Manchúria, onde havia colônias japonesas estabelecidas pelo governo imperial, desde o período Meiji. Igualmente, o continente sul americano apontava como alternativa propícia para emigração, de maneira que não faltaram incentivos, sobretudo aos nipônicos da zona rural, assim atesta Motoyama (2011, p.221): “O japonês da zona rural foi ativamente encorajado pelo governo japonês a emigrar-se para as possessões do além-mar, a fim de aliviar a zona rural da superpopulação e também para conseguir importação de alimentos a ilhas centrais”. Na província de Okinawa⁹⁷, por exemplo, a situação apresentava-se aos extremos, caso em que ficou conhecido como “inferno *sotetsu*”. *Sotetsu* (anexo K) é uma espécie de palmeira comestível, desde que fosse extraída a toxina, sendo que na escassez de alimentação, a palmeira aduzia como uma opção para saciar a fome.

Foi nesse período que o casal Ushi Kina e Kameko Kina, imigrantes da Colônia Bela Vista, pais das entrevistadas Tatsuko Tsuji e Shigueko Kina, dirigiram-se de Okinawa para Filipinas em busca de novas perspectivas de trabalho. Shigueko Kina (2014) que nasceu em Filipinas relembra uma vida de luxo naquela ilha, pois sua mãe enriquecera trabalhando em duas fábricas de tecelagem. Por conta disso, sua família vivia com regalia, cada filho tendo uma babá: “todos nós tínhamos uma ama espanhola, eu só falava espanhol, cantava em

⁹⁷ Localizado ao sul do Japão, constituído de mais de 160 ilhas.

espanhol. Havia os filhos da ama, Dudu e Maria, que eu brincava muito”. Isso se justifica pelo fato de que Filipinas estava, desde o século XVI sob domínio espanhol. Em virtude da tropicalidade do clima e influência ocidental em Filipinas, percebe-se nos relatos de Tatsuko Tsuji, a semelhança com os hábitos alimentares do Amazonas. Por exemplo, a informante relata que o café da manhã constituía basicamente de café com açúcar mascavo, macaxeira⁹⁸, batata doce e *gabi*⁹⁹. Quanto ao açúcar, a maioria dos filipinos tinha que fazer o trato a partir da cana de açúcar, isto é, retirando o líquido e cozinhando, mas na sua casa não havia necessidade porque já havia o produto final. Recorda ainda que sua mãe produzia *miso*, *shôyu* e *nattô*, uma prática da culinária tradicional japonesa. Quanto às verduras, não havia problemas, haja vista que tinha horta em sua casa, fazendo parte do cotidiano alimentar. Além disso, havia uma hortaliça que nascia próximo ao riacho de nome *kankon* que refogado junto com *abakanaba*, cogumelo que nascia da palha curtida da palmeira Manila, tinha um sabor inesquecível. Tatsuko costumava coletar logo após a chuva, enchendo a cesta. As frutas como mamão, banana maçã, banana pacovã¹⁰⁰, melancia, graviola, jaca, dorian faziam parte do cardápio alimentar, de modo que praticamente não diferenciavam com as existentes no Amazonas, sinalizando como um dos aspectos que favoreceram para continuar a sobrevivência no espaço amazônico.

Outros japoneses destinaram-se para as colônias japonesas da Coreia, durante esse período, onde prosperaram na produção agrícola. É o caso da entrevistada Michiko Yano¹⁰¹ que esteve até aos nove anos e lembra que os seus avós paternos tinham uma grande área de plantação de pessegueiros, mas perderam tudo em virtude da guerra. O seu pai, Fukushima Tsuji, trabalhava para uma entidade governamental denominado *Tôyo Takushoku – Tôtaku*, tendo a função de coordenar a plantação de arroz, porém em virtude da guerra, foi convocado para atuar no campo de batalha. Lembra que, mesmo estando em outro país, não havia diferença culinária com a de sua pátria, em razão do domínio territorial, mas os japoneses apreciavam o *kimuchi*, pickles de acelga apimentado, típico da culinária coreana, cujo termo ficou conhecido entre os nipônicos como *chôsenzuke*, literalmente *tsukemono* coreano¹⁰².

⁹⁸ Conhecidos em outras regiões brasileiras como aipim ou mandioca.

⁹⁹ Espécie de inhame no falar filipino.

¹⁰⁰ Conhecida também como banana da terra, por se constituir o único existente no Brasil, quando da chegada dos portugueses.

¹⁰¹ Dados da entrevista. Pesquisa de campo realizada em São Paulo, na residência de sua irmã, Takako Nakagawa, em 06 mar. 2015.

¹⁰² Nota de campo, em 16 abr. 2017.

Houve quem avertisse por conta própria para as terras do além-mar em busca de ampliar horizonte agrícola, já que o espaço restrito no Japão não permitia uma produção em larga escala. É o caso dos pais de Shoshi Otani¹⁰³, agricultores da Província de Toyama, que partiram inicialmente para a colônia japonesa na Coreia, mas não obteve o êxito esperado, transmigrando, posteriormente, para a Manchúria, onde passou a trabalhar no *zaimokusho*, isto é, local onde se fabricava estrada para trilhos, atendendo o exército japonês.

Houve japonês formado em técnico agrícola que foi trabalhar na colônia de Manchúria como orientador agrícola, levando a sua família. Porém, assim que iniciou a Segunda Guerra Mundial foi capturado pelo exército russo e levado como prisioneiro para Sibéria e lá permaneceu até o fim da conflagração. Este fato sucedeu com Rihei Nishikido, imigrante da Colônia Efigênio de Salles.

Nota-se, assim, que em vários lugares, os nipônicos fincaram suas raízes, explorando novos espaços e atuando em trabalhos diversificados, mas o fenômeno da Segunda Guerra Mundial mudou o destino dessas pessoas, conforme descritas a seguir.

Durante o período da Segunda Guerra Mundial, o Japão sob o comando militar lançou a Lei de Mobilização Nacional Geral exercendo controle sobre os povos e os recursos (CWIERTKA, 2008) na qual foi introduzida reformas de grande amplitude, inclusive no modo alimentar em que o *hinomaru bento*¹⁰⁴ representava o simbolismo de amor à pátria:

Uma espécie de marmita na qual eram acondicionados, em uma caixa retangular, arroz cozido, e no centro, pickles de ameixa japonesa (umeboshi), de modo a compor um desenho semelhante à bandeira japonesa [...] a origem da Hinomaru bento é atribuída a uma iniciativa de 1937 em uma escola feminina da região de Hiroshima, onde essa marmita patriótica era consumida pelas alunas toda segunda-feira como um tributo de solidariedade aos soldados que lutavam na China. Em 1939, a idéia foi adotada pelas escolas de todo o país, e, nos anos seguintes, o ‘almoço da bandeira’ passou a simbolizar o esforço de guerra e unidade nacional (KOSUGE¹⁰⁵, 1997 apud CWIERTKA, 2008, p. 235).

Há de se perceber que o governo japonês utilizou de todos os artifícios para induzir a população a aderir em favor da guerra e a refeição *obentô* acondicionada em uma fôrma denominada de *obentôbako*, funcionou como um dos meios simbólicos para incutir o sentimento de nacionalismo extremado, haja vista o poder ideológico que perpassa em torno do ato de comer. Isso porque, o *obentô* têm seu valor cultural arraigado no cotidiano do povo

¹⁰³ Imigrante da Colônia Bela Vista.

¹⁰⁴ Espécie de Caixa de Almoço do Sol Nascente (CWIERTKA, 2008, p. 234).

¹⁰⁵ KOSUGE, Keiko. *Kindai Nihon shokubunka nenpyo*. Tokyo, 1997.

nipônico que o leva ao trabalho, a escola, ao passeio etc. Embora assemelhe a uma marmita, há no conjunto, um trabalho artístico envolvendo o recipiente (*obentôbako*) e a culinária (*obentô*), bem como a preocupação com valor nutricional (KOIDE, 2008), de modo a valorizar não somente o paladar, mas o lado visual e nutritivo da culinária.

Entretanto, o Japão enfrentava a carestia na alimentação, sobretudo do arroz, de forma que a população, no geral, não consumia somente o arroz como apresentada no *hinomaru bentô*. Normalmente, fazia-se a mistura com batata doce ou cevada triturada, a fim de dispor refeição a todos da família, é o que relata Hideko Sadahiro, vislumbrando a escassez de alimentos no Japão, no período da guerra: “Sabe, não se comia arroz branco, comia arroz misturado com batata doce ou então cevada moída”.(tradução nossa)¹⁰⁶ Esta afirmação coadunam com a assertiva de Sakurai (2007, p. 188) que descreve: “Os japoneses sofriam com a escassez de alimentos, especialmente do arroz, mesmo com o produto trazido dos territórios da Ásia”.

Para os japoneses que viviam na colônia japonesa em Filipinas, o tempo de guerra mais parecia uma aventura, em que os nipônicos, perseguidos pelo exército americano, refugiavam embrenhando-se nas matas, ficando ali até acabar os mantimentos. Shigueko Kina (2014) relata que muitos japoneses da cidade se refugiaram no interior. No caso da sua família, o seu pai havia feito um esconderijo subterrâneo, pois era o único lugar mais seguro, afirma a entrevistada: “pela terra os soldados matavam os japoneses, pelo ar é o avião que bombardeava, pelo mar, submarino e os navios, então os japoneses ficaram encurralados. O único lugar que poderia se esconder era em baixo da terra. Tinha comida e tudo”. A entrevistada, na época com cinco anos de idade, tem na memória momentos de alegria sobre o esconderijo, uma vez que o abrigo no subsolo servia também para outros japoneses da cidade que vinham com a família, enchendo a casa de crianças. Mas com o tempo, nem o esconderijo não era tão seguro e por isso fugiram para as matas. Conta que: “Os bois serviam para carregar mantimentos. Mas às vezes, caíam no precipício em virtude do caminho estreito sobre o penhasco. Então, aproveitavam e comiam a carne desses bois. Os soldados japoneses se alimentavam de macacos”. A entrevistada permite entrever que a fome induzia a comer de tudo, bois que caíam no desfiladeiro, bem como macacos. Em virtude da guerra, a escassez de alimentos alastrava o mundo, como assevera Carneiro (2003, p. 36): “[...] ao final da Segunda

¹⁰⁶ あの、よくご飯なんか 白いご飯なんかあたらなかったもの。かならずサツマイモとか、麦とか、あれを潰したの、ご飯に入ってたのを食べてた。

Guerra Mundial, o problema da fome emergiu, entretanto, como a grande realidade mundial irrefutável: o número de desnutridos vai de 500 milhões a 1 bilhão e 130 milhões, dependendo das diferentes estimativas.”

Hiromitsu Shishido, outro japonês em Filipinas, relata que sua família, composta de oito pessoas, resolveu fugir juntamente com outras famílias e soldados japoneses, uns 80 quilômetros mata adentro, ao perceber que estavam sendo pressionados pelos americanos e para moradia, construíam casinhas a beira dos rios:

Então, fugimos mata a dentro quando o Japão começou a perder a guerra, formando em grupo. Os chefes de família construíam cabana próximo ao riacho e então fugíamos, junto com os soldados japoneses. Mas mesmo que fugisse, Filipinas era uma ilha e estava cercado pelos navios americanos. Havia um avião, uma espécie de teco-teco que sobrevoava e então, quando fazia fogo, percebiam onde estávamos e bombardeavam. Na ida tínhamos mantimentos, porque na colônia japonesa tinha tudo, arroz e os chefes de família iam buscar, distribuindo a cada família. Então fugimos 80 quilômetros mata a dentro, dava na mesma. Então, resolvemos retornar, mesmo com a possibilidade de morrer. Na ida havia mantimentos, mas na volta não tinha nem comida, nem cabana. Alguns amigos que não conseguiam andar, eram deixados. A nossa família tinha oito pessoas. No final, um irmão de um ano e meio morreu pegou gripe por causa da chuva e morreu, sendo enterrado no meio da montanha. Quando chegamos próximo a nossa colônia, recebemos notícia de que Japão havia perdido a guerra, de um soldado que estava montado no cavalo. Avisou ainda que a alguns quilômetros adiante, o carro dos soldados americanos estava aguardando e era para a gente ir. No início, não acreditamos. Interessante é que havia um riacho de 50 centímetros de largura que nessa noite, por causa da chuva forte, ficou tão larga que não podia atravessar tendo que se abrigar na cabana próxima. Então, eu andando na beira do rio, encontrei uma batata doce e entreguei ao meu pai. Ele foi o primeiro a abocanhar e depois ele deu a cada um. O lugar onde estávamos era uma vila japonesa. O meu avô encontrou uma cabana e foi descansar ao lado de um soldado morto. Indo mais adiante, havia uma casa do japonês e ainda tinha jaca, arroz e meu pai começou então a preparar arroz. Quando fomos procurar o avô, ele havia falecido. Ele morreu talvez, um dia antes de ir para o acampamento (Hiromitsu Shishido, tradução nossa).¹⁰⁷

¹⁰⁷あの、戦争で負けだして、村で山の奥に逃げ込んだ。地区地区のグループでね。家長たちが山の中にイガラッペの近くに小屋を建て、そして家族はみんなそちらに引っ越すの。逃げて、兵隊もいっしょ。でも、どんな奥に行ってもフィリピンは島国でしょう。そして、周りにアメリカの船がいっぱい来てるの。で戦闘機って、今のテコテコですね。あれが飛ぶんですよ。そしたら、どうしても火炊くでしょう。そしたら、そこに居るの分かるよね。爆弾落とされるの。で、80キロまで逃げたんだよね。行くときは小屋を建てて家長たちが食料取りに行って日本人の植民地は米でも、何でもあるんですよ。そして、家長が持っていたものは家族でみんな分けるんですよ。そして、最後にもう80キロ奥に逃げても同じだからね、もう死んでもいいから帰ろうって、は食料あったけど、帰りは無い。小屋も無い。そして、友達なんかも歩けなくなつて、そこに置いて帰る。家なんかは8人じいさんも入れて。最後に一歳半の兄弟が山の中で亡くなって、雨に濡れて、風邪ひいて、もうそこでうめて。それから、歩いて自分たちの植民地の近くに来たら、日本が負けたって、兵隊が馬に乗って何キロ先かにアメリカ人が自動車で待っているからそこに行けって言われた。初めは信用しなかった。それでね、普通は、50センチの川があるんだけど、その晩、大雨降っていてね、こちらの小屋にとまたの。そしたら、ぼくが川のふちを歩いていたらサツマイモ拾ったの。一つ落ちていたの。それ、パパイにやって、パパイがかじって、そして一人一人に渡して、

Pelo que se observa, a fome obrigou todos a retornarem para o mesmo lugar, onde situava a colônia japonesa. Uma mirrada batata doce encontrada pelo entrevistado na encosta do rio serviu temporariamente para enganar a fome, mas o seu avô não sobreviveu a tempo de chegar ao acampamento. É como afirma Carneiro (2003, p. 24): “Fome não é apenas a sensação universal que todos possuímos antes de comer, melhor chamada apetite, mas o estado crônico de carências nutricionais que podem levar à morte por inanição ou às doenças da desnutrição. ”

Ainda com relação à fome, Shizuko Kashimura¹⁰⁸ relata que seu padrasto, Rihei Nishikido, estava na Manchúria quando iniciou a guerra. Logo se tornou prisioneiro de guerra pelos russos e ficou confinado na Sibéria durante quatro anos, chegando a passar fome: “dizia que enxergava batata portuguesa nas fezes do cavalo” (Shizuko Kashimura, tradução nossa).¹⁰⁹ Infere-se que a fome era tamanha que chegou a ver miragem.

Por outro lado, havia japoneses capturados no campo de concentração dos Estados Unidos que tiveram outra experiência, assim revela Tadao Noji (informação pessoal)¹¹⁰, cujos pais haviam sido imigrantes de Peru, inicialmente para trabalhar na fazenda canavieira. Todavia, em virtude das condições precárias desta atividade, muitos migraram para outras regiões ou até mesmo para países vizinhos. No caso específico do seu pai, migrou-se para a capital, Lima, onde havia se estabelecido com sucesso como comerciante de produtos de ferragens. Entretanto, logo no princípio da Segunda Guerra Mundial, seu pai se tornou prisioneiro de guerra e encaminhado para os Estados Unidos, sem que a família fosse comunicada sobre o paradeiro. Somente depois de alguns anos, a comunicação se estabeleceu diante de uma carta enviada pelo seu pai, entrecortada por furos que dificultou a leitura. Obviamente, a intenção tenha sido para despistar qualquer indício que comprometesse os norte-americanos. Posteriormente, a família foi chamada para se juntar ao pai, num campo de

で、そこに、日本人の植民地になるんですよ。で、そこにいったら、じいさんが小屋を見つけて入ったの。そして、そこに死んでいる兵隊のよこで寝てちゃって、で、もうちょっといったあとに、日本人の家があったのよ。そこにはジャッカとか、米なんかがまだあったわけよね。そして、パパイたちはこめついてね。で、じいさん探しにいったら、もう亡くなっていた。そして、収容所に一日前ぐらい、多分、じいさん亡くなった。

¹⁰⁸ Dados da entrevista. Pesquisa realizada na residência da entrevistada, em 17 jul. 2015.

¹⁰⁹ 馬のウンチがジャガイモに見えたと言ってたよね。

¹¹⁰ NOJI, Tadao. **Isshô ni chikai waga hansei**: kokyô no nakini hitoshiki imin no ko. Memorial. Iranduba: Colônia Bela Vista, jan. 1996.

concentração, se estabelecendo por dois anos aproximadamente. Na verdade, era um alojamento americano onde havia escola de língua japonesa, hospital e até lazer, como cinema.

Findo a Segunda Guerra Mundial, os nipônicos do além-mar foram obrigados a repatriar, sendo que todos os bens foram confiscados e deixados no lugar imigrado, ou seja, retornaram com vida e como dito na expressão popular “somente com a roupa do corpo”. Muto (2011, p. 239) afirma que os danos atravessaram o limite da fronteira, dado que muitos viviam em colônias japonesas de Manchúria, Filipinas, Taiwan, Coréia e outros territórios conquistados pelo poderio militar antes e durante a Primeira Guerra Mundial. Os nipônicos ali residentes tiveram que retornar ao seu país de origem para um novo começo.

Shoshi Otani que vivia em Manchúria verbaliza: “Os exércitos russos tomaram a casa dos meus pais”. Houve, durante a entrevista, imigrante que não desejou manifestar os infortúnios da guerra, em razão de muito sofrimento. É o caso da Toshiko Inoue que também se achava em Manchúria. Foram mais de seis milhões de nipônicos sendo forçados a repatriar (MOTOYAMA, 2011, p. 222), o que desestabilizou ainda mais a estrutura econômica e social, na qual a escassez de alimentação e de desemprego apresentava-se como caos de primeira grandeza.

O processo de rendição até o encaminhamento ao seu país durou meses. Segundo Tatsuko Tsuji que se encontrava em Filipinas, relata que os japoneses foram agrupados e todos encaminhados de caminhão para o acampamento sob o comando do exército americano. Chegando ao lugar, foram separados por Província de origem e ficaram durante aproximadamente seis meses até serem repatriados. Durante o período de acampamento, os americanos forneceram alimentação, tais como café, biscoito, queijo, chicletes e enlatados. Hiromitsu Shishido revela que ao chegar ao acampamento, os cabelos começaram a cair em virtude da desnutrição. Muitos tiveram sintomas como desarranjo intestinal e vômito, a princípio. Para solucionar tal situação, os soldados ferveram água no tambor grande, colocaram as conservas e cozinham junto com arroz, uma espécie de *zushi*¹¹¹ que eram distribuídas em latas para cada família, foi quando os nipônicos aos poucos encetaram o processo de recuperação física (Tatsuko Tsuji). O que se pode observar é que a alimentação à base de enlatados associada ao estado de desnutrição provocou uma reação fisiológica, desencadeando mal-estar e desconforto intestinal.

¹¹¹ Comida em que se mistura arroz com outros ingredientes, com uma consistência de papa.

O retorno ao Japão se sucedeu através dos navios japoneses e norte-americanos. Dividiu-se em grupos por gênero e faixa etária, de modo que os jovens masculinos acima de quinze anos acompanhavam o pai, aportando inclusive em lugares diferentes. Aos que foram repatriados junto ao navio japonês se alimentavam de comida tradicional japonesa, enquanto que àquelas pessoas que trasladaram via embarcação americana receberam alimentação a base de enlatados.

No caso de repatriados, cuja Província era de Okinawa, a situação era pior, pois que não poderia retornar a sua região em razões de ordem política, isto é, o lugar estava sob domínio da jurisdição americana. Nesse sentido, o encaminhamento se deu conforme o desígnio estabelecido pela nação. Tatsuko afirma que sua família foi conduzida para Província de Oita, mas por razões de doença na família¹¹², todos seguiram para Hospital Kirishima, após aportar em Uraga, na região de Kûshu, e ficou ali durante seis meses até o restabelecimento total da irmã, exceto seu pai que repatriou em outro navio. A alimentação do hospital era de luxo para a época, pois tinha até arroz branco, fato não comum no tempo de racionamento alimentar.

A Família de Tadao Noji que se encontrava no campo de concentração nos Estados Unidos, foi levada de trem até o porto de São Francisco de onde partiram rumo ao porto de Uraga, no Japão. Aportando no Japão, todos foram conduzidos a um hangar e recorda que recebeu como presente simbólico em nome do imperador, *mochi*¹¹³ nas cores branca e vermelha. Posteriormente se dirigiu para a Província de Fukushima, onde foram recebidos pelos seus avós. Percebe-se que a recepção aos repatriados por meio de alimentação tradicional, o *mochi* nas cores da bandeira nacional, simboliza o anseio do povo nipônico em enfatizar o patriotismo, no sentido de assegurar a identidade nacional, desgastada após a derrocada do Japão na Segunda Grande Guerra.

Outros entrevistados como Michiko Yano repatriou-se com os seus avós para a Província de Kumamoto; a família de Shoshi Otani dirigiu-se para província de Toyama e o pai foi trabalhar na Mina de Carvão; Hiromitsu Shishido foi com sua mãe e irmãos, de até quinze anos, para Província de Fukushima, e seu pai enviado para Província de Miyagi, reencontrando depois de um mês.

Vale salientar, no entanto, que nem todos os imigrantes para o Amazonas passaram por esse processo, pois havia também dentre os imigrantes, pessoas que nasceram no Japão no

¹¹² A irmã mais nova, Shigueko Kina, estava com pneumonia.

¹¹³ Bolinho feito de arroz *mochi*.

pós-guerra. É o caso da Shizuko Kashimura, nascida no Japão, três anos depois da Segunda Guerra Mundial, em 1947, na Província de Ishikawa. Recorda que por viver no interior onde seus avós eram agricultores, não sentiu o drama da escassez de alimentos. O arroz e as hortaliças, alimentos básicos dos japoneses, estavam sempre postos à mesa e a proximidade do mar, permitiam consumir peixes trazidos diretamente pelos pescadores, assim como algas retiradas a beira-mar pela própria imigrante. Mesmo no inverno, podia se comer frutas, legumes e verduras, pois as frutas e legumes curtiavam durante a sazonalidade, secando-se ao sol e as verduras ficavam imersas na pasta de farelo de arroz:

Havia frutas no pomar como *kaki*, figos, nêspera, verduras produzidas na horta, comprava os peixes do mar diretamente dos pescadores e os restantes na cooperativa. Não havia problemas com o arroz, pois havia arrozal por traz da casa. Como residia próximo ao mar, no outono, as algas se aproximavam a beira e então, entrava até o joelho e coletava-as. Quanta saudade! Além disso, em virtude do inverno, fazia *kakimochi*, *hoshigaki* e ainda, cozinhava batata doce de casca vermelha, cortava em rodela na espessura do dedo, enrolava um a um na palha e secava ao sol da mesma forma como secava o *kaki* para poder consumir no inverno. O *kakimochi* comia-se assado, A minha mãe preparava *tsukemono* de nabo posto na pasta de farelo de arroz num grande barril para comer durante o inverno. Como não tinha carne, a base do alimento era o peixe (Shizuko Kashimura, 2015, tradução nossa).¹¹⁴

De igual modo, Hideko Sadahiro, nascida também no Japão, versa que no período pós-guerra, pelo fato de viver no interior, tinha verduras em quantidade suficiente porque sua mãe as plantava. Como vivia próxima a península de Notô, localizada na adjacência do mar, havia bastante peixe e não se lembra de ter comido carne. As técnicas empregadas para poder consumir legumes durante o inverno, tais como nabo, cenoura e batata doce etc, consistiam em acondicioná-los no subsolo embrulhados na palha de arroz, ou então, sob a neve:

Só estudava e ajudava nas atividades domésticas. Como minha casa era de agricultor, quando minha mãe estava atarefada, auxiliava em cuidar das crianças menores, ou então, quando minha vózinha estava plantando verduras ia junto lá para semear. O almoço era minha vó que fazia, eu apenas assava peixes, comia *tsukemono*. No inverno, era praticamente alimentos em conserva. A acelga, por exemplo, pendurava num espaço onde guardava as verduras. Arroz tinha o suficiente. Quanto à cenoura, o nabo e a batata doce, faziam-se buraco no palheiro e eram enterrados. Enterrava-se

¹¹⁴ 果物とか、野菜とか、自分の家で作った物とか、お魚は売りに来る、人から買ったりとか。あとは組合があつて。カキがあり、イチジクもあり、ビワもあり、海の近くだから、秋になるとワカメがザーとよって来るの。それを膝ぐらいの所まで入って、ワカメ取ったりして、懐かしいね。米は家の後ろに田んぼがあつたから、問題なかった。それから、かき餅とか、カキや、皮の赤いサツマイモを炊いて、指ぐらいのを細く切って、藁で一つつつ巻いて、干して、カキを干すみたいに、乾燥させて、冬の時期に食べるの。冬にはそのまま食べるの。かき餅は焼いて食べる。母は大根を大きなたるにぬかずけて、冬に食べていた。肉は無かったから、ほとんどペイシだった。

também debaixo da neve. Sabe, após a colheita, você sabe o que é *wara*? Palha de arroz, e então colocava a palha no chão, enfileirava os legumes e cobria-se com terra, sabe não havia geladeira...

Entrevistadora – Então, era como se fosse geladeira. Não estragava?

Hideko – Não estragava. Comia-se antes de estragar.

Entrevistadora – Colocava-se sal?

Hideko – Não, esses não, mas havia também alimentos em conserva que era salgado. *Tsukemono* de nabo, acelga, pepino. Também havia conserva em *miso*, colocava novamente em *miso* para comer e comia berinjela em conserva, comia-se tudo (Hideko Sadahiro; entrevistadora, tradução nossa).¹¹⁵

Para as famílias repatriadas de Filipinas, Coreia, Manchúria etc., havia auxílio alimentar do governo japonês, o chamado *haikyû*, logo no início do repatriamento, mas de modo racional, o que não permitia, por exemplo, comer arroz puro, misturando sempre com outros ingredientes para dar volume (Tatsuko Tsuji).

Nesse sentido, uma das estratégias emergenciais do governo se encontrava em promover a emigração, por intermédio das Companhias de Emigração, de modo a incentivar a quem desejasse reiniciar suas vidas em outro espaço, assim como afirma Muto (2010, p. 175):

Para o governo japonês, a emigração passou a ser encarada como parte da política nacional e por conta dessa diretriz, empenhava-se em reatar os acordos bilaterais por meio dos agentes intermediários, subsidiando todas as passagens internacionais dos imigrantes do além-mar.

O Brasil, nesse mesmo período, atravessava por uma reforma política, com o fim do Estado Novo, em 1945, marcada pela renúncia do então presidente ditatorial Getúlio Vargas e o surgimento da redemocratização. Foi promulgada a nova constituição em 18 de setembro de

¹¹⁵勉強だけ。それで、家の手伝いぐらいはした。あの、家、農業していたから。母が田植えて忙しいときは。おもに、子守だったけど、だけでも、それから、おばあちゃんが野菜作ってた、そこに行って、いっしょに種まいてとか、ご飯はおばあちゃんがおもに作っていたからね。お魚やいたり、漬物食べたり、そんな。冬はおもに保存食だけ。白菜なんかはあの、家のこういう野菜を置く場所があるのね。そこに吊るして置くの。お米はほら、一杯あるでしょう。で大根とか、にんじんとかはね、あの家のなやってそう言う所に、地面をほってそこへサトイモから、大根、にんじんとか、そんなのを全部埋めて、雪の下にも埋めて、土の中にも埋めとくの。あの、収穫してから、薫ってわかる？ あのお米の薫をしいて、そこに野菜をならべて、土をかぶせて、あの冷蔵庫ないから… 聞き手ーじゃ、寒いから冷蔵庫の代わりになるみたいに、腐らないですか。貞弘秀子ー腐らないですね。腐る前にもう食べちゃうね、聞き手ーそれは、塩なんかなにもしてないんですか。貞弘秀子ーなんも、それはしてない。それで、だけど保存食はたくさん漬けてあったね。大根の漬物、白菜、それからきゅうりなんかね、だから塩辛いね。お味噌なんかで、きゅうりなんか、いったん辛く漬けたのを、またお味噌につけて、そしてなすとか漬けて、ぜんぶ食べてた。

1946 pelo então presidente eleito Eurico Gaspar Dutra no sentido de adequar ao novo sistema político em vigor. No campo econômico estabeleceu-se o modelo de desenvolvimento industrial como alicerce, o que requisitava de maiores números de trabalhadores para esse setor. Em 1951, Getúlio Vargas retorna à presidência agora eleito por voto direto. Logo no início de sua gestão, mais precisamente no dia 27 de setembro de 1951, há um registro histórico em que o então Presidente recebeu, no Palácio do Catete, os representantes que atuaram na vinda da imigração japonesa para Amazônia antes da Segunda Guerra, Tsukasa Uetsuka¹¹⁶ e Kotaro Tsuji¹¹⁷. Nesse encontro, Getúlio Vargas autoriza a concessão de terras na região amazônica para cinco mil famílias japonesas, dando início às negociações diplomáticas entre os dois países (HOMMA; FERREIRA, 2011, p. 198). Segundo Muto (2011, p. 241), “tais autorizações não seriam mera simpatia de Vargas pelos nipônicos como pensam muitos imigrantes”, dado que o desenvolvimento da Amazônia fazia parte dos planos de sua gestão com o fito de “reverter as tendências demográficas, econômicas e sociais indesejadas” (ibid., 2010, p. 175). Tal fato fica explícito através da criação, em 1953, da Superintendência de Plano de Valorização Econômica da Amazônia – SPVEA com o objetivo de desenvolver a Amazônia através do extrativismo, agricultura e pecuária.

Assim, observa-se nos fluxos migratórios, segundo Castro (2011/12, p. 205), embasado nas premissas teóricas de Ernest George Ravensten, o fenômeno de atração-repulsão, isto é, há de um lado, por exemplo, a condição de “disponibilidade de empregos, salários elevados, oportunidades de formação profissional e acadêmica etc.” e de outro lado, fator repulsivo como situações de “desemprego, baixos salários, fracas oportunidades de ascensão profissional ou acadêmica”. Entretanto, descobriu-se durante a investigação que outros fatores influenciaram na mobilização dos imigrantes japoneses para o Amazonas, além do fenômeno econômico, dentre eles, o medo de novas guerras, inadaptação no Japão após repatriamento, questões educacionais e o desejo de reavivar os sonhos outrora conquistados nas colônias asiáticas ou até mesmo, na América. A entrevistada Tatsuko Tsuji revela que a decisão de seu pai emigrar para o Amazonas deve-se ao fato de haver traumas provocados pela guerra, julgando que poderia haver novas guerras no Japão. Esse pensamento coaduna com muitos imigrantes gregos que definia o Brasil como um lugar pacífico, “sem guerra civil, não sofria invasão de outros países, não tinha terremotos, mas muitas oportunidades de trabalho” (ALMEIDA, Lúcia, 2014, p. 114).

¹¹⁶ Vide 3.2.2.

¹¹⁷ Representante da Companhia Industrial Amazonense S.A. (*Amazon Sangyô Kabushiki Kaisha*).

