

SOBÁ DE OKINAWA OU SOBÁ DE CAMPO GRANDE? IMIGRAÇÃO JAPONESA E TERRITORIALIZAÇÃO DO SOBÁ

Soba from Okinawa or soba of Campo Grande? Japanese immigration and territorialisation of the Soba

Soba de Okinawa o soba de Campo Grande? migración japonesa y territorialización del Soba

Laura Aparecida dos Santos Gomesⁱ
Cleonice Alexandre Le Bourlegatⁱⁱ
Josemar Campos Macielⁱⁱⁱ
Universidade Católica Dom Bosco

Resumo

O presente artigo tem como objeto de estudo o imigrante japonês no Brasil, especificamente aquele proveniente da ilha de Okinawa para a cidade de Campo Grande, capital do Mato Grosso do Sul, considerada a segunda maior colônia japonesa do Brasil. A primeira está localizada na cidade de São Paulo. O objetivo foi investigar as particularidades da integração cultural do imigrante japonês ao novo território, a partir do Sobá, alimento típico da culinária de Okinawa que fora apropriado e incorporado aos costumes e hábitos da população local. Para isso, usamos fontes bibliográficas, relatos, entrevistas e observação direta. Focou-se a trajetória de ocupação e apropriação dos territórios até a chegada à Cidade de Campo Grande, capital do Estado de Mato Grosso do Sul, onde se fixaram esses imigrantes, formando a segunda maior colônia japonesa *utinanchu* do país. De um modo geral, este artigo buscou contribuir com a compreensão do enraizamento dos imigrantes de Okinawa e seus descendentes pelo trabalho, modo de viver e sua integração na sociedade.

Palavras-chave: imigração japonesa; comunidade; cultura; territorialização.

Abstract

This article is about the study of Japanese immigrants in Brazil, particularly those from the island of Okinawa to the city of Campo Grande, capital of Mato Grosso do Sul, the second largest Japanese community in Brazil. The first is located in Sao Paulo. The aim was to investigate the particularities of the cultural integration of the Japanese immigrant to the new territory from the soba, food typical of the cuisine of Okinawa that was appropriated and incorporated the customs and habits of local people. For this, they use library resources, reports, interviews and direct observation. Focused on the history of occupation and ownership of the territory until the arrival to the city of Campo Grande, capital of Mato Grosso do Sul, where these immigrants settled, forming the second largest Japanese *utinanchu* the country. In general, we aimed to contribute to understanding the roots of Okinawan immigrants and their descendents through work, mode of living and their integration into society.

Keywords: japanese immigration; community; culture; territorialization.

Resumen

Este artículo tiene como objeto de estudio, los inmigrantes japoneses en Brasil, específicamente los procedentes de la isla de Okinawa a la ciudad de Campo Grande, capital de Mato Grosso do Sul, considerado como la segunda mayor comunidad japonesa en Brasil. La primera está ubicado en la ciudad de Sao Paulo. El objetivo fue investigar las particularidades de la integración cultural de los inmigrantes japoneses en el nuevo territorio, a partir del Sobá, comida típica de la cocina de Okinawa, que se ha incorporado a las costumbres y hábitos de la población local. Para este, utilizan recursos de la biblioteca, reportajes, entrevistas y observación directa. Centrado en la historia de la ocupación y la propiedad del territorio hasta la llegada a la ciudad de Campo Grande, capital de Mato Grosso do Sul, donde estos inmigrantes se han asentado, formando el segunda colonia más grande japonesa - *utinanchu* del país. En general, este trabajo tiene como objetivo contribuir a la comprensión de las raíces de los inmigrantes okinawenses y sus descendientes por su trabajo, estilo de vida y su integración en la sociedad.

Palabras clave: inmigración japonesa; comunidad; cultura; territorialización.

INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem como objeto de estudo o imigrante japonês, especificamente aquele proveniente da ilha de Okinawa - denominados okinawanos ou *utinanchu* - em Campo Grande (Mato Grosso do Sul), onde se

fixou a segunda maior colônia dessa origem no país. O objetivo foi investigar as particularidades da apropriação e incorporação do sobá pelos campo-grandenses. Buscou-se compreender essa apropriação e incorporação territorial desse

alimento típico da culinária da ilha de Okinawa, dotada de vários significados e tradições. Num âmbito mais geral, o texto foca o enraizamento dos imigrantes de Okinawa e seus descendentes pelo trabalho e modo de viver na sociedade.

Embora já existam diversos estudos sobre a chegada dos imigrantes japoneses que retratam avanço e formação de territórios nipo-brasileiros no Estado de São Paulo - atualmente a maior colônia japonesa do Brasil - o mesmo não ocorre em relação ao Mato Grosso do Sul, onde essa literatura é escassa. Além de algumas raras fontes bibliográficas, para o presente estudo recorreu-se a relatos, entrevistas e observação direta.

Discorre-se no artigo sobre o avanço da imigração japonesa no Brasil desde o século XIX e para Campo Grande/ Mato Grosso do Sul no século XX, assim como sobre as marcas visíveis atuais a respeito dessa cultura na cidade. Nesse aspecto, apontam-se, em específico, as características e simbolismos do Sobá e sua atual vinculação à atual imagem identitária de Campo Grande.

OS *UTINANCHU* NA IMIGRAÇÃO JAPONESA PARA O BRASIL

O arquipélago de Okinawa formava o reino de Uchina do arquipélago de Ryukyu, constituído de povos originários de regiões chinesas (SAKIMA, 2000). No século XV e XVI esse arquipélago teve grande destaque pelo comércio de especiarias, porcelanas, seda, entre outros, mantido com o Sudeste Asiático, tendo se constituído no momento de grande dinamismo desse território. A partir do século XVII, o comércio do arquipélago começou a entrar em decadência, frente às investidas coloniais japonesas que fecharam os portos de

seus territórios controlados (SAKIMA, 2000). O reino de Uchina acabou sendo subjugado e anexado ao Japão em 1872, no âmbito das grandes mudanças econômicas, políticas e sociais, provocadas pela política de industrialização japonesa que caracterizou a Era Meiji, iniciada em 1868 (SOUSA, 2009). A denominação Okinawa Ken foi atribuída ao arquipélago em 1879, após a monarquia de Uchina ter sido abolida pelo Japão. A Era Meiji representou a transição de uma economia rural-agrária para uma economia urbana e industrializada, com excedente de mão de obra no campo. Milhares de camponeses ficaram desempregados, um retrato de fome e miséria no campo em prol das instalações industriais (YOTOKAZU, 2000).

