

ISSN 2177-7365

Boletim
Museu Histórico
de Londrina

12

2015

ISSN 2177-7365

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA
MUSEU HISTÓRICO DE LONDRINA

Boletim
Museu Histórico
de Londrina

12

Reitora

Profª Drª Berenice Quinzani Jordão

Foto capa

Rui Cabral

Vice - Reitor

Prof. Dr. Ludoviko Carnascialli dos Santos

Fotos Contra capa

Rui Cabral e Amauri Ramos da Silva
- Acervo MHL

Curadora do Museu

Profª Drª Regina Célia Alegro

Projeto Gráfico e Editoração

Projeto Educação Patrimonial

Coordenação Geral

Profª Drª Regina Célia Alegro

Impressão

Gráfica e Editora Midiograf
Dezembro de 2015

Editores

Profª Drª Regina Célia Alegro
Rosângela Ricieri Haddad

Fonte

Myriad Pro

Comissão Executiva

Barbara Daher Belinati
Célia Rodrigues de Oliveira
Ruth Hiromi Shigaki Ueda

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Boletim Museu Histórico de Londrina / Universidade Estadual de Londrina. Museu Histórico de Londrina. – Londrina-Pr : Universidade Estadual de Londrina, v. 1, n. 1, jul./dez. 2009 –

Semestral

ISSN 2177-7365

1. Museologia - Periódicos. 2. Londrina – História. 3. Universidade Estadual de Londrina. 4. Museu Histórico de Londrina

CDU 069:981.622

Este boletim foi publicado como parte integrante do **Projeto Educação Patrimonial**, financiado **pelo Programa Municipal de Incentivo a Cultura – PROMIC**, e coordenado pelo Prof. Dr. Leandro Henrique Magalhães.

Todos os artigos assinados são de inteira responsabilidade de seus autores, não cabendo qualquer responsabilidade legal sobre seu conteúdo ao Museu Histórico de Londrina.

Financiamento

Realização

Apoio

SUMÁRIO

Apresentação

Leandro Henrique Magalhães 07

1. Projeto

1.1. Implantação de novo sistema de segurança
e monitoramento no Museu 08

2. Exposições

2.1. Exposição "Acervos Familiares contam a
História dos 80 Anos de Londrina" 09

2.2. Livros de fotografia são lançados no MHL 10

2.3. Lançamento do livro
"Receitas da Cozinha Libanesa" 11

2.4. XVIII Salão Nacional de Arte Fotográfica
Foto Clube de Londrina 12

3. Artigos

3.1. Mitos e Realidades da Doçaria Tradicional Portuguesa
Isabel Drumond Braga 13

3.2. Por amor ao Mercado
Rodrigo Touse Dias Lopes 17

3.3. Influência de Migrantes Mineiros, Nordestinos e Paulistas
na Formação do Patrimônio Cultural Gastronômico Londrinense
Jair Junior Monteiro Solin
Natasha Senna da Graça Lopes
Evelyn Nunomura
Leandro Henrique Magalhães, Orientador 21

4. Entrevista

4.1 Freya Arrabal 27

5. ASAM 29

A preocupação com conceitos, como Identidade, Memória e Patrimônio Cultural vem ganhando espaço entre os profissionais que atuam no âmbito da alimentação, exigindo diálogo constante com estudiosos de outras áreas. Nessa perspectiva, vem adquirindo importância o chamado Patrimônio Cultural Imaterial, marcado por manifestações, saberes, formas de expressão, celebrações e lugares. Em Londrina-PR, diversos grupos tem se dedicado ao estudo dos vínculos entre gastronomia/alimentação e a identidade londrinense, considerando esses elementos, como Bem Cultural Imaterial. Segue-se assim caminho já trilhado, por exemplo, pela UNESCO, que considera, dentre outros, “A Refeição Gastronômica à Moda Francesa”, a “Dieta Mediterrânica” e a “Culinária Tradicional Mexicana” como Patrimônio Mundial e Imaterial da Humanidade. Também o IPHAN segue trilha semelhante, ao registrar, dentre outros, o “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre” e o “Ofício das Baianas de Acarajé”, no Livro de Registro dos Saberes, considerando assim, esses bens culturais como Patrimônio Cultural Imaterial. No Paraná, a Coordenação do Patrimônio Cultural do Estado considerou como “Culinária e Iguarias” o Barreado e a Cachaça Morretiana.