Havia caso de pessoas que se encontrava estabelecido em um trabalho fixo no Japão, mas não se acostumara ao modo de viver na sociedade japonesa, como o pai do imigrante Hiromitsu Shishido. Outrossim, questões relativas à educação encontra-se como outro fator que culminou na saída dos japoneses para o Amazonas, dado que a maioria dos filhos repatriados haviam perdidos alguns anos de estudo e muitos pais não teriam condições, naquele momento, de financiar os estudos equivalentes ao ensino médio, assim relata Shizuko Kashimura:

Naquele tempo no Japão pós-guerra todo mundo estava com dificuldade. Além disso, meu pai contava que a minha irmã mais velha estava se formando no curso ginásial, mas não teria como arcar com as despesas do ensino médio e ainda tinha o filho mais novo. Na realidade, o repatriamento tem suas consequências sobretudo com a educação dos filhos, todos “atrasado” não é, por isso achou por bem tentar uma vida em outro país, afinal a única coisa que ele sabia fazer era trabalhar na agricultura (Shizuko Kashimura, 2015, tradução nossa).¹¹⁸

Havia também, entre os imigrantes chefes de família, o desejo de repetir os feitos das conquistas nas regiões ultramarinas, isto é, as experiências de sucesso nas colônias japonesas de Filipinas, Coréia, Manchúria.

Por outro lado, vale salientar que havia imigrantes que se opôs a sair do Japão, por estar com trabalho garantido, mas a imposição do pai obrigou a abandonar o emprego, assim revela Shoshi Otani, na época, com vinte anos de idade e filho mais velho de mais três irmãos: “Mas meu pai, acostumado a viver no exterior, não suportava a vida tão limitada no Japão. Vieram oito pessoas ao todo¹¹⁹, recebendo financiamento das passagens pelo governo do Japão” (Shoshi Otani, tradução nossa)¹²⁰. Na verdade, seu pai foi categórico ao afirmar que se fosse estabelecer no Japão, a responsabilidade por todos da família seria do filho mais velho. Por causa desse impasse, adiou a decisão de emigrar por um ano. Inclusive, segundo entrevistado, a empresa questionou a vinda da família para o Brasil, oferecendo casa para permanecer no Japão. Pondera-se, nesse sentido, a forte presença da cultura japonesa paternalista e hierárquica, arraigada ainda no período pós-guerra, evidenciada na afirmação de Benedict (2011, p. 52): “O pai ou o irmão mais velho é o responsável pela casa, quer os seus

¹¹⁸ あそこはやっぱり戦後で、みんな苦しかったからね。それから、じいちゃんに言わせれば、姉が中学卒業して、高校はお金があるからね。下に健もいるし、やっぱり戦争終わって帰って来たって、みんなアトラザドね。だから、他の国に行ったほうがいいかと思って。百姓することしかできないからね。

¹¹⁹ Seus pais, seu irmão mais velho e esposa, o entrevistado, dois irmãos mais novos e uma irmã mais nova.

¹²⁰ 親父は外国ばかりに生活しているもんだから、日本のこせこせした狭苦しい所が好きじゃなかった。家族八人で来ました。日本から来るのに日本政府が払ってくれました。

membros estejam vivos, mortos ou ainda por nascer. Deverá assumir graves decisões e cuidar que elas sejam cumpridas”.

Muitos dos amigos e parentes dos imigrantes aconselharam a ficar no Japão, sobretudo porque a ideia que se tinha sobre o Amazonas se resumia na existência de mata densa, animais ferozes e índios. Havia relato de pessoas amigas, certamente de forma jocosa, que a floresta em ideograma é grafada com a junção de três árvores, mas em se tratando de floresta amazônica, necessitaria acrescentar mais uma: “ Diziam que, em *kanji*, a árvore se escreve com um caractere assim, 「木」, o bosque com duas árvores, 「林」, a floresta com três árvores 「森」, mas no caso da floresta amazônica, teria que acrescentar mais um” (Tatsuko Tsuji, tradução nossa)¹²¹.

Observa-se nesse sentido, que a maioria dos japoneses desconhecia o espaço a imigrar caracterizando, de certa forma, em espírito de aventura. A única certeza se concentrava na obtenção de grande extensão de terras para o êxito no cultivo agrícola e, por conseguinte, o sucesso financeiro. A exuberância das matas amazônicas contribuía para vislumbrar tal imaginação, mas as terras vermelhas avistadas denunciava a pobreza do solo, em se tratando de Colônia Bela Vista, de maneira que a primeira impressão se configurava em decepção, estampado sobre os rostos dos chefes de família (YANO, 1986, p. 74). Igualmente, a experiência obtida nas colônias japonesas de Filipinas, Coreia, Manchúria, reacendia em maioria dos chefes de família, o desejo de repetir os feitos daquelas terras.

5. A CAMINHO DO BRASIL: TRAJETÓRIA ALIMENTAR DOS IMIGRANTES NOS NAVIOS

Nos tempos de imigração pós-guerra, o meio disponível para atravessar o oceano, resumia-se em transporte marítimo. Em se tratando de imigrantes nipônicos para o Amazonas, além da viagem marítima, aventuravam-se num percurso fluvial do porto de Belém até Manaus. Ao todo, esse ritual durava cerca de quarenta e cinco dias. Assim, este capítulo desenvolverá inicialmente os instantes no alojamento de trânsito em Kobe, antes da partida, a trajetória marítima do porto de Kobe até porto de Belém e por último, a travessia Belém-Manaus. Em termos de rota, excetua-se a primeira imigração pós-guerra no Amazonas que

¹²¹ 木一本 林二本 森三本 もう一本入れたら、アマゾンって、知り合いが言ってた。

aportou inicialmente em Rio de Janeiro. Embora difira os anos, as pessoas e os navios dos grupos de imigração em investigação, será abordada, neste capítulo, de forma geral, tendo em vista a semelhança dos fatos, seja no quesito alimentação ou entretenimento.

5.1 A partida: trajetória Japão-Brasil

Japão e Brasil, dois países distantes no espaço. Hodiernamente, o meio de transporte aéreo parece ter encurtado tal distância, perfazendo o trajeto Japão-Brasil em torno de aproximadamente quarenta e oito horas, considerando as horas de espera, de parada, de abastecimento do avião. Todavia, no período da imigração transoceânica anterior ao conflito mundial e pós-guerra a única alternativa se resumia em viagem marítima, cujo tempo percorrido durava cerca de quarenta e oito dias em alto mar. Mesmo assim, não representou obstáculo para esses japoneses concretizarem seus sonhos de explorar novos espaços.

Uma vez definido a partida, os imigrantes se dirigiam para alojamento de trânsito (*assenjô*) em Kobe, ficando hospedado por algumas semanas. Há, no entanto, um relato de família que se alojou em Yokohama (ETO, 1983, p. 15), sendo um caso específico. Durante a estadia, tiravam fotos e também estudavam em filmes, a região amazônica, como afirma Shigueko Kina (2014): “Reuniam todos os imigrantes, mostravam seringueiros, onças, jacaré, índios né”. Percebe-se que as imagens divulgadas aos imigrantes eram, de certo modo, distorcidas da realidade, haja vista que restringiam ao trabalho com a seringa, a presença dos índios, a fauna e a flora da região, uma concepção equivocada da região.

A alimentação no alojamento constituía essencialmente de arroz, *misoshiru*, conserva de nabo *takuan* e *umeboshi*¹²², porém para os japoneses que moravam no interior habituados a consumir alimentos caseiros, a conserva tinha um sabor artificial, industrializado, conforme declara Saeko Muroya¹²³ pertencente a primeira leva da imigração para Colônia Efigênio de Salles:

Deu para perceber uma pequena diferença com a do interior. Do alojamento era igual o que se tem hoje aqui. Tingida com cor amarela e pouco adocicada. No interior, colocava pouco de sal, tinha apenas o sabor adocicado natural e um pouco mais salgado. O *umeboshi* nossa! tinha uma aparência muito esbranquiçada, porque

¹²² Ameixa em conserva.

¹²³ Dados da entrevistada. Pesquisa de campo realizada na residência da entrevistada, em 03 jan. 2016.

na roça, o *umeboshi* caseiro, coloca-se sal e então, sai água e não tem o *shiso*¹²⁴? Sova-se com a mão, põe no sal, sova, sova e misturando na ameixa salgada, resulta numa cor linda, não é vermelha, mas aproximado da cor *pink*. Mas até chegar a esse estado, precisa-se primeiro deixar a ameixa secando a noite, durante aproximadamente três dias, mistura depois com *shiso*, põe sal e faz. Assim, produz o ano inteiro. Na verdade, eu não fazia, mas observava. (Saeko Muroya, tradução nossa).¹²⁵

Além da informação sobre a receita caseira de como fazer *umeboshi*, a maneira do lugar de nascimento¹²⁶, região interiorana do Japão, a entrevistada traz uma visão crítica, estabelecida por meio de sentido visual e do gosto. Há no relato, a valorização da comida caseira em comparação ao industrializado como equivalente o que se tem na atualidade no Brasil, demonstrando insatisfação a artificialidade. Além disso, mesmo estando mais de 50 anos no Amazonas, mantém viva a memória do passado alimentar, um elo que certamente irá persistir por toda a sua vida. Isso porque os hábitos alimentares adquiridos na infância constituem um valor inestimável, de modo que ficam retidos para sempre na memória, conforme assevera Mintz (2001, p. 32): “Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência.”

A despedida foi um outro momento de comprimir os corações. Ao som da marcha musical de despedida e as fitas que são dispostas no navio, sinalizaram os últimos momentos de proximidades com as pessoas estimadas. De fora do navio, os parentes e amigos, especialmente aqueles que vêem seus filhos e netos partirem para tão longe, na incerteza de talvez nunca mais revê-los como foi realidade para muitos. De dentro do navio, os imigrantes despedem de sua pátria, aflorando no íntimo, sentimentos de esperança e expectativas de um futuro melhor no além-mar, contudo sem esquecer as suas raízes.

¹²⁴ Planta comestível, de nome científico *perilla frutescens*, varia entre espécies verde e vermelha, sendo a vermelha empregada como corante natural.

¹²⁵ 田舎とはちよつと違ふなつて、ここの沢庵といつしよ。黄色い色がついてちよつと甘くて。田舎やつたら、ちよつと塩こ 漬けて、野菜の甘味だけで、そしてもつとしよつぱい。梅干しはえらい白い顔しているなつて、だつて田舎、家らで作つた梅干しはあのうれた梅を塩こ漬けるでしよ。そして、水が出てくる、そして、シソあるでしよ。あれをもんで塩こ漬けておいて、もんでもんで そして、梅のつかつたみに混ぜると、奇麗な色に、赤いのではなくピンク色みたいになる。それと梅と、でも、その梅をするまでに、夜だしといて干して、三日間ほど保してそれと混ぜて、塩してそして作る。それで、一年間のが出来る。それはわたしじゃなくて、しているのを見とつた。

¹²⁶ A imigrante viveu no pós-guerra, na cidade de Suzu, na Província de Ishikawa, Japão.

No memorial de bordo intitulado *16000 km de ondas no alto mar*¹²⁷ (tradução nossa) os imigrantes da primeira imigração pós-guerra para o Amazonas, que partiu do porto de Kobe no dia 28 de dezembro de 1952, revelaram tal entusiasmo:

Há de se compreender profundamente a gratidão dos pais ao se distanciar do Japão. Lembro os momentos alegres no Japão ao fixar os olhos no mar. Não se pode pensar somente em felicidade quando se pensa em estar em terras brasileiras. Temos que nos esforçar de corpo e alma para construir dias felizes. A estrada que devemos caminhar a partir de agora, haverá inúmeras coisas, o futuro ainda é longo, é a partir de agora que abrirá o caminho da minha vida. Chegando no Brasil, inicialmente me esforçarei para me tornar uma pessoa distinta (TAKAJIMA, 1953, p.36, tradução nossa)¹²⁸.

Outros manifestaram arrebatamento com inspirações poéticas:

Juntos com “*kimigayo*”¹²⁹

Avante, cidadãos do Japão!
Dezesseis mil quilômetros em alto mar
Não tem lua nem potro que resplandece

Mais do que quatro mil quilômetros distante, o sentimento é o mesmo
Você está no centro da selva amazônica
O sonho caminha para a cultura da juta

As montanhas e rios da minha terra, lágrimas caíram na despedida
Para mais de dez anos, a estrela cadente
Agora no solo da Amazônia

Por que esquecer a afeição
A paixão transcende mar e montanhas
Vejo a lua do mesmo céu noturno

Mesmo que seja derrotado, o valor permanece
Há história além de dois mil e quatrocentos anos
Cante “*kimigayo*”, enaltecendo-o¹³⁰ (TSUJITA, 1953, p. 22, tradução nossa)

¹²⁷ *Hatô no Yonsenri* (破濤の四千里)

¹²⁸ 遠く日本を離れ、父母とも別れてみると両親の有難さというものがつくづくわかる。船をじっと見ていると日本での楽しかった事が思い出される、これから行くブラジルには幸福があるとばかりは考えられない。一生懸命頑張って幸福というものを作り出さなくてはならない。私たちがこれから歩んで行く道は色々な事が沢山ある、まだまだ先は長い、これから私の人生というものが拓けるのだ。ブラジルに行ったら先ず一生懸命に働いて立派な人間になる事だ (高島、1953、36 ページ)。

¹²⁹ *Kimigayo* refere-se ao título do Hino Nacional do Japão.

¹³⁰ 君が代」と共に

行けよブラジル日本男子/ 印度洋上 四千里/ 駒もいなきや月も照る。千里はなによりと想ひは同じ/ 君はアマゾン森の中/ 夢はジュートの畑にゆく。泣いて別れた故郷の山河/ 星が流れて十余年/ 今じゃア

Percebe-se uma expectativa muito grande dos imigrantes com relação ao espaço a desbravar, motivada pela indiscutível qualidade de recepção no navio, tanto com relação à alimentação quanto às atividades de entretenimento e atendimento, além de vislumbrar novas paisagens, novos ares do além-mar que aos olhos de muitos aparentava estar num sonho, como declara Hada (1953, p. 25, tradução nossa): “A celebração realizada na passagem da linha do Equador e gincana esportiva, a primeira visita numa cidade do exterior, tudo parecia um sonho por ser algo inédito¹³¹”.

A bem da verdade, para muitos imigrantes, a viagem teria sido a melhor etapa dessa trajetória ainda que tenha sido em terceira classe, pois além da excelente receptividade da tripulação, fizeram novas amizades, inclusive com nipônicos que se destinavam para outras regiões como Amapá, Tome-Açu, Monte Alegre, alimentando sonhos e esperanças num espaço desconhecido¹³².

Segundo Shigueko Kina (2014), do primeiro grupo de imigração para Colônia Bela Vista, teve a oportunidade de conhecer o convés do navio, inclusive a sala do comandante. Havia, além disso, piscina, dramatização na passagem do navio pela linha imaginária do equador na qual foi escolhida para representar a deusa das águas, aulas para as crianças dadas por uma imigrante, gincana esportiva (*undôkai*). Entretanto, o fato inesquecível durante a viagem foi a simulação de recolhida, no caso de naufrágio, suposto que, segundo a entrevistada, não foram avisados. Então, os tripulantes gritaram:

“Olha o navio está afundando, todo mundo sobe pro cais!”. Uns pisoteando, eu já chorando né. Ai, chega um barco pequeno, descendo pra pegar..., menino!... Depois que tomamos susto danado, uns chorando, já pensou no tamanho do oceano pacífico, não tem nem pra onde fugir. Você vai morrer ali. Navio é uma folha no oceano pacífico. Ai, todo mundo chorando, correndo. Comandante não avisou para ninguém. Ai, depois que ensinou qual o barco que deve tomar, quando correr. Levei um tamanho susto, muita gente chorou. É um treinamento que porque na hora que acontece, pessoas não pensam mais né. Assim todo japonês entrou em pânico, todos os imigrantes. Então eles mostraram que tem tantos barcos, qual o caminho que deve seguir para poder pegar aquele barco (Shigueko Kina).¹³³

マゾン大地主。何故に捨てましょ二人の情/通う想ひは海山越えて/ おなじ夜空の月を見る。破れたれども、道義はのこる/ 二千余年の歴史あり/ 唄え「君が代」高らかに。(辻田、1953,p. 22)

¹³¹ お船で 催しされた赤道祭や運動会、初めて見物した外国の街、皆珍しくて本当に夢のようです。

¹³² Neste parágrafo, excetua-se o primeiro grupo de imigrantes que se dirigiu para a região de Baixo Amazonas, pois deduz-se um tratamento especial por ser o pioneiro do pós-guerra, inclusive seguindo rotas diferentes.

¹³³ Dados da entrevista. Pesquisa de campo realizada na residência da entrevistada, em 15 out. 2014.

Certamente, os adultos estavam a par da simulação, mas a idade tenra não permitiu refletir nesse sentido, acreditando ser um fato verídico ainda hoje guardado na memória. Quando aportou no México, foi a primeira experiência em terra, depois que saiu do porto de Kobe:

No México, saímos e andamos um pouquinho no comércio. Aí, compramos manga. Chamava “mango”, aí ninguém conhecia mango. Comprou verde, verde, verde (risos). Eu passei uma semana, chegava no lugar tudo coberto né pra abafar, aí continuava durinho. No dia seguinte ao acordar, primeira coisa que fazia: corria pra ver a manga, uma semana. Ficava triste... (Shigueko Kina, 2014)

Por outro lado, havia grupos de pessoas que passaram a maior parte do tempo com mal-estar, em virtude de náuseas decorrente do balouçar do navio. Embora os entrevistados não fossem do mesmo ano de imigração, nem tampouco estivessem no mesmo navio, os comentários são semelhantes, tanto ao enjoo quanto no que diz respeito à alimentação, esta, muito bem servida com sabores tradicionais de sua terra. Assim, Shizuko Kashimura, imigrante do primeiro grupo para Colônia Efigênio de Salles, afirma que na trajetória Japão-Brasil, “comia-se no navio alimento padrão do Japão, como arroz, *misoshiru*”, embora afirma ter passado mais da metade da viagem com enjoo. Já Shoshi Otani, declara que a comida durante a trajetória era ótima, pois tinha pargo quase todos os dias. Hideko Sadahiro (tradução nossa) complementa:

Vinha arroz, sempre acompanhado de peixe, *misoshiru*, *tsukemono*, um pouquinho de *nishime* e era refeição a moda japonesa de manhã, a tarde e a noite, a comida era ótima. Além disso, por talvez achar que era uma viagem longa, acompanhava até laranja. Mas eu fiquei com muito enjoo¹³⁴.

Havia também sobremesa a bordo, normalmente de frutas que variavam conforme iria acostando em territórios estrangeiros: “Servia maçã como sobremesa, por exemplo, quando ancorava nos Estados Unidos, serviam laranja, melão” (Saeko Muroya, tradução nossa)¹³⁵. Outras atividades entretinham os imigrantes durante o percurso como festas, piscinas, bares, comércio, banho diário de *ofurô*, lavanderia, gincana esportiva (Hideko Sadahiro).

¹³⁴ 船の中の食べ物日本食ね。あの、ご飯に必ずお魚、味噌汁、漬物とか、それからちょっとお煮しめとかね。朝、昼、晩、全部ご飯だった。食事は良かった。それに長い船旅と思ったのか、ミカンなんかついてた。私船よいがひどくてね。

¹³⁵ ソブレメザにリンゴが出たり、たとえば、アメリカに着くとオレンジが出たり、メロンが出たり。

Pessoas que tinham dotes literários, participavam de entretenimento cultural. Takako Nakagawa¹³⁶, do segundo grupo de imigração para Colônia Bela Vista, relembra com saudosismo o poema que sua mãe, Sekiko Tsuji, escrevera no concurso de *senryû* no qual foi premiada com o segundo lugar: “*sessui ni otonamo kodomomo minna kyôryoku*, em que *sessui* significa valorização da água. Ficou guardado na memória porque ela inscrevera no meu nome”. Deduz-se no poema o espírito de comunhão de todos, crianças e adultos, para a economia do bem precioso da natureza, a água. Esse espírito de coletividade estendeu-se, na prática, nas diversas ações dos imigrantes na colônia, como a constituição de cooperativas, de associação de senhoras e jovens, nas quais crianças, jovens e adultos se reuniam para promover eventos culturais e esportivos, com o fito manter a união e a identidade do grupo.

Alguns contratempos durante a trajetória ficaram registrados na memória dos imigrantes. É o caso do navio que transportava o primeiro grupo destinado a Colônia Bela Vista, cuja partida do porto de Kobe se deu em 27 julho de 1953. A fúria da tempestade obrigou a embarcação fazer uma parada forçada na baía do Japão, conforme atesta o diálogo do casal Nobuyoshi Tsuji e Tatsuko Tsuji (tradução nossa)¹³⁷: “Tatsuko - assim que o navio levantou âncora, ficamos dois a três dias na baía de *Ise*. Nobuyoshi – Será que foi dois ou três dias? Aliás, as ondas eram altas né”. Embora o casal não tenha lembrado o tempo de parada forçada com exatidão, esses imprevistos ficaram retidos na memória logo no início de uma viagem transoceânica.

Após ancorar no porto de Belém, chegava a hora da despedida com os imigrantes que estavam destinados a outras regiões. Apesar do convívio por um curto período de tempo, um mês aproximadamente, estavam enfrentando uma segunda despedida consecutiva, ou seja, a primeira com seus parentes do Japão e agora com os amigos do navio: “A separação foi triste, emocionante, porque fez muita amizade mais de um mês né” (Shigueko Kina, 2014). Apesar da melancolia, a despedida em Belém sinalizava a aproximação no novo espaço, uma contagem regressiva para o recomeço de uma vida nova, longe do Japão, carregando na memória as experiências do passado enredadas pelas reminiscências da Segunda Guerra Mundial e do pós-guerra.

Pelo que se observa, a viagem de navio configurou-se para muitos, uma etapa mesclada de reflexão, sonhos e sentimentos como ansiedade, incerteza e esperança do porvir.

¹³⁶ Dados da entrevista. Pesquisa de campo realizada na residência da entrevistada, em 06 mar. 2015.

¹³⁷ 達子—神戸から出て、台風が来るからって、どこか、伊勢湾に二、三日とまっとった。
信義—二、三日おったかな。何日おったか...そういえば、波あらかったな。

Para outros, especialmente crianças e adolescentes, representaram momentos de alegria e descontração.

5.2 Trajetória Belém-Manaus

Essa trajetória, ainda que relativamente curta, entre 7 a 10 dias, torna patente o encontro dos povos amazônidas com os imigrantes japoneses, cuja alimentação apresenta-se como a tônica do confronto entre as duas etnias. A convivência restrita ao espaço da embarcação, de onde pôde-se avistar o rio caudaloso cujas margens encontram-se cercadas de matas exuberantes, os nipônicos acompanharam fatos que marcaram época e associaram à memória alimentar, aspectos relativos ao comportamento, hábitos e costumes do lugar.

Assim, os imigrantes japoneses para o Amazonas registraram o primeiro estranhamento culinário no percurso entre Belém-Manaus, a bordo de uma embarcação, diferentemente dos imigrantes japoneses para São Paulo que tiveram o primeiro encontro com a culinária brasileira na hospedaria. Na realidade, o encontro culinário na embarcação configurou-se como um ensaio do devir no Amazonas, uma vez que a alimentação exprime valores simbólicos, isto é, “a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo” (MONTANARI, 2009, p. 11).

Assim, a refeição matutina oferecida na embarcação, segundo os imigrantes, constituía basicamente de café, leite, pão e frutas da região, como mamão e banana, e a refeição principal, almoço e janta, foram servidas culinárias à base de carne, feijão, arroz e farinha. Cabe informar que existiram diferenças no preparo das refeições, por se tratar de vários grupos vindas em épocas distintas e embarcações diferentes. Contudo, a maioria relatou a presença destes ingredientes durante a viagem Belém-Manaus. Apenas uma entrevistada comentou que ofereceram culinária a base de bicho de casco em uma das refeições, além dos citados, o que pode ser considerado como um caso específico.

O café da manhã teve boa aceitação pela maioria dos imigrantes japoneses, não obstante fosse diferente dos costumes nipônicos, cuja refeição matutina compunha-se normalmente de *okazu*¹³⁸, *misoshiru*¹³⁹, *gohan*¹⁴⁰, *tsukemono* etc., equivalente ao substancial almoço. O pão quente assado na hora, com manteiga ficou guardado na memória, conforme

¹³⁸ Prato principal.

¹³⁹ Sopa a base de pasta fermentada de soja.

¹⁴⁰ Arroz cozido.

relatam Tatsuko Tsuji e Saeko Muroya, respectivamente: “Café, pão. Todos tomavam café por estar doce. Pão era o mais saboroso” (Tasuko Tsuji, tradução nossa).¹⁴¹

Sim, leite com café. Além disso, vinha pão quente com manteiga. Então, o pão era assado no próprio barco. Assim, pela manhã, vinha de baixo, um aroma agradável ‘fuat’¹⁴². Então, vinha pão com manteiga, leite com café. [...]. Por isso, manteiga passada no pão quentinho era muito saborosa (Saeko Muroya, tradução nossa).¹⁴³

A princípio, algumas pessoas rejeitavam o leite em pó, em razão do sabor forte, optando por tomar somente o café e comer pão com manteiga, além das frutas da região, assim comenta Hideko Sadahiro: “No barco era pão, café e leite, mas não consegui tomar leite, era muito forte. Mas não tinha todo dia. Então, era leite em pó, não conseguia tomar. Comia pão com manteiga e tomava café. Além disso, ofereceram mamão, também banana” (Hideko Sadahiro, tradução nossa)¹⁴⁴.

Assim, na atualidade, o café da manhã dos imigrantes nipônicos deixou de ser o tradicional *asagohan*, passando a adotar o costume brasileiro de café com leite e pão. Além disso, há de se perceber, nas palavras da colaboradora Tatsuko Tsuji, a ênfase no açúcar contido no café que animava a todos, pois no Japão o açúcar, embora existisse, não era um alimento tão acessível como na região imigrada.

No almoço e no jantar, a refeição era basicamente de carne, feijão, arroz e farinha, porém o tempero e o preparo causaram estranhamento ao paladar nipônico. A começar pela carne de gado, em que os nipônicos da época não estavam habituados a comer, pois no Japão, a refeição cotidiana constituía-se de peixes (CWIERTKA, 2008, p. 29). Apesar disso, a culinária a base de carne teve boa aceitação pela maioria dos imigrantes. Assim, segundo casal Tatsuko e Nobuyoshi Tsuji¹⁴⁵, a carne estava cozida junto com o feijão de espécie equivalente ao jalo, e para cada pessoa, eram servidas duas postas de carne com osso. Da

¹⁴¹ パン。みんなカフェー飲んでた。甘いから。パンが一番美味しかった。

¹⁴² Onomatopeia que expressa, neste caso, a sensação agradável do aroma.

¹⁴³ そう、レイチコンカフェー。それに熱々のパンにマンティガぬって。だから、そのパンも船の中で焼くでしょう。下のほうで、朝になったら「ふあー」と香ばしい匂い。それに、マンティガぬって、レイチコンカフェー。[...]だから、それに熱々の焼けたパンにマンティガつけたら、やっぱり美味しかったね、美味しかった。

¹⁴⁴ 船の中ではパン、カフェーレイチ。でもレイチは飲めなかった。こゆすぎて。それが毎日じゃなかった。たまに出たね。それから、あの粉ミルクなんか出たのよね、それが飲めなかった。コーヒーとパンにバターを付けて食べた。それから、パパイヤなんか出た。バナナなんかも出た。

¹⁴⁵ Informação obtida em 09 abr.2017. O casal fazia parte do primeiro grupo de imigração para a Colônia Bela Vista, em 1953.

mesma forma, Ikuyo Shishido¹⁴⁶ e Shizuko Kashimura, respectivamente, confirma a presença de carne e feijão: “É, feijoadada. Vinha osso em cima do feijão, assim [...] (Ikuyo Shishido, 2014, tradução nossa)¹⁴⁷”, “Tinha carne acompanhada de osso grande. Tinha feijão também”. (Shizuko Kashimura, tradução nossa).¹⁴⁸ Hideko Sadahiro¹⁴⁹ aprovou a iguaria preparada com carne, embora não tivesse comido no Japão: “[...] a carne era saborosa. No Japão não se pode comer né. Não era comum” (tradução nossa)¹⁵⁰. Segundo as irmãs Michiko Yano e Takako Nakagawa¹⁵¹, comentaram que sacrificava diariamente um boi para a refeição e fazia guisado. A carne achava-se saborosa.

Havia, por outro lado, pessoa que não se acostumou com a comida da embarcação, sobretudo a carne, comendo basicamente biscoito e salgado japonês, como *okaki* recebido de parentes do Japão. É o caso da entrevistada Sugako Nozawa¹⁵² que afirma o estranhamento e aversão ao prato à base de carne, não apenas por falta de hábito, mas porque ficou sensibilizado com o animal, sacrificado na própria embarcação, ainda que não estivesse presenciado o ato.

O feijão, por sua vez, muito apreciado no Japão, causou estranhamento, haja vista a presença do sal. Significa, nesse sentido, que os japoneses estavam habituados a comer feijão, seja do tipo semelhante às servidas na embarcação ou do tipo *azuki*,¹⁵³ mas de modo adocicado. Assim, ao se deparar pela primeira vez com a culinária a base de feijão salgado, a reação imediata foi de estranhamento de forma que ficou marcada na memória dos imigrantes japoneses. Porém, não chegou a ser motivo para deixar de comer, conforme revela a entrevistada Saeko Muroya: “Mas..., não deixa de ser feijão, refeição, não era feijoadada e somente feijão, não era feijão de praia, mas aquela de consistência cremosa, ‘nossa, o feijão do Japão quando cozido é doce, o daqui é salgado’” (tradução nossa).¹⁵⁴ Por outro lado, Michiko Yano e Takako Nakagawa, não se adaptando ao feijão com sal, comentaram que colocavam açúcar que sobrava no café da manhã.

¹⁴⁶ Dados da entrevista. Pesquisa de campo realizada na residência da entrevistada, em 05 set. 2014.

¹⁴⁷ フェイジョアだね、骨がこうしてフェイジョン少しのってて

¹⁴⁸ 大きな肉の骨があった。フェイジョンもあった。

¹⁴⁹ Imigrante por chamada, vinda em 1960, para Colônia Efigênio de Salles.

¹⁵⁰ 肉はおいしかった。日本では食べれないからね。めずらしい。

¹⁵¹ Imigrantes pertencentes a segunda leva de imigração para a Colônia Bela Vista.

¹⁵² Vide tópico 2.2.4

¹⁵³ Feijão de cor vermelho-escura, muito apreciada na culinária japonesa.

¹⁵⁴ でも、一応フェイジョン、ご飯、フェイジョアじゃなくてフェイジョンね。それはプライアじゃなくてちゃんと、あのドローとした、「いや、日本のフェイジョンって、煮豆たら甘いのに、ここのはしょっぱいだよ」

Já o arroz, apesar da diferença de espécie e de preparo, isto é, de consistência solta e temperado, foi bem aceito. A dificuldade maior se encontrava na farinha que não apresentava nenhum sabor, assim comenta Shigueko Kina que jogava para os peixes do rio Solimões:

Eu pegava farinha e jogava pro peixe, comia farinha não sentia sabor nenhum. Ainda não sou muito de farinha não. Então jogava tudo pro peixe. Eu gostava de ver peixe comendo farinha. Porque primeiro provei, aquele monte de farinha né, não é salgado, não é doce, não é ácido, eu achei tão esquisito comer aquilo.

Para Saeko Muroya não havia necessidade de comer farinha, já que havia arroz: “Como tinha arroz, não havia necessidade de comer farinha” (tradução nossa)¹⁵⁵. Desse modo, para o nipônico que nunca havia degustado tal alimento, a primeira impressão não foi das melhores.

Uma culinária especial foi servida durante a trajetória Belém-Manaus à base de animal de casco muito apreciada na região, considerada como culinária requintada. Hideko Sadahiro relembra a forte impressão que causou as culinárias a base de carne bovina e carne de tartaruga, sendo esta, de consistência macia, estava apetitosa, embora exótica:

Entrevistadora - O que mais causou forte impressão?

Hideko – Carne. Carne bovina. Ofereceram também prato a base de tartaruga, acrescida de arroz. Não deu para comer nem farinha, nem feijão porque não estava habituado.

Entrevistadora – Mas tinha que comer não, porque só tinha isso?

Hideko – Por isso, comia arroz com maxixe, comia maxixe cozido com carne de tartaruga.