Nesse contexto, a alternativa encontrada pelo governo japonês foi a de incentivar a emigração nipônica para países que precisavam de mão de obra. Neste período, o Brasil, já sem a mão de obra escrava, investia pesado na produção cafeeira e passando a ofertar emprego aqueles que viessem em busca de trabalho no campo (MAGALHAES, 2007 *apud* SOUSA, 2007).

Em 1895, foi firmado entre Brasil e Japão o primeiro tratado internacional “Tratado da Amizade, de Comércio e de Navegação” que estreitava as relações entre os países regulamentando principalmente o comércio, a navegação, a liberdade de culto e a proteção aos cidadãos de ambos os países em seus territórios. Mas, diante da crise para exportação do café, o Brasil protelou a vinda desses imigrantes (ITOKAZU, 2000). Houve novo *déficit* em 1900, diante de imigrantes europeus não adaptados às condições oferecidas no Brasil que procuraram os países vizinhos latino-americanos, especialmente

conduzidos por propagandas de empresas colonizadoras. Desse modo, a imigração japonesa começou efetivamente em 1908, quando o primeiro navio de imigrantes japoneses, *Kasato Maru*, aportou no Brasil em 18 de junho de 1908. O navio trazia a bordo 781 imigrantes, sendo que 325 eram oriundos da província de Okinawa (SAITO, 1961 *apud* SOUSA, 2007).

Esses imigrantes vinham suprir a lacuna deixada pela mão de obra escrava nas lavouras brasileiras. Porém, a inexperiência no trabalho agrário nas condições brasileiras, totalmente adversas àquelas que estavam acostumados em seu território de origem, o choque brutal de culturas, além de outras, redundaram em constantes conflitos (SOUSA, 2007). Os conflitos mais comuns se davam com os camaradas dessas fazendas, em grande parte por intolerância étnica. Os imigrantes de Okinawa, por exemplo, tinham o hábito de andar nu até os 30 anos e as mulheres de tatuarem as mãos (compromisso do matrimônio). No Brasil, a tatuagem era uma prática utilizada apenas de marinheiros (SAKIMA, 2000). No Estado de São Paulo, esse período foi caracterizado por constantes fugas das fazendas de café, o que significava o rompimento dos contratos com o proprietário. Frente às constantes dificuldades detectadas de adaptação das famílias às condições oferecidas nas fazendas de café, o Brasil considerou o processo imigratório japonês de caráter experimental até 1924 e por um período proibiu a entrada de imigrantes de Okinawa (YTOKAZU, 2000).

Dadas as condições descritas acima, os imigrantes foragidos das fazendas atingiam outras áreas brasileiras, acessadas por linha férrea. Na Revista do Arquivo Histórico de

Campo Grande (ARCA, 1991), há o registro de entrada de 75 imigrantes japoneses em Mato Grosso do Sul, em 1909, vindos do Estado de São Paulo. Eram 34 famílias de Okinawa originárias da Fazenda Floresta (Município de Itu) e 23 da província japonesa de Kagoshima que vinham da Fazenda Dumont (Município de Dumont), atraídos pelos salários pagos pela empresa construtora da ferrovia. Esses imigrantes foram trazidos pela própria construtora da Estrada de Ferro Noroeste do Brasil, num pequeno navio cargueiro. O navio veio pelo oceano Atlântico e chegou a Porto Esperança pelo rio Paraguai, passando pela Argentina e Paraguai (ARCA, 1991). Outro grupo de imigrantes solteiros teria vindo a Porto Esperança no ano seguinte, passando pelo Peru, Chile e Argentina. Diante das condições inóspitas de trabalho na ferrovia na região pantaneira houve muita morte, especialmente por malária, de modo que parte da população imigrante remanescente acabou abandonando o Estado em direção a outros países (ARCA, 1991).

Por ocasião da conclusão da ferrovia – entre 1914 e 1915 – Campo Grande, Aquidauana e proximidades passaram a receber os imigrantes de Okinawa que trabalharam como subempreiteiros de obras para a construtora da ferrovia (ARCA, 1991). Com algum recurso acumulado, grande parte desses imigrantes adquiriu terras nas periferias da cidade de Campo Grande, passando a viver com a família na prática agrícola de abastecimento urbano. Às margens do Córrego Segredo se localizou a maior parte dessas famílias que procuraram se organizar, dando origem ao Núcleo de Colonização da Mata do Segredo. Outros se instalaram à margem de outros córregos da periferia

urbana, em grande parte como arrendatários. Por volta de 1920, Campo Grande já contava com 50 famílias japonesas, sendo que 49 delas eram originárias do arquipélago de Okinawa (HANDA,1987 apud KUBOTA, 2008). Diante da insuficiência de escolas de japonês e de formação escolar para os filhos, os imigrantes locais organizaram-se para construir e manter 3 unidades escolares na área rural entre 1918 e 1920. A presença de vendedores ambulantes de frutas, verduras e aves passou a constituir um dos traços culturais da cidade dessa época (ARCA,1991).

Durante a Segunda Guerra Mundial, as iniciativas de cooperação do Núcleo de Colonização japonesa em Campo Grande para se manterem como colônia e manter suas escolas foram interpretados como segregacionistas, resultando em perseguições por parte do Estado. Diante da dificuldade de integração dos filhos na vida da sociedade, após a Guerra, a colônia japonesa acabou criando dois centros de aglutinação social: o do Cruzeiro e o Clube Okinawa (ARCA,1991). Em 1958, esse contingente de imigrantes japoneses já havia crescido para 600 famílias, dentre as quais as de origem *utinanchu* representavam 75% (HANDA,1987 apud KUBOTA, 2008).