Ou seja, esses grupos de estudiosos estão alinhados ao debate contemporâneo em torno da alimentação e da gastronomia, entendendo tais elementos como fundamentais para a constituição identitária de um povo. É nesse sentido que o BMH publica o discurso proferido no lançamento do livro “Receitas da cozinha libanesa”, e o artigo “Influência de Migrantes Mineiros, Nordestinos e Paulistas na Formação do Patrimônio Cultural Gastronômico Londrinense”. Tais documentos nos apresentam receitas que marcaram a memória de muitos londrinenses, e um pouco das influências sofridas por personagens advindos de diversas regiões do Brasil, e que contribuíram para que o nosso dia a dia fosse mais saboroso e diversificado. Para entendermos um pouco melhor as dificuldades enfrentadas pelos primeiros migrantes que aqui chegaram, que em muitos casos tiveram de adaptar suas práticas gastronômicas tendo em vista a realidade enfrentada, publica-se entrevista de Freya Arrabal, que chegou à cidade em 1931, na companhia de sua mãe, Helene Shultheiss.

Saindo um pouco de Londrina-PR, mas ainda tratando de elementos que marcam nossa identidade, apresenta-se o texto intitulado “Por amor ao Mercado”, em que o autor busca traçar um perfil gastronômico do mercado central de Ribeirão Preto – SP. E, ampliando ainda mais a discussão, temos o artigo “Mitos e Realidades da Doçaria Tradicional Portuguesa”, de Isabel Drummond Braga, da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. E esse artigo enquadra-se na proposta do boletim, pois um dos elementos marcantes da identidade gastronômica nacional é o apreço pelo doce. Afinal, quem deixa de aceitar uma sobremesa logo após o almoço?

Essa edição do Boletim está sendo realizada em parceria com o Projeto Educação Patrimonial, que tem a frente o Instituto de Desenvolvimento Social, Pesquisa e Ensino – INDESPE, com apoio do Centro Universitário Filadélfia – UniFil, e financiado pelo Programa Municipal de Incentivo a Cultural – PROMIC.

Prof. Dr. Leandro Henrique Magalhães
*Coordenador do Projeto Educação Patrimonial
e Professor do Curso de Gastronomia da UniFil*

1. PROJETO

1.1. Implantação de novo sistema de segurança e monitoramento no Museu

Pedro Henrique Cezar¹

O projeto priorizou a instalação de um novo sistema de vigilância com 27 câmeras de vídeo de alta resolução e um equipamento de gravação de vídeo digital, portões eletrônicos, ilha de segurança, videomonitoramento, detector de incêndio, além da atualização do projeto elétrico para receber as modificações pressupostas. O plano de trabalho previu também a elaboração de material informativo para os visitantes sobre novos equipamentos e procedimentos de segurança

O objetivo foi prevenir a intrusão, subtração criminosa, garantir a integridade do acervo museológico e a segurança do visitante e do prédio do Museu, itens importantes para a preservação, conservação e fruição. A execução do projeto procurou seguir as indicações do “Cadernos Museológicos”, vol. 1, do IBRAM, intitulado “Segurança em Museus”, e elaborado por Rosária Ono e Katia B. Moreira. Ou seja, foi concebido em acordo com um plano de segurança para o Museu priorizando os indicativos de AIA (2004) sintetizados em:

1. prevenção (minimizar as perdas);
2. controlar (acessos, pessoas, materiais);
3. detectar (vigilância);
4. intervir (responder às agressões).

O sistema de câmeras de vídeo permite visualização em tempo real e a gravação de movimentos que ampliam o raio de observação da equipe de vigilância auxiliando na prevenção e investigação. Esse sistema possui uma ilha de segurança com equipamentos de armazenamento de imagens, da central de alarmes e de combate a incêndios. E se completa com a instalação de dois portões eletrônicos e guarita eletrônica com interfone ligado à secretaria do Museu para o controle de acesso de veículos e pessoas. Muito importante é o detector de incêndio com uma central de controle integrada à central de controle de vigilância com aparelhos de detecção de fumaça por sistema eletrônico.