Entrevistadora – Conseguiu comer carne de tartaruga?

Hideko – Sim, estava gostosa. A carne de tartaruga era macia e saborosa (Hideko Sadahiro; entrevistadora, tradução nossa)¹⁵⁶.

Há de se perceber, no excerto, que a imigrante estranhou toda a alimentação oferecida na embarcação, haja vista ser muito diferente se comparada a culinária nipônica, mas iguarias preparadas com a carne bovina e de tartaruga, além do arroz e verduras como maxixe apeteceu ao seu paladar, enquanto que rejeitou o feijão com sal e a farinha.

¹⁵⁵ ファリニャは食べる必要は無かったから、ご飯があったから。

¹⁵⁶ 聞き手—一番印象に残ったのはなんですか。

貞弘秀子—肉ね。牛肉。亀の肉とかでたよね。それにアホイス、そしてファリニャなんて出てもフェイジョンとか出ても私たちがなじめなかったから、食べれなかった。

聞き手—でも食べなくちゃならなかったんですよね。それしかなかったから。

貞弘秀子—だから、アホイスとマシッシなんか、亀の肉とをいっしょに炊いたマシッシなんかをいっしょに炊いたのを食べた。

聞き手—亀の肉って食べられましたか。

貞弘秀子—食べれた。美味しかった。亀の肉はやわくておいしかった。

Destarte, foi na embarcação que ocasionou o primeiro contato com os hábitos alimentares da região amazônica. Entre curiosidades e estranhamentos, a memória traz associado ao tema, outros acontecimentos que marcaram a trajetória, enumerados a seguir. Primeiro, o impasse entre os responsáveis da embarcação e o representante da imigração, Masatoshi Takamura que se encontrava em Belém, para recepcionar o primeiro grupo de imigrantes destinados a Colônia Bela Vista, em 1953; segundo, a presença dos migrantes nordestinos na embarcação e terceiro, a necessidade de organização em grupos para servir a refeição para os imigrantes.

Segundo Takamura (1986, p. 13), ocasionou o impasse pelo fato de que a administração do navio, neste caso um navio cargueiro¹⁵⁷, negara o transporte dos imigrantes até Manaus, alegando não haver negociação prévia e, além disso, a condução de cento e trinta e nove pessoas acarretaria em superlotação, em razão de haver outros passageiros a bordo. Devido ao impasse, ele solicitou ajuda ao Kotaro Tsuji que se encontrava em Belém e ambos tiveram o trabalho redobrado nas negociações, findando pela acomodação dos imigrantes de modo improvisado com aquisição de redes e atados, ocupando inclusive acima do convés e espaço de passagem dos tripulantes, transportando-os na sua carga máxima. Takamura afirma ainda que, os nipônicos recém-chegados não pouparam reclamações com a transferência para a embarcação brasileira tendo em vista o desconforto, desconhecimento da língua e a diferença na alimentação. Hiromitsu Shishido relata o desconforto na embarcação, em virtude da superlotação, sobretudo nos momentos de sesta e à noite: “[...] não havia lugar próprio para dormir. Dormia-se nos corredores, ou então no convés da embarcação, cobrindo com lona, estendendo a rede”. (tradução nossa)¹⁵⁸

Outro fato a mencionar foi a presença de migrantes nordestinos na mesma embarcação, conforme relato de Tatsuko Tsuji que notou haver um tratamento diferenciado quanto à alimentação servida na embarcação, isto é, aos migrantes nordestinos a carne não foi servida: “Mestre Takamura dizia que se tratava de uma refeição de primeira classe. Para os brasileiros eram somente caldo e osso” (tradução nossa)¹⁵⁹. Comentou-se, também, que houve uma requisição do representante Takamura em servir o melhor para os compatriotas, a um custo maior.

¹⁵⁷ Informação obtida durante a pesquisa de campo, dos colaboradores Nobuyoshi Tsuji e Tatsuko Tsuji.

¹⁵⁸ ...寝るところなんて無かったですよ。廊下や甲板にテントを張ったりして寝たんですよ、ハンモックで。

¹⁵⁹ これは一等食品の食事だよって高村先生が言ってた。ブラジル人は骨と汁だけだった。

Convém assinalar que as migrações nordestinas para a Amazônia, segundo Benchimol (2009, p.155) remonta desde o século XIX, quando se desencadeou o ciclo da borracha, de modo que estima a entrada de cerca de 500.000 nordestinos até 1960. Essa presença nordestina no Amazonas desencadeou novos hábitos na região, sendo que na alimentação é notória especialmente o baião de dois que é servida comumente com peixe frito, grelhado ou assado e iguarias a base de carne seca, como jardineira e feijão com carne-seca ou jabá. O próprio sujeito, não descendente, participante desta pesquisa que se casou com uma imigrante da Colônia Bela Vista é um nordestino do Rio Grande do Norte¹⁶⁰.

Outrossim, junto aos relatos sobre a alimentação na embarcação, Takako Nakagawa e Michiko Yano, do segundo grupo de imigração para Colônia Bela Vista, em junho de 1954, guardam nas reminiscências, a formação de seis grupos para servir os 218 tripulantes a bordo. Afirma-se que, quando o último grupo terminava de tomar café, já era o tempo de almoço do primeiro grupo, de modo que há de se vislumbrar o intenso trabalho na cozinha da embarcação.

Observou-se, no geral, a subjetividade no comportamento alimentar dos imigrantes nesse primeiro encontro expressa, por exemplo, no gosto e aversão pela iguaria a base de carne, na necessidade de algumas imigrantes adicionarem o açúcar para comer feijão, na aversão ao leite em pó, pela Hideko Sadahiro, em jogar a farinha no rio por não sentir o gosto, pela Shigueko Kina, na preferência pelo arroz à farinha, pela Saeko Muroya. Essa subjetividade é uma característica própria da história oral que, segundo Delgado (2006, p. 18) “situa-se no terreno da contrageneralização e contribui para relativizar conceitos e pressupostos que tendem a universalizar e a generalizar as experiências humanas”.

Desse modo, o encontro inicial com a cultura local, entre percalços e estranhamento, representou para muitos, o princípio de uma aventura na selva amazônica, princípio este recheado de sabores exóticos que permeiam a trajetória desses imigrantes.

6. VIDA NOVA NO LUGAR IMIGRADO: A MEMÓRIA DAS PRIMEIRAS EXPERIÊNCIAS.

Este capítulo apresenta, inicialmente, a recepção por parte do governo amazonense aos primeiros grupos de imigrantes japoneses do pós-guerra para a Colônia Bela Vista, em 1953, e para a Colônia Efigênio de Salles, em 1958. Observou-se, durante a pesquisa, ampla

¹⁶⁰ Refere-se ao colaborador Antonino.Miguel de Brito

divulgação por parte dos jornais locais da época, *Jornal do Comercio* e *A crítica*, relativa a chegada da primeira leva de imigração para a Colônia Bela Vista. Em seguida, desenvolve-se os aspectos da vida cotidiana no barracão, relativo aos imigrantes japoneses no Amazonas no pós-guerra, tecendo considerações referentes ao passado que, de certa forma, serviu de parâmetro para entrever uma visão prospectiva na colônia. As dificuldades em preparar as culinárias por desconhecer os ingredientes e a escassez de legumes e verduras são fatos que vislumbram os primeiros momentos no solo amazônico, guardados na memória dos imigrantes. Durante as entrevistas, observou-se que, uma vez transferido para as suas casas, os imigrantes passaram a conviver em família, mas a maioria participa da vida em grupo através de cooperativismo, sejam em cooperativa agrícola ou em associações que reúnem todas as famílias e todos da família, no sentido de manter a união do grupo, cada qual exercendo suas funções. Entretanto, encontram-se uma minoria de imigrantes nipônicos que procuraram outros espaços, fora desse universo de comunidade *nikkei*, seguindo-se rumos distintos e inserindo-se na sociedade do receptor. Observou-se, outrossim, brasileiros não descendentes que, por laço matrimonial ou por trabalho, passaram a conviver com os imigrantes japoneses na colônia compartilhando os hábitos e costumes e se identificando com a cultura dos imigrantes. Desse universo, a presente pesquisa canaliza os estudos acerca das atividades sociais e culturais tendo como foco os hábitos alimentares.

Dentro desse processo migratório, fatos externos, especialmente a implantação da Zona Franca de Manaus, em 1967, beneficiou o Estado do Amazonas e, por conseguinte, a comunidade nipônica assentada na região, cuja produção agrícola passou por um processo de desenvolvimento acelerado, diante da demanda de produtos alimentícios decorrente do contingente de população que migrava para capital em busca de novas perspectivas. É como assevera Batista (2007, p. 345-346):

[...] a vida de Manaus se transformou radicalmente, abrindo-se uma avalanche de novas casas comerciais e iniciando-se uma atividade econômica trepidante, de há muito desaparecida na cidade, que se encheu de gente recém-chegada, à procura novamente dos outrora famosos filões de ouro.

Na realidade, a criação da Zona Franca de Manaus trouxe um conjunto de medidas que favoreceu a população do Amazonas como a melhoria nos meios de transportes, a implantação de rede elétrica na zona rural, a implantação de empresas multinacionais fomentando o desenvolvimento econômico da região. A presença de empresas multinacionais de origem japonesa, proporcionou novas opções de trabalho para os imigrantes e seus

descendentes, de modo a trazer melhoria para a comunidade *nikkei* no Amazonas, especialmente nas esferas econômica, social e cultural. É como assevera Benchimol (2009, p. 470): “os imigrantes japoneses e seus descendentes brasileiros têm dado grande contribuição para o desenvolvimento da Amazônia, tanto no campo agrícola como na indústria, comércio e serviços”. Assim, a Zona Franca de Manaus representou o divisor de águas nas vidas dos imigrantes japoneses, sobretudo se pensar no quesito hábitos alimentares, haja vista que a possibilidade de adquirir produtos alimentícios importados do Japão configurou como uma das fortes razões de descontinuidade das culinárias ditas japonesas empregando elementos locais, repleto de criatividade, tais como o molho *shôyu* de tucupi, *miso* de feijão de praia, *tsukemono* de mamão verde que encontram-se guardadas basicamente na memória dos imigrantes. Evocar esse passado (1953-1967) significa reconstruir a história da imigração japonesa para o Amazonas impregnado de valores sociais e culturais que permitirão trazer novas reflexões sobre o tema.

6.1 Os Pioneiros do pós-guerra nas colônias: a chegada e a recepção do governador

A expectativa no Estado do Amazonas pela chegada do primeiro grupo de imigrantes para a Colônia Bela Vista foi, sem dúvida significativa, comprovado pelo periódico local, *Jornal do Comércio*, que divulgou em primeira página os seguintes dizeres: “um acontecimento transcendental na nossa história econômica conhecida que é a capacidade de produção, na agricultura, dos denodados homens do campo” (CONCRETIZA-SE..., 12 set.1953). O periódico retrata, ainda, a impressão do comandante do vapor Santos, ao declarar que os nipônicos viajaram em segunda classe e referiu-os como “gente admirável, ordeira, asseada, pacífica e honesta” (EM TERRAS..., 13 set. 1953). A notícia continuou a propagar no dia seguinte intitulada “Marcarão os nipônicos uma nova era de progresso” (MARCARÃO..., 15 set.1953). Tal fato é comparável à referência feita pelo periódico de São Paulo, *Correio Paulistano*, quando da chegada dos primeiros imigrantes do *Kasato Maru*, conforme referendado por Handa (1987, p.11) “a riqueza paulista terá no japonês um elemento de produção que nada deixará a desejar”.

A recepção especial deveu-se, certamente, pelo pioneirismo no lugar¹⁶¹ e pela esperança dos governantes em desenvolver a produção agrícola na região e com isso,

¹⁶¹Era a primeira vez que os japoneses se assentaram nas regiões sob jurisdição da Colônia Nacional Agrícola do Amazonas.

restabelecer o progresso econômico que havia estagnado em razão da decadência da comercialização de *hevea brasiliensis*. O *Jornal do Comércio* descreve em detalhes, a chegada dos primeiros cento e trinta e nove imigrantes nipônicos, no porto da *Manaus Harbour*, na manhã do dia 12 de setembro de 1953, a bordo do vapor Santos, do Loide Brasileiro:

Após desembarcarem no Roadway de Manaus Harbour, os 140 nipões fizeram uma visita de cortesia ao Governador Álvaro Maia, onde tiveram uma boa acolhida por parte do Chefe do Executivo amazonense, e depois de algumas voltas pela cidade, que os impressionou vivamente, os colonos japoneses embarcaram na lancha “Anamã”, dirigindo-se para a Colônia do Cacau Pirera. De caminhão, os imigrantes foram conduzidos para a hospedaria de Água Fria, onde cinco pavilhões estão preparados condignamente para servirem de moradia provisória. (EM TERRAS..., 13 set. 1953)

Assim, os imigrantes dirigiram-se de ônibus até o palácio do governo, sendo recepcionados pelos representantes do governo do Amazonas, o então governador Álvaro Botelho Maia, administrador da Colônia Bela Vista, Vicente de Sá Rangel, secretário Crispim Rodrigues dos Santos e médico Dr. Correa Lima, com direito a sessão de fotos, conforme anexos F, G e H.

A cidade de Manaus nesse período era muito pacata com poucos prédios e população diminuta, cerca de 89.612 habitantes¹⁶². O Teatro Amazonas chamava atenção pelo estilo arquitetônico cuja construção evidenciava a prosperidade de um passado áureo proveniente da produção de borracha. Passado este, entre final do século XIX e primeira década do século XX, em que Manaus viu-se transformar numa cidade cosmopolita comparável à da Europa, de modo que a elite manauara desfrutava de encontros sociais e culturais que lembrava a *belle époque*, conforme atesta Mesquita (1999):

Manaus foi uma das poucas cidades brasileiras a ter vivenciado a *belle époque*, quando, ao finalizar o século XIX, passou a usufruir dos benefícios que a sua próspera situação financeira permitia. Toda riqueza da região era proveniente de uma só fonte - a borracha - e o lucro proveniente da comercialização deste produto sustentou um amplo e frágil império, gerando uma nova condição econômica que repercutiu em todos os setores da sociedade amazonense. (MESQUITA, 1999, p. 144)

Havia também um bonde para locomoção pelo centro da cidade. Em 1953, a marca deixada pela maior enchente do século XX chamou a atenção dos imigrantes, mas a impressão

¹⁶²INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 1954, p. 50.

sobre a cidade foi de causar surpresa, dado que a informação que se tinha no Japão resumia-se na existência de índios e de uma exuberante selva, composta de uma imensa riqueza em fauna e flora, conforme relata Shigueko Kina (2014):

Ah, primeiro quando estava no Japão, no alojamento de Kobe, eles mostraram muito sobre a região amazônica. Então, reuniam todos os imigrantes, mostravam seringueiros, onças, jacaré, índios né. Ai, quando chegamos, o governador era Álvaro Maia, recebeu e mostrou toda cidade. Quando vimos o hotel Amazonas, passar em frente, (pensei) ué, não é mato, aí nós vimos que a propaganda era deturpada.

O Hotel Amazonas a que se refere a imigrante era um dos poucos prédios da cidade e foi, na época, um investimento do visionário Adalberto Ferreira do Valle, haja vista que não havia segmento de turismo que permitisse retorno financeiro a curto prazo, nem tampouco grandes eventos, conforme afirma Antonaccio (2001, p. 112): “Manaus não sediava congressos, convenções ou eventos e os visitantes isolados eram estudiosos, pesquisadores ou empresários”.

Vale salientar que o jornal declara a presença de 140 nipônicos imigrantes, mas a edição comemorativa elaborada pelos imigrantes, com dados individuais, afirma a presença de 139 imigrantes. De fato, havia 140 nipônicos na embarcação, incluso o representante da Kaikyôren¹⁶³, Masatoshi Takamura, que os acompanharam desde Belém.

O periódico *Jornal do Comércio* (15 set.1953) comenta ainda que alguns colonos (anexo I) com piteira e chapéu de “Chile”, mais parecia um filósofo do que agricultores. Analisando a descrição do jornalista, percebe-se a dimensão social que a imagem do japonês era repercutida no solo amazônico, isto é, a ideia que se tinha de nipônicos lavradores era uma imagem análoga aos dos nativos ribeirinhos. Outra surpreendente constatação nesse quase contato primário (quase porque já viviam alguns japoneses do chamado *Peru Kudari* e outros da imigração anterior a II Conflagração Mundial), foi observar que os japoneses estavam com a aparência ocidentalizada, embora a influência ocidental estivesse presente nos hábitos e costumes do povo japonês, desde o Período Meiji. Presume-se essa visão de mundo pela existência de paradigmas já cristalizadas que servem para generalizar uma determinada etnia, isto é, para os amazônidas, referir-se ao Japão perpassava a ideia de mulheres vestidas de *kimono*, a existência de *samurai*, entre outras, e para os japoneses, Amazonas resumia-se na

¹⁶³ Vide tópico 3.2.3.

existência de índios e animais selvagens. Essa visão estereotipada dos lugares e das etnias de forma deturpada são suprimidas, de fato, no contato direto tanto pelo lado do imigrante quanto pelo lado do receptor.

Apesar da recepção calorosa realizada pelas autoridades governamentais do Amazonas, deduz-se que o anseio maior dos imigrantes se encontrava em chegar ao local de assentamento, haja vista a longa viagem, bem como o desejo em conhecer finalmente, o espaço onde começariam a nova etapa de suas vidas. Todos embarcaram no Anamã, uma embarcação de grande porte pertencente a administração da CANA¹⁶⁴ que os levaram do porto de Manaus até o cais de Cacau Pirêra para serem conduzidos de caminhão até a hospedaria. Foi então, dividido em dois grupos, pois uma viagem não seria suficiente para transportar toda a bagagem e os imigrantes. Assim, no primeiro grupo transportou a maioria dos imigrantes, e no segundo restou as bagagens e algumas pessoas. Nobuyoshi Tsuji (informação verbal)¹⁶⁵, na época com vinte e quatro anos, comentou que integrava ao grupo derradeiro e durante a espera do retorno do caminhão, houve uma recepção calorosa por parte dos funcionários do governo que ofereceram café no bule: “nunca havia degustado café, então cheguei a tomar seis xícaras seguidamente”. Na verdade, o imigrante já havia tomado café na embarcação durante a trajetória Belém-Manaus, mas percebeu-se no relato, a sensação de ingerir o café associado ao novo espaço, em que a memória gustativa atua como se fosse o primeiro encontro com a bebida. Essa atitude impulsiva é de certa forma, característico de pessoas envolvidas numa sensação de ansiedade, de incerteza e de desejo em desbravar um ambiente desconhecido, ao mesmo tempo, um ato que simboliza o laço entre os imigrantes japoneses no espaço amazônico e as pessoas da região. Este fato remete trechos iniciais do filme *Gaijin*¹⁶⁶ em que os personagens japoneses ingerem bebida alcoólica (vinho talvez), oferecidos pelos personagens brasileiros durante a viagem a caminho das fazendas de cafezais em São Paulo, emblemando a receptividade dos brasileiros e a perpetuação da aliança entre Japão-Brasil naquele momento. O episódio com Nobuyoshi Tsuji não foi consumado com o peixe jaraqui¹⁶⁷, como é culturalmente conhecido na falácia da região, “comeu jaraqui não sai mais daqui”, mas de alguma forma o café, símbolo do produto brasileiro, marcou a presença dos imigrantes, um rito de recepção que vislumbra o lado mítico. O interessante é que repousa no

¹⁶⁴ Colônia Agrícola Nacional do Amazonas.

¹⁶⁵ Informação obtida junto ao entrevistado, durante a refeição matinal, em 25 jul. 2015.

¹⁶⁶ Filme dirigido pela cineasta Tizuka Yamazaki, que retrata sobre os primeiros imigrantes japoneses no Brasil.

¹⁶⁷ Peixe da família do *Prochilodontidae*, é uma espécie bastante apreciada pela população da região amazônica, em razão do preço acessível (RECHI, 2014).

alimento o dito popular de fixar-se na terra, consolidando o fundamento relativo ao envolvimento de todos os sentidos humanos por meio da alimentação.

Em se tratando de imigração para a Colônia Efigênio de Salles, o pioneiro grupo a adentrar na região aportou em Manaus no dia 09 de novembro de 1958. Por ser o primeiro grupo de imigrantes para esta colônia, o então governador do Estado, Plínio Coelho, discursou dando a saudação de boas-vindas, indo até ao cais, fato inesquecível guardados na memória (NISHIKIDO, R. 1983, p. 51). No dia seguinte, 10 de novembro de 1958, seguiu-se para o barracão onde houvera acolhida por parte dos imigrantes veteranos que residiam em Manaus, pormenorizados no subcapítulo 6.2

Nota-se que somente os primeiros grupos de imigrantes, tanto da Colônia Bela Vista quanto da Colônia Efigênio de Salles, tiveram o privilégio de acolhida dos governadores da época, Álvaro Botelho Maia e Plínio Coelho, respectivamente. Entretanto, pesquisando nos periódicos da época, observou-se que a mídia jornalística deu maior ênfase para o primeiro grupo de imigração para a Colônia Bela Vista, chegado em 1953, noticiado por vários dias e documentados com fotos, conforme detalhado no capítulo 3 desta dissertação. A partir da segunda leva, a acolhida ficava por conta dos imigrantes veteranos, cujas culinárias eram preparadas pelas senhoras imigrantes, detalhadas no subcapítulo a seguir.

6.2 O passadio¹⁶⁸ no barracão

Nas colônias, o barracão foi o primeiro espaço em que os imigrantes japoneses se estabeleceram, iniciando suas atividades como imigrantes e sentindo a realidade do lugar. Neste espaço, as famílias dos imigrantes ficaram hospedadas por cerca de dois meses, período em que construíam suas próprias casas nos lotes de terras doadas pelo governo brasileiro.

No caso do primeiro grupo de imigração para a Colônia Bela Vista (1953), tiveram que preparar as próprias refeições, assim que chegaram ao barracão, empregando os mantimentos como jabá e pirarucu seco, doados pela administração da CANA. Em comparação, a acolhida aos primeiros imigrantes da Colônia Efigênio de Salles (1958), foi bem diferente com refeição básica constituída de *onigiri* (bolinho de arroz), acompanhada de pirarucu seco assado, Isso se explica pelo fato de que em 1953 não havia nipônicos naquela

¹⁶⁸ Alimentação diária (FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Dicionário Eletrônico Aurélio - Século XXI**. 1999).

região, exceto os representantes da companhia de imigração e alguns do chamado *Peru kudari*. Já em 1958, havia imigrantes das levas anteriores que se encontravam instalados na capital Manaus e se organizaram para recepcionar os novos compatriotas, com bolinho de arroz (*onigiri*) e pirarucu seco assado.

Apesar da pouca aderência do bolinho de arroz, por se tratar de espécie diferente e o estranhamento em razão do cheiro forte do pirarucu seco, a combinação com o peixe seco agradou os imigrantes, tanto que repetiram a mesma culinária na recepção dos grupos seguintes, assim afirmou Saeko Muroya. Além disso, o recheio do *onigiri* com a conserva de sépalas de vinagreira resultara num toque peculiar, cujo sabor acre e aparência avermelhada lembrava, de certa forma, o *umeboshi*¹⁶⁹, recheio tradicional do *onigiri*.

Cabe informar que a sépala de vinagreira, nominado pelos nipônicos como *hanaume*, apresenta-se recheado de simbologia, pois a conserva nada tem a ver com a ameixa, nem com a flor, assim como afirma Kimura (2013): “[...] é chamado de *hana*, ou flor, mas na realidade, o que se aproveita da planta são as sépalas, que forma o cálice que protege os frutos”. Outrossim, o nome científico da ameixa (*ume*) é *prunus mume*, pertencente à família *rosaceae*, e da vinagreira, *hibiscos sabdariffa*, da família *malvaceae*. Desta forma, a relação com a flor da ameixeira, *hanaume* é fruto da associação a coloração e ao sabor acre do *umeboshi*, conserva tradicional usado para recheio do bolinho de arroz. Durante a pesquisa, descobriu-se que a conserva em si, já fazia parte do cardápio filipino, segundo informação da imigrante nascida em Filipinas, Tatsuko Tsuji, conhecida naquele país como *rôzeru*. A criatividade se encontra na adaptação da conserva como recheio do *onigiri* em substituição ao *umeboshi*.

A partir da segunda leva de imigração, tanto na Colônia Bela Vista quanto na Colônia Efigênio de Salles, a recepção ficava por conta dos imigrantes japoneses dos grupos anteriores e as senhoras preparavam as culinárias como símbolo de boas-vindas aos novos patrícios. No caso da segunda leva para a Colônia Bela Vista, por exemplo, o prato principal foi preparado com peixe frito da região, o jaraqui, rememorado pela Michiko Yano e Takako Nakagawa, fazendo evocar o dito popular da região citado no subcapítulo 6.1. Há de se perceber que a vinda de mais imigrantes indicava sinônimo de contentamento e fortalecimento do grupo.

Passado a euforia da chegada, iniciava-se a rotina no barracão. As senhoras levantavam cedo para fazer a comida, para que a família pudesse trabalhar o dia inteiro no

¹⁶⁹ Ameixa em conserva

lote recebido, assim comenta Antônio Miguel de Brito¹⁷⁰: “Os japoneses acordavam muito cedo, fazia comida e levava para o lote”. Percebe-se na citação do Antonino, referência ao *obentô*¹⁷¹, cultura relativa a culinária japonesa praticada desde os primeiros momentos da imigração, haja vista a distância entre o lugar de alojamento e o lote de terra recebido. No entanto, a questão maior se encontrava no preparo do *obentô*, em razão da parca opção de verduras¹⁷² e dos ingredientes desconhecidos, até então, como jabá e pirarucu seco, ou quando tinha os conhecidos, como no caso do arroz, suas características diferiam, de forma que não se constituía em tarefa fácil. Assim, por exemplo, fazer o bolinho de arroz *onigiri* com arroz sem consistência pegajosa, ou então, culinárias a base de jabá e pirarucu seco salgado, exigia das senhoras criatividade no modo de preparo. Tatsuko Tsuji¹⁷³ afirma que tinha de deixar o arroz de molho na água, por no mínimo uma hora e somente depois era colocada para cozer, a fim de obter a consistência semelhante à do arroz japonês. No caso do jabá e pirarucu seco, tinham que deixar de molho na água e lavar por diversas vezes, pois, na época, o odor forte incomodava a sensibilidade olfativa. Atualmente, esses ingredientes fazem parte da culinária dos imigrantes e seus descendentes que os classificam como de sabor agradável, mas Michiko Yano lembrou que, no início, o cheiro forte do pirarucu seco a incomodava em demasia, tendo que lavar e deixar de molho na água, repetidas vezes.

Ao anoitecer, os imigrantes da Colônia Bela Vista ainda encontravam fôlego para momentos de convivência em grupo, reunindo crianças e jovens no espaço cultural, ainda que fosse de palha, assim relata Shigueko Kina: “Quando chegamos em Água Fria¹⁷⁴ era casa de palha, grande. À noite, as crianças e jovens se reuniam. Danças..., o japonês é festeiro”. Nessa convivência em grupo, os conhecimentos culinários eram compartilhados, de modo que as experiências das imigrantes no além-mar permitiam recriar iguarias com ingredientes locais, como por exemplo, recheio de *gyôza*¹⁷⁵ à moda chinesa, com carne de cutia, conforme relata Michiko Yano: “Cheguei a comer carne de cutia¹⁷⁶ que foi preparada como recheio de *gyôza*, por uma das senhoras imigrantes repatriadas da Manchúria, o que, portanto, conhecia o modo

¹⁷⁰ Vide capítulo 2, tópico 2.2.4.

¹⁷¹ Sobre as descrições sobre esta cultura, vide capítulo 4.

¹⁷² Sobre as verduras, serão abordadas no subcapítulo 6.3.

¹⁷³ Nota de campo, em 07abr.2017.

¹⁷⁴ Localização do barracão na Colônia Bela Vista.

¹⁷⁵ Espécie de pastel.

¹⁷⁶ Animal selvagem que vive na região, uma espécie de roedor.

de fazer comida muito gostosa à maneira tipicamente chinesa” (tradução nossa)¹⁷⁷ Percebe-se no fazer culinário, a riqueza cultural envolvendo um prato de origem chinesa, feitas pelas mãos da imigrante japonesa, com ingrediente da região amazônica, de modo que o pastel batizado como chinesa apresenta-se carregado de valores multiculturais.

Para quesito de informação, *gyôza* tem sua origem na culinária chinesa, introduzida no Japão no período Edo, popularizando-se sobretudo no pós-guerra, quando muitos nipônicos que foram repatriados da Manchúria passaram a vender a iguaria com massa mais fina em razão da escassez de alimento, originando um *gyôza* tipicamente japonesa (KAWANAMI, 2014).

Ainda no barracão, a união do grupo ajudou a solucionar casos de doenças infantis. A entrevistada Sugako Nozawa, da primeira imigração na Colônia Efigênio de Salles, afirma que o arroz trazido do Japão pela sua família¹⁷⁸ e preparada na forma de *okayu*¹⁷⁹ ajudou muito na recuperação de crianças imigrantes abaixo de 10 anos, com sintoma de febre alta, referindo-se a esse sintoma como sendo uma doença causada por ocupação de um espaço intacto, não habitado:

As crianças que vieram para o Brasil, os que vieram aqui, abaixo de 10 anos, todos adoeceram com febre alta. Deve ser porque vieram para um lugar ainda desabitado, no espaço novo. Eu tinha 11 anos então não adoeci, mas as crianças com idade abaixo de mim, todos adoeceram com febre altíssima. Como se diz essa doença mesmo? Então, as crianças que vieram na segunda e terceira levadas, não ficaram doentes. Então, como não tinha nada, preparou-se *okayu* e parece que o arroz trazido do Japão foi a salvação. (tradução nossa)¹⁸⁰

O relato da entrevistada perpassa a crença de que as crianças mais novas recebem influência do lugar desabitado, quando acontece o primeiro encontro com o novo espaço, manifestada com sintoma de hipertermia, o que invoca no falar, os preceitos da cultura religiosa xintoísta, os quais todo ser é possuidor de espírito. Não obstante a pesquisadora tenha indagado sobre as causas da doença, a entrevistada não soube responder, pois não se realizou consulta médica ou

¹⁷⁷ 合宿所で、クチアの肉をぎょうざの具として食べたことがある。あのおばさん満洲の引揚者だったから、よく美味しい中国料理の作り方していたもの。

¹⁷⁸ A imigrante refere-se a família Miyamoto, seu sobrenome de solteira.

¹⁷⁹ Espécie de mingau de arroz, cozido somente com água.

¹⁸⁰ お米だね、ブラジルに来た子供、ここに来た10歳以下の子供がみんな、高熱だったのよ。やっぱり新しい土地に入ると、ひとが住んでなかった所に入ると、なんか熱がきたのよね。私は1歳なっていたから、ならなかったけど、その下の子供達 みんな高い熱だったの。なんか、何病って言うのかね。それでね、二次、三次の人はならなかった。それで、子供たちが何もないから、おかゆ作るでしょう。で、その日本から持ってきたお米が効かったみたい。

exame laboratorial na época, mas deduz-se que o clima quente do Amazonas tenha contribuído para tal sintoma.

De modo geral, pode-se afirmar que a convivência no barracão configurou-se como a vida em grande família, onde havia ajuda mútua, compartilhando problemas de doenças e quesitos relacionados à alimentação, um começo em que todos se encontravam no mesmo patamar, se observada pela ótica de concessão de terras.

6.3 Hábitos alimentares dos imigrantes e suas relações com o meio

Neste subcapítulo serão priorizados os estudos vinculados aos hábitos alimentares pertinentes aos imigrantes, seus descendentes e também não descendentes envolvidos no processo, independente das regiões de colonização, tendo em vista que o foco central se canaliza para a compreensão das ações praticadas por essas pessoas. Nesse sentido, a descrição e as análises serão centradas nos comportamentos associados a alimentação e ao passadio dos envolvidos, haja vista que, nas ações humanas recheadas de componentes alimentares, estão entrelaçados valores que repercutem nas representações sociais e culturais, assim como afirma Carneiro (2003, p. 5) “[...] a alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado”. Haverá, por vezes, análise comparativa entre as colônias amazonenses, mas esta não será o principal objetivo deste conteúdo.