No Brasil, um novo período imigratório foi organizado pelos japoneses em acordo com as autoridades brasileiras a partir de 1926, embora os fluxos mais dinâmicos se dessem entre 1928-1934. Foram favorecidos pela eclosão da Primeira Guerra Mundial, quando se deu a interrupção dos fluxos imigratórios europeus para o país (HANDA,1987 apud KUBOTA, 2008). Dessa vez, empresas colonizadoras japonesas optaram por subsidiar o processo imigratório, associadas à “Federação das Associações Ultramarinas”

com sede no Japão, criada em 1927. Essas empresas operaram em áreas concedidas pelos Estados de São Paulo, Paraná, Pará para desenvolver o cultivo de café e algodão, baseado no recrutamento familiar (YTOKAZU,2000).

Nesse período, as famílias de imigrantes japoneses foram conduzidas em terras loteadas pelas empresas colonizadoras nas velhas zonas cafeeiras do Oeste Paulista, atraídas pela promessa de riqueza e terras baratas (SOUSA, 2008). Um dos destaques nesse processo de assentamento dos imigrantes era a Sociedade Colonizadora do Brasil (BRATAC) de capital japonês com a participação do governo do Japão, que mantinha relações diretas com exportadores de algodão para o Japão, especialmente com a Sociedade Algodoeira do Brasil-Japão (BRAZCOT) fundada em 1936. A prática da BRATAC era adquirir fazendas, implantar infra-estrutura necessária ao escoamento de produtos e dividi-la em pequenos lotes, vendidos e às vezes financiados, quase que exclusivamente a japoneses imigrantes (SOUSA, 2008). Em realidade, havia intenção dessa empresa japonesa em assegurar as condições de fixação dessas famílias no Brasil em pequenas propriedades de agricultura comercial. À idéia era não deixá-las isoladas, e sim induzi-las e apoiá-las a implantar núcleos de colonização de forma planejada. Por meio da organização de cooperativas e um banco na área agrícola, a colonizadora fornecia vários serviços aos colonos. Desse modo, a colonizadora assumia a escola, hospitais e subvencionava as atividades culturais. Além disso, procurava monitorar as ações conduzidas pelos mesmos. (SOUSA, 2008).

Em 1959, a empresa colonizadora criada

com apoio do governo japonês - a Japan Migration and Colonization (JAMIC) - no Brasil registrada como "JAMIC Imigração e Colonização Ltda", praticava o desdobramento do modelo implantado pela BRATAC no Estado de São Paulo. Adquiriu em Mato Grosso do Sul uma fazenda de 3.600 hectares, junto da estação de trem Pedro Celestino, a 18 km da cidade de Terenos e a loteou em pequenos pedaços de 25 hectares, que deu origem à Colônia de Várzea Alegre. Diante do insucesso com as 9 primeiras famílias que chegaram em 1959, com a prática do cultivo de arroz, algodão e frutas, foi implantado com apoio da empresa colonizadora um projeto de granjicultura para produção de ovos. Em 1962, foi implantada a Cooperativa Agrícola Mista de Várzea Alegre para favorecer a comercialização, com unidade instalada em Campo Grande. Aos poucos, buscou-se associar à granjicultura a prática da lavoura e da criação de gado (ARCA, 1991). A cooperativa acabou sendo dissolvida em 1983, com a criação da Fazenda Várzea Alegre. A partir de 2008 por iniciativa dessa colônia, surgiu a Associação Cultural Nipo Brasileira de Várzea Alegre e a tradicional Festa do Ovo.

No final dos anos 90, já havia cerca de 5 mil famílias de descendência japonesa em Campo Grande, com a maioria constituída por descendentes de Okinawa, ou sejam entre 60 a 70% do total (HANDA, 1987 apud KUBOTA, 2008). Em 1998, na comemoração dos 80 anos da imigração japonesa, o presidente da Assembléia Legislativa da Província de Okinawa apresentou em seu discurso uma estimativa de cerca de 1.300.000 descendentes *nikkeis* no Brasil, sendo que cerca de 160.000 eram descendentes de Okinawa Kenjin. Campo Grande passou a conter a segunda maior população de okinawas e a terceira maior

colônia japonesa das cidades brasileiras.

Importante ressaltar que os integrantes desse segmento étnico imigrante e seus descendentes passaram por um processo de urbanização em todo o Brasil (KANASHIRO, 2000). A nova geração foi sendo preparada para ser educada em nível escolar superior, com formações profissionais que substituiriam a atividade agrícola por atividades urbanas. E esse processo ocorreu no âmbito de uma estrutura familiar, mesmo suburbana (pequena lavoura) ou urbana. "Os filhos são indispensáveis no negócio familiar e auxiliam a família quando não estão fazendo os deveres escolares e acadêmicos" (KANASHIRO, 2000, p.69).

Muitos deles se transformaram em profissionais liberais (médicos, engenheiros, entre outros) ou então do comércio e serviços e ascenderam na escala social. Esse período foi fundamental para a integração desses descendentes de famílias imigrantes junto à sociedade brasileira (KANASHIRO, 2000). A passagem dos filhos pela universidade tem possibilidade a ascensão, prestígio social e a constituição de uma camada social de renda média de natureza urbana (KANASHIRO, 2000).

O processo migratório reverso que se deu em direção ao Japão pelos *dekassegui*, descendentes de imigrantes japoneses, como mão-de-obra industrial, tem contribuído para reforçar também a "identidade brasileira" dessa nova geração (KANASHIRO, 2000). Aliado a isso, a globalização vem propiciando o retorno à valorização das identidades de origem dos ancestrais (japonesa e okinawa). Essa afirmação identitária das novas gerações vem se dando em dupla face, ou seja, como nipo-brasileiro. De um lado a identidade do

país de origem de seus ancestrais e, de outro, a afirmação do sentimento e auto-estima do “ser brasileiro” (KANASHIRO, 2000).