O projeto foi elaborado pelos técnicos da Prefeitura do Campus da UEL e executado por empresa licitada. Foi fundamental o financiamento da Caixa Econômica Federal (CEF) através do Programa Caixa de Patrimônio. O Museu foi contemplado por um edital da Caixa Cultural

Para o IBRAM, a segurança no Museu é uma meta a ser reproposta continuamente. É preciso ampliar o potencial dos novos equipamentos e isso só é possível pelo aperfeiçoamento da equipe de servidores, da renovação do seu compromisso com a instituição e com o bem-estar dos visitantes.

Podemos dizer que o Museu Histórico colabora para o desenvolvimento sócio-econômico de Londrina e região promovendo acesso aos bens culturais, melhoria da qualidade de vida, inclusão social, valorização das tradições locais, atração turística, entre outras possibilidades. Merece um sistema de segurança e monitoramento mais adequado à sua missão!

¹Bolsista SEAP/PR atuando no Museu Histórico de Londrina.

2. EXPOSIÇÃO

2.1. Exposição “Acervos Familiares contam a História dos 80 Anos de Londrina”

Érica da Silva Xavier¹

A importância da memória está no fato de que, por meio dela, podemos atribuir sentido à nossa existência. A memória sobrevive do acesso ao passado, de nossas lembranças e também do contato com acontecimentos dos quais não participamos. Para o sociólogo Maurice Halbwachs, “cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva, que esse ponto de vista muda conforme o local que eu ocupo e que este lugar mesmo muda segundo as relações que mantenho com outros meios” (1925). Nesse sentido, os acervos familiares, especialmente os fotográficos, encontram-se carregados de possibilidades de acesso ao passado. Seu primeiro papel, o de guardar lembranças que possam ser compartilhadas em uma esfera particular, também pode se converter em um segundo, não menos importante: alimentar a experiência coletiva.

No ano do 80º aniversário de Londrina, o MHL recebeu a exposição “Acervos Familiares contam a História dos 80 Anos de Londrina” que privilegiou os registros de convívio familiar nos espaços coletivos da cidade. Ao observar o cotidiano familiar é possível reconhecer as mudanças na sua paisagem. O projeto de exposição resgatou, junto aos moradores, acervos familiares fotográficos inéditos. O volumoso material foi selecionado por uma comissão de especialistas que destacou 33 fotografias para a mostra.

No período contemplado, 1950 a 1980, Londrina sofreu uma drástica transformação em sua paisagem urbana. Expressão disso é o aumento da população: em 1950 apresentava 33.707 moradores e em 1980, contava com 257.874 habitantes.

As décadas de 50 e 60 foram marcadas pelas mudanças na área central, sendo que em 1954 se discutiu o Plano de Desenvolvimento Urbano que evidenciava a oferta de serviços. Por exemplo, a Rua Benjamin Constant se destacava pela comercialização da produção agrícola, a Rua Sergipe pelo comércio popular, as mediações da Ferrovia pelos hotéis e restaurantes.

Entre 1960 e 1970, observa-se um aumento da área loteada superior a 40 km². Surgem os núcleos de bairros, vilas e jardins como o Guanabara, Bom Retiro, Ouro Branco, Ouro Verde, Alvorada, Vila Yara, Industrial, Aeroporto, Jardim do Sol, Leonor, Bandeirantes, Califórnia, Igapó, Cervejaria, Marabá, Santa Rita, Rosicler, Tóquio, San Remo e Quebec.

A década de 1970 foi um período de grandes obras como a transposição da linha férrea para porção norte da cidade, a construção do Centro Cívico, do Moringão e do Estádio do Café.

Nos anos 1980 a expansão da cidade deu-se ao norte, em função da construção dos 5 conjuntos e ao sul, pelo afastamento da PR 445. Também nessa década acelerou-se o processo de verticalização verificado principalmente nos edifícios residenciais no eixo central e seu entorno.

A exposição foi uma promoção do grupo Londrina Memória Viva – LMV, Universidade Estadual de Londrina – UEL, Museu Histórico de Londrina e Associação dos Amigos do Museu Histórico – ASAM. Contou com o patrocínio da Secretaria Municipal de Cultura, por meio do Programa Municipal de Incentivo à Cultura – PROMIC, NORPAVE, MIDIOGRAF e UNOPAR e apoio do PROEXT/MEC. Após o período no Museu, a exposição seguiu em itinerância para a Biblioteca Municipal de Londrina e outros espaços.

¹Mestre em História Social pela Universidade Estadual de Londrina.

2.2. Livros sobre fotografia são lançados