Assim, observou-se que a alimentação e a memória alimentar ativam fatos aparentemente desconexos, tendo em vista que todos os sentidos são evocados, conforme descritos na introdução desta dissertação, e nesse evocar, a percepção humana, como emoções e sentimentos, vem à tona estabelecendo correlações com os acontecimentos do passado ofuscados pelo tempo, mas que se encontram guardados na memória. Por exemplo, Shigueko Kina, enquanto comentava sobre os hábitos alimentares da época, lembrava com sentimento de pesar outro fato ocorrido nos primórdios da imigração que foi a morte causada por desmatamento: “Cada família recebeu lote, só que era mata virgem e tinha que desmatar, queimar e plantar. Só o lugar onde morávamos tava desmatada. Terreno tava virgem. Quantos japoneses morreram...”. Ocasinou-se tais mortes porque a maioria, mesmo estando em áreas desmatadas, prosseguia com a derrubada, a fim de ampliar o espaço de plantio. Na edição comemorativa *Bela Vista Ijûchi Jichikai* (1986. p. 116-130) encontra-se registrada a morte de compatriotas em acidente causado pelo desmatamento.

A prática de desmatamento empregando ferramentas como machado e terçado exigiram dos imigrantes força física e atenção redobrada, especialmente no instante da derrubada das árvores. A continuidade dessa atividade, dia após dia, tende a acumular fadiga e, por conseguinte, ocasionando risco de vida, conforme assevera Handa (1987, p. 222):

o perigo é grande, pois mesmo que todos os detalhes sejam previstos, nunca-se pode ter certeza de que um galho não acabará caindo na cabeça de alguém [...] como o serviço é muito pesado e desgastante, com o cansaço perde-se o reflexo de reação diante de um perigo.

No caso da região amazônica, a mata densa e o clima quente de aproximadamente 40 graus contribuíam para aumentar a fadiga. O estranhamento alimentar com os ingredientes do lugar imigrado ¹⁸¹ era um outro fator que ocasionava tensão. Além disso, havia o peso da responsabilidade dos chefes de família em prover todos que os acompanhavam, isto é, esposas, filhos e agregados, conduzindo-os a um trabalho excessivo muito além dos seus limites físicos. Essa responsabilidade se desdobrava ainda mais, pelo fato de que muitos dos membros de família acompanharam contrariados, acatando a imposição do pai, assim descrito no capítulo 4. Por isso, o peso da responsabilidade aos chefes de família sobrecarregou ainda mais nessa aventura amazônica. Na realidade, pouco se conhecia sobre o Amazonas, a não ser pelas informações que alguns amigos confabulavam sobre o lugar, por exemplo, fazendo analogia com ideograma, descritas no capítulo 4, ou pelos anúncios veiculados no alojamento de Kobe, por meio de filme que exibia a selva com índios e animais silvestres.

Outro exemplo percorrido durante as entrevistas refere-se ao plantio das sementes de seringueira, doadas pelo governo brasileiro (BELA VISTA IJŪCHI JICHIKAI, 1986). Em se tratando de Colônia Bela Vista, dirigida pela administração federal, o plantio de seringueira foi uma condição imposta, no qual o governo brasileiro oferecia aparato técnico, como mudas, instrução de enxerto e de plantio, além das condições favoráveis para o financiamento, conforme afirma Hiromitsu Shishido:

Assim que imigrou, plantou-se café e também mudas de seringueira. Esta, era necessário o enxerto. Todos plantaram mudas de seringueira, aproximadamente 10 hectares. Então, havia na região Bela Vista, mudas de seringueira, cuja produção era financiada pelo Banco de Crédito da Borracha e obtemos mudas da colônia que foi

¹⁸¹ Sobre este assunto, será detalhado e interpretado nos tópicos seguintes deste subcapítulo.

plantada um a um, e depois vieram os técnicos especializados que faziam o enxerto (tradução nossa).¹⁸²

Observa-se, nesse sentido, o quão significativo representou o ciclo da borracha para o Amazonas, cujos vestígios do período áureo se manifesta na aspiração do governo em dar continuidade ao desenvolvimento da *hevea brasiliensis*, mesmo estando no período pós-guerra.

Fazendo um breve retrospecto histórico, vale salientar que a atividade gumífera, na sua fase de apogeu, entre 1880 a 1912, colocava a região Amazônica entre os grandes exportadores do produto, representando em 1910, em torno de 40% da exportação total do país, ao lado da produção brasileira de café (PRADO JR. apud BATISTA, 2007, p. 171). Tal grandeza, proporcionada pela natureza, desencadeou a transformação econômica, social, intelectual e cultural da região. A cidade de Manaus recebeu inúmeros benefícios, dentre eles, a constituição da primeira universidade brasileira, denominada inicialmente como Escola Universitária Livre de Manaós, posteriormente, Universidade de Manaus (1913), Universidade do Amazonas (1962), hoje Universidade Federal do Amazonas (2002) (UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS, 2012), a criação da segunda agência do Banco do Brasil (1908) no Brasil, serviços telegráficos que permitiam comunicar-se internacionalmente e linhas telefônicas (1910) (ANTONNACIO, 2001, p. 41-43), a construção de obras arquitetônicas como as igrejas, o palacete provincial, Ideal Clube e o maior símbolo de ostentação, o Teatro Amazonas, conforme declara Mesquita (1999, p. 205): “Sua construção foi mais um ato de ostentação de riqueza e pretensa civilidade do que uma necessidade reivindicada pela vida artística local”. Do ponto de vista do deslocamento humano, os nordestinos tiveram uma contribuição significativa. Fugindo do flagelo da seca em suas terras e atraídos pelo sonho de enriquecimento fácil, embrenhavam nas matas amazônicas, trabalhando diuturnamente. Assim, enquanto para os poucos privilegiados, comerciantes e coronéis de barranco, como eram conhecidos os donos dos seringais, a floresta simbolizava o “paraíso verde”, para os nordestinos soldados da borracha, como ficaram conhecidos, a floresta representava o “inferno verde”.¹⁸³

¹⁸² 入植して、ここにコーヒ植えてね、ゴムもうえて、ゴムはめつぎしなければならない。みんなゴム植えたんですよ。10 町歩ぐらい。そして、ちょうどベラビスタの所に、銀行で専門に苗作って、そして、そこから、一本一本づつ植えたの。ぼくたちは銀行員の専門が来て、全部接ぎ木した。

¹⁸³ Título consignado por Alberto Rangel (2008), em sua obra *Inferno Verde*.

Para os imigrantes japoneses, ainda que o plantio de seringa não reverberasse resultado satisfatório, uma vez que necessitava cultivar produtos de retorno imediato, a aprendizagem de técnica de enxerto a partir do ocelo de mudas de seringueiras (*metsugi*) permitiu aplicar para mudas agriculturáveis como de tomate, limão, laranja, manga etc. Na verdade, descobriu-se, durante a pesquisa, que a técnica de enxertia comumente empregada no Japão centrava-se em *waribiki*, ou seja, partindo o talo ao meio, mas na colônia, passou a aplicar com maior frequência o *metsugi* pela simplicidade e resultado positivo.

Percebe-se, nesse processo, o intercâmbio entre os imigrantes e descendentes com não descendentes que se apresenta inevitável, alguns em grau mais intenso que outros, cuja vinculação resulta na formação de hábitos e costumes diversificados, desenhando e multiplicando o painel cultural da região. Por conseguinte, as identidades culturais encontram-se em constante mudança, em razão do contato com diferentes culturas, conforme afirma Montanari (2009, p. 12):

[...] as identidades culturais não estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, mas incessantemente se modificam e são redefinidas, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas e identidades diversas. O confronto com o outro permite não apenas avaliar, mas *criar* a própria diversidade.

Para efeito de organização, desenvolveu-se este subcapítulo dividido em temáticas, sobre as quais encontram-se descrições e reflexões acerca dos aspectos sociais e culturais dos momentos iniciais marcantes da imigração japonesa no Amazonas, no pós-guerra.

6.3.1 Arroz

Concomitante com o plantio de seringa, imposto pelo governo brasileiro, os imigrantes plantaram inicialmente as sementes de arroz configurando como a primeira atividade agriculturável. Isso porque o plantio de arroz para os japoneses se apresenta imbuído de simbologias, além de constituir o principal alimento. É como assevera Yamashiro (1986, p. 159), a cultura do arroz representa a base da economia do Japão, “desde priscas eras”. Assim, mesmo não sendo do tipo existente no Japão (catete), a espécie brasileira (agulha) não foi motivo de desânimo para a produção do cereal, cuja primeira safra apresentou-se satisfatória em virtude das cinzas provenientes da queimada, obtendo um bom estoque, conforme lembrou Hiromitsu Shishido: “obtivemos um estoque de arroz, aproximadamente por um ano”

(tradução nossa)¹⁸⁴. Contudo, a partir da segunda colheita, percebeu-se a queda na produção, em razão da escassez do solo, obrigando-os a desenvolver culturas diversificadas que serão desenvolvidas nos tópicos seguintes.

Sobre o arroz, muito mais do que representar o principal alimento dos nipônicos, encontra-se arraigado uma tradição cultural milenar, manifestando-se nas diversas esferas da sociedade japonesa, conforme atesta Ohnuki citado por Mintz (2001, p. 35): “O arroz no Japão é avaliado em toda a sua complexidade política e cultural. A defesa econômica da produção local de arroz está de acordo com as concepções míticas e românticas que cercam esse alimento – símbolo chave do espírito japonês [...]”. Presume-se, nesse sentido, que existe um fundamento identitário dos nipônicos quanto à escolha do arroz como a cultura primária, cuja referência remonta no *Kojiki* (Registro das Coisas Antigas)¹⁸⁵ e *Nihonshoki* (Crônicas sobre o Japão)¹⁸⁶, escritas no ano 712 e 720 respectivamente. Nestes, estão registrados que o cultivo de arroz é venerado anualmente numa cerimônia religiosa, em que o imperador oferece as primeiras safras às divindades de seus ancestrais (WAKISAKA, 1992, p. 6). O arroz que tem sua origem simultaneamente na Índia e na China por volta do ano 1800 a.C, tornou-se um alimento essencial na culinária japonesa, cuja técnica de cultivo e produção tem sua procedência da China (ORNELLAS, 2000, p. 34). A sua importância se observa na própria refeição que passou a ser chamado de arroz cozido, no caso *gohan*. Assim temos, *asagohan*, a refeição matutina, *hirugohan*, a refeição vespertina e *bangohan*, a refeição noturna, ou seja, nas três refeições principais, o arroz é evocado nas palavras. No Brasil, para distinguir o *gohan* temperado do *gohan* japonês, sem tempero, os imigrantes japoneses nomearam de *aburagohan*, literalmente arroz com óleo, para arroz temperado e *shirogohan*, literalmente arroz branco, configurando o termo *shirogohan* como uma criação do imigrante japonês em terras brasileiras.

Para os imigrantes de São Paulo, a possibilidade de cultivo de arroz encorajou-os a continuar na labuta, assim como descreve Handa (1987, p. 209), quando se refere aos primeiros imigrantes de São Paulo que deixaram a condição de empregados na fazenda de café e passaram a condição de pequenos proprietários de terras:

Os primeiros imigrantes japoneses já sabiam que o café não seria adequado para eles quando fossem plantar em suas próprias terras, sendo mais fácil a rizicultura,

¹⁸⁴ 米はね、一年分食べるぐらい取ってたからね。

¹⁸⁵ Tradução: Wakisaka (1992, p. 6)

¹⁸⁶ (idem)

confiança atribuída ao fato de pertencerem ao “povo do país de *mizuho*, ou seja, um país fértil em arroz”.

Em se tratando do início de colonização no Amazonas, no pós-guerra, mais especificamente na Colônia Bela Vista, os imigrantes encontraram, além da pobreza do solo, outros fatores que impediram a continuidade da rizicultura, tais como a precariedade no transporte para o escoamento da produção e a distância no acesso à região onde se encontrava a máquina de beneficiamento de arroz. Convém lembrar que a realidade amazonense, por mais que se trate de mesmo território nacional, apresenta-se muito diferente das regiões sul e sudeste, uma vez que, para a população em geral, o principal transporte entre os lugares é realizado por via fluvial. Desta forma, o acesso onde a maioria dos imigrantes estava assentada (Ariau, Caldeirão, Cacau Pirêra e Água Fria), doravante denominada de região 1, e a região de Bela Vista, região 2, onde havia, em princípio, a única máquina para o beneficiamento de arroz¹⁸⁷ se dava na época¹⁸⁸ somente por via fluvial. Essa distância, atualmente, medida pelo trajeto da Rodovia AM 070 é de aproximadamente 64,3 quilômetros¹⁸⁹, tendo como ponto de referência Cacau Pirêra,

Em se tratando do cotidiano alimentar dos imigrantes, observou-se fatos inusitados em torno das ações envolvendo o arroz, como por exemplo, a presença de uma pedra no arroz branco servida para uma visita vindas do Japão, conforme relato escrito pela Sekiko Tsuji (1986, p.71):

[...] até hoje tenho o sentimento de pesar, especialmente para aqueles visitantes que vinham do Japão. Como vê, começando pelo arroz que era debulhado pisando com os pés e mesmo pedindo aos filhos pisarem 100, 200 vezes o debulho era penoso, sendo o mais difícil foi tirar a casca do arroz. Certo dia, o diretor Ishikawa da Agência de Imigração e Colonização do Japão - *Jigyôdan*, se não me engano, veio fazer uma visita e mais do que depressa fui fazer o arroz que tinha acabado de tomar emprestado do vizinho, e então ele mordeu uma pedra, não sabia se sentia pena ou vergonha. Ficou fortemente marcado na memória porque o meu marido chamou-o para almoçar quando ele estava passando em frente a nossa casa sob um forte sol, acho que resolvendo algumas questões relacionadas a cooperativa dos imigrantes. (tradução nossa)¹⁹⁰

¹⁸⁷ Vide mapa 2.

¹⁸⁸ Década de 50 e 60.

¹⁸⁹ Fonte: Googlemaps.

¹⁹⁰ でもお客様、特に日本から来られた方々にお食事をおあげした方には今でもすまない気持ちで一杯です。何しろお米からして粃を足で踏む臼でつくので息子や娘たちに百ついて二百ついて、と頼み、搗いても搗いても皮がむけず一番困る仕事でした。或る時事業団の石川所長様でしたか、お隣から借りて来たばかりのお米を大急ぎで炊いて差し上げましたら、石を噛み当てられお気の毒や恥ずかしいやらで困りました。移住者の組合問題か何かで炎天下を歩いて戸別訪問され、お帰りに私の家の前を通られたのを主人がご呼びして昼食を差し上げたので特に印象に残っております。

Encontra-se subentendida, na descrição, a manifestação de quesito pertinente aos aspectos sociais e culturais do Japão, denominado *omotenashi*, relativa ao modo de recepção às pessoas do círculo externo, sendo no caso da imigrante, as visitas de pessoas ilustres e pesquisadores. É possível perceber no excerto, o esforço em recepcionar as visitas japonesas que vai além das palavras, notada nas ações quando a imigrante solicita aos filhos o debulho, de forma artesanal, do arroz *in natura*. Além disso, quando não dispunha de arroz em casa, emprestava-o da vizinhança, exclusivamente para atender as visitas. Essa maneira de expressar a cordialidade pensando no outro, define bem a concepção de *omotenashi* que abarca um conjunto de valores intangíveis como sentimentos, emoções e apreço, materializado através das ações em bem servir o outro, observada nas atitudes da imigrante acima citada.

Esse comportamento se estende para o uso da linguagem e pode não ser característica exclusiva do povo nipônico, mas neste se manifesta de modo peculiar, como pondera Benedict (2011, p. 47): “Os japoneses, tem, em outras palavras, o que se chama uma ‘linguagem de respeito’, tal qual muitos outros povos do Pacífico, acompanhada de mesura e genuflexões apropriadas”. Assim, por exemplo, o verbo comer (*taberu*) apresenta três formas: *tabemasu* que tem marca de polidez; *meshiagarimasu* que expressa respeito em relação ao interlocutor e o *itadakimasu* que representa humildade perante o seu interlocutor. Essas são as variações do mesmo verbo *taberu* (comer) que sofre modificação de acordo com o interlocutor e o contexto de uso.

Com a interrupção da produção de arroz, em razão da aridez do solo, passaram a consumir o arroz adquirido nas casas comerciais localizadas na capital Manaus que importavam do sul e sudeste brasileiro.

6.3.2 Verduras, legumes e frutas: fatos memoráveis

Além do arroz, as verduras, legumes e frutas representaram quesitos que deixaram marcas inesquecíveis na memória dos imigrantes, descritas a seguir.

Como foi discorrido anteriormente, não houve continuidade na produção de arroz, o que resultou na diversificação da cultura, assim relatado por Nobuyoshi Tsuji: “Inicialmente plantei arroz, depois mandioca que até a colheita dura-se aproximadamente um ano. Plantei

também abacaxi, laranja, jaca, biribá, manga, goiaba, mamão, pupunha”. (tradução nossa)¹⁹¹. Concomitantemente, plantou-se também as sementes de verduras e legumes que trouxeram do Japão relatado por Shoshi Otani, da Colônia Bela Vista: “trouxemos sementes de alface, acelga, *shakushina*¹⁹², nabo e mudas de batata doce”, mas não houve continuidade devido a pobreza do solo. No entanto, enquanto o cultivo de hortaliças não se encontrava no ponto de colheita, a solução se encontrava na aquisição ou na procura em meio às matas. No caso dos imigrantes da Colônia Bela Vista, a opção foi deslocar-se, nos fins de semana, até as várzeas próximas a região de Caldeirão andando uma distância de três a seis quilômetros dependendo do ponto de residência, visto que havia brasileiros moradores do lugar que comercializavam frutas como laranja e algumas verduras como jerimum, maxixe, quiabo, cheiro-verde e cebolinha, assim como atestam os imigrantes Shigueko Kina (2014): “Carregava (frutas e verduras)... japoneses iam em carência de frutas e verduras, aos sábados, iam a pé”; Hiromitsu Shishido: “No início não tinha verduras, as mulheres iam até várzea do Caldeirão para comprar verduras a pé” (tradução nossa)¹⁹³; Nobuyoshi Tsuji:

Ia constantemente fazer compras na várzea, andando. Não tinha carro, nem nada. De Caldeirão era perto. Aliás, comparado com Cacau (Pirêra) é perto, pois andava até Cacau. De Caldeirão até várzea tinha aproximadamente quatro a seis quilômetros. De Caldeirão até Cacau, uns vinte quilômetros (tradução nossa)¹⁹⁴.

Nesse sentido, imaginar as pessoas, sobretudo as mulheres, carregando laranjas, jerimum, maxixe, quiabo andando uma distância de quatro a seis quilômetros, há de se vislumbrar a dificuldade no regresso às casas. Mesmo assim, as verduras adquiridas nas várzeas, não saciava a necessidade do verde, tão arraigado nos hábitos alimentares do povo nipônico. Por isso, a outra forma de obter verduras na mesa foi a procura nas áreas desmatadas os que poderiam ser comestíveis. Michiko Yano relembra que coletava no terreno de sua propriedade o dente-de-leão (*burajiru tampopo*) e servia como cozido (*ohitashi*)¹⁹⁵, ou então, fazia-se charuto com folhas de vinagreira, enrolando e cozinhando em banho maria. Tal

¹⁹¹ 最初はアホイス植えて、そのあとにマンジオッカ植えて、それからマンジオッカ取れるまで、一年ぐらいかかるよ。アバカシも植えた、ラランジャ、ジャッカ、マンガ、ゴイアバ、マモン、ププニャも植えた。

¹⁹² Espécie de repolho branco chinês.

¹⁹³ 最初は、野菜が少なかったから、ママイたちがシシレジャまで野菜買いに行きよった。歩いて。

¹⁹⁴ バルゼアしよちゅう買い物にいきよった。あるいて。車も何もないもの。カウデイロンからは近いもの。しかし、カカウから比べると。近いよ。カカウまで歩きよったから。カウデイロンからバルゼアまで四、六キロぐらいあった。カウデイロンからカカウまでは20キロぐらいだった。

¹⁹⁵ A verdura cozida.

situação compara-se aos primeiros imigrantes do *Kasato-Marú*, na fazenda, conforme registra Handa (1987, p. 40): “Na ânsia de alguma verdura, puseram-se a catar mirradas batatas-doces plantadas em terras cansadas; preparavam e miseravelmente sorviam sopas salgadas que apenas chegavam as lembrar as de *miso* (condimento à base de soja) ”.

Junto à procura de verduras nas matas, situação inusitada ficou retida na memória dos imigrantes com relação ao guinchar dos macacos da espécie guariba, muito comum na região onde localizava a Colônia Bela Vista. Shigueko Kina que adentrava na área desmatada em busca de broto de samambaia (*warabi*) junto com sua irmã, relata: “O que o japonês fazia. De natureza gostava de verdura, ia colher broto de samambaia, aí o guariba¹⁹⁶ começou a gritar. Aí, não conhecia, (imaginamos) olha o índio! tá chegando!, a onça! ... aí corríamos com medo”. Deduz-se que para a recém-chegada, assim como aos demais imigrantes, o guincho estrondoso do macaco guariba, à princípio, causou medo excessivo por não saber do que se tratava.

Outro alimento bastante apreciado pelos nipônicos e coletados em meio às ramas de arroz seco, ou então, em pau apodrecido era o cogumelo (*kinoko*), sobre o qual a maioria dos imigrantes tinha conhecimento das diferenças entre os comestíveis (*shokuyôkinoko*) e os não comestíveis (*dokukinoko*), conforme afirma Shizuko Kashimura

Entrevistadora - Como era produzido o cogumelo *kinoko*?

Shizuko - Não produzia. Fazendo a colheita, deixava em montes as ramas de arroz e estas, dispostas ao sol e chuva apodrecia, então brotava o *kinoko*.

Entrevistadora - Mas como sabia distinguir de comestível e venenosa?

Shizuko - Quando rasgava assim (ela faz com gestos), dizia que era não venenosa.

Entrevistadora - Tem lembrança de ter comido?

Shizuko - Sim, lembro, por exemplo na sopa *misoshiru*, era cogumelo *kinoko* grande, branco e belo. Além disso, o cogumelo *kikurage* que brotava em pau podre...comemos, tinha formato semelhante a orelha e de alga *konbu*. Como produzia cogumelo *shiitake* no Japão, até que tinha conhecimento sobre cogumelo *shiitake*. (tradução nossa)¹⁹⁷

¹⁹⁶ Espécie de macaco, conhecido também como bugio ou barbado, com comprimento de 30 a 75 centímetros, um dos maiores primatas neotropicais, famoso por seu grito que ecoa nas matas.

¹⁹⁷ 調査者－キノコはどうやって作ったんですか。

シズコ－作ったんじゃないくて、お米を収穫する。そしたら、稲を積み重ねておいとくと、雨降ったりしたら腐るでしょう。そしたらキノコが生えてきてね、下から。

調査者－それがどくじゃ無いってどう分かるんですか。

シズコ－なんかこうやってさくと、切れると毒では無いって言ってましたよ。.

調査者－食べた覚えがありますか。

シズコ－はい、食べた覚えがあります。やっぱり、味噌汁とか、大きい白くて見事にきれいなキノコね。それから、キクラゲ、木の腐った所から…食べました。耳たぶした、コンブみたいにべらべらした形で。日本でシイタケ作りしていたからね、わりとキノコのこと知っていた。

Ainda assim, tentar distinguir os cogumelos comestíveis e venenosos não consistia em uma tarefa fácil, pois nem todos os cogumelos brotados das ramas de arroz eram comestíveis, conforme relata Michiko Yano: “É perigoso. Brota-se das ramas de arroz um cogumelo branco que consumimos sem problemas. Brotou-se novamente um semelhante, com uma coloração pouco escura, da cor do chá e comemos e todos passamos mal, então, parei de comer” (tradução nossa).¹⁹⁸

Na época, a parca opção de hortaliças se explica pelo desconhecimento do povo interiorano no consumo desses alimentos, cujo prato principal consistia em peixe com farinha, conforme atesta Cascudo (2011, p. 493):

Toda população do interior do Brasil proscovia de sua mesa as saladas, ervas, hortaliças, legume. No máximo, consentia os *cheiros* para a panela, os *verdes* decoradores da carne e do peixe. Feijão, milho, macaxeira, batatas. A farinha de mandioca, eram as concessões ao bom gosto dos velhos brasileiros.

Em outros termos, pode-se dizer que enquanto as verduras constituíam um dos pratos indispensáveis para os imigrantes japoneses, para os amazônidas, tinham apenas a função de tempero ou de decorador dos alimentos, simbolizando o quanto diferem na cultura alimentar.

Observa-se, neste primeiro momento, a necessidade fisiológica da alimentação atuando como fator preponderante, talvez uma das primeiras necessidades sentidas pelo organismo. Passados alguns meses, os imigrantes podiam-se desfrutar do que haviam plantado: jerimum, da espécie caboclo e de leite, talo de inhame, mamão, banana, feijão de metro, feijão de praia, couve, maxixe, quiabo, pepino, entre outros, já faziam parte da culinária do povo da Terra do Sol Nascente, pormenorizados a seguir

Vale salientar que embora não tenha obtido informações sobre o desenvolvimento do plantio das sementes de verduras trazidas do Japão, deduz-se que a terra árida do lugar de assentamento resultou na descontinuidade do plantio, assim como ocorreu com o plantio de arroz.

¹⁹⁸ 危ないよ。あの、蕈にできるキノコがあるのよね白いのが出てくるのよね。あれ最初食べたのなんともなかったのね。それに似たのがちょっと、茶色いのがまた生えて来て、食べたのね。みんなあたってたよ。だから、もうそれっきり、食べんの。

6.3.3 Jerimum¹⁹⁹

Das leguminosas citadas, o jerimum, especialmente o jerimum de leite, estava presente em todas as refeições, logo no início da colonização, em razão da abundância nas terras assentadas. Tamanho era o consumo que chegava a exalar no suor, conforme rememora Michiko Yano (tradução nossa):²⁰⁰

Era somente jerimum, chegava a ser enfadonho só de ver jerimum, de manhã era jerimum, merenda também jerimum, almoço também jerimum, o dia todo jerimum [...]. Então, fazia roupas com saco que ficava impregnado de amarelo, de modo que lavava, mas a cor não saía. É verdade. Como ficava amarelada, como consumia jerimum naquela época. Em qualquer lugar do roçado havia ramas de jerimum. Após desmatamento plantava-se arroz né, então as galinhas caipiras espalhavam as sementes e aí, espalhava por si só.

A despeito do queixume da imigrante pelo consumo excessivo, jerimum consignou importância nutritiva, por conter betacaroteno, pigmento precursor de vitamina A, além de possuir teor de vitamina C e de sais minerais. (SANTOS, Jardel, 2013, p. 12). Além disso, com objetivo de amearhar e progredir, os nipônicos desejavam aproveitar o máximo que a terra oferecia com o mínimo de custo possível, e por isso o consumo de jerimum em demasiado. Esse comportamento estendia não somente com relação aos alimentos, mas também nos vestuários diários, como se observa no relato da entrevistada que afirma ter feito roupas com saco de açúcar, atualmente usado para pano de limpeza do chão.

6.3.4 Talo de inhame (*zuiki*)

A hortalça apreciada no início da imigração, guardadas na memória dos imigrantes japoneses refere-se ao talo de inhame, conhecido também como taioba. Durante a pesquisa, descobriu-se que o consumo do talo de inhame remonta desde a antiguidade, mencionada na

¹⁹⁹ Abóbora, em outras regiões brasileiras.

²⁰⁰ カボチャばかりだったよ。カボチャみたら、もううんざりするって、もう朝もカボチャ、メレンダもカボチャ、昼もカボチャ一日中カボチャ。もうほんとサッコのシャツ作るでしょう。汗出るからって、黄色くなるのよ、シャツが、色が付いて、選択してもその色が取れないの。本当よ。黄色くなって、あそこカボチャよく食べたよ。畑にどこ行ってもカボチャが出来たもんね。伐採したあと、お米植えたりするでしょう。もう、鶏地鶏だから、あっちこっち端をばら蒔くのね。そして一人で生えてくるのよ。

primeira obra literária do gênero diário. É o *Tosa Nikki (Diário de Tosa)*, escrita em 935 por Kino Tsurayuki no período Heian conforme excerto da tradução a seguir:

Ano novo. Ainda continuamos no mesmo lugar.
O remédio seria apenas para aquela noite, de modo que foi colocado sobre a cobertura do barco. Aos poucos, foi se deslocando do local até cair no mar e não foi possível bebê-lo. Além de não haver **talo de inhame** e alga, típicos de ano novo, não haveria nada de consistente que pudesse servir para fortalecer os dentes e aumentar a longevidade. (NAGAE, 2014, informação pessoal, grifo nosso)²⁰¹

Nota-se, pelo excerto, que no Período Antigo, talo de inhame configurava-se como um alimento especial, consumida no Ano Novo. Isso consolida as afirmações de Corner (2014, p. 263), consubstanciado nas proposições de Da Matta, com relação a alimento e identidade: “O ato de comer cristaliza estados emocionais e identidades culturais; a cozinha regional é transmitida pela família, sendo o alimento um dos fatores de identidade e memória mais facilmente perceptíveis”. Cabe salientar, entretanto, que uma vez imigrado, essa homogeneidade identitária dos imigrantes passa a sofrer modificações influenciada pelos fatores como espaço, costumes locais, e no caso da alimentação, a ausência ou a dificuldade de obter elementos apropriados, resulta na recriação e ressignificação de culinárias empregando ingredientes locais. Nesse processo, observam-se imigrantes que ora imaginam reproduzir culinárias tradicionais de sua terra natal, ora adaptam à cultura alimentar do receptor, ora recriam novas iguarias, mesclando ou acrescentando um toque nipônico. Essa transformação alimentar estabelece o que Bhabha (1998, p. 27) afirma como “o novo”:

O trabalho fronteiriço da cultura exige um encontro com “o novo” que não seja parte do continuum de passado e presente. Ele cria a ideia do novo como ato insurgente de tradução cultural. Essa arte não apenas retoma o passado como causa social ou precedente estético; ela renova o passado, refigurando-o como um “entre-lugar” contingente, que inova e interrompe a atuação do presente. O “passado-presente” torna-se parte da necessidade, e não da nostalgia, de viver.

Hideko Sadahiro, outrora moradora da Colônia Efigênio de Salles, declarou que relembra com saudades o sabor da iguaria a base de talo de inhame, eleita por ela como a mais saborosa dentre as verduras consumidas nos primórdios da imigração:

²⁰¹ NAGAE, Neide. **Diário de Tosa**. Arquivo pessoal recebida por e-mail neidenagae@gmail.com em 25 fev. 2016.

O que eu achei mais gostosa é o talo de inhame que fervido, descascado e secado tira-se todo o travo. Nisso, acrescenta-se o tempero como açúcar, sal, pinga, é realmente saborosa. No Japão, nunca havia consumido, e sabe, sinto muita saudade daquilo. Era realmente saborosa, secando até ficar crocante, tirando-se o travo, embora aparente um tom enegrecido. (tradução nossa)²⁰²

O importante é perceber quão antigo é o uso do talo de inhame na culinária japonesa e, mais do que isso, foi o conhecimento atravessar o oceano para ser rememorado, preparado e consumido pelos imigrantes japoneses no Amazonas, nos momentos em que a escassez de verduras os importunavam. É como afirma Delgado (2006, p. 17): “[...] o tempo de memória ultrapassa o tempo de vida individual e encontra-se com o tempo da História, visto que se nutre, por exemplo, de lembrança de família, músicas, filmes, tradições, histórias escutadas e registradas”. Significa afirmar que a memória se encontra em constante diálogo, não somente com o passado vivido, mas em conjunto com as reminiscências registradas nos lugares da memória.