IDENTIDADE *UTINANCHU* E AS RAÍZES DO SOBÁ

Nesse processo, os descendentes da Província de Okinawa no Japão se diferenciam do restante da população desse país, de modo que no atual processo de identificação, as novas gerações descendentes desse arquipélago japonês nascidas no Brasil se afirmam no espírito *utinanchu* (ou *uchinanchu*) da cultura do antigo reino de Uchina.

O arquipélago de Okinawa, por sua posição geográfica ao sul do Japão, acabou sendo o primeiro a sentir os efeitos sangrentos da Segunda Grande Guerra e permaneceu sob o controle dos EUA até 1972, quando o presidente norte-americano ratificou o acordo de retorno desse território ao Japão (SAKIMA, 1998). Mas diante da origem e trajetória histórica desse território, mesmo ao fazer novamente parte do Japão, o arquipélago de Okinawa continuou mantendo sua identidade cultural do reino Uchina, construída na Idade Média, ficando pouco comprometida com a ideologia do capitalismo japonês (YTOKAZU, 2000).

É preciso lembrar que a cultura *utinanchu* teve raízes chinesas e que o arquipélago e a China mantiveram estreitas relações comerciais e culturais até há pouco mais de um século atrás (YTOKAZU, 2000). Portanto, mesmo que nas tradições de Okinawa existam similaridades com as japonesas, entre elas também ocorrem diferenças marcantes que refletem na identidade dos descendentes de Okinawa. Segundo Souza (2009), embora pertencentes ao território japonês, os

descendentes de Okinawa mantêm o sentimento de pertença em relação ao antigo reino de Uchina e se auto-denominam *utinanchu* (ou *uchinanchu*). Conforme aponta Sakima (2000, p.29):

...ser *uchinanchu* é, na verdade, um estado de espírito. O espírito okinawano que vem se desenvolvendo ao longo de sua História, de modo tão peculiar, que o diferencia radicalmente de todas as outras províncias japonesas e que tem dado a ele um toque todo especial dentro da comunidade nipo-brasileira.

Por outro lado, os japoneses que se consideram de identidade *nihonjin*, mesmo após a anexação de Okinawa ao território do Japão como província, também não integraram os habitantes de Okinawa na categoria *nihonjin* (SOUZA, 2009). Segundo essa autora, as festas de descendentes de japoneses e daqueles do arquipélago de Okinawa permitem verificar a diferença entre essas etnias.

As festas dos *naichi* são descritas pelos *uchinanchu* como sendo frias, desanimadas, quase intimistas. Isto revelaria, de acordo com os *uchinanchu*, seu modo de ser reservado, frio nas relações pessoais e individualista em flagrante contraste com o caráter coletivo, receptivo, hospitaleiro, comensal, agregador, caloroso e emocional vivenciado nas festas *uchinanchu* (SOUZA, 2009, p. 106).

Uma das características da cultura *utinanchu*, segundo Souza (2009), é sua abertura na negociação com outras culturas. Mesmo os não descendentes de *utinanchu* se interessados em conviver e aprender essa cultura são abrigados no espírito *utinanchu*. Portanto, além de valorizar sua própria cultura, os *utinanchu* apresentam interesse e

espírito de abertura às demais culturas e também valorizam a mistura cultural. A autora lembra que o elo de aproximação entre *utinanchu* e *naichi* no Brasil, na construção da etnicidade dos *nikkei* é constituído pelas marcas da mesma experiência na trajetória da imigração japonesa no Brasil.

O presente estudo, como foi apontado, apresenta como preocupação geral a compreensão do enraizamento dos imigrantes de Okinawa e de seus descendentes em Campo Grande, pelo trabalho, modo de viver e por sua integração na sociedade. Dadas as características de maior abertura da cultura *utinanchu*, procurou-se aqui observar esse fenômeno por meio da culinária de Okinawa, tendo como objeto o sobá, um dos pratos típicos da culinária de Okinawa, pleno de simbolismos e significados.

A culinária de Okinawa ficou conhecida no mundo por apresentar pratos devidamente balanceados em vegetais, proteína animal, vitaminas e minerais. Ao arquipélago atribuiu-se o papel de grande detentor dos segredos da longevidade e ostenta a expectativa de vida mais longa do globo. Em função de sua origem e trajetória histórica, a culinária de Okinawa reflete, desde que passou pela subjugação japonesa, tanto a cultura chinesa como japonesa. Em suas origens essa cozinha foi classificada em “cozinha da corte” – aquela preparada para servir nos palácios durante o reino Ryukyu - e “cozinha popular” da qual fazem parte os vegetais subtropicais de Okinawa, plantas medicinais e carne de porco.

O Sobá, um dos pratos mais populares dessa culinária, é um alimento rico em proteína, aminoácidos e vitaminas B1 e B2. Contém ainda a rutina, nutriente que promove o fortalecimento das veias capilares e evita a

ocorrência de hemorragias internas. Além de combater a pressão alta a ele vem sendo atribuída a função de diminuir a taxa de açúcar no sangue e de ativar as funções do pâncreas.

Embora antigo, não se sabe ao certo o período de seu surgimento, mas que ele também sofreu transformações no contato com a cultura japonesa. Sua disseminação no Japão atingiu os templos budistas e passou a ser base de alimentação dos religiosos. A palavra sobá tem o mesmo som da palavra japonesa que significa perto do Ano Novo. A degustação do sobá feita na véspera do Ano Novo, com base no trigo sarraceno (*toshikoshi* sobá), tem origem no Japão, no período Edo (1683-1867). Acreditava-se que ele podia ajudar a atrair dinheiro e longevidade. Essa prática tem sido chamada no Japão de *ômisokasoba* (*ômisoka* significa véspera de Ano Novo) ou então *toshikoshisoba* (*toshikoshi* significa passagem de ano) ou ainda do *hikkoshisoba* (*hikkoshi* significa mudança).