6.3.5 Mamão

Outro alimento indispensável na culinária do povo da terra do shôyu é o *tsukemono*, uma espécie de pickles à moda japonesa de legumes como berinjela, pepino, nabo, chuchu, cenoura, ou então verduras em folhas como a de nabo, acelga, curtidas comumente no *miso* ou no farelo de arroz. Em São Paulo, por exemplo, quando os imigrantes nipônicos passaram a possuir suas próprias moradias, podia-se preparar *tsukemono* com a produção de verduras e legumes, assim comenta Handa (1987, p. 482): “Nessa época já se cultivavam costumeiramente as hortaliças de verão como berinjelas e pepinos. Havia também nabo e cebolinha e, ainda o chuchu valorizado porque dele podia fazer pickles à japonesa quando as verduras e legumes fossem escassos”. No Amazonas, contudo, havia dificuldade de obter tais produtos pela pobreza do solo. Assim, a solução encontrada foi a adaptação com o que tinha em demasiado, isto é, empregou-se mamão verde que deu origem a diversas culinárias, tais como *tsukemono* de mamão verde, *okazu* e *sunomono*²⁰³. O *tsukemono* de mamão era curtido

²⁰² 一番美味しいと思ったのはサトイモのずいきをねインニャを湯がいて、皮むいて、干したらあくが全部抜けてしまう。そしてそれをね、こんどあの、おさとう、しお、ピングなどで炊いて、本当においしい。日本では食べたことが無かったけど。私、でも今あれが懐かしい。ほんとうに美味しいんだから、カリンカリに干すのよね。そしてあくが全部無くなってしまう。いろはちょっと黒くなるけどね。

²⁰³ Espécie de salada, normalmente empregando pepino ao vinagre

a base de pasta de banana madura acrescida de sal²⁰⁴, cujo resultado tinha um sabor peculiar, salgado e adocicado, sendo o adocicado, próprio da banana. O *okazu* de mamão podia ser apreciado somente com óleo e sal, ou temperado com sardinha em conserva, acrescido de cebolinha. O *sunomono* era preparado com mamão no estado verde-amadurecido, como afirma Tatsuko Tsuji: “Fazia *sunomono* com mamão verde, um pouco amadurecido, descascava, cortava bem fino, deixava um pouco de molho no sal e depois lavava, colocava um pouco de vinagre e comia” (tradução nossa).²⁰⁵ Outro preparo muito interessante foi aproveitar a raiz de mamão, como substituto de *kinpira gobô*²⁰⁶, assim comenta Michiko Yano: “Fiz *kinpira* com a raiz de mamão. Lava a raiz, corta assim fininho, igual *kinpira gobo*. Coloca shôyu, tempera de modo salgado-adocicado, coloca pimenta e refoga, fica igual bardana” (tradução nossa)²⁰⁷. Havia quem fizesse *tsukemono* de mamão verde à base de *miso* ou à base de pinga (Saeko Muroya). Assim, enquanto as pessoas da região consumiam o mamão amadurecido ou em forma de doces, os imigrantes nipônicos no Amazonas o estimaram como parte da hortaliça, fazendo inúmeros pratos à moda nipônica. Contudo, a espécie de mamão existente na região, na época, não era do tipo havaí, o que em termos de cheiro não os agradavam. Saeko Muroya comenta que exalava um odor muito forte, como semelhante ao odor das fezes.

A verdade é que o sentido olfativo dos imigrantes, a princípio, não estava familiarizado às novidades exóticas presentes na natureza amazônica, o que convém atribuir reação normal do estrangeiro à cultura alimentar local. Nesse sentido, pode-se afirmar que um dos primeiros estranhamentos experimentado pelos imigrantes constitui-se na alimentação.

A importância do mamão pode ser visualizada na fotografia oficial de casamento (figura 5), tirada em 30 de março de 1955, ou seja, a primeira imigração japonesa na Colônia Bela Vista ainda não completava dois anos, configurando como um dos primeiros casamentos na colônia.

²⁰⁴ Vide na descrição sobre banana.

²⁰⁵ すのものは、マモンの青いのや、少しうれたのを皮向いて、細かく切って、塩もみして、少しおいて、そして水で洗って、酢入れて食べた。

²⁰⁶ Culinária japonesa à base de bardana.

²⁰⁷ マモンの根っこでキンピラ作ったもん。根っこを洗って、こうして細く切って、ごぼうといっしょ。しょうゆ入れて、甘辛くして、それにピメンタ入れてフリッタして、ごぼうといっしょ。

Figura 5- Casamento realizado em 1955.

Fonte: álbum da família Tsuji²⁰⁸

O casal da foto afirma que veio no mesmo navio, pertencente a primeira leva da imigração japonesa para a Colônia Bela Vista, mas só se conheceram durante o encontro arranjado (*omiaï*).²⁰⁹ O noivo da fotografia, Nobuyoshi Tsuji, na época da entrevista estava com 86 anos (2015), declarou que no dia do casamento oficial, não houve compreensão no

²⁰⁸ Fotografia cedida pelo casal Nobuyoshi Tsuji e Tatsuko Tsuji.

²⁰⁹ Refere-se ao encontro arranjado, comumente auxiliado pelas pessoas próximas, tais como tios, tias ou até amigos mais próximos *que serão os nakōdo* 「仲人」, equivalente ao padrinho e madrinha de casamento. Em outros termos, o casamento por *miai* pode ser considerado “como a forma institucionalizada de validação de escolha prévia feita pelos jovens ou de aceitação por parte dos interessados de uma escolha de iniciativa familiar” (VIEIRA, 1973, p. 146). No caso aqui referido, o intermediário foi um casal de amigos da família da pretendente que arranjou o encontro e, segundo a pretendente, até o casamento houve somente cinco encontros.

pronunciamento do juiz, pois pouco se sabia sobre a língua portuguesa: “Viemos para Manaus, no Tribunal de Justiça, o juiz falou não sei o que, e assinamos. Depois retornamos e festejamos na Colônia. Convidamos vizinhos, conhecidos e parentes, evidentemente” (tradução nossa)²¹⁰.

De acordo com a noiva da foto, Tatsuko Tsuji, atualmente com 80 anos (2015), lembra que havia comida japonesa como sushi, em virtude dos ingredientes trazidos do Japão como as algas: “Até que tinha bastante comida, tinha até sushi. As cunhadas do meu marido, Sumiko e Sekiko, a avó, a irmã do meu marido Shigeo eram habilidosas na cozinha japonesa” (tradução nossa).²¹¹ Sobre a culinária oferecida na festa de casamento, o casal não reteve na memória um registro pormenorizado, recordando apenas a presença de *sushi*, o que infere desfrutar de alguns ingredientes do Japão guardados para ocasiões especiais.

No plano de fundo da foto, a imagem do mamoeiro frutificado, aparenta ser um figurante de destaque em conjunto com o casal, como se estivesse amparando-o para o caminhar de uma vida nova, o que infere quão significativo foi o mamão como produto de subsistência. Há quem chegou a conjecturar sobre a quantidade de filhos, dado ao número de frutos na imagem. (Tatsuko Tsuji, informação verbal), denotando a tropicalidade no enunciado. Somado a isso, percebe-se a originalidade da fotografia concernente ao conjunto formado pela indumentária *kimono*²¹² e pelo espaço amazônico, no qual o panorama tropical registra de antemão, a integração entre o povo nipônico com o meio.

Por outro lado, ainda com relação ao casamento, nem tudo se resumia em casamento arranjado (*omiai kekkon*). Antonino Miguel de Brito, nordestino, outrora funcionário da CANA, casou-se com a imigrante japonesa da Colônia Bela Vista, Kazuyo Hashiguchi por *ren'aikēkon*, literalmente casamento por namoro, no mesmo ano do casal da fotografia. Antonino, na época, atuava como motorista, responsável pelo transporte semanal na colônia, conhecendo, na ocasião, a imigrante que seria a sua futura esposa. Quando foi perguntado sobre o namoro, durante a entrevista, Antonino respondeu: “é porque o amor é cego né. Eu trocava algumas palavras e ela também, e aí vai conversando, conversando e aí chegamos à conclusão”, o que indica que a língua não representou obstáculo para o casal. Segundo a cunhada Yoriko Hashiguchi, ouviu comentários de que Antonino deixava reservado sempre

²¹⁰ 結婚式はマナウスに来て、裁判所で裁判官がなんか言うて、そしてアシナして、そして帰って、コロニアでフェスタ。となり近所や、知り合いやら、パレンチは皆勿論呼ぶけども。

²¹¹ 結構、御馳走あったね。寿司もあったし。すみこ姉さんや、せっこ姉さんや、ばあちゃんたち、しげお姉さん。日本料理上手だったから。

²¹² Traje típica japonesa.

um lugar especial no caminhão para a Kazuyo: “Dizem que quando ele dirigia o caminhão ele guardava a frente. Só entrava ela (riso)”. Quando indagado sobre o preconceito racial, Antonino afirma que a família da imigrante o aceitou sem restrição e o padrinho do casamento foi Masatoshi Takamura, representante da Kaikyôren²¹³.

Considerando o período em questão e chegada há pouco tempo do Japão, observa-se um posicionamento específico por parte da família Hashiguchi diante de um casamento com um não descendente, pois no geral, era a não aceitação por parte da família japonesa, configurando-se assim, no comportamento peculiar da família, sobretudo com relação à matriarca, conforme rememora Antonino, nos tempos em que trabalhava com Dr. Rangel:

A mãe dela (Asae Hashiguchi) aprendeu fazer feijoada e café muito bom. Eu me lembro que dr. Rangel tomava muito café e fumava. A gente ia fazer visita por aí, e encostava em cada casa de japonês. Então, na casa da minha sogra ele passava mais tempo e ela fazia um café muito bom. Ele dizia, o japonês por aí faz chafé, e aqui é café. Toda semana ele fazia visita. E a gente encostava em cada casa e conversar. Takamura ia também. Mas passava mais tempo na casa do meu sogro por causa do café. A minha sogra fazia um café muito bom.

Percebe-se que a união matrimonial inter étnica, ainda nos primeiros anos da imigração, tornou possível a integração mais acelerada da imigrante aos costumes da região, bem como o envolvimento do brasileiro Antonino aos hábitos e costumes japoneses. Estabelece sobre esse aspecto, a brasilidade da imigrante em preparar café e feijão dentro do padrão habitual do receptor, distinguindo dos demais japoneses da colônia. Além disso, é possível observar o cuidado em recepcionar o administrador da colônia servindo café à maneira brasileira, denotando posição equivalente ao comportamento da Sekiko Tsuji relativo à cultura do *omotenashi*²¹⁴. Antonino, por sua vez, vivia na colônia fazendo parte da comunidade, apreciando um sashimi com molho shôyu de tucupi, como tira gosto da cerveja e consumindo culinária japonesa feita pelas mãos da esposa imigrante, configurando-se como um não descendente envolvido com a cultura japonesa, por meio de união matrimonial. Ademais, o fato do Antonino ser um migrante de procedência nordestina pressupõe a existência de uma identidade regional mista, distinta dos amazonenses propriamente dito, vislumbrando a complexidade identitária, ao se unir com uma imigrante japonesa.

²¹³ Vide lista de siglas.

²¹⁴ Vide tópico 6.3.1, p. 125-126.

6.3.6 Banana

Em termos de frutas, além do mamão, a banana destaca-se não somente como consumo *in natura*, mas servindo de pasta para fazer o *tsukemono*, especialmente a espécie banana maçã madura em estado de fermentação, pois que não havia disponível o farelo de arroz ou um *miso* apropriado, elemento de uso comum para preparo da conserva onde seriam maturados as verduras, os legumes e o mamão verde, conforme atesta Hideko Sadahiro (tradução nossa)²¹⁵:

Sabe, não dava para comer um cacho de banana, não é. Então, aquela banana bem madura, já quase preta, ao ponto de putrefação se fermenta, não é? Nisso, faz a pasta e colocando sal e verduras, produzia *tsukemono* à moda japonesa saborosa embebida na banana. Isso, até hoje, os meus filhos gostam.

Observa-se que a experiência com banana obteve um resultado surpreendente e criativo, permitindo produzir *tsukemono*, com um sabor peculiar²¹⁶, outrora amplamente apreciado pelos imigrantes e ainda hoje feitos artesanalmente por alguns imigrantes, sendo apreciados também pelos descendentes no Amazonas. Cabe lembrar que na época, os imigrantes japoneses plantavam-nas nas lavouras e o preço era bastante acessível. Assim, enquanto no Amazonas, os imigrantes japoneses produziram *tsukemono* a base de banana madura, os imigrantes de São Paulo empregavam, no lugar de farelo de arroz, o fubá, originando uma culinária tradicional japonesa, com um toque peculiar da região imigrada. Nota-se que, seja em São Paulo ou no Amazonas, os imigrantes fizeram experiências com elementos regionais para reproduzir culinárias que lembrassem a sua terra natal. Essas atitudes, vistas numa perspectiva mais ampla, expandidas para outros setores da sociedade, refletem as características inovadoras e criativas dos imigrantes japoneses no solo brasileiro.

6.3.7 Feijão

O consumo do feijão no Japão é geralmente adocicado. No pós-guerra, período em que o Japão se encontrava em fase de reestruturação econômica e social, o feijão doce usualmente consumido era conhecido como *satomame*, literalmente feijão açucarado. Somente em

²¹⁵ バナナひとふさ、全部食べきれないでしょう。そしたら、熟れて熟れてクアジ黒くなって、腐るいっぽうてまへの、はっこうするのね。それに塩と野菜を入れると日本の美味しいバナナずけが出来た。それは今でもうちの和彦ら 好きです。

²¹⁶ Vide tópico 6.3.5.

ocasiões especiais como casamento, aniversário e Ano Novo, empregava-se o feijão *azuki* para fazer o *anko* que servia de recheio das iguarias como *anpan*²¹⁷, *manjū*²¹⁸, *ankomochi*²¹⁹ ou como cobertura do *ohagi*²²⁰ (Nobuyoshi Tsuji). Emprega-se *azuki* nas iguarias como *sekihan*²²¹, *oshiruko*²²² entre outras. Destes, o *sekihan* que significa literalmente, arroz vermelho, é o único que não é adocicado, tendendo para um sabor mais para neutro do que salgado. O *sekihan*, em termos de mistura de ingredientes seja semelhante ao baião de dois, é composto de feijão *azuki* e arroz *mochi* cozido no vapor, resultando na mistura, iguaria de visual branco e vermelho, cores que constituem a bandeira do Japão e, portanto, possuindo uma carga semântica muito forte, recheado de valores e crenças, tais como símbolo de boa sorte, alegria e felicidade. É geralmente preparado em eventos de cunho comemorativo, tais como festas de casamento, nascimento, aniversário, maioridade, menarca etc.

Assim, ao se deparar pela primeira vez com a culinária brasileira a base de feijão, estranharam a forma de consumo com sal, conforme descrito no subcapítulo 5.2.

Outras espécies de feijão diferentes das que havia no Japão eram cultivadas no Amazonas, tais como feijão de metro, feijão de praia branco e feijão de praia vermelho. Tal diferença não representou empecilho para os imigrantes que procuraram reinventar culinárias à maneira japonesa. O feijão rajado no Japão denominava-se *uzura mame*, literalmente feijão tipo ovo de codorna, mas diferia no modo de preparo.

O feijão de metro, conhecido também como feijão verde ou feijão de corda, foi batizado entre os nipônicos como *mêtêfeijon* (Anexo J), cujo consumo entre os amazônidas se resumia em saladas e maioneses. Nas mãos dos japoneses, foram empregadas como um dos ingredientes de sushi, permitindo apreciar no recheio, um colorido verde em forma cilíndrica. Fizeram-se também refogados (*itame*), ou o consumiram como *tempurá*²²³.

O feijão de praia branco, comumente empregado na culinária local em forma de saladas ou misturado com arroz, o chamado baião de dois, destacou-se na culinária dos imigrantes nipônicos, nos primórdios da imigração, como ingrediente principal para o preparo do *miso* que é uma pasta homogênea geralmente empregada no *misoshiru*, em temperos de

²¹⁷ Pão recheado com feijão doce.

²¹⁸ Massa de trigo recheado de feijão doce.

²¹⁹ Pasta de feijão embrulhado com arroz *mochi* sovado.

²²⁰ Bolinho de arroz envolto com pasta de feijão adocicado.

²²¹ Arroz *mochi* com feijão *azuki*.

²²² Caldo a base de feijão adocicado.

²²³ Fritura de verduras, legumes ou camarão embebida numa massa homogênea constituída geralmente de trigo, ovos, água e sal.

legumes e verduras, e ainda como pasta base para fazer *tsukemono*. Vale salientar que o preparo original consiste em empregar a soja como ingrediente essencial, mas esta, apresentava-se imprópria para a produção em razão da aridez do solo. Assim, a solução encontrada foi o preparo com algo similar surgindo assim, o *miso* de feijão de praia. Supõe-se que tal escolha do cereal deve-se ao fato de que o grão se assemelhava, ao menos aparentemente, à soja. O feijão de praia avermelhada, trivial na época²²⁴, lembrava o feijão *azuki* e por isso serviu para preparar a pasta *anko*, utilizada como recheio para diversas culinárias, já citadas nos parágrafos anteriores. Observa-se que, embora o *miso* e o *anko* caracterizem como culinárias tradicionais, as aparências do feijão, no formato ou nas cores, incitaram o desejo de reproduzir com ingredientes locais algo semelhante, resultando na ressignificação dessas iguarias. É como atesta Montanari (2009, p. 12):

Conservadoras, embora nada estáticas, as tradições alimentares e gastronômicas são extremamente sensíveis às mudanças, à imitação e às influências externas. Cada tradição é o fruto - sempre provisório - de uma série de inovações e das adaptações que estas provocaram na cultura que às acolheu.

Com o feijão rajado (*uzura mame*), comumente preparado na região com sal, carne-seca, jabá etc., os imigrantes o preparavam com açúcar, conforme descreveu Sekiko Tsuji (1986, p. 71):

Houve um tempo que vieram um grupo de estudiosos cientistas da Universidade de Kyoto pesquisar o curso da região do rio Amazonas no tocante aos macacos, professores Tokuda Kisaburo e Wada Kazuo, hospedando-se mais de um mês, e a dificuldade maior resumia-se na hora de oferecer a refeição. Lembro somente que cozinhei feijão tipo ovo de codorna procurando aproximar o sabor à comida japonesa, adocicando. (tradução nossa)²²⁵

Nota-se no excerto, informações como a presença de pesquisadores japoneses na região que procura amparo dos conterrâneos, aproximando-se da comunidade e a preocupação da imigrante em servir as refeições à maneira japonesa aos visitantes, reiterando a cultura do *omotenashi* desenvolvida no tópico 6.3.1.

²²⁴ Atualmente é raro a presença desse feijão na região.

²²⁵ お食事の事と云えば京大のアマゾン上流域学術調査隊の徳田喜三郎博士及和田一雄先生が泊まり込みで約一か月余り猿の研究をされた事がありますが、お食事には困りました。何をおあげしたかを今考えて見るのですが、サンパウロのうずら豆を炊いて日本式に甘からく煮付けたのを差し上げた事位しか頭に浮かびません。

No geral, essas novas maneiras de preparar as culinárias com os ingredientes locais também se estendiam às alimentações básicas dos amazônidas, quais sejam, os peixes, a farinha e o molho à base de tucupi conforme pormenorizados a seguir.

6.3.8 Peixes

A opção de preparo dos peixes entre os moradores locais comumente se resumia em assado, frito ou cozido, fresco ou salgado, acompanhado de farinha, assim como assevera Costa (1943, p.215): “Com pirarucu, tambaqui, tucunaré, pescada, e outros peixes, e ainda tartaruga e jacaré, preparam-se os pratos principais de alimentação do homem amazônico. Completam-nos a farinha-d’água, o feijão e a macaxeira”.

Nas mãos dos imigrantes japoneses, os peixes foram preparados e consumidos em forma de peixe cru (*sashimi*), massa de peixe (*kamaboko*), sardinha ao vinagre (*sunomono* de sardinha), espécie de piracuí (*tsukudani*) etc. Com ovas de peixe, faziam-se salgado (*shiokara*), consumido normalmente com arroz branco (*shirogohan*).

O *sashimi*, se comparado com os peixes do mar, diferiam no trato pela quantidade excessiva de espinhas, conforme referido no tópico 3.2.2, tendo que cortar numa espessura mais delgada. O sabor e a textura, bem como o visual também eram peculiares da região. Interessante é a declaração de Hideko Sadahiro sobre o seu esposo que tem predileção ao *sashimi* de peixe da região, o jaraqui, do que o de salmão, peixe cru comumente apreciado pelos nipônicos, o que indica a preferência pela culinária recriada. Para os imigrantes, esse gosto pelo sabor reinventado se estende para outras iguarias como *shôyu* de tucupi e massa de peixe do rio (*kamaboko*) no lugar de industrializado. Significa dizer que a concepção do tradicional incide um outro parâmetro, tendendo para “o novo”, conforme citado por Bhabha, no tópico 6.3.4, que, nesse contexto, é representado pela recriação de culinárias japonesas com elementos locais.

A massa de peixe (*kamaboko*) era normalmente preparada com peixes de tamanhos maiores como o pirarucu e dourado, cujos espinhos eram fáceis de se retirar. Na época, empregava-se o moedor manual (*minchi*) para obter a massa. Nela, acrescentava-se ovos, trigo, sal e açúcar à gosto, adicionavam temperos verdes como cheiro-verde e cebolinha que depois de frito eram apreciados como tira gosto ou consumido no cotidiano. Nas festas como de casamento, podiam se desfrutar dessa iguaria, assim comenta Shizuko Kashimura (2015) que se casou em 1970: “Quem cozinhava eram todos *issei*. Não tinha nem *miso*, nem *shôyu*. No meu casamento fizeram *kamaboko*. A minha sogra, Kashimura, comprou pirarucu fresco e fez

kamaboko”. (tradução nossa)²²⁶ Assim, até hoje esse hábito de fazer a massa com peixe da região é mantido entre os imigrantes e seus descendentes, considerado como mais saborosa do que a industrializada.

Por questão de conservação, o hábito era salgar os peixes para depois cozinhar ou fritar, pois na época, não dispunha nem energia elétrica, muito menos geladeira²²⁷. Outra forma de conservação foi observada com o peixe sardinha. A sardinha do rio, apreciada frita entre os amazônidas, teve um trato especial pelos nipônicos que recriaram sardinha ao vinagre, colocando o peixe cru cortado ao meio embebida no vinagre, deixando adormecer por dois ou três dias para ser consumido.

Em se tratando de Colônia Bela Vista, as proximidades dos rios e lagos, bem como a presença de pescadores ambulantes, permitiam obter peixes frescos, tais como jaraqui, pacu, sardinha, tucunaré, assim como atesta Nobuyoshi Tsuji: “Como comia peixes, pois vinham vender de Caldeirão” (tradução nossa)²²⁸. Cabe salientar que a presença de pescadores oferecendo peixes em domicílio, auxiliou sobremaneira os imigrantes japoneses da região que nos primeiros anos, não dispunham de meios de transportes adequados, assim como atesta Nishikido, L et al. (2016, p.200) “O acesso ao pescado facilitava a vida dos imigrantes, pois na época não havia meio de transporte disponível”. No caso da colônia Efigênio de Salles, havia um japonês veterano, de nome Mogui, que em seu jipe vendia peixes frescos e outros produtos, logo nos primeiros anos da colonização (Ken Nishikido), suprimindo as necessidades dos imigrantes, em princípio. Assim, os peixes recém pescado permitiam consumir à moda de sua terra, o sashimi, seja de jaraqui, tambaqui, dourado, tucunaré, entre outros.

Havia quem temperasse os peixes com sal e *mirin*²²⁹ ou pinga, conservando posteriormente com a pasta *miso*, conforme relata Hideko Sadahiro:

Como os peixes daqui são diferentes do mar, lavava-se com limão, temperava com *mirin*²³⁰. Quando não tinha *mirin* substituía com pinga, acrescentava sal e conservava no *miso*. Deixando descansar por um dia, pode-se fritar assim mesmo, mas em geral, eu lavo, retirando o excesso. Coloca na frigideira, um pouco de óleo e

²²⁶ 作る人はみんな一世だった。味噌もしょうゆもなかった。わたしの結婚式にかまぼこ作っていた。樫村のお母さんはピラルクフレスコを買って作った。

²²⁷ Durante a ausência de energia elétrica, houve um período que os japoneses utilizaram geladeira a gás.

²²⁸ ペイシはよう食べた。カウデイロンからよう売りにきよったから。

²²⁹ Espécie de sakê adocicado para culinária.

²³⁰ Tempero com teor alcóolico usado na culinária japonesa.

frita, mas fica saboroso também, assado no carvão. É um sabor salgado (tradução nossa)²³¹.

Observa-se no relato, a alternância do tempero mirim ou pinga que é um ingrediente local e o uso do *miso* para dar ao peixe da região um sabor que lembra a culinária nipônica. Esse modo de preparo exprime o novo, pois o peixe e a pinga são da região imigrada que combinados com o uso do *miso* resulta numa iguaria peculiar da região amazônica, cuja riqueza encontra-se guardada na memória. Deduz-se que no manejo peculiar da imigrante em preparar o peixe local com *miso* e pinga ou *mirin* estão imbuídos sentimentos como saudades e recordações de sua terra pátria, mas nota-se também a identificação com o espaço imigrado no uso alternado de pinga como forma de tempero.

6.3.9 Farinha

Outro ingrediente, a princípio, de difícil aceitação pelos imigrantes japoneses foi a farinha. Apreciado na região como acompanhamento obrigatório de culinárias com peixes, a farinha de mandioca foi adaptada e reinventada de acordo com o paladar nipônico, transformando-se, nas mãos dos imigrantes, em novas iguarias. Assim, por exemplo, colocava-a sobre o arroz quente e deixava amolecer, formando uma consistência macia e viscosa, recorda Tatsuko Tsuji:

Farinha foi difícil. Cozinhava o arroz, colocava em cima do arroz, lavava a farinha, então retira-se a parte que flutua, colocava em cima do arroz. Ficava viscoso, macio e assim, comia com arroz. Não dá para se comer puro por ser seco. Hoje não penso assim, até acho gostoso comer puro, bem diferente (Tatsuko Tsuji, tradução nossa)²³².

Nota-se que a imigrante se refere a farinha seca, cuja matéria-prima, a mandioca, não passa pelo processo de fermentação, resultando numa consistência seca, de difícil consumo a princípio. À guisa de informação, existe uma outra categoria, a farinha d'água, que por sua vez, passa pelo processo de fermentação, conhecido também como farinha de puba. Outro

²³¹ 貞弘秀子—あれはいったんきれいにしとね、ここのペイシは海のと違うから、リモンで洗ってから、切ってそしてお味噌にねすこしみりんとか、みりんがなかったら、ピンガとか、そして塩もまぜたり、そして味噌につけて、一日おいたら、洗わなくてもそのまま焼いてもいいけど、私一応洗うね。でフライパンに焼いて、あの油をしいて焼くとか。それから、墨で焼いても美味しいけども。塩辛い味。

²³² ファリニャがジフィシウだった。ご飯炊いて、ご飯の上に、ファリニャ洗って、そしたら上に木が浮くでしょう。それを、ちょっとやわいのをご飯の上に乗せてベタベタになって、やわくなって、そしてご飯と食べた。そのまんま、パサパサして食べられないの。今はそんなことないけど。今はそのまんまのほうがいい。ゼンゼン違うからね。

exemplo foi misturar à farinha, açúcar e água, de modo que formava uma massa homogênea e quando aquecido numa frigideira untada de óleo, originava uma iguaria de consistência pegajosa, semelhante ao *mochi*²³³, nomeada de *dango*²³⁴, apreciada no lugar do pão, conforme observa Shizuko Kashimura:

Meu pai fazia *dango* e comia no lugar do pão. Misturava-se água e o açúcar, esperava tufar, colocava no fogo, ficava macio e até que era gostoso. Ele dizia “eu gosto é disso né”. Colocava na frigideira um pouco de óleo, pra dizer a verdade um pouco parecido com o *pé de moleque*²³⁵ daqui. Fazia em formato de *dango* e como fazia no lugar do pão. Aliás, achava mais gostoso do que o pão. Colocando açúcar, tinha uma consistência de *mochi* (bolo de massa de arroz) (Shizuko Kashimura, tradução nossa)²³⁶.

Observa-se, pelo relato, que o pai da entrevistada tinha preferência pelo bolinho de farinha, não por questão de economia, mas fazia lembrar a iguaria tradicional japonesa, *mochi*. Tal passadio remete aos primeiros imigrantes do *Kasato Maru* que preparavam o café da manhã com bolinho frito a base de farinha de mandioca ou milho. Porém, diferentemente dos imigrantes japoneses do pós-guerra, o preparo tinha a intenção de conter as despesas: “Comia arroz três a quatro vezes ao dia, mas por motivo de economia, pois as refeições limitadas ao arroz pesavam demais no orçamento, passavam a usar farinha de milho ou mandioca, fazendo bolinho frito para come-los na hora do café da manhã” (HANDA, 1987, p. 62).

Outra forma de uso da farinha foi observada junto com a pasta de banana para fazer a conserva de verduras e legumes (*tsukemono*), conforme relata a entrevistada Shizuko Kashimura:

A banana fermenta né. Então, as verduras soltam um liquido ne, e aí fica tudo ensopado, não é? Aí você coloca farinha e aí fica tudo durinho. Então, coloca-se o sal e deixa fermentar as verduras. Até hoje faço isso. Farinha d’água, seca, qualquer coisa. Coloca-se novamente a farinha, sal e as verduras. Por isso, vai acumulando né, mas o sabor não muda. Se o sabor adocicado da banana estiver fraco, põe-se mais

²³³ Há de se registrar a variação na elaboração do *mochi* que em regiões como São Paulo empregava arroz próprio, tipo *mochi*, o *mochigome*.

²³⁴ Bolinho de massa

²³⁵ Iguaria do Norte a base de farinha de puba.

²³⁶ 私の父はファリニャを団子にして、パンの代わりに焼いて食べてた。ファリニャに水と、お砂糖も混ぜて、ふやかして、結構おいしかった。「俺はこれが好きでね」って言っていた。フライパンに油をちょっとしいて、ここで言えば、ペデムレッケに似たような物が出来てた。団子にしてね。よく作ってた。パンの代わりに食べてた。パンよりあっちの方が好きだった。美味しいのは美味しかった。お砂糖入って、こねてると団子になっちゃう。だから、もちもちするね。

banana. Não estraga porque fica azedo e assim as bactérias fogem, não aguentam (Shizuko Kashimura, tradução nossa)²³⁷.

Vale ressaltar que, em termos de produção agrícola, a farinha, produto final derivado da mandioca, representou, no início da colonização, como uma das poucas alternativas que denotou resultado satisfatório, visto que o cultivo de mandioca pode ser desenvolvido mesmo em terras áridas e sem técnicas refinadas (AGUIAR, 1982, p. 21). Além disso, a farinha constitui acompanhamento necessário em iguarias à base de peixes para os amazônidas e, portanto, possuindo ampla aceitação no mercado. É como afirma Batista (2007, p. 73): “Na Amazônia, desde antes da colonização europeia, a mandioca é fator preponderante e básico da alimentação, representando uma supremacia (70%, em média, da dieta do povo).” Contudo, os imigrantes não continuaram com a produção de farinha para a comercialização, pois transferiu-se para a atividade de pimenta-do-reino, em alta na década de cinquenta, conforme referido no subcapítulo 3.1.

6.3.10 Tucupi

O tucupi empregado na região como base para o tacacá, pato no tucupi, molho para peixes, entre outras, foi reinventado, nas mãos dos imigrantes, para substituir o shôyu. Essa busca de alternativa emergiu por diversos fatores. Primeiro, pela carência e inadaptação do solo para a produção de soja, matéria-prima básica para o molho. Segundo, não obstante houvesse em São Paulo, a comercialização do shôyu desde os períodos iniciais da década de 1910 (HANDA, 1987, p. 171), no Amazonas não havia vendas do molho, nem tampouco da soja. Deduz-se que óbices como a dificuldade de acesso à região amazônica, o encarecimento do produto e a pouca demanda, tornava inviável a comercialização. Terceiro, os imigrantes dispunham de tucupi viçoso em grande quantidade, pois foi um período em que se produziu farinha para comercialização. Quarto, o desejo de consumir shôyu deu origem ao “tsukupi no shôyu”, assim denominado pelo povo da terra do sashimi: “Fazia shôyu com o tucupi extraído da mandioca, cozinhava, cozinhava e assim ficava com coloração escura como a de shôyu. Havia quem afirmasse que fosse mais gostoso do que o shôyu do Japão” (Tatsuko Tsuji,

²³⁷ バナナは発酵するでしょう。そしたら、野菜から出る水分があるでしょう。それがベチャベチャになるでしょう。そしたら、ファリニヤを入れて、すいぶんを吸い取ると、カチカチにまるでしょう。また、そこに塩を入れて、発酵するの。私、今でもしていますよ。ファリニヤダグア、セッカ、クアウケルコイザ。そして、また塩を入れて、また次を入れる。だから、たまってくるよね。味は変わらない。甘みがなくなったら、またバナナを入れる。腐らない。酸っぱくなると、菌が逃げちゃうの。ナウンアグエンタ。

tradução nossa).²³⁸ Na verdade, o sabor não assemelhava ao autêntico shôyu, mas fazia-se de conta, assim relatada pela imigrante Saeko Muroya (2016): “Não tinha sabor de shôyu, mas consumia pensando como se fosse shôyu.” (tradução nossa)²³⁹ Assim, graças ao plantio de mandioca para a produção de farinha, os imigrantes encontraram uma alternativa para adaptar o molho shôyu.