Para os antigos japoneses, o Sobá com trigo sarraceno era uma espécie de sopa grossa (*ojiya*). Passou a se apresentar sob diversas formas. Podia ser acompanhado de outros cereais, ou sovado com água quente em cinza de madeira (*sobagaki*), ou ainda sovado até obter uma massa na consistência de um bolinho arroz (*sobamochi*). Na Era Edo também havia o sobá cozido a vapor e servido quente, com caldo à base de missô (*mushisoba*) prato que teria sido apreciado até o fim do período Genroku (1688–1704). Nesse período utilizava-se somente o trigo-sarraceno para fazer a massa (*kisoba*). Como a massa se desmanchava facilmente na água durante o cozimento, com o tempo passou-se a fazer uso da farinha de trigo que atribuía liga à massa feita de trigo sarraceno. A inovação permitiu maior

popularização do prato no fim da Era Edo (1860), pela facilidade do preparo. Reproduziram-se vários restaurantes e barracas na oferta de sobá na cidade de Edo (hoje Tóquio). Atualmente, tornou-se mais comum comer o sobá na forma de macarrão, ou seja, a massa é cortada em tirinhas (*sobakiri*).

Já no arquipélago de Okinawa, o Sobá é diferente daquele servido no restante do Japão. O chamado “okinawa sobá” não leva trigo sarraceno, mas é preparado somente com trigo comum e a massa vem preparada para ser servida com caldo de algum tipo de carne (porco, peixe, galinha) e condimentos. O Sobá é servido com o caldo, pedaços de carne e alguns complementos (vegetais e omelete). Aí o Sobá tornou-se tão popular que foi instituído na Província o “Dia do Sobá de Okinawa” (todo 17 de agosto).

principalmente os de origem na Ilha de Okinawa, os *utinanchu*, é facilmente observada na capital sul-mato-grossense. Vários descendentes dessas várias famílias de imigrantes galgaram posições de prestígio na sociedade sul-mato-grossense. Nela, várias tradições foram incorporadas aos hábitos da população local. Basta um passeio pela cidade para identificar sinais da cultura de Okinawa na paisagem urbana. Os símbolos da imigração japonesa, de modo geral, também estão presentes em vários pontos da cidade. É o caso, por exemplo, do Monumento feito em homenagem aos 70 anos da Imigração Japonesa, construído pelo artista Choji Oykawa, localizado no centro da cidade, na Praça da República (FOTO 1). Ou então, a presença ostensiva da escola Escola Visconde de Cairú. Construída na área rural desde 1918 com o nome de Escola de Língua Japonesa Hanja, em 1924 foi transferida para a cidade e em 1927 passou a se chamar Visconde de Cairú (VIEIRA et AL, 2010). Embora construída para

CAMPO GRANDE, UM “PEDACINHO DE OKINAWA NO BRASIL”

A presença dos japoneses,



Foto 1 - Monumento em Homenagem aos 70 anos da Imigração Japonesa, 2011.
Fonte: Acervo Laura Gomes

abrigar e preparar alunos descendentes de japoneses, estudos realizados por Vieira et Al (2010) revelam que durante sua existência por ali passaram alunos de origem árabe, paraguaia, portuguesa, espanhola e de demais grupos étnicos, atribuindo-lhe uma característica multicultural.

A cultura japonesa também vem sendo preservada em Campo Grande pelos descendentes dos imigrantes japoneses, graças à manutenção de três associações: Associação Okinawa de Campo Grande, Associação Esportiva e Cultural Nipo-brasileira (AECNB) e Associação Campo-Grandense de Beisebol (ACB).

A Associação Okinawa foi fundada em 1922 e até 1962 funcionou nas dependências da atual Associação Esportiva e Cultural Nipo-Brasileira. Atua como entidade regional (Kenjinkai) para preservação e divulgação da cultura, arte e folclore da Província de Okinawa. Essa associação mantém uma página na *Internet*, com informações a respeito de sua origem e eventos mais importantes de sua trajetória histórica. Pôde-se verificar por meio dessas informações que, nos anos 50 do século passado, a associação deu apoio a imigrantes *utinanchu* que passaram por Campo Grande para se instalarem na Bolívia e ainda mais tarde, quando esses imigrantes foram vítimas de epidemias.

A Associação Okinawa desenvolve uma variedade de atividades sócio-culturais. Além do ensino da língua japonesa, tem destaque a divulgação da cultura artística musical e das artes cerâmicas e em papel (origami). O conjunto de instrumentos musicais de percussão com tambores – os maiores denominados de taikô, e os menores de Shimê e Paranku – são executados com toques e

coreografias ao ritmo de coros vocais e músicas folclóricas e populares típicas de Okinawa. Essa prática artística é muito difundida no Matsuri, festival que ocorre em todo mês de julho na Província de Okinawa e atrai um grande número de jovens *utinanchu* do mundo inteiro. A finalidade é agradecer a boa colheita, prestar reverência aos antepassados e orar pela paz e prosperidade dos povos. Também se ensina, entre outros, o sanshin -violão de três cordas, estilo Okinawa-ken- e o minyo, canção popular folclórica de Okinawa-Japão. O governo de Okinawa, segundo relatos locais, disponibiliza bolsas para descendentes que vivem na América Latina desde 1993. Anualmente sete descendentes *utinanchu* vão a Okinawa e o mesmo número de vêm desse arquipélago ao Brasil. A Associação Okinawa é aberta a toda sociedade campo-grandense. Segundo as informações da mesma, participam dela 457 famílias associadas, das quais cerca de 30% pertencem a outras etnias.

Na dimensão jurídica esta integração na cultura foi institucionalizada. Campo Grande/MS criou uma legislação específica para o registro dos bens culturais de natureza imaterial por meio do decreto municipal nº 9.685, de 18 de julho de 2006. E o sobá foi registrado como o primeiro bem imaterial de seu Patrimônio Histórico e Cultural.

A Feira Central, ponto turístico da cidade, é um símbolo da integração da cultura de Okinawa na cultura sul-mato-grossense. A tigela de sobá moldada em escultura marca uma das entradas da feira (FOTO 2).

Essa feira abriga o Festival de Sobá realizado anualmente no mês de Agosto. Nela além de produtos hortifrutigranjeiros, pode-se deparar ao menos com 25 barracas restaurantes empreendidas especialmente por



Foto 2 - Monumento – Tigela de Sobá.
Fonte: Acervo de João Garricó.

descendentes de Okinawa, cujo prato principal é o sobá, típico da culinária *utinanchu*. Na expressão da abertura própria dos integrantes dessa cultura, em paralelo são oferecidos outros pratos vinculados à cultura chinesa, japonesa e típica de Mato Grosso do Sul (churrasquinho com mandioca).

Apesar da grande diferença cultural, a população japonesa *utinanchu* territorializou-se, mantendo seus costumes, re-significando suas tradições e apropriando-se dos saberes locais de forma a fazer de Campo Grande um “pedacinho” de Okinawa no Brasil, um novo território para se viver.

O PRATO TRAZIDO, O PRATO APROPRIADO

Muitos símbolos da cultura oriental já foram apropriados, re-significados e incorporados pelos moradores de Campo Grande-MS. Mas o Sobá, prato típico da culinária de Okinawa, ao que tudo indica, foi o elemento *utinanchu* mais disseminado na

cultura local e incorporado nela. A prática da venda do sobá extrapolou a Feira Central. As sobarias transformaram-se em negócios bem sucedidos na cidade, empreendidos por descendentes e não descendentes de Okinawa. A oferta desse prato vem sendo incorporada em Campo Grande por um número cada vez maior de empreendedores de restaurantes, lanchonetes e similares, de diversas naturezas e portes, tanto do setor formal como informal. Em alguns casos, inclusive, o Sobá tem sido considerado “carro chefe” na abertura de novos negócios. Pode-se afirmar com maior segurança hoje, que em Campo Grande está se consolidando um Arranjo Produtivo Local do Sobá.

O sobá, segundo relatos locais, começou a se disseminar na sociedade campo-grandense, a partir da Feira Central, ainda quando se encontrava em outras localidades, pois a feira sofreu vários deslocamentos na cidade. A feira livre em Campo Grande foi criada em 1925 (Decreto Municipal N° 17). Em 1927, por meio

do Decreto Municipal Nº 170, a Feira passou a funcionar obrigatoriamente às quintas-feiras e domingos no período da manhã a partir da 6 horas. Como os feirantes moravam em área suburbana, para a qual o acesso era moroso, vinham montar suas barracas à noite e acabavam dormindo nelas. Traziam os ingredientes de casa para preparar o sobá, considerada refeição de rápido preparo, já muito utilizada pelas famílias de Okinawa nos locais de suas práticas agrícolas. Não raro, passaram a cozinhar de forma cooperativa em grupos, entre aqueles que se encontravam na mesma situação.

O aumento de adeptos a esse tipo de refeição foi sendo ampliado até se transformar em negócio, favorecendo o funcionamento da feira no período noturno. Tornou-se comum num certo tempo os jovens campo-grandenses saírem das festas noturnas dos sábados para jantar na feira. Essa prática se estendeu a toda sociedade, que passou a passear e jantar na feira às quartas-feiras e aos sábados à noite. A Feira Central foi se tornando, ao mesmo tempo, um local de compras e de lazer. Acabou por se transformar no principal espaço de encontro e integração social da cidade, sem definição de estratos sociais. Pessoas de todos segmentos sociais passaram a frequentar a feira. Como o período noturno era o mais atrativo, tradicionalmente ficou mais conhecida como a feira das quartas e sábados. As barracas de venda de produtos horti-frutigranjeiros e mais tarde de artefatos passaram a fechar às 22 horas. Já as barracas-restaurantes avançavam pela madrugada.

A rentabilidade do negócio foi favorecendo o aumento das barracas-restaurantes em detrimento daquelas destinadas à venda das verduras e frutas. Esse

processo foi sendo associado à urbanização das famílias imigrantes e seus descendentes que passaram a não mais se dedicar às práticas agrícolas. Outros pratos de apreciação local foram sendo acrescentados nas sobarias. Ao mesmo tempo, o Sobá foi sofrendo transformações e adaptações, dadas pelo gosto dos clientes, pelos produtos disponíveis e pela inovação na oferta dos ingredientes. Surgiram, por exemplo, os macarrões de Sobá industrializados.

Em 2004, pelo Decreto Municipal nº 9085, a Feira Central saiu da rua para um local fixo. As sobarias foram construídas pela Prefeitura em alvenaria, sendo dotadas de infra-estrutura de água e esgoto. Foram construídos banheiros públicos, barracas para outras finalidades -como os produtos hortifrutigranjeiros, doces, importados, artesanato e bijuterias - além de espaço para estacionamento e eventos públicos. Chama atenção a preponderância e visibilidades das 25 sobarias em relação ao restante. Foi criado o portal da Feira Central na Internet pela chamada Associação da Feira Central e Turística de Campo Grande. E nele aparece uma receita do Sobá, na qual o macarrão não parece mais ser o elemento de arte no preparo. Aparece simplesmente como ingrediente e na fala dos sobazeiros revela-se que as barracas são alimentadas por fornecedores da massa, quando não são obtidas de forma industrializada¹:

Numa panela, cozinha-se o osso de porco com água. Coa-se o caldo que é temperado com shoyu, saquê, gengibre e sal. Serve-se numa tigela chinesa ou cumbuca, enriquecido com macarrão, carne (porco, gado ou frango), cebolinha e omelete picados (MARQUES, 2009. Em: <www.feiracentralcg.com.br/portal>.

Acesso em 05 março 2011.).