Durante a pesquisa bibliográfica a respeito do tucupi, descobriu-se que, na cozinha indígena, já se podia apreciar um molho semelhante, de sabor ímpar e teor nutritivo, muito antes da imigração japonesa:

“[...] *Tucupi pixuma*, quando reduzido o volume à metade, sob a ação do calor e que torna o tucupi excelente e muito apreciado. Amazônia” (449)²⁴⁰. Stradelli era apaixonado pelo *tucupi pixuna*, “tucupi negro”. É o sumo da mandioca fresca apurado ao fogo, até tomar a consistência e a cor do mel de cana. Para o meu gosto é o rei dos molhos, tanto para as caças, como para o peixe, devendo-se acrescentar que é aconselhado para a cura do beribéri, na dose de um cálice depois de cada refeição, e que se lhe atribuem curas extraordinárias (313)²⁴¹ (ALFREDO DA MATTA, MXXXIX e STRADELLI, 1929 apud CASCUDO, 2011, p. 588).

Durante as entrevistas, observou-se que os imigrantes se referem ao termo com certa naturalidade, mas ninguém dos entrevistados soube explicar quando emergiu a história do molho denominado shôyu de tucupi (*tsukupi no shôyu*), mas consciente ou não relativo ao preparo indígena, eles o empregavam como substituto do molho de soja, especialmente pela semelhança visual. Deduz-se que fatores como a quantidade deveras do líquido extraído da mandioca para a produção da farinha, a característica perecível do tucupi, a carência dos meios de transporte para a comercialização do líquido fez com que os imigrantes encontrassem um meio para evitar o desperdício, resultando no molho denominado de *tsukupi no shôyu*. Quando havia em excesso, utilizava o tucupi *in natura*²⁴² nas casas de saúva, para o extermínio da mesma, assim comenta colaborador Ken Nishikido (informação verbal): “meu pai colocava nas casas de saúva para matar as saúvas”, de modo a encontrar utilidade para o líquido. Há de se vislumbrar, por meio do uso de tucupi, a cultura do *mottainai*, termo outrora frequentemente empregado no Japão, sobretudo nos tempos de arrocho. Um dos significados está associado à questão cultural, em que se preserva o valor como cuidado, zelo e sentimento

²³⁸ しょうゆはマンジオッカしぼったしるで、炊いて、炊いて、そうしたらしょうゆの色になるの。むしろ、日本のしょうゆより美味しいって言う人もあった。

²³⁹ しょうゆって、しょうゆの味はせんけども、しょうゆと思って食べていた。

²⁴⁰ Número onde consta a referência de Alfredo da Matta.

²⁴¹ Número onde consta a referência de Ermano Stradelli.

²⁴² O tucupi em estado natural contém ácido cianídrico, um veneno letal.

de tudo que circunda o homem, seja bens materiais ou culturais. Por conseguinte, abarcam características como disciplina, perseverança e responsabilidade, revelando a essência do pensamento do povo nipônico (NISHIKIDO, L., 2015, no prelo). Essa característica cumulativa apresenta-se evidenciada na própria história japonesa, conforme assevera Yamashiro (1987, p. 20) consubstanciado nas afirmações de John Whitney Hall²⁴³: “[...] o processo evolutivo do povo nipônico não tem sido cíclico e sim linear e de crescimento cumulativo”.

Além disso, é de fundamental importância investigar o uso do termo “*tsukupi no shôyu*”, uma vez que exprime valor simbólico ao molho, isto é, o fato de nomear shôyu ao molho tucupi, configura-se no discurso que envolve característica própria de identificação desses nipônicos no solo amazônico. Fato semelhante ocorreu também com os primeiros imigrantes do *Kasato Maru* que nomeia o toicinho de porco de *kon'nyaku* peludo (HANDA, 1987, p. 25). Na realidade, em circunstância mais ampla de investigação, observou-se, pelas entrevistas, que os imigrantes, uma vez assentado no espaço da colônia, nomeavam em sua língua tudo que se encontrava em seu círculo, sejam lugares, os nomes das pessoas, identificando em japonês os elementos participantes do processo. Por exemplo, para uma ladeira na região da colônia nomearam como *Yahagi no saka*, literalmente ladeira de Yahagi, em virtude do imigrante de nome Yahagi residir nas proximidades. Igualmente, encontra-se diversos termos peculiares na culinária dos imigrantes no Amazonas, além do já conhecido *tsukupi no shôyu*, tais como, *mamon no kinpira*, *mamon no sunomono*, *mêtafeijon no tempurá*, *bananazuke*, *feijon de puraia no miso*, *garapin*²⁴⁴ etc.

Pode-se, portanto, afirmar que a possibilidade empregar o tucupi, em substituição ao molho shôyu deve-se essencialmente pelo frescor e pela disposição em abundância do líquido, no período em que a produção da farinha representava a base econômica principal dos imigrantes.

6.3.11 Mantimentos: aquisição na capital Manaus

Observou-se, também, por meio de hábito alimentares, relatos sobre aquisição de mantimentos na capital Manaus, tais como sal, açúcar, bolacha, macarrão, trigo etc., e de

²⁴³ Historiador que estudou sobre o Japão desde os tempos antigos até moderno, registrado em sua obra *Japan From Prehistory to Modern Times*.

²⁴⁴ Sementes de guaraná curtida na pinga.

outros gêneros de primeira necessidade, relativa às décadas de cinquenta e sessenta, quando ainda não havia o sistema de balsa na Colônia Bela Vista. Período em que traz reminiscências de um estabelecimento comercial outrora frequentado pelos nipônicos, o Papaguara, conforme relatos do casal Nobuyoshi e Tatsuko Tsuji: “Tatsuko – então, as pessoas iam comprar na cidade de Manaus. Papaguara deve ter lucrado, pois todos compravam lá. Nobuyoshi – Pois é, Papaguara, todos compravam lá não é. Bolacha, macarrão...” (tradução nossa)²⁴⁵ A lembrança remete aos anos sessenta em que a empresa Papaguara S/A Massas Alimentícias implementou fábrica de produtos alimentícios com modernos equipamentos (GRUPO SIMÕES, 2011), um passado em que remete à uma lembrança saudosista a própria sociedade amazonense.

Nessas idas e vindas, há de se vislumbrar inúmeras ocorrências relativas aos meios de transportes e à cidade de Manaus. No caso da Colônia Bela Vista, cada representante de família deslocava-se até a capital, semanalmente, visto que o cooperativismo, conforme descrito no subcapítulo 6.2, não perdurou por muito tempo. A jornada para se chegar à capital Manaus era penosa, assim como no retorno, uma vez que a trajetória se sucedia por terra e pelos rios, isto é, na ida o caminhão da CANA²⁴⁶ fazia a locomoção dos moradores, uma vez por semana, sempre às sextas-feiras, até o porto de Cacau Pirêra, onde um pequeno barco, de nome Tracajá, conduzia-os até a cidade de Manaus e os nipônicos comumente chamavam-no de *kawabasu*, literalmente ônibus do rio. Junto ao barco, acoplava-se geralmente o batelão, conhecido como *bateron* pelos nipônicos, para o carregamento da produção agrícola, tendo como destino final, o mercado municipal, ou por vezes, a cidade flutuante. Vale lembrar que essa cidade flutuante, formada aleatoriamente nas margens do rio Negro próxima ao centro de Manaus, abrigava em 1966, 11.400 moradores e 1.950 casas flutuantes (SOUZA, Leno, 2010, p. 154). Nota-se a dificuldade no processo de escoamento da produção até a comercialização, não somente pela dependência na condução que se dava apenas uma vez por semana, mas também pela travessia de barco até a capital. Isso sem levar em consideração o carregamento e descarregamento consecutivo dos produtos para comercialização, isto é, o carregamento da moradia para o caminhão, o descarregamento do caminhão para o barco e o carregamento do barco até o mercado, além do tempo despendido. O retorno da cidade para a colônia era mais preocupante, caso perdesse o horário da saída do barco, pois o mesmo só

²⁴⁵ 達子—そうよ、マナウスの町で買いに行きよった。パパグアラはもうかったでしょう。しょちゅうみんな買いよったから。信義—パパグアラなあ、あそこみんなが買いよった。マカホンやボラッシャや...

²⁴⁶ Vide lista de siglas.

retornaria na semana seguinte. A solução, neste caso, resumia em fretar um motor de popa ou canoa, porém ao chegar ao porto de Cacau Pirêra, não havia transporte terrestre tendo que andar aproximadamente vinte quilômetros até o destino final, por vezes, na escuridão, enfrentando os urros de feras como onças, assim como relata Nobuyoshi Tsuji:

Era constante o retorno, fretando. Fretava canoa, motor de popa. Não era barato. Havia um japonês que fazia esse serviço, não me lembro o nome... Por vezes retornava de canoa, de remo, mas geralmente fretava motor de popa, pagando. Quando aportava no Cacau, não havia caminhão, então tinha que voltar a pé. Quando retornava à noite, passando pela mata do seu Takatani, a onça urrava “waa”, eu também gritava “waa, waa”, não cedendo, porque tinha medo. Quantas vezes tive que retornar sozinho. Quantas vezes tive que retornar à noite (tradução nossa).²⁴⁷

Ainda com relação ao transporte, o entrevistado lembra que havia um barco de nome Sol, doado pelo governo do Japão para a Colônia Bela Vista. Este, por falha na calafetagem, resultou em princípio de naufrágio no rio Negro, durante uma viagem de carregamento de adubos, na travessia Manaus-Cacau Pirêra, causando desespero quem estava na embarcação, sobretudo quem não tinha habilidade no nado, conforme relata Nobuyoshi Tsuji sobre o incidente:

Como o Sol ficava encostado, provavelmente criou uma fenda entre as emendas da madeira. Então, estávamos retornando de Manaus para Cacau carregado de adubo na proa. Aí, quando chegou no meio do rio, começou a encher de água na parte do motor. O volante começou a jorrar água. Não me lembro quem foi, começou a retirar água com um copo assim, mas nem dava tempo, então o barco deu meia volta até que conseguiu aportar novamente no porto de Manaus. Daquela vez foi um perigo. Havia cinco ou seis pessoas na popa que já estava se preparando para pular no rio. Daquela vez senti um frio. Mas, mesmo assim, retiraram a água, dispuseram o adubo para a popa, e aí a parte da proa levanta né e a água não entra e assim retornamos até Cacau (ahaha...). Daquela vez senti um frio. Como eu não sei nadar né. Se o barco naufragar, é o fim (Nobuyoshi Tsuji, tradução nossa).²⁴⁸

²⁴⁷ フレッチしてよく帰ったよ。カノアをフレッチしてモートルポーパ。安くないよ。ジャポネイスが一人しよったよ。モートルポーパで、何とかって言う人…カノアで帰った時もあったよ。へーマで、でもたいがいモートルポーパ金払って。カカウに着いても、こんどはカミニョンが無い。だから歩いて帰らなきゃいかん。夜暗くなって帰る時、高谷さんのマツトを通ると、オンサが「ワ〜」っていうから、こっちも「ワー、ワー」いってから、負けずに、そうせんと、怖いから。一人で帰ったことも何回もあるよ。一人で夜帰ったよ。

²⁴⁸ しかし、ソールは使わんで置いとったもんだから、板のめの間が空いとったんだろうな。だから、あの、マナウスから肥料前に積んでいたのはいいけど、こんど、行きよったら、カカウに帰りよった。そしたら、ヒオの真ん中あたりに来たら、モートルの所、アーグアが一杯になって、もうボランチがアーグアをジャンジャンあげだした。だれだったかな。一生懸命こんなコップで水出してたけど、間に合うもんかね、だからグルッとまわって、やっとマナウスのプライアまで帰り着いた。危なかったな。あの時は、もう、ほかの5、6人は後ろに乗って、河に飛び込む準備しておったよ。あの時はヒヤッとしたね。しかし、それでも、アグアをだして、肥料を後ろにつんで、そしたら前が上がるだろそしたら、水が入らん。それで、カ

Percebe-se, nesse sentido, que o fator transporte foi crucial para a continuidade dos imigrantes em áreas da Colônia Bela Vista, nos primeiros anos da colonização. Além do risco de vida, o tempo desperdiçado, os empecilhos no transporte da produção, as estradas em condições precárias são fatores que resultaram na migração de muitos japoneses para a cidade de Manaus ou para outras regiões vizinhas, até mesmo para sudeste do Brasil, de modo que ao longo dos 30 anos, apenas 20 famílias mantiveram no espaço, do total de 139 famílias. Com a introdução da balsa para a travessia Cacao Pirêra-Manaus, inaugurada em 24 de setembro de 1972,²⁴⁹ os nipônicos e os moradores da região desfrutaram de inúmeros benefícios, tais como veículo próprio, transporte diário para a capital, influenciando diretamente no desenvolvimento da produção avícola e agrícola que será abordado no tópico 6.3.13, em conjunto com a temática sobre eventos sociais.

6.3.12 O jantar cotidiano na Colônia Bela Vista

Outro fato rememorado pelos imigrantes da Colônia Bela Vista está relacionado a existência de grande quantidade de mosquito carapanã que impunha horário para realizar a última refeição, ou seja, antes do anoitecer e caso perdesse o horário, o jantar era realizado dentro do mosquiteiro, conforme revela Tatsuko Tsuji: “Às seis horas tinha que recolher por causa do carapanã. Tinha que comer cedo, comer cedo para entrar no mosquiteiro, senão seria picado. Por isso, jantava as cinco e meia, mais ou menos, e entrava no mosquiteiro levando junto o penico. (Tatsuko Tsuji, tradução nossa).²⁵⁰

Fato interessante é revelado quando associa ao mosquito carapanã e ao jantar, as formigas miúdas, de espécie jiquitaia, comum na região amazônica. Estas, costumavam atacar restos de comidas, caso não os acondicionasse, assim como descreve Tadao Noji²⁵¹ no seu memorial:

Como havia muito mosquito, a refeição noturna fazia-se dentro de um grande mosquiteiro trazido do Japão. Certa noite, minha mãe não estava. Dormimos

カウまで帰ったから「アハハ」あんときはもうヒヤッとしたな。俺なんかは泳げんからな。しずんだら、おしまいや。

²⁴⁹ Fonte: Livro da Associação Autônoma da Colônia Bela Vista (1986, p. 127).

²⁵⁰ 6 時には入らないと、カラパナーが出るから。もう早く食べ、早く食べそして、カヤ中に入らんと、もういっぱい噛まれるから。だから、かが出る前に五時半ごろ食べるの。そして、便器持ってカヤ中に入るの。

²⁵¹ Informação pessoal, escrita em forma de memorial.

deixando os restos da comida e peixe sobre o suporte, por preguiça, depois do jantar solitário entre eu e meu pai. Todavia, no meio da noite, senti umas picadas e então acordei o meu pai e quando foquei com o candeeiro, quão foi o susto por avistar talvez cem, mil formiguinhas vermelhas sobre o suporte onde havia deixado os restos da comida. Assim, nessa noite, ficamos até pela manhã, matando as formigas, de modo que as mãos e os pés ficaram inchadas com vermelhidão por causa dos ferrões do mosquito, bem como converteu-se numa ferida pela consequente reação de roçar com as unhas, não podendo usar as botas. (Tadao Noji, tradução nossa)²⁵²

Deduz-se que a quantidade demasiada de carapanã determinava o toque de recolher dos imigrantes, funcionando como um relógio da natureza. Entretanto, apesar da quantidade do mosquito, raramente se observava caso de epidemia por malária na região, conforme lembra Nobuyoshi Tsuji: “Quase não se via casos de malária, por isso alí no Caldeirão era bom” (tradução nossa)²⁵³

Observa-se que são reminiscências de um passado revelando, de algum modo, os momentos cruciais dos tempos de imigração configurados em práticas alimentares, pois a cozinha, no sentido *lato sensu* do termo, “faz com que momentos, fatos, lugares se tornem inesquecíveis e assim, impregnados nos hábitos regionais ou mesmo nacionais” (CORNER, 2014, p. 264).

6.3.13 Festas e Confraternizações: culinárias especiais

Com o passar dos anos, a maioria dos imigrantes das colônias desfrutavam de estabilidade financeira, passando a fazer aniversário das crianças em família e também, reunir em associações para promover eventos culturais e comemorativos, como *bon odorî*²⁵⁴, festa de aniversário da imigração, festas de casamento, Ano Novo, entre outros. São momentos em que podiam desfrutar de iguarias especiais que não faziam parte do cotidiano alimentar.

²⁵²NOJI, Tadao. **Nyûshoku tōjino omoide**. Memorial. Iranduba: Colônia Bela Vista, jan. 1996. 夜は猛烈な蚊がおり晩ご飯は日本から持って来た大きな蚊帳の中での食事でした。父と自分だけの食事のあとかたづけが面倒で、飯台の上に残飯と魚の食べ残しをおいて、寝てしまいました。ところが夜中になって、ちくちくとするものがおるので、父をおこしてランプで照らして見るとなんと、何百、何千匹の小さな赤蟻が残飯の上におり、びっくりしてしまいました。そうして、その夜は朝まで、蟻退治で手足は真っ赤にはれあがりあとで蚊に刺されたあとがかゆくかきむしりそのあとがぶつぶつとできものになり長靴をはけないありさまでした。

²⁵³辻信義—だいたい無かった。あんまり。あそこだから良かったんだよ。カウデロンあんまりなかった。

²⁵⁴ Festa religiosa realizada no mês de agosto no sentido de recepcionar seus entes queridos desencarnados que segundo budismo, visitam anualmente seus parentes da terra.

Observando a fotografia da festa de aniversário de uma criança descendente, (figura 6), dos anos 70, identifica-se a presença da culinária tradicional japonesa como *makizushi*²⁵⁵ e sashimi em conjunto com a culinária brasileira como frango assado por inteiro, maionese etc. Significa a existência de variedades de culinárias enriquecendo a mesa, o que pressupõe a integração desses imigrantes e seus descendentes no Amazonas.

Figura 6 - Festa de aniversário em família, nos anos 70

Fonte: Álbum da família Muroya

Além disso, pode-se constatar durante a entrevista com Saeko Muroya (2016) a função da imagem como suporte à memória humana, pois as falhas na memória sobre as culinárias das festas de aniversário do seu filho, foram complementadas em detalhes pela fotografia: o frango assado inteiro sobre a mesa, por exemplo, era comum nesse período (anos 70), associando à época em que a produção avícola estava em franca expansão. Assim, as fotografias assumem a função de produção de sentido, à medida em que se confrontam com as fontes escritas ou orais corroborando e complementando a análise, compondo peças de um mosaico, no sentido de trazer reflexões visuais a investigação.

Outro exemplo (figura 7) trata-se da confraternização do grupo de imigrantes da Colônia Efigênio de Salles recém-chegado no Amazonas, no final dos anos 50. Comparado com a figura 8, também da mesma colônia, tirada nos anos 70, observa-se a diferença no

²⁵⁵ Sushi enrolado em algas *nori* com recheios diversos.

modo de sentar que evoluiu para o estilo ocidental com uso de mesas e cadeiras, onde as comidas e as bebidas apresentam-se dispostas sobre a mesa, utilizando copo estilo Nadir Figueiredo, enquanto que na figura 7, ainda reinava o sentar à maneira japonesa, isto é, no chão, sendo as mulheres sobre os calcanhares, agrupado de um lado, juntamente com as crianças, e os homens sentado com pernas cruzadas, do outro lado. As comidas e as bebidas encontravam-se organizadas no chão, cujos pratos de comida estavam distribuídos de frente para cada participante.

Figura 7 - Confraternização no final dos anos 50, na Colônia Efigênio de Salles

Fonte: Álbum da família Nishikido

Figura 8 - Confraternização nos anos 70, na Colônia Efigênio de Salles

Fonte: Álbum da família Nishikido

No final dos anos sessenta e início dos anos setenta, os imigrantes iniciaram a produção avícola e a festa de casamento passou a ser realizada no galpão do galinheiro, isto é, aproveitavam o galpão recém construído, antes de colocar as aves e celebravam o casamento. Na ocasião da entrevista com Antonino e Yoriko Tsuji²⁵⁶, a pergunta:

Entrevistadora²⁵⁷ – O seu casamento foi aonde?

Yoriko – Aqui. Foi no galinheiro (riso).

Antonino – A festa dela foi interessante. Eu tinha feito um galpão, pra galinheiro. Ai, foi o tempo em que no dia do casamento esse galpão serviu pra festa. A gente fez a prateleira e o banco.

Na realidade, os imigrantes nipônicos aproveitavam o espaço construído para as aves como uma oportunidade ideal para solucionar dois momentos de modo prático, unindo útil ao agradável: a festa de casamento e posteriormente a criação de galinha. De modo geral, eram os pais dos noivos que realizavam a festa de casamento, o que permite observar o momento em que passava os imigrantes, sem ostentação ou extravagância, priorizando o quesito econômico. Somado a esse fator, o evento matrimonial permitiu entrelaçar os fatos social e econômico, isto é, o casamento e a produção econômica principal, simbolizando como um batismo para uma vida nova ao casal, cujas memórias estão guardadas com desvelo entre os imigrantes, descendentes e não descendentes.

O preparo de iguarias especiais em ocasiões festivas ficava geralmente, por conta do grupo de senhoras, denominado *Fujinkai*, literalmente reunião das senhoras que planejavam, organizavam, distribuíam tarefas e preparavam iguarias buscados na memória, assim comenta Saeko Muroya, pertencente a Colônia Efigênio de Salles: “Havia muitos participantes no *Fujinkai*, não é. Então, festa de data comemorativa da imigração, *bon odori*, nós do *Funjikai* trabalhávamos arduamente, fazendo sushi, *manjû*, *ohagi*, *nishime*, *kinpira gobo*, *tempurá* de camarão” (tradução nossa)²⁵⁸. Vale salientar que *Fujinkai* tinha outras funções, além do preparo culinário, como preocupação com a educação e nutrição dos filhos, planejamento e amizade mútua entre as senhoras, melhoria da vida alimentar, transmissão da cultura japonesa por meio de aquisição de livros do Japão (NOZAWA, J, 1983, p. 26). Nota-se, nesse sentido, o cuidado das senhoras em manter a união fortalecida, compartilhando ideias e problemas,

²⁵⁶ Dados da entrevista. Pesquisa de campo realizada na residência do Antonino Miguel de Brito, em 29 jul. 2015.

²⁵⁷ Pesquisadora.

²⁵⁸ 婦人の人たちがいっぱい居ったからね。入植記念日があったり、盆踊り、もう婦人会で一生懸命にご飯作りよった。やっぱりお寿司とか、まんじゅうとか、おはぎとか、にしめみいたいのとか、きんぴら、エビ揚げを揚げたりとか。

bem como relacionado ao tema alimentação, no sentido de elaborar algo nutritivo e semelhante à culinária de sua terra, utilizando os produtos da região. Igualmente, a educação tinha prioridade, no sentido de ensinar e transmitir à cultura e a língua japonesa às crianças e aos jovens imigrantes e descendentes.

No Ano Novo (*shôgatsu*), mesmo quando não havia a sede da Associação, encontrava-se um meio para se reunir, geralmente na casa de uma das imigrantes e elaboravam culinárias especiais com ingredientes do lugar. Para preparar o *mochi*, símbolo de boa sorte no ano que se inicia, era necessário o arroz da espécie *mochi* (*mochigome*)²⁵⁹, não acessível nos idos de imigração. A ausência do produto não desanimou os imigrantes que inventaram novas formas de consumir *mochi* a maneira de cada um, por exemplo, misturando goma de mandioca ao arroz comum, conforme relata Hideko Sadahiro:

No Ano Novo, não tinha *mochi* e então, a esposa do Sr. Takamura me ensinou (a fazer o *mochi*). Mistura-se goma (de mandioca) no arroz comum e tritura no moedor, fazendo bolinho semelhante ao *mochi*, cozinhando em banho maria. Certamente, não era *mochi*, mas fazia-se de conta” (Hideko Sadahiro, tradução nossa).²⁶⁰

Tatsuko Tsuji, por sua vez, fazia algo semelhante, empregando a macaxeira, cozendo e pilando para formar uma massa homogênea, misturando açúcar e um pouco de goma de mandioca, esta para dar maior consistência, recheando o bolinho com o *anko* derivado de feijão de praia vermelha. Fritava-os com um pouco de óleo, resultando uma iguaria que lembrava um pouco o *mochi*, na aparência e na consistência. Nota-se, muito mais do que o desejo de consumir o bolinho, o esforço de prepará-lo algo similar, símbolo representativo do Ano Novo, bem como da culinária tradicional japonesa.

Na realidade, para as senhoras imigrantes que passavam anos trabalhando e cuidando de filhos, a data especial como Ano Novo representava um momento de alegria e descontração, assim revelou Michiko Yano.²⁶¹ O encontro tinha a função de lazer e prazer, visto que servia como momento para atualizar e comentar as ocorrências, tanto de acontecimentos importantes, quanto casuais ocorridas durante o ano na colônia. Simbolizava, além disso, como uma âncora para perseverar na labuta cotidiana sob o forte calor do

²⁵⁹ Espécie de arroz glutinoso, de consistência pegajosa, próprio para fazer o bolinho *mochi*.

²⁶⁰ お正月、やっぱりお餅がなくて、そしたら高村先生の奥さんが教えてくれたの。そのご飯を炊いたご飯にゴーマを混(ま)ぜて、そしてミンチに葱(ひ)くのよ。そして、それをこんど蒸(む)して、お餅がわりにして。でも、ほんとうのお餅ではないけど、お餅らしい物を作ってた。

²⁶¹ Dados do entrevistado. Pesquisa de campo realizada na residência da irmã da entrevistada em 06 mar. 2015.

Amazonas, que chega em torno de 40 graus no período de verão. Comenta uma das entrevistadas, que nos períodos iniciais da imigração, as indagações sobre por qual motivo as mulheres estavam ali, num lugar inóspito, eram constantes: “O que vim fazer aqui, porque vim para nesse lugar tão inóspito”. (Tamiko Mkiyazaki,²⁶² imigrante da Colônia Efigênio de Salles. Porém, na atualidade, com estabilidade financeira, envolvimento com a cultura da região e já na terceira idade, não hesita em dizer que a vinda para o Amazonas foi a melhor opção, especialmente pela tranquilidade se comparado ao Japão que vive em meio às intempéries.

Opinião semelhante é percebida pelas imigrantes da Colônia Bela Vista, cujo encontro das mulheres representava além do fazer culinário, uma das poucas diversões e alegrias compartilhadas entre as senhoras, ainda que fosse a luz de vela ou aladim, conforme está exposto num relato escrito por uma das integrantes:

Após a primeira reunião, foi um tempo de alegre encontro para os membros que se reuniam uma vez por mês. Evidente fazia-se encontro a noite a base de aladim e a luz de vela... com o tempo, houve sugestão no sentido de reunir nas casas dos membros alternadamente para reuniões, bem como para festas de aniversário dos associados, aniversário de 60 anos²⁶³, nas quais praticavam *mochiyori* (cada um leva um prato de comida), de modo que divertíamos muito, apesar de sermos grupo pequeno. Quando veio visita do Tsukasa Uetsuka²⁶⁴, ou então alguma visita do Japão, a *Fujinkai* se reunia para fazer as culinárias na residência do presidente da Associação Autônoma de Bela Vista. (Yoko Yano, 1986, p. 76, tradução nossa)²⁶⁵

Sobre o *mochiyori*, no qual cada família preparava um prato em sua casa e levava até o lugar de encontro, repousa inúmeros significados relativos aos aspectos da cultura japonesa trazida pelos imigrantes, a saber: é possível apreciar culinária diversificada, preparada geralmente pela matriarca de cada família, de modo que além de ser prazeroso consumir pratos especiais de festas, como *sushi*, *nishime*, *kinpira gobo*, está contida em cada um, sentimentos como o carinho, a dedicação, o valor culinário caseiro; o encontro promove a integração e a união do grupo, bem como a troca de conhecimento culinário entre os

²⁶² Dados do entrevistado. Pesquisa de campo realizada na residência da entrevistada em 13.01.2016.

²⁶³ 60 anos entre os japoneses tem duplo sentido: a comemoração do início da velhice e de segunda infância.

²⁶⁴ Vide tópico 3.2.2.

²⁶⁵ その後、一か月一回の定例会は会員にとって楽しい集いの一と時でもあった。勿論夜の集まりにてアラジンやローソクの灯りの下で...その後皆さんの意見もあり、会員の自宅を回り番とし、会合や会員の誕生日や還暦に一品料理を持ち寄り小人数の会員ながらも大いに楽しく過ごした。当時の上司の歓送迎会や、日本よりの来訪者の接待は自治会長の宅で婦人会の手料理で接待した。

participantes; é possível apreciar no conjunto, pratos recriados com os recursos do lugar imigrado, bem como a introdução de culinária tipicamente brasileira, ao longo dos anos.

Passados quinze anos (1953-1967), percebe-se que os imigrantes já desfrutavam de certa estabilidade econômica e, por conseguinte, as senhoras podiam-se dedicar parte do tempo em lazer até então não permitidas dado a prioridade ao trabalho. Com a constituição da sede da Associação, a comunidade passou a promover eventos, tais como bazar e *bon odori*, este realizado até os dias atuais, prestigiados pelos *nikkei* e os não descendentes que fazem do evento, momentos de entretenimento e alegria, acompanhado sempre de comidas típicas japonesas como *sushi*, *udon*, *kakigôri*, *mochi*, *manjû* etc., e simultaneamente, a presença de comidas brasileiras como espeto de churrasco acompanhado de farofa, arroz e maionese. Entretanto, no período estudado, a festa encontrava-se restrita aos *nikkei*, fato semelhante ocorrida no festival de *bon odori* campo-grandense, assim comenta Kubota (2011, p. 123) onde “até a década de 1990 era um evento restrito aos membros da colônia nipônica [...]”.

As senhoras do *Fujinkai* trabalhavam para fazer a culinária típica, organizavam e conduziam a dança, vestidas a caráter (*yukata*), convidando todos os presentes a participarem da dança, repassando a cultura trazida pelos imigrantes aos seus descendentes. Há de se perceber que as senhoras tinham o papel fundamental em transmitir a cultura nipônica, tanto no fazer culinário quanto na dança. Convém destacar a imigrante Shigeno Kawashima²⁶⁶ que atuou como parteira e professora de dança na colônia Bela Vista, estando no comando da dança do festival de *bon odori* e outros eventos que promoviam a dança tradicional japonesa.

Assim, investigar a trajetória dos imigrantes japoneses nesses primeiros quinze anos de vida no Amazonas, tendo como temática hábitos alimentares, significa trazer a lume um dinamismo de fatos e eventos carregados de comportamentos ligados a herança cultural nipônica, bem como de representações simbólicas, a saber: a presença da estrutura paternalista fortemente arraigada na sociedade nipônica do pós-guerra, a cultura tradicional em torno do arroz, o evocar de uma culinária especial milenar a base de talo de inhame, a presença da cultura do *omotenashi* e do *mottainai*, a forma de sentar tradicional japonesa que evolui para ocidentalização. Notou-se além disso, a engenhosidade aflorando na recriação de culinárias ditas japonesas, fazendo experiências com os ingredientes da região receptora, sobre as quais originaram iguarias, tais como *shôyu* de tucupi, *miso* de feijão e praia,

²⁶⁶ Dados da entrevista. Pesquisa de campo realizada na residência da entrevistada, em 01 out. 2014.

tsukemono de mamão verde, *kinpira* de raiz de mamão, pasta de banana madura para curtir o *tsukemono* e sashimi com peixes da região. É como assevera Laraia (1986, p. 68): “O modo de ver o mundo, as apreciações de ordem moral e valorativa, os diferentes comportamentos sociais e mesmo as posturas corporais são assim produtos de uma herança cultural, ou seja, o resultado da operação de uma determinada cultura.”