Desde 2006, na feira central emergiu o Festival do Sobá, realizado anualmente com apoio de instituições locais e que aglutina um grande número de pessoas. Fazem parte desse evento as danças japonesas e o concurso “o comilão de Sobá”. Em artigos publicados em jornais da cidade e na Internet não é raro, deparar-se com afirmações de que o Sobá é hoje uma iguaria e uma “mania” do campo-grandense e considerado um dos “símbolos culturais” da cidade. (Em: <http://noticias.r7.com/videos/soba-conheca-o-prato-japones-que-ja-virou-mania-em-campo-grande/idmedia/4eb01c97fc9b8902c76b3b5f.html>). Acesso em 02 novembro 2011).

Atualmente, o Sobá integra a imagem identitária da cidade de Campo Grande. Dotado de rico universo simbólico da cultura *utinanchu*, aparece agora também como um dos elementos identitários da cultura de Campo Grande, definido por processos de negociação intercultural. Nesse processo, o prato típico da culinária Okinawa foi sofrendo alterações, ao ser incorporado no contexto sócio-econômico e cultural da cidade, sendo dotado de características específicas do lugar, fruto de um diálogo negociado entre a cultura milenar *utinanchu* e a culinária campo-grandense, assim como das condições dadas no tempo e no espaço. Nesse processo histórico e do contexto do território local, o sobá de Campo Grande foi sendo dotado de um diferencial próprio, sendo visto como especificidade da cultura local. Não existe sobá correspondente no país e nem em Okinawa.

A todo o momento novas culturas surgem, se misturam e são re-configuradas ou

re-significadas a partir de relações multi-étnicas em um determinado território. A apropriação de novos costumes, de novos signos e ritos formam um emaranhado cultural que fortalece relações e promove a articulação entre os grupos.

A territorialização do sobá da cultura *utinanchu*, em Campo Grande, como se pôde depreender, veio se dando numa troca material e simbólica entre imigrantes japoneses de Okinawa e outros moradores locais, no cotidiano vivido. A territorialização vem se processando numa re-significação dos símbolos e das tradições, sem produzir quebras, e sim combinações interculturais, fruto de negociações e adaptação coletiva aos novos contextos no tempo e no território vivido. Conforme lembra Little (2002), a construção de um território por um grupo social se dá por meio de um esforço coletivo no sentido de: “*ocupar, usar, controlar e se identificar com uma parcela específica de seu ambiente*”. Nesse processo de construção social os atores acabam por revelar uma identidade coletiva, ao mesmo tempo em que se constroem como identidades específicas.

Corroborando as colocações teóricas de Oliveira (1998, p. 55) verifica-se que a territorialização das famílias imigrantes de Okinawa em Campo Grande deu-se num processo de reorganização social. Implicou, conforme preconiza o autor, na criação de uma nova unidade sócio-cultural, que se reproduziu como identidade ética diferenciada. Para a deflagração desse processo foi necessária a construção de mecanismos políticos e uma redefinição de esquemas sobre o controle dos recursos disponíveis no ambiente, associada a uma re-elaboração da cultura e da relação com o

passado.

Para Raffestin (1993), as interações - de natureza política, econômica, social e cultura - quando construídas socialmente vão imprimindo no espaço um sistema de malhas, nós e redes que, de algum modo, expressam o território em construção, sua territorialização. E a territorialidade resultante vai refletir a multidimensionalidade do cotidiano vivido pelos membros da coletividade e pela sociedade em geral.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo permitiu verificar que a territorialização dos imigrantes e descendentes japoneses de Okinawa, embora fossem planejadas na escala do país, segundo os mesmos princípios e finalidade, em Campo Grande foi dotada de especificidades. E estas estiveram e ainda estão relacionadas de um lado, às condições dadas por esse território urbano em determinadas situações históricas dos acordos e contextos vividos pelos territórios do Estado nacional japonês e brasileiro. E, de outro, vinculam-se à natureza cultural das ações conduzidas por esses imigrantes no contato com a cultura local.

No período do primeiro movimento imigratório, fruto de tratados assinados entre Japão e Brasil, Campo Grande não participava do modelo das grandes fazendas de café, ou algodão, não tendo sido objeto de fluxos dirigidos pelos Estados Nacionais. Os fluxos para a cidade foram espontâneos. Partiram da iniciativa de imigrantes foragidos das condições adversas das fazendas paulistas ou de países vizinhos na direção do trabalho na ferrovia em áreas mais isoladas do país.

A integração na sociedade local não foi um processo linear e progressivo. Houveram

perturbações causadas por conflitos culturais, políticos, econômicos e sociais, que marcaram retrocessos e processos de realimentação do modelo imigratório.

O modelo de imigrante para atuar como força de trabalho individual assalariada - seja em grandes propriedades ou na construção da ferrovia - acabou sendo substituído no movimento migratório do Pós-Guerra, por aquele do recrutamento familiar dirigido para pequenas propriedades agrícolas, de forma planejada e monitorada por empresas colonizadoras vinculadas ao governo japonês. As forças de cooperação em âmbito familiar e comunitário das colônias foram estratégicas nos momentos mais adversos, como também o foi o esforço de escolarização das novas gerações em nível universitário, que antecedeu a urbanização no exercício das novas profissões voltadas ao comércio, serviços e indústria.

Mas a abertura cultural dos imigrantes de Okinawa tem facilitado os processos de negociação com as culturas locais. Os imigrantes de Okinawa tiveram que negociar a sua identidade produtiva entrando, entre outros, no ramo da culinária. Não é o único, mas tem sido fundamental. Ao redor de um prato de comida reúnem-se famílias, redes sociais, modos de ser e de produzir. Negociam-se formas de exploração do ambiente e formas de saborear na prática os elementos fornecidos ou assimilados estabelecendo assim relações complexas no novo território. O sobá reúne em si essas características, de prato como ponto de mediação entre o passado e o futuro, num presente de aceitação reservada de parâmetros e sistemas culturais estrangeiros.