Os hábitos alimentares praticados desde a infância encontram-se fortemente entranhados no organismo que o ser humano, mesmo se deslocando para outros lugares, procuram buscar na memória esse passado alimentar e, por conseguinte, não aceitam com passividade as práticas alimentares do receptor, recriando culinárias que lembrassem a sua pátria. Foi o que os imigrantes japoneses no Amazonas fizeram, ao empregar recursos locais para fazer iguarias ditas japonesas. Isso porque, segundo Corner (2014, p. 267), “a memória culinária é a que mais resiste à mudança de país por fazer parte do gosto, um costume difícil de esquecer.” Contudo, essa prática culinária tende a caracterizar o imigrante no novo lugar, estabelecendo uma identidade que não é nem do país de origem, nem do país receptor, mas uma outra, definido por Bhabha (1998, p. 27) de “entre-lugares” que “fornecem o terreno para a elaboração de estratégias de subjetivação - singular ou coletiva - que dão início a novos signos de identidade e postos inovadores de colaboração e contestação, no ato de definir a própria ideia de sociedade.”

Com base nas entrevistas observou-se que alguns ingredientes da região receptora foram amplamente empregados para o fazer culinário nipônico, como o tucupi, os peixes do rio, a goma de mandioca, mamão, banana, feijão etc. No entanto, outros nem sequer foram mencionados, como é o caso do tucumã²⁶⁷, empregado como recheio de tapioca ou de pão, e folhas de jambu²⁶⁸ que faz parte do ingrediente do tacacá, pato no tucupi etc. A impressão que se tem é que os nipônicos não encontraram nesses ingredientes, algo que pudessem conectar à culinária nipônica, ou então, não se adaptaram a esse paladar exótico, sobretudo nos primeiros anos de imigração.

Com a implantação da Zona Franca de Manaus, em 1967, desencadeou-se o desenvolvimento econômico da região, trazendo inúmeros benefícios à população. Esse

²⁶⁷ Palmeira *Astrocaryum tucuma*, que cresce aproximadamente 15 metros de altura, possuindo no seu tronco espinhos longos e finos (FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Dicionário Eletrônico Aurélio - Século XXI**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. Versão eletrônica Lexikon Informática Ltda., versão 3.0, 1999).

²⁶⁸ Originário do termo tupi *nhambu*, erva da família *Spilanthus acmella*, possui folhas opostas, ovaladas de sabor picante (FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Dicionário Eletrônico Aurélio - Século XXI**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. Versão eletrônica Lexikon Informática Ltda., versão 3.0, 1999).

progresso, no entanto, representou ironicamente como um dos fatores que provocaram a descontinuidade de muitas das iguarias inovadoras citadas acima, haja vista que produtos alimentícios importados do Japão podiam ser adquiridos nos comércios de Manaus. Nesse sentido, pode-se afirmar que a Zona Franca de Manaus configurou como um divisor de águas nos hábitos alimentares dos imigrantes japoneses no Amazonas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na presente dissertação investigou-se a imigração japonesa para o Amazonas, no pós-guerra (1953-1967), com focos nas colônias Bela Vista e Efigênio de Salles, por meio dos hábitos alimentares, enfatizando os aspectos sociais e culturais, através dos quais pode-se estabelecer algumas considerações.

Com a implantação da Zona Franca de Manaus, em 1967, o Amazonas viu renascer o progresso outrora deixada pela economia gumífera. O avanço, o progresso e a globalização fez com que a circulação de mercadorias se tornasse acessível configurando com um dos fatores que ocasionaram o apagamento da cultura alimentar inventiva dos imigrantes japoneses, enriquecida de peculiaridades que somente a tropicalidade da região amazônica poderia permitir. Significa que a comercialização de mercadorias no porto livre principiou a entrada de produtos estrangeiros, dentre eles, os de gêneros alimentícios do Japão, transformando a cozinha nas colônias, isto é, as práticas culinárias abundantes de criatividade foram, aos poucos, substituídas por produtos industrializados advindos do Japão, de modo que em sua maioria, restou somente as lembranças dos idos em que necessitavam recorrer aos meios inusitados para obter alimentos habituais a comer no seu país. São reminiscências que vislumbram atitudes tais como, a procura de brotos de samambaia (*warabi*), palmito e cogumelos (*kinoko*) nas áreas desmatadas, a aquisição de verduras e legumes nas proximidades da várzea, andando 3 a 6 quilômetros de distância e a elaboração de iguarias ditas japonesas recriadas com recursos do lugar imigrado, uma vez que não dispunham de ingredientes próprios como soja e verduras habituais a consumir na sua pátria. Nessas atitudes, observa-se, em primeiro plano, a necessidade fisiológica relacionada ao ato de alimentar, sobretudo aquelas arraigadas desde a infância, neste caso, o desejo de consumir verduras, legumes e culinárias tradicionais. Entretanto, o alimentar para o ser humano é também um ato cultural, pois é possível identificar características que determinam a cultura de um povo. Em se tratando de imigrantes japoneses no Amazonas, a inexistência de elementos próprios para as culinárias japonesas, fizeram recriar molho shôyu a base de líquido derivado da mandioca (o tucupi), *miso* a base de feijão de praia, pickles (*tsukemono*) com mamão verde, a base de pasta de banana maçã madura (*bananazuke*), refogado de bardana (*kinpira*) com raiz de mamão, salada agri-doce (*sunomono*) empregando o mamão, entre outras, estabelecendo ressignificações de iguarias, pois embora tenha nomeado as culinárias com termos nipônicos, nota-se, na verdade, iguarias com novos ingredientes e, por

consequente, novo sentido, seja no sabor, no aroma, na textura, no visual e no auditivo. Essas recreações refletem na caracterização de uma nova identidade, construída a partir do confronto entre as culturas, coadunando com as reflexões sobre o “novo” estabelecido por Bhabha (1998).

Outrossim, observou-se, durante a pesquisa de campo, um fator preponderante relativo ao passado alimentar: a maioria tinha vivência em fronteira ultramarina nos países como Coreia, Manchúria, China e Filipinas. Significa, portanto, que todas essas pessoas, antes de imigrar para o Amazonas, possuíam na memória um universo culinário misto, enriquecido de comidas tradicionais do Japão e peculiares do espaço de vivência fora do seu país. Saber esse passado tem sua importância na medida em que essa memória gustativa estabelece influência sobre as práticas culinárias abundantes de criatividade, desenvolvidas no lugar imigrado, cujo resultado revela a diversidade e a riqueza cultural peculiar dos imigrantes japoneses no solo amazônico. Verificou-se através dos relatos orais que não somente o fator econômico determinaram a saída desses nipônicos para o Amazonas, isto é, fatores como espaço limitado para a produção agrícola, falta de moradia própria, questões educacionais dos filhos e fatores pessoais, tais como a inadaptação às regras e às normas do seu país, corroboraram para que esses nipônicos tomassem a decisão de sair do seu país. Na realidade, não obstante tivessem cidadania japonesa, infere-se que as vivências ultramarinas ocasionaram um distanciamento no comportamento e no modo de pensar desses repatriados. Contudo, a concretização da imigração se efetivou sobretudo em razão da política governamental de ambos os países. De um lado, o governo do Japão incentivou a saída dos nipônicos por intermédio de Companhias de Emigração e de outro, o governo do Brasil determinou a concessão de terras para os nipônicos que desejassem imigrar para o Amazonas.

Vinculados ao ato de se alimentar e aos hábitos alimentares do período concernente aos primeiros quinze anos da imigração japonesa no Amazonas (1953-1967), são rememoradas ocorrências significativas, tais como o primeiro encontro com a culinária do receptor ocorrida durante a trajetória Belém-Manaus, o rito alimentar de recepção, a vida no barracão, a vida cotidiana em família e em coletividade. Sendo assim, o primeiro encontro dos imigrantes com a culinária do receptor deu-se durante a trajetória Belém-Manaus, na embarcação brasileira, diferentemente dos imigrantes japoneses para São Paulo que experimentaram a primeira refeição brasileira na hospedaria dos imigrantes. Destacar esse primeiro encontro tem sua significância na proporção em que o estranhamento ante a tamanha diferença observada na cultura alimentar configura-se como o esboço do porvir nas terras

amazônicas. Assim, observou-se, por exemplo, a diferença do paladar situada em dois extremos, salgada e adocicada, na iguaria preparada com feijão, isto é, enquanto os brasileiros o apreciavam com sal, os nipônicos o estimavam com açúcar, de modo que a primeira reação pode ser definida como de censura, cuja atitude não foi de comodidade, procurando adequar o sabor à maneira nipônica, adocicando-o. Essa atitude, aparentemente singular, configura-se como protótipo para definir o comportamento desses imigrantes no solo amazônico, espelhada em outras atividades da sociedade. Por outro lado, a refeição matutina composta de café, leite e pão com manteiga teve boa receptividade, desde o começo, fato que se arraigou no café da manhã da maioria dos imigrantes, abandonando a costumeira refeição nipônica, composta basicamente de *gohan*, *misoshiru* e *tsukemono*. Observa-se, portanto, que para determinadas culinárias, os nipônicos reagiram com extrema resistência, como no caso da culinária a base de feijão e para outras, aceitaram sem muita cerimônia, como café da manhã com leite, café e pão. Deduz-se que o comportamento de resistência se deve ao fato da existência de hábito precedente relativo ao preparo culinário, cujo paladar encontrava-se arraigado desde a infância e, portanto, sobrepondo-se ao paladar da região receptora, enquanto que a refeição matutina com leite, café e pão constituía um fato novo aos nipônicos. Pode-se pensar ainda, o quesito relativo à praticidade na elaboração do café da manhã, se comparada ao preparo da refeição tradicional japonesa. Desta forma, esse primeiro encontro histórico com a alimentação local marcou, de certo modo, o início de intercâmbio e entrelaçamento com a cultura do Amazonas, expressa simultaneamente, na identificação e resistência a culinária local.

Associado ao relato sobre a alimentação na embarcação local, durante a trajetória Belém-Manaus, observou-se que não houve um planejamento adequado por parte dos organizadores da imigração ao pioneiro grupo de imigração para Colônia Bela Vista, sobre o qual predominou o improvisado. A começar pela embarcação que era própria para a condução de carga e, portanto, sem estrutura para transportar os 139 imigrantes, resultando no desconforto e protesto destes que dormiram em áreas de passagem e no convés coberto de lonas, estendendo no chão, as redes adquiridas em Belém. Tal incidente não se repetiu nas levadas seguintes que foram conduzidas em embarcação própria para passageiros.

Percebeu-se que repousa na alimentação o elo com o novo espaço, estabelecendo a ocorrência de rito de recepção, a saber: o café, símbolo do produto brasileiro, determinou o laço entre as duas etnias, quando um dos imigrantes entrevistados afirma ter tomado seis xícaras de café pela primeira vez ao adentrar no espaço da Colônia Bela Vista. Essa afirmação,

ainda que não fosse verdade, já que havia experimentado durante a trajetória Belém-Manaus, apresenta uma conotação simbólica, vinculado ao novo espaço, configurando no ritual de boa sorte aos novos habitantes do lugar. O peixe frito da espécie jaraqui preparado pelas imigrantes veteranas, serviu de acolhida aos grupos subsequentes, simbolizando o rito de fixação na terra, conforme falácia da região “comeu jaraqui, não sai mais daqui”, assim comentado no subcapítulo 6.1. Em se tratando do pioneiro grupo de imigração para Colônia Efigênio de Salles (1958), esse rito se deu de modo mais elaborado, percebido na combinação de *onigiri* recheado de conserva da súpala de vinagreira (*hanaume*) e pirarucu seco assado. A expressividade se encontra na combinação nipo-brasileira dessas culinárias, isto é, de um lado o bolinho de arroz símbolo da iguaria japonesa com inovação no recheio,²⁶⁹ e de outro lado, o pirarucu seco, peixe próprio da região amazônica, determinando o início de uma vida nova, marcada pela miscigenação culinária.

O primeiro espaço de moradia provisória, após a chegada, foi o barracão. Neste, os imigrantes conviveram em grupo por aproximadamente dois meses, enquanto providenciavam as casas nas terras doadas pelo governo brasileiro. A vida no barracão representou o início de atividades culinárias dos imigrantes no solo amazônico, atividades estas cercadas de dificuldades, seja pela escassez de verduras e legumes, seja aquelas relacionadas ao preparo culinário, pois não estavam familiarizados com os ingredientes disponíveis do lugar, como pirarucu seco e jabá, cujo desconhecimento do trato e o odor os incomodavam. Observou-se, outrossim, a união dos imigrantes como sendo uma grande família, ao longo da permanência no barracão, ajudando e compartilhando os saberes culinários, uma vez que se tratavam de japoneses procedentes de diversas regiões, além de grande parte, ter experiência ultramarina. Significa que havia entre os próprios imigrantes, uma cultura alimentar diversificada, de maneira que esse conhecimento carregado na memória em confronto com os elementos do lugar imigrado, resultou no surgimento do “novo”²⁷⁰, percebida quando, por exemplo, compartilharam pastéis *gyôza* a moda chinesa preparada com carne de caça local. Ainda no barracão, fatos marcantes como casos de doenças infantis, sobre as quais o arroz japonês trazido por uma das famílias, preparadas em forma de *okayu*²⁷¹, ajudou no restabelecimento das crianças imigrantes. Essa convivência mútua projetou para além do barracão, cujo reflexo foi observado nas atividades promovidas por Associações, por meio dos quais crianças,

²⁶⁹ No Japão, o recheio tradicional é normalmente de ameixa em conserva, o *umeboshi*.

²⁷⁰ Conforme a concepção de Bhabha (1998, p. 27)

²⁷¹ Vide nota de rodapé 171.

jovens e adultos se reuniam para realizar atividades de entretenimento e lazer, objetivando a união do grupo.

Após a construção de moradias, os imigrantes, aos poucos, transferiram-se para suas casas, iniciando uma vida em família. Mudanças de seringueiras e sementes de arroz foram os primeiros plantios realizados pelos imigrantes, em torno das quais pode-se perceber ações e comportamentos significativos. No tocante ao plantio das seringueiras, observou-se a imposição dos dirigentes governamentais que mantinham a esperança de retomar o progresso econômico outrora deixado pelo Ciclo da borracha, oferecendo apoio financeiro e técnicas de enxertia a partir do ocelo. Estes, serviram não apenas para o desenvolvimento das seringueiras, mas para outros produtos agriculturáveis, como na produção de verduras, frutas e legumes. Nota-se que os imigrantes japoneses estavam atentos a toda possibilidade de benefício, tirando proveito tanto do crédito financeiro, quanto da aprendizagem do modo de enxertia que foram aplicadas em outras culturas como do tomate, da laranja, do limão etc., conforme detalhado no subcapítulo 6.3. Sobre o arroz, símbolo representativo de uma cultura milenar e alimento básico do povo nipônico, encontra-se impregnado inúmeros significados simbólicos, como foi observado quando o serviu para compor o *hinomaru bentô*²⁷² durante a Segunda Guerra Mundial, perpassando a ideologia do patriotismo japonês. Mesmo com a carestia do arroz durante e pós-guerra, os nipônicos não deixaram de consumi-lo, misturando a batata ou a cevada. Quando ocorreu a rendição, após anunciado a derrota do Japão na Segunda Grande Guerra, os nipônicos foram levados ao acampamento americano e lá prepararam arroz misturado com enlatados que ajudaram os doentes e os desnutridos a se restabelecerem. É possível mensurar a importância do arroz pela denominação arroz cozido (*gohan*) nas três refeições e pela variedade de culinárias derivada do arroz como por exemplo, *onigiri*, biscoitos salgados e doces como *senbei* e *okaki*; sushi, *sekihan* e *mochi* para eventos comemorativos como aniversário, casamento, Ano Novo etc. A denominação de arroz também possui diferença no léxico para *kome* ao se referir ao arroz sem cozimento e *gohan* para arroz já cozido. Essa mesma riqueza na variação pode ser observado na criação de neologismos também pelos imigrantes que vivem no Brasil, o *shirogohan*, literalmente “arroz branco” para o arroz cozido sem tempero algum como o arroz cozido no Japão e o *aburagohan*, “arroz feito no óleo” que se trata do arroz feito no Brasil, cozido no óleo e com tempero.

²⁷² Vide capítulo 4, p. 89.

Assim que se assentaram em terras concedidas pelo governo, os imigrantes japoneses do pós-guerra no Amazonas plantaram o arroz configurando como o primeiro plantio espontâneo. Mesmo em São Paulo, quando os imigrantes passaram a ser proprietários de terra, optaram em primeiro plano, pelo plantio de arroz. Nas colônias, observou-se inúmeras circunstâncias envolvendo o arroz, possibilitando indicar valores culturais e sociais nele impregnado, como por exemplo, a recuperação das crianças enfermas com o preparo do *okayu* durante a estadia dos imigrantes no barracão, configurando como alimento associado à nutrição e à saúde. Outrossim, a ausência de arroz *mochi* (*mochigome*) no início da imigração fez com que os imigrantes procurassem meios alternativos no Ano Novo, tais como *mochi* a base de goma de mandioca misturada no arroz comum ou a base de macaxeira, evidenciando a representatividade cultural da iguaria no Ano Novo.

O arroz serviu também de medida para avaliar as condições do solo. Assim, a queda na produção a partir da segunda safra evidenciou a pobreza do solo, ocasionando desapontamento entre os imigrantes. No caso da Colônia Bela Vista, esse fator somado a outros fatores como dificuldade nos meios de transportes, resultou na migração de cerca de oitenta e quatro por cento de imigrantes japoneses para outras regiões brasileiras, ainda que houvesse a concessão de terras. Significa afirmar que o principal atrativo, a concessão de terras, não foi suficiente para fixar grande parte dos nipônicos na colônia referida. A minoria que se estabeleceu nas colônias procurou outras alternativas que fossem propícias ao solo, em substituição à produção de arroz, optando inicialmente pela cultura tradicional da região, a mandioca, da qual derivou a história do *shôyu* de tucupi. Posteriormente, a cultura da pimenta-do-reino prosperou nas colônias, incentivada pela notícia de sucesso dos nipônicos no Estado do Pará, mas em virtude da doença fúngica,²⁷³ buscaram-se outras alternativas, seguindo-se o desenvolvimento da produção hortifrutigranjeiras, até hoje classificada como a principal atividade nas colônias. Vale salientar que a criação de aves permitiu, simultaneamente, o desenvolvimento da agricultura, em virtude da disposição de esterco.

A elaboração de culinárias tradicionais, como *shôyu*, *miso* e *tsukemono*, tão arraigadas no organismo e na cultura alimentar dos nipônicos, denotou grande dificuldade aos imigrantes nos primórdios da imigração, uma vez que não dispunham de ingredientes como soja e verduras ou legumes apropriados à culinária nipônica. A alternativa para satisfazer o desejo de consumo permitiu recriar algo similar com os ingredientes do lugar imigrado. Essa

²⁷³ Vide subcapítulo 3.1.

tentativa de experimentar algo similar proporcionou o surgimento de iguarias ditas japonesas ressignificadas, próprias do lugar imigrado, configurando-se como característica identitária peculiar dos imigrantes japoneses no Amazonas. Na ausência de soja, inventaram o shôyu de tucupi, ou então o *miso* de feijão de praia; o mamão classificado como fruta, transformou-se em leguminosas, ora servindo de *okazu* (prato principal), ora de *tsukemono* (conserva), ora de *sunomono* (com vinagre). Utilizaram até raiz de mamão em substituição ao *gobo* para fazer o *kinpira*. A escassez do verde fez embrenharem nas matas queimadas em busca de *warabi*, palmitos e outros que julgavam ser comestíveis. Evocaram o consumo do talo de inhame, *zuiki*, este considerado como alimento especial do Ano Novo, nos tempos antigos,²⁷⁴ configurando na expressividade dos hábitos alimentares como detentor de cultura de uma etnia. Nomearam à maneira nipônica os alimentos reinventados, por exemplo, o cariru como *burajiru hourensô*, a vinagreira como *hanaume*, o molho de tucupi como *tucupi no shôyu*.

Associadas às memórias sobre hábitos alimentares, os imigrantes rememoraram fatos sociais e culturais que marcaram a época, como a festa de casamento no galpão do galinheiro, ainda por inaugurar, um costume frequentemente praticado nos anos 70 na comunidade nikkei amazonense, em que a produção granjeira se destacava como a principal atividade econômica dos imigrantes nipônicos na colônia. Nesse sentido, o espaço, galpão de galinheiro, marca o momento importante que é o iniciar de uma nova vida entrelaçado com a atividade produtiva em expansão. De igual modo, a fotografia oficial de casamento, tirada logo nos primórdios da imigração pós-guerra no Amazonas, revela o liame com o produto de subsistência, o mamoeiro, que protagoniza no fundo, junto ao casal, conforme visualizada na figura 5. Os seus frutos não maduros foram amplamente aproveitados como legumes, resultando em diversas iguarias, já enumeradas nos parágrafos anteriores. Ocorrências semelhantes observaram-se entre os japoneses que vieram antes da guerra, sobretudo os *koutakusei*, cuja produção econômica principal, a juta, se fez útil na culinária, através do uso de saco de juta para fermentação de arroz, milho e feijão, no intuito de preparar um molho semelhante ao shôyu, o que se observa a representatividade da juta associada aos hábitos alimentares dos imigrantes, marcando a fase áurea desses nipônicos no Amazonas. Deduz-se, desta forma, que os imigrantes associavam circunstâncias importantes de suas vidas à alimentação e aos hábitos alimentares, como casamento no galpão de galinheiro, fotografia de casamento com

²⁷⁴ Vide subcapítulo 6.3.

mamoeiro ao fundo e adaptação de molho shôyu fermentado em saco de juta, no sentido de preservar a memória.

Observou-se, ainda, durante as entrevistas, que as lembranças das trajetórias de vida, embora tenha sido de dificuldades, foram rememoradas com nostalgia pela maioria, percebida na expressão, nos gestos e na maneira de relatar o passado. Deduz-se que, para esses imigrantes, hoje entre 60 a 90 anos de idade, o passado ressoa como uma lembrança saudosista de um tempo em que viveram com intensidade, nos limites dos desafios e desbravamento, marcadas pelos momentos históricos como o fenômeno da Segunda Guerra Mundial, o repatriamento, a imigração e o recomeço da vida no novo espaço. Esse passado, relatado por meio de hábitos alimentares, fez emergir fatos da vida cotidiana carregados de valores, encontradas especialmente na memória das pessoas que vivenciaram o fenômeno da imigração.

Portanto, considera-se que a história por meio de hábitos alimentares revela pormenores do cotidiano vivenciados pelos imigrantes, trazendo um outro olhar sobre a imigração japonesa no Amazonas, recheada de saberes e sabores peculiares do lugar. São fatos reconstruídos em conjunto com as pessoas que carregam na memória, os acontecimentos críticos da II Guerra Mundial no Japão ou nas colônias japonesas ultramarinas, atravessaram o oceano, refizeram suas vidas com persistência, trabalho e fizeram do Amazonas a sua pátria. Usaram-se de criatividades na cozinha para manter o laço com o Japão, e nesse processo, recriaram culinárias novas, peculiares da região imigrada. Essa articulação é refletida igualmente nas outras atividades em que os imigrantes tiveram atuação.

REFERÊNCIAS²⁷⁵

- ALBERTI, Verena. **Manual de História Oral**. São Paulo: editora Fundação Getúlio Vargas, 2005.
- ALIANÇA CULTURAL BRASIL-JAPÃO. **Palavra. Romaji**: letras romanas. Sem data. Disponível em: < <http://www.acbj.com.br/index.php/romaji/>>. Acesso em: 15 dez. 2017.
- ALMEIDA, Lígia C. Sanchez de. Trajetória dos imigrantes gregos no Brasil. In HIRANO, Sedi; CARNEIRO, Maria Luiza Tucci. **Histórias migrantes**: um mosaico de nacionalidades e múltiplas culturas. São Paulo: Humanitas: FAPESP, 2014, p.97-114.
- ALMEIDA, Táli Pires de. Migração Internacional feminina: trajetórias entre Bolívia, Paraguai, Peru e Brasil. In HIRANO, Sedi; CARNEIRO, Maria Luiza Tucci. **Histórias migrantes**: um mosaico de nacionalidades e múltiplas culturas. São Paulo: Humanitas: FAPESP, 2014, p.205-232.
- ANTONACCIO, Gaitano Laertes Pereira. **Amazonas**: A outra parte da história. 2ª. edição. Manaus: imprensa Oficial do Amazonas, 2001.
- ASSOCIAÇÃO KOUTAKU DO AMAZONAS. **A saga dos Koutakuseis no Amazonas - Uma história de pioneirismo, sofrimento, perseverança e SUCESSO**. Manaus: Amazon Koutakukai, 2011.
- ASSOCIAÇÃO NIPO-BRASILEIRA DA AMAZÔNIA OCIDENTAL. **Midori**: Seibu Amazon nihonjin ijû nanajû shûnen kinenshi (1929-1999). São Paulo: Editora Gráfica Topan-Press Ltda., 1999.
- ASSOCIAÇÃO PAN-AMAZÔNIA NIPO-BRASILEIRA. **Amazon nihonjin ijuu 60nen kinenshi**. São Paulo: Editora Gráfica Topan-Press Ltda, 1994.
- BARROS, José D'Assunção. História e memória: uma relação na confluência entre tempo e espaço. In **MOUSEION**, vol. 3, n. 5, Jan-Jul/ 2009. Disponível em < http://biblioteca.unilasalle.edu.br/docs_online/artigos/mouseion/2009_v3_n5/jdbarros.pdf> Acesso em 15 fev. 2015.
- BATISTA, Djalma. **O complexo da Amazônia**: análise do processo de desenvolvimento. 2ª. edição. Manaus: Editora Vales, Edua e Inpa, 2007.
- BELA VISTA IJÛCHI JICHIKAI. **Amazonasu Shû Bela Vista Ijûchi Sôsetsu 30nenshi 1953-1983**. São Paulo: Topan-Press, 1986.
- BENCHAYA, Raquel. **Os incentivos fiscais da Zona Franca de Manaus e a repercussão nos estados federados**. 2006. Dissertação (mestrado) – Universidade Federal de Santa Catarina, Direito de Estado. Disponível em:

²⁷⁵ De acordo com a Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 6023.

<https://repositorio.ufsc.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/88652/229203.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em 28 fev. 2016.

BENCHIMOL, Samuel. **Amazônia: Formação Social e Cultural**. 3ª edição. Manaus: Editora valer, 2009.

BENEDICT, Ruth. **O crisântemo e a espada: padrões da cultura japonesa**. Tradução: César Tozzi. São Paulo: Perspectiva, 2011.

BHABHA, Homi K. **O local da cultura**. Tradução de Myrian Ávila, Eliana Lourenço de Lima Reis e Gláucia Renate Gonçalves. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1998.

BRASIL. **Decreto nº 8. 506, de 30 de dezembro de 1941**. Cria a Colônia Nacional Agrícola do Amazonas – CANA. Disponível em <<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1940-1949/decreto-8506-30-dezembro-1941-327099-publicacaooriginal-1-pe.html>>. Acesso em 08 fev. 2016.

BURKE, Peter. **O que é história cultural?** Tradução: Sérgio Goes de Paula. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4ª. ed. São Paulo: Global, 2011.

CASTRO, Fátima Velez de. **Imigração e territórios em mudança: Teoria e prática (s) do modelo de atração-repulsão numa região de baixas densidades**. Cadernos de Geografia no. 30/31 – 2011/12. Coimbra: FLUC, pp. 203-213.

CASTRO, Fernando Moreira de. **Cinquenta anos da imigração japonesa na Amazônia**. Belém, 1979.

CHIAPETTI, Rita Jaqueline Nogueira. Pesquisa de campo qualitativa: uma vivência em geografia humanista. In **GeoTextos**. Bahia: vol. 6, n. 2, dez. 2010, 139-162. Disponível em: <<http://www.portalseer.ufba.br/index.php/geotextos/article/viewFile/4834/3583>>. Acesso em: 24 fev. 2016.

CHIZZOTTI, Antônio. **Pesquisa qualitativa em ciências humanas e sociais**. 6ª. Ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

COLÔNIA Nacional Agrícola do Amazonas: nota oficial. **Jornal do Comércio**. Manaus, 19 jul. 1953.

COMPANHIA DE PESQUISAS DE RECURSOS MINERAIS. **CPRM divulga sobre possível cheia histórica no sistema Negro e Solimões**. 2009. Disponível em: <<http://www.cprm.gov.br/publique/Noticias/CPRM-divulga-estudos-sobre-possivel-cheia-historica-no-sistema-Negro-e-Solimo-es-1137.html>>. Acesso em: 15 ago. 2016.

CONCRETIZA-SE um sonho: braços nipônicos para a agricultura do Amazonas. **Jornal do Comércio**. Manaus, 12 set. 1953.

CORNELLI, Gabriele. Os sentidos da alimentação: para uma antropologia filosófica da alimentação. In MIRANDA, Danilo Santos; CORNELLI, Gabriele (orgs.). **CULTURA E ALIMENTAÇÃO**: saberes alimentares e sabores culturais. São Paulo: SESC, 2007, p. 25-40.

CORNER, Dolores Martin Rodriguez. A cozinha étnica espanhola nos restaurantes de São Paulo. In: HIRANO, Sedi; CARNEIRO, Maria Luiza Tucci. **Histórias migrantes**: um mosaico de nacionalidades e múltiplas culturas. São Paulo: Humanitas: FAPESP, 2014, p. 261-287.

COMO plantar shiso. Disponível em: <<http://hortas.info/como-plantar-shiso>>. Acesso em 06 fev. 2016.

COSTA, Angyone. **Indiologia**. Rio de Janeiro: Livraria Editora Zélio Valverde. 2ª. edição, 1943.

CWIERTKA, Katarzyna. **Moderna cozinha japonesa**: comida, poder e identidade nacional. Tradução: Cristina Cupertino. São Paulo; Editora SENAC, 2008.

DELGADO, Lucília de Almeida Neves. **História Oral**: memória, tempo e identidade. 1ª. Edição. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

DEMARTINI, Zeila de Brito Fabri. Pesquisa histórico-sociológica, relatos orais e imigração. In DEMARTINI, Zeila de Brito Fabri; TRUZZI, Oswaldo Mário Serra. **Estudos Migratórios**: perspectivas metodológicas. São Carlos: EdUFSCar, 2005, p. 87-113.

DOI, Elza Taeko. O ensino de japonês no Brasil como língua de imigração. In **Estudos Linguísticos**. Volume XXXV, 2006, p. 66-75. Disponível em: <<http://www.gel.org.br/estudoslinguisticos/edicoesanteriores/4publica-estudos-2006/sistema06/etd.pdf>>. Acesso em: 03 mai. 2017.

DUARTE, Rosália. Entrevistas em pesquisas qualitativas. In **Educar**. Curitiba, n. 24, p. 213-225, 2004. Editora UFPR. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/er/n24/n24a11.pdf>>. Acesso em 24 fev. 2016.

EFIGÊNIO DE SALLES SHOKUMINCHI 20 NENSHI KANKÔ IINKAI. **Amazono**: ayumi 20nen no fu 1953-1978. São Paulo: Insatsusho Nippaku Jôhōsha, 1983.

EM TERRAS amazonenses, as vinte e quatro famílias nipônicas que marcarão uma nova era de progresso. **Jornal do Comércio**. Manaus, domingo, 13 de set. 1953.

ETO, Terashi. Pisando na terra do lugar pela primeira vez. In EFIGENIO DE SALES SHOKUMINCHI NIJŪNENSHI KANKÔ IINKAI. **Amazono**: ayumi nijūnen no fu 1958-1978. São Paulo: Nippaku Jôhōsha, 1983.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Imigração/ migração. In: FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Imigração/ migração. **Dicionário Eletrônico Aurélio - Século XXI**.

Rio de Janeiro: Nova Fronteira. Versão eletrônica Lexikon Informática Ltda., versão 3.0, 1999.

_____. Tucumã. In: FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Imigração/ migração. **Dicionário Eletrônico Aurélio - Século XXI**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. Versão eletrônica Lexikon Informática Ltda., versão 3.0, 1999.

_____. Jambu. In: FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Imigração/ migração. **Dicionário Eletrônico Aurélio - Século XXI**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. Versão eletrônica Lexikon Informática Ltda., versão 3.0, 1999.

FREITAS, Sônia Maria de. **História Oral**: Possibilidades e procedimentos. 2 ed. São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2006.

GAIJIN, Caminhos da Liberdade. Direção Tizuka Yamazaki. Produção: Carlos Alberto Diniz, Sumiko Akiyoshi Yamazaki. Intérpretes: Kyoko Tsukamoto, Antônio Fagundes, Jiro Kawarazaki e outros. Roteiro: Tizuka Yamazaki, José Duran. São Paulo, 1980. Disponível em: < [http://www.70anosdecinema.pro.br/1639-GAIJIN_-_OS_CAMINHOS_DA_LIBERDADE_\(1980\)](http://www.70anosdecinema.pro.br/1639-GAIJIN_-_OS_CAMINHOS_DA_LIBERDADE_(1980)) >. Acesso em 22 jan. 2015.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. 1.ed. Rio de Janeiro, LTC, 2014.

GÊNEROS para a COAP. **A crítica**. Manaus, 23 set. 1953, número 932.

GRUPO SIMÕES. **Nossa história**. 2011. Disponível em: <<http://www.gruposimoes.com.br/QuemSomos/Historia>>. Acesso em 10 fev. 2016.

GUARINELLO, Norberto Luiz. História científica, história contemporânea e história cotidiana. In **Revista Brasileira de História**. Volume 24, n. 48. São Paulo, 2004, pp. 13-38. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=26304802>>. Acesso em 14 abr. 2015.

HADA, Kyôko. A bordo do navio. In ONODA, Ichirô et al. (orgs.). **Hatô no Yonsenri**: dai ikkai Amazon kaitakudan. Edição memorial manuscrito. Santosu Maru, 10 fev.1953, p. 25.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. Tradução de Beatriz Sidou. São Paulo: Centauro, 2006.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução: Tomaz Tadeu da Silva & Guacira Lopes Louro. Rio de Janeiro: lamparina, 2014.

HANDA, Tomoo. **Memórias de um imigrante japonês no Brasil**. Tradução de Antônio Nojiri. São Paulo: T.A. Queiroz, Editor Centro de Estudos Nipo-Brasileiros, 1980.

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

HINATA, Noemia. **Dicionário Japonês-Português romanizado**. Tokyo: Kashiwa Purano S. A, 1993.

HOMMA, Alfredo Kingo Oyama; FERREIRA, Aldenor da Silva. Cronologia da imigração japonesa na Amazônia. In HOMMA, Alfredo Kingo Oyama et al. **Imigração japonesa na Amazônia**: contribuição na agricultura e vínculo com o desenvolvimento regional. Manaus: EDUA, 2011.

HOSHINO, Hitomi. **Kamiarizuki**. Editora Fuji Seihan, 2007.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Anuário Estatístico do Brasil – 1954**. Ano XV. Rio de Janeiro, 1954. Disponível em:

<<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/monografias/GEBIS%20-%20RJ/AEB/AEB1954.pdf>>. Acesso em 19 fev. 2016.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Geociências**: área territorial brasileira. Disponível em:

<<http://www.ibge.gov.br/home/geociencias/areaterritorial/principal.shtm>>. Acesso em 08 fev. 2016.

INAGAKI, Binko Uchiyama. **Amazônia que vivi**: a saga da família Uchiyama. Belém: Gráfica Alves, 2004.

ISHIGE, Naomichi. Naze shokuno bunka nanoka. In ISHIGE, Naomichi et al. **Shoku no Bunka shimpojiumu'80**: ningen, tabemono, bunka. Tokyo: Heibonsha, 1980, p. 9-33.

ISHIZU. In HOMMA, Alfredo Kingo Oyama; FERREIRA, Aldenor da Silva. Cronologia da imigração japonesa na Amazônia. In HOMMA, Alfredo Kingo Oyama et al. **Imigração japonesa na Amazônia**: contribuição na agricultura e vínculo com o desenvolvimento regional. Manaus: EDUA, 2011.

KAWANAMI, Sílvia. Gyoza: História e Receita. In **Japão em Foco**. 2014. Disponível em: <http://www.japaoemfoco.com/gyoza-historia-e-receita/>. Acesso em: 08 abr. 2017.

_____. Tradições de Ano Novo no Japão. In **Japão em Foco**. Disponível em: <http://www.japaoemfoco.com/tradicoes-de-ano-novo-no-japao/>. Acesso em: 22 jun. 2017.

KIMURA, Karin. **Hanaume**: uma criação da culinária nipo-brasileira. Disponível em: http://hashitag.com.br/hanaume-uma-criacao-da-culinaria-nipo-brasileira/?utm_source=site-restjap&utm_medium=link&utm_content=sidebar&utm_campaign=box-noticias. Acesso em 17 set. 2016.

KOIDE, Haruna. Obentô. In **Nipocultura**: a cultura japonesa a seu alcance. 2008. Disponível em: <http://www.nipocultura.com.br/?p=380>>. Acesso em 01 abr. 2017.

KOTRE, John. A verdade e a utilidade das histórias. In: MAGALHÃES, V; SANTHIAGO, R. (Orgs.). **Depois da Utopia**: A história oral em seu tempo. São Paulo: Letra e Voz/ Fapesp, 2013.

KUBOTA, Nádia Luna. Japonizando Campo Grande: o *odori* e o *sobá* em perspectiva. In MACHADO, Igor José de Renó (org). **Japonesidades multiplicadas**: novos estudos sobre a presença japonesa no Brasil. São Carlos: EduFSCar, 2011.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.

LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. Tradução: Bernardo Leitão ...[et al]. 5ª. Ed. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 1990.

LESSER, Jeff. **A negociação da identidade nacional**: imigrantes, minorias e a luta pela etnicidade no Brasil. Tradução: Patrícia de Queiroz Carvalho Zimbres. São Paulo: Editora UNESP, 2001.

LIMA, Felipe. Normas de transcrição da Língua Japonesa. In LIMA, Felipe; MEDEIROS, Milla. **Nihongo**. 2012. Disponível em: <<http://tribunadoceara.uol.com.br/blogs/nihongo/gramatica/normas-de-transcricao-da-lingua-japonesa/>>. Acesso em: 2 mar. 2016.

LOUZADA, Camila de Oliveira. **As grandes obras para a reabertura da BR 319 e seus impactos nas localidades ribeirinhas do rio Solimões**: Bela Vista e Manaquiri, no Amazonas. 2014. Dissertação (mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Amazonas. Disponível em: <<http://livrozilla.com/doc/431373/disserta%C3%A7%C3%A3o---camila-de-oliveira-louzada--tede>>. Acesso em: 07 fev. 2016.

MAGALHÃES, Antônio Carlos de Melo. Comida, Festa e Religião no Brasil. In MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriele (orgs.). **Cultura e Alimentação**: Saberes alimentares e sabores culturais. São Paulo: SESC, 176 p., 2007.

MARCARÃO os nipônicos uma nova era de progresso. **Jornal do Comércio**. Quinta página. Manaus, terça-feira, 15 set. 1953.

MARTINS, Tayana. Engenheiro carioca iniciou a abertura de estradas, no entorno de Manaus. In **Jornal Acrítica**. 2011. Disponível em: <http://acritica.uol.com.br/manaus/Amazonas-Amazonia-Engenheiro-carioca-abertura-estradas-Manaus_0_578342425.html>. Acesso em 07 fev. 2016.

MATOS, Gláucio Campos Gomes de. **Amazonas**: a marca da água e o uso dos rios. XII Simposio Internacional Processo Civilizado. Recife. 10 a 13 nov. 2009. Disponível em: <http://www.uel.br/grupo-estudo/processoscivilizadores/portugues/sitesanais/anais12/artigos/pdfs/mesas_redondas/MR_Matos.pdf>. Acesso em 07 fev. 2016.

MAUÉS, André. **Descobrimo o Amazonas**: o eldorado é aqui, 2010. Disponível em: <<http://descobrimooamazonas2.webs.com/maus.htm>>. Acesso em 14 jul. 2015.

MESQUITA, Otoni Moreira de. **Manaus: História e Arquitetura – 1852-1910**. Manaus: Editora Valer, 1999.

MIKI, Yoshihiro. Amazon Kyougyou Maues Ijuushano Kiroku. In ASSOCIAÇÃO NIPO-BRASILEIRA DA AMAZÔNIA OCIDENTAL. **Midori**: Seibu Amazon nihonjin ijū nanajū shūnen kinenshi (1929-1999). São Paulo: Editora Gráfica Topan-Press Ltda, 1999, p. 5-9.

MINTZ, Sidney W. **Comida e Antropologia**: uma breve revisão. In **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. Vol. 16, número 47, outubro/2001, p. 31-41.

MIRANDA, Daniel Santos de. “Cultura” (O humano) “e” (A diversidade) “Alimentação” (A educação). In MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriele (orgs.). **Cultura e Alimentação: Saberes alimentares e sabores culturais**. São Paulo: SESC, 176 p., 2007. P. 7-14.

MONTANARI, Massimo. **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. Tradução: Valéria Pereira da Silva. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

MORALES, Leiko Matsubara. **Cem anos de imigração japonesa no Brasil: o japonês como língua estrangeira**. 2008. Tese (doutorado) - Área de Concentração em Semiótica e Linguística Geral do Departamento de Linguística da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, Pós-Graduação em Linguística. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8139/tde-28052010-140321/pt-br.php>. Acesso em: 02 set. 2014.

MORI, Koichi. A Alimentação dos Imigrantes e a Culinária Nikkei no Brasil. In Vários autores. **Centenário: Contribuição da Imigração Japonesa para o Brasil Moderno e Multicultural**. São Paulo: Paulo's Comunicação e Artes Gráficas, 2010.

MOTOYAMA, Shozo. **Sob o Signo do Sol Levante: Uma História da Imigração japonesa no Brasil, volume I (1908-1941)**. São Paulo: Paulo's Comunicações e Artes Gráficas, 2011.

MUTO, Reiko. **O Japão na Amazônia: condicionantes para fixação e mobilidades dos imigrantes japoneses (1929-2009)**. 2010. Dissertação (mestrado) – Universidade Federal do Pará, Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido. Disponível em: <http://www.repositorio.ufpa.br/jspui/bitstream/2011/2039/1/Dissertacao_JapaoAmazonia.pdf>. Acesso em 14 mai. 2014.

_____. A imigração Japonesa no Pós-Guerra na Amazônia. In HOMMA, Alfredo Kingo Oyama et al. **Imigração japonesa na Amazônia: contribuição na agricultura e vínculo com o desenvolvimento regional**. Manaus: EDUA, 2011.

NAGAE, Neide. O surgimento do diário como obra literária na literatura clássica japonesa. In **Estudos japoneses**. São Paulo, 2002, vol. 22, p 91-102.

NAKAMURA, Yasuhei. Seibu Amazon Kaitaku Senshi: Peru kudarino nihonjin. In ASSOCIAÇÃO NIPO-BRASILEIRA DA AMAZÔNIA OCIDENTAL. **Midori: Seibu Amazon nihonjin ijū nanajū shūnen kinenshi (1929-1999)**. São Paulo: Editora Gráfica Topan-Press Ltda, 1999, p. 2.

NEGAWA, Sachio. Uma mistura de Brasil e Manchúria: globalização da família moderna japonesa vista através da história da Família Sakiyama. In XI CONGRESSO INTERNACIONAL DE ESTUDOS JAPONESES NO BRASIL/ XXIV ENCONTRO NACIONAL DE PROFESSORES UNIVERSITÁRIOS DE LÍNGUA, LITERATURA E CULTURA JAPONESA. **Tessituras: o encontro dos povos no encontro das águas**. Manaus-AM: Universidade Federal do Amazonas, 2017, p. 199-216.

NIHON ONIGUIRI KYOUKAI. **Onigui no Rekishi**. 2013. Disponível em: <2013.http://www.onigi-re.com/knowledge/history/>. Acesso em 11 de out. 2015.

NISHIKIDO, Linda Midori Tsuji. Mottainainismo: Aspecto Cultural do povo nipônico. 2015. Anais do Simpósio Internacional de Língua Japonesa como Língua Global/ III Encontro de Pós-Graduandos em Estudos Japoneses. São Paulo: USP, 2015, no prelo.

NISHIKIDO, Linda Midori Tsuji et al. Encontro dos povos no Encontro das Águas: Oriente e Ocidente no Amazonas. In CHAVES, Maria do Perpétuo Socorro Rodrigues; CARVALHO, Nerine Lúcia Alves de. (orgs.). **Economia Criativa: a experiência do observatório estadual de Economia criativa do Amazonas**. Manaus: EDUA, 2016, p. 191-207.

NISHIKIDO, Rihei. *Nyuushoku nijushuunen kinenshikiten*. In EFIGÊNIO DE SALLES SHOKUMINCHI 20 NENSHI KANKÔ IINKAI. **Amazono: ayumi 20nen no fu 1953-1978**. São Paulo: Insatsusho Nippaku Jôhōsha, 1983, p. 20/ 50-52.

NOJI, Tadao. **Isshô ni chikai waga hansei: kokyô no nakini hitoshiki imin no ko**. Memorial. Iranduba: Colônia Bela Vista, jan. 1996.

NOZAWA, Kousuke. In EFIGÊNIO DE SALLES SHOKUMINCHI 20 NENSHI KANKÔ IINKAI. **Amazono: ayumi 20nen no fu 1958-1978**. São Paulo: Nippaku Jôhōsha, 1983, p. 17-19.

OKUDA, Toshio. Bela Vista Ijûchi Enkakushi. In BELA VISTA IJÛCHI JICHIKAI. **Amazonas Shû Bela Vista Ijûchi Sôsetsu 30nenshi 1953-1983**. São Paulo: Topan-Press, 1986, p. 17-23.

ONODA, Ichirô et al. (orgs.). In ONODA, Ichirô et al. (orgs.). **Hatô no Yonsenri: dai ikkai Amazon kaitakudan**. Edição memorial manuscrito. Santosu Maru, 10 fev.1953.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através do tempo**. 2ª. Ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000.

PACHECO, Sandra Simone Morais. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In FREITAS, Maria do Carmo Soares; FONTE, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. EDUFBA, 2008, p. 218-223. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/9q/13>. Acesso em: 08 jul. 2015.

PAIVA, Odair da Cruz. Migrações Internacionais Pós Segunda Guerra Mundial: a influência dos EUA no controle e gestão dos deslocamentos populacionais nas décadas de 1940 a 1960. In **Anais do XIX Encontro Regional de História: Poder, Violência e Exclusão**. ANPUH/SP – USP. 08 a 12 de setembro de 2008. Disponível em <www.anpuhsp.org.br/sp/downloads/cd>. Acesso 11 jun. 2015.

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS. Pró-Reitoria de Graduação. Sistema de Bibliotecas. **Padrão PUC Minas de normalização: normas da ABNT para apresentação de teses, dissertações, monografias e trabalhos acadêmicos**. 9. ed. rev. ampl. atual. Belo Horizonte: PUC Minas, 2011. Disponível em: <<http://www.pucminas.br/biblioteca>>. Acesso em: 31 jan. 2016.

PORTELLI, Alessandro. Tentando aprender um pouquinho: algumas reflexões sobre ética em história oral. In **Revista Projeto História**. N. 15, São Paulo/ PUC, abr/1997.

PROUST, Marcel. **Em busca do Tempo Perdido**: no caminho do Swann - Combray (1913). Tradução Fernando Py. Volume 1. Disponível em: <<https://projetophronesis.files.wordpress.com/2012/06/proust-em-busca-do-tempo-perdido-1-no-caminho-de-swann.pdf>>. Acesso em 31 jul. 2017.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira. **Relatos orais: do indizível ao dizível**. 1987. Disponível em <http://www.sbsociologia.com.br/porta1/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=3825&Itemid=171>. Acesso em 08 out 2015.

RANGEL, Alberto. **Inferno Verde**: cenas e cenários do Amazonas. 6ª. edição. Manaus: Editora Valer, 2008.

RECHI, Edson. Caracídeos e afins, Peixes, Peixes do Brasil. In **Aquarismo Paulista**. Edição em 13. Out. 2014. Disponível em: < <http://www.aquarismopaulista.com/semaprochilodus-insignis/>>. Acesso em: 05 abr 2017.

RYOTA difundirá no Amazonas a cultura da pimenta-do-reino. **Jornal do Comércio**. Manaus, terça-feira, 19 ago. 1953.

SÁ, Michele Eduarda Brasil de. **A imigração japonesa no Amazonas à luz da teoria das Relações Internacionais**. Manaus: editora EDUA, 2011.

SAKURAI, Célia. **Os japoneses**. São Paulo: Contexto, 2007.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes do. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. In **História: questões e debates**. Curitiba: Editora UFPR, n° 42, 2005, p. 11-31. Disponível em: < http://lrc.nutes.ufrj.br/constructore/objetos/santos_2005.pdf>. Acesso em: 26 de jun. 2015.

SANTOS, Jardel Oliveira. **Adaptabilidade e Estabilidade e Pré-Cultivares de Abóbora (Curcubita Moschata D.) nas condições do Norte e Nordeste Fluminense**. 2013. Tese (doutorado) – Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Genética e Melhoramentos de Plantas. Disponível em: <<http://uenf.br/pos-graduacao/gmp/files/2013/07/Tese-DS-Jardel-Oliveira-Santos.pdf>> Acesso em 13 fev. 2016.

SHIRAYANAGI, Toshio. Amazon seikatsu deno omoide. ASSOCIAÇÃO NIPO-BRASILEIRA DA AMAZÔNIA OCIDENTAL. **Midori**: Seibu Amazon nihonjin ijū nanajū shūnen kinenshi (1929-1999). São Paulo: Editora Gráfica Topan-Press Ltda, 1999, p. 10-16.

SOUZA, Leno José Barata. A “Cidade Flutuante” de Manaus: rediscutindo conceitos. In Aedos – Revista do Corpo discente do PPG – História da UFRGS, n. 6, vol. 3, 2010, p. 148-165. Disponível em <http://www.seer.ufrgs.br/index.php/aedos/article/view/12507/9171> Acesso em 10 fev 2016.

SOUZA, José Camilo Ramos de. Parintins e Vila Amazônia: Uma história de construção de vida urbana de imigrantes nipônicos. In HOMMA, Alfredo Kingo Oyama et. al (orgs.).

Imigração Japonesa na Amazônia: contribuição na agricultura e vínculo com o desenvolvimento regional. Manaus: Edua, 2011.

TAKAJIMA, Kakuko. Pensamento a bordo do navio. In ONODA, Ichirō et al. (orgs.). **Hatō no Yonsenri:** dai ikkai Amazon kaitakudan. Edição memorial manuscrito. Santosu Maru, 10 fev.1953, p. 25, p. 36.

TAKAMURA, Masatoshi. Iminchi kaisetsu ni itaru kêi to sono omoide. In EFIGÊNIO DE SALLES SHOKUMINCHI 20 NENSHI KANKÔ IINKAI. **Amazono:** ayumi 20nen no fu 1953-1978. São Paulo: Insatsusho Nippaku Jôhōsha, 1983, p. 8.

_____, In BELA VISTA IJŪCHI JICHIKAI. **Amazonasu Shû Bela Vista Ijûchi Sôsetsu 30nenshi 1953-1983.**São Paulo: Topan-Press, 1986.

TAKEUCHI, Márcia Yumi. **Japoneses:** a saga do povo do sol nascente. São Paulo: Companhia Editora nacional: Lazulli Editora, 2007.

TSUJI, Sekiko. Lembrança inesquecível. In BELA VISTA IJŪCHI JICHIKAI. **Amazonasu Shû Bela Vista Ijûchi Sôsetsu 30nenshi 1953-1983.** São Paulo: Topan-Press, 1986, p. 71-74.

TSUJITA, Masakazu. Kimigayo to tomoni. In ONODA, Ichirō et al. (orgs.). **Hatō no Yonsenri:** dai ikkai Amazon kaitakudan. Edição memorial manuscrito. Santosu Maru, 10 fev.1953, p. 22.

UETSUKA, Tsukasa. Peru kudari no nihonjin. In BELA VISTA IJŪCHI JICHIKAI. **Amazonasu shû Bela Vista Ijûchi Sôsetsu 30nenshi 1953-1983.** São Paulo: Topan-Press,1986, p. 3-4.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. **Sistema de Biblioteca da USP.** Diretrizes para apresentação de dissertações e teses da USP: documento eletrônico e impresso Parte I (ABNT). FUNARO, Vânia Martins Bueno de Oliveira et al. (coord.). 2. ed. São Paulo: 2009.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS. **História da Ufam.** 2012. Disponível em: <http://www.ufam.edu.br/?option=com_content&view=article&id=132&Itemid=105>. Acesso em 11 mar. 2017.

VIDA animal: macaco guariba ou bugio. In **Ache tudo e região:** um mundo de informações em suas mãos. 1999. Disponível em: <http://www.achetudoeregiao.com.br/animais/macaco_guariba.htm>. Acesso em 14 set. 2015.

VIEIRA, Francisca Isabel Schurig. **O japonês na frente de expansão paulista:** o processo de absorção do japonês em Marília. São Paulo: Pioneira, Ed. da Universidade de São Paulo, 1973.

WAKISAKA, Geny. **Man' yôshû:** vereda do poema clássico japonês. São Paulo: Editora Hucitec, 1992.

YAMASHIRO, José. **História da cultura japonesa.** São Paulo: IBRASA, 1986.

_____. **História dos samurais.** 2ª. edição, Aliança Cultural Brasil-Japão/Massao Ohno Editores, São Paulo: 1987.

YANO, Yoko. Ijuu sanjuunen o kaerimite. In BELA VISTA IJŪCHI JICHIKAI. **Amazonasu Shū Bela Vista Ijūchi Sôsetsu 30nenshi 1953-1983**. São Paulo: Topan-Press, 1986, p. 74-77.

YANS-MCLAUGHLIN, Virgínia. Metaphors of Self in History: Subjectivity, Oral Narrative, and Immigration Studies. In **Immigration Reconsidered: History, Sociology, and Politics**. New York: Oxford University Press, 1990.

YOMIURI TEREBI. **Santos maru no jûnana kazoku**: wasurerareta Amazon imin. Produção Yomiuri TEREBI imagem Yomiuri TEREBI, 2002.

APÊNDICES

APÊNDICE A - TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E VOZ

(Para pessoa maior de 18 anos)

Neste ato, e para todos os fins em direito admitidos, autorizo expressamente a utilização da minha imagem e/ou voz, em caráter definitivo e gratuito, constante em fotos e filmagens decorrentes da minha participação no projeto sobre a imigração japonesa discriminada a seguir:

Programa de Pós-Graduação em Língua, Literatura e Cultura japonesa– USP

Título do projeto: MARGENS ESMERILADAS: a imigração japonesa no Amazonas no pós-guerra (1953-1962)

Pesquisador (es): LINDA MIDORI TSUJI NISHIKIDO

Orientadora: Profa. Dra. LEIKO MATSUBARA MORALES

Objetivo principal: Esse projeto propõe confrontar dados de pesquisas existentes com os relatos dos imigrantes japoneses recolhidos em forma de entrevista com o objetivo de acrescentar o olhar do imigrante (sua versão do fato) na história da imigração japonesa pós-guerra.

Observações: As imagens e a voz poderão ser exibidas: nos relatórios parcial e final do referido projeto, na apresentação áudio-visual do mesmo, em publicações e divulgações acadêmicas, em festivais e premiações nacionais e internacionais, assim como disponibilizadas no banco de imagens resultante da pesquisa e na Internet, fazendo-se constar os devidos créditos.

O pesquisador fica autorizado a executar a edição e montagem das fotos e filmagens, conduzindo as reproduções que entender necessárias, bem como a produzir os respectivos materiais de comunicação, respeitando sempre os fins aqui estipulados.

Por ser esta a expressão de minha vontade, nada terei a reclamar a título de direitos conexos a minha imagem e voz ou qualquer outro.

_____, ____ de _____ de 201__.

Assinatura do entrevistado

Nome: _____

RG.: _____ **CPF:** _____

APÊNDICE B

画像及び音声使用許諾書

(18 歳以上の方対象)

サンパウロ大学大学院日本語・日本文学・日本文化プログラム修士課程－ USP で実施している下記の研究に対し、私の画像及び音声は資料として無償且つ永久的に使用されることを許諾します。

研究題目： 岸辺の輝き－戦後アマゾン日本人移民－（1953-1962）

研究員： 錦戸 辻 みどり リンダ

指導教員： モラレス 松原 礼子 教授

研究目的： この研究は、これまでの日本人移民における歴史的資料とアマゾン日本人移民の方々に実施したインタビューを検証し、戦後アマゾン日本人移民の視点を歴史的事実に加えることを目的とする。

備考： 研究で使用された画像及び音声は、研究成果として、他の資料と共に国内外における学会やイベント等で、インターネット及びその他の通信手段によって開示されることがあります。また、他の研究者が学術研究を目的として、写真や映像として使用する場合があります。

以上のことに同意し、上記の研究において画像と音声の使用されることを許諾します。

_____市、2014 年 月 日

.....

署名

名前:

身分証明書番号:.....

APÊNDICE C - ROTEIRO DE ENTREVISTAS: IMIGRANTES

DADOS ANTERIORES A IMIGRAÇÃO

1. Como viveu no período da guerra?
2. O senhor (a) vivia no Japão durante a guerra? Se afirmativo, em que região morava?
3. Se vivia em outro país, como era os hábitos alimentares?
4. Como foi o repatriamento, findo a II Guerra Mundial?
5. Foi destinado para qual Província? Por que?
6. O que fazia no Japão antes de vir para o Brasil?
7. Por que resolveram imigrar para o Amazonas?
8. Tinha ideia do lugar onde iria se imigrar?
9. Como eram os hábitos alimentares no Japão pós-guerra?

DADOS DURANTE A VIAGEM JAPÃO-BRASIL-AMAZONAS

10. Como era a refeição durante a viagem (Japão-Brasil)?
11. O que fazia durante a viagem?
12. Como eram as refeições na embarcação de Belém para Manaus?
13. Causou estranhamento? Se sim, que tipo de estranhamento?
14. O que mais impressionou durante a viagem de Belém-Manaus?

HOSPEDARIA

15. Receberam mantimentos quando chegaram à hospedaria?
16. Se receberam, quais mantimentos?
17. Como fez para preparar a comida com ingredientes recebidos?
18. Receberam alguma ajuda financeira do governo?
19. Se receberam, por quanto tempo recebeu?
20. Como eram as refeições na Hospedaria?
21. Como era a cozinha na hospedaria?

22. Que tipo de culinária foram preparadas durante a permanência na hospedaria?

NAS SUAS CASAS

23. Como era a refeição nas suas casas?

24. Quando havia casamento, como era feita a comida?

25. Nos rituais de morte, que tipo de comida serviam?

26. No nascimento de criança, fazia alguma comida especial? Que tipo de comida?

27. Quando tinham bebês, o que comiam no resguardo?

28. Quando a menina tinha a primeira menstruação, fazia alguma comida especial?

Quais?

29. Quando alguém adoecia, costumava fazer que tipo de comida?

30. Que tipo de culinária se fazia no natal?

31. Que tipo de culinária se fazia no Ano Novo?

32. Que tipo de comida se fazia no aniversário?

33. Quais foram as dificuldades encontradas para o preparo da refeição?

34. O que as crianças levavam como merenda para escola?

35. Quando tinha eventos como *undoukai*, torneio de baseball o que levavam de comida?

36. O que mais sentia falta na refeição diária?

37. O que fazia para conservar os produtos perecíveis?

APÊNDICE D - ROTEIRO DE ENTREVISTAS: DESCEDENTES

1. Os seus pais contavam sobre a vida no Japão?
2. Conte um pouco sobre a vida dos seus pais.
3. O que você se lembra sobre a vida na colônia?
4. Como eram as refeições na colônia?
5. Como era a escola na colônia?
6. Levava alguma refeição para escola?
7. Que tipo de culinária se fazia no natal?
8. Que tipo de culinária se fazia no Ano Novo?
9. Como eram os eventos na colônia?
10. Que tipo de culinária se fazia no aniversário?

**APÊNDICE E - ROTEIRO DE ENTREVISTAS: NÃO DESCEDENTES QUE
TIVERAM CONVIVÊNCIA COM OS IMIGRANTES**

1. Você morava na colônia antes dos imigrantes chegar?
2. Se sim, o que você fazia na colônia, antes da vinda dos imigrantes?
3. Qual foi a primeira vez que teve contato com os japoneses?
4. O que você pensava sobre os japoneses antes de conhecê-los?
5. Qual foi o motivo do contato com os japoneses?
6. Qual foi a impressão depois de conhecê-los?
7. Chegou a comer comida típica japonesa?
8. Participou das atividades culturais japonesas nos idos da imigração?

**APÊNDICE F - ROTEIRO DE ENTREVISTAS: INFORMANTE NÃO
DESCEDENTE SOBRE O COMÉRCIO DA ZONA FRANCA DE MANAUS**

1. Quando o senhor começou a trabalhar no comércio da Zona Franca de Manaus?
2. Quais produtos importados do Japão senhor vendia?
3. Os japoneses da colônia compravam esses produtos?
4. Como era a vendagem de produtos japoneses, naquele tempo?
5. Como era a cidade de Manaus, nessa época?
6. A política do governo influenciou na queda do comércio da Zona Franca de Manaus?
7. senhor continua vendendo produtos importados do Japão?

ANEXOS

ANEXO A - ILUSTRAÇÃO DOS BARRACÕES DA COLÔNIA BELA VISTA

Fonte: ilustração de Laura Athaide, elaborada em conjunto com a pesquisadora

**ANEXO B - FOTOGRAFIA DAS IMIGRANTES NO BARRACÃO DA COLÔNIA
BELA VISTA, 1953**

Fonte: álbum da família Tsuji

**ANEXO C - FOTOGRAFIA DO BARRACÃO DA COLÔNIA EFIGÊNIO DE SALLES,
1958**

Fonte: álbum da família Nishikido

ANEXO D - FOTOGRAFIA DO KAMA, PERTENCENTE À FAMÍLIA DO NOBUYOSHI TSUJI, TRAZIDA EM 1953.

Fonte: Foto de Linda Nishikido, 2016.

**ANEXO E - FOTOGRAFIA DO SEIRÔ SOBRE O KAMA, TRAZIDO PELA
FAMÍLIA MUROYA, EM 1958**

Fonte: Foto de Linda Nishikido, 2016.

**ANEXO F - FOTOGRAFIA DE AUDIÊNCIA COM O PRESIDENTE GETÚLIO
VARGAS: TSUKASA UETSUKA E KÔTARO TSUJI**

Fonte: Associação Pan-Amazônia Nipo-Brasileira, 1994, p. 198.

ANEXO G - FOTOGRAFIA DE RECEPÇÃO DO GOVERNADOR DO ESTADO DO AMAZONAS, ÁLVARO BOTELHO MAIA, NA CHEGADA DO PIONEIRO GRUPO DE IMIGRAÇÃO PARA COLÔNIA BELA VISTA, EM 1953.

Fonte: Bela Vista Ijûchi Jichikai, 1986.

**ANEXO H- FOTOGRAFIA DO GOVERNADOR ÁLVARO MAIA ACOMPANHADO
DE DUAS IMIGRANTES**

Fonte: Jornal do Comércio em 15 set.1953.

ANEXO I - FOTOGRAFIA DE UM DOS IMIGRANTES DA 1ª LEVA DESTINADO A COLÔNIA

Fonte: Jornal do Comércio de 15 set. 1953.

ANEXO J - FOTOGRAFIA DE FEIJÃO-VERDE OU FEIJÃO DE METRO

Fonte: Foto de Linda Nishikido, 2017.

ANEXO K - FOTOGRAFIA DA PALMEIRA *SOTETSU*

Fonte: Foto de Linda Nishikido, 2017.

ANEXO - FOTOGRAFIA DA REUNIÃO DAS SENHORAS (*FUJINKAI*) NA COZINHA: IMIGRANTES DA COLÔNIA EFIGÊNIO DE SALLES, ANOS 70.

Fonte: álbum da família Nishikido.