O tema requer novos aprofundamentos, ao menos, em dois sentidos. O primeiro, na

diversificação das fontes de leitura histórica da imigração japonesa, identificação dos pioneiros na comercialização do Sobá, nas relações de cooperação e formação de redes de relacionamento inclusive de negócios, no mapeamento dos estabelecimentos que oferecem a iguaria e nas formas de inovação decorrentes desses arranjos e seus princípios dinâmicos. O segundo aprofundamento é aquele em relação à escuta dos sujeitos, principais fontes locais na compreensão das relações entre o Sobá, a cultura local e o seu significado. Afinal, das novas construções coletivas, fruto de negociações constantes, construíram-se saberes e novos mundos. Somente quem dele participa é capaz de revelar, por meio de suas percepções, representações e simbolismos, a lógica do princípio que rege tais relações.

NOTAS

ⁱ Graduada em Administração; Mestranda em Desenvolvimento Local pela Universidade Católica Dom Bosco (UCDB).

E-mail: professoralauragomes@gmail.com

ⁱⁱ Geógrafa; Doutora em Geografia (Desenvolvimento Regional) pela UNESP-Presidente Prudente; Professora Titular do Mestrado em Desenvolvimento Local da Universidade Católica Dom Bosco (UCDB).

E-mail: le-bourlegat@uol.com.br

ⁱⁱⁱ Graduado em Filosofia e Teologia; Mestre em Psicologia pela Universidade Católica Dom Bosco (UCDB); Mestre em Teologia Sistemática pela Pontifícia Universidade Gregoriana de Roma; Doutor em Psicologia pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas; Professor Titular na Universidade Católica Dom Bosco

(UCDB).

E-mail: maciel50334@yahoo.com.br

¹ A receita do Sobá que aparece no portal é assinada pelo arquiteto Rubens Costa Marques, incluída num texto publicado Recanto das Letras em 22/de julho de 2009.

REFERÊNCIAS

ARCA. Revista do Arquivo Histórico de Campo Grande. *A Ferrovia Noroeste do Brasil: colonização japonesa e alemã*. n. 2, Campo Grande, 1991.

BRAGA, Vivian. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em Revista*, Piracicaba, v.6, n. 13, p. 37-44, 2004.

BRASIL. Ministério de Relações Exteriores. Divisão de Atos Internacionais. *Tratado de Amizade, de Comércio e de Navegação: firmado em Paris a 5 de novembro de 1895*. Disponível em < www2.mre.gov.br/dai/b_japa_01_2881.htm > . Acesso em: 04/12/10.

CAMARGO, Zeca. *Reportagem sobre o sobá em Campo Grande-MS*. Veiculado na TV Globo. Disponível em: www.youtube.com.br. Acesso em: 04/12/10.

CULINÁRIA OKINAWA. Fonte: < <http://www.okinawa.com.br/culinaria/index.htm> > . Acesso em: 04/12/10.

JORNAL NIPPO BRASIL. *História e Cultura Japonesa*. Disponível em www.nippobrasil.com.br. Acesso em: 04/12/10.

ITOKAZU, Newton. As razões da emigração dos okinawanos. In.: YAMASHIRO, Yssamu (Org.). *Imigração Okinawana no Brasil*. São Paulo: Associação Okinawa Kenjin do Brasil, 2000. pp.33-55.

ITOKAZU, Newton. O Surgimento de uma nova comunidade Nikkey. In.: YAMASHIRO, Yssamu (Org.). *Imigração Okinawana no Brasil*. São Paulo: Associação Okinawa Kenjin do

Brasil, 2000.

KANASHIRO, Yukihide. Adaptação dos imigrantes à nova terra. In.: YAMASHIRO, Yssamu (Org.). *Imigração Okinawana no Brasil*. São Paulo: Associação Okinawa Kenjin do Brasil, 2000. pp.57-72.

KUBOTA, Nádia. F. L.. Manutenção das tradições na família japonesa em Campo Grande - MS. *REMHU – Revista Interdisciplinar da Mobilidade Humana*. Ano XVI n. 30, 2008.

LITTLE, Paul. *Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: Por uma antropologia da territorialidade*. Brasília: Série Antropologia, 2002.

OLIVEIRA, João. Uma Etnologia dos 'Índios Misturados?' - situação colonial, territorialização e fluxos culturais. *Mana – Estudos de Antropologia Social*, Rio de Janeiro, v. 4, n. 1, p. 47-77, 1998.

RAFFESTIN, Claude. *Por uma Geografia do Poder*. São Paulo: Ática, 1993.

Record Notícias. *Sobá: Conheça o prato típico japonês que já virou mania em Campo Grande*. Disponível em: < <http://noticias.r7.com/videos/soba-conheca-o-prato-japones-que-ja-virou-mania-em->

campo-grande/idmedia/4eb01c97fc9b8902c76b3b5f.html > Acesso em 02 de novembro de 2011.

SAKIMA, Tatsuo. Breve história de Okinawa. In.: YAMASHIRO, Yssamu (Org.). *Imigração Okinawana no Brasil*. São Paulo: Associação Okinawa Kenjin do Brasil, 2000. pp.27-32.

SOUSA, Adriano. A formação histórica do oeste paulista: alguns apontamentos sobre a introdução da imigração japonesa. *Geografia em Atos*, UNESP, Presidente Prudente, v.1, n.8, p. 31-38, 2008.

SOUSA, Adriano. A territorialização dos imigrantes japoneses na Alta Sorocabana. *Revista Formação*, n. 14 (vol.2), p. 119-129, 2007.

SOUZA, Yoko Nitahara. *A comunidade uchinanchu na era da globalização*. Brasília, Dissertação (Mestrado), UNB, 2009.

VIEIRA, Carlos Magno Naglis et Al. A identidade dos alunos da Escola Visconde de Cairu: primeiras impressões. In Simpósio Brasil-Japão 2010. *Anais...* Campo Grande, 8-12 de outubro de 2010. Disponível em < <http://www.japao.org.br/simpósio2010/trabalhos-aprovados> > Acesso em 17 de abril de 2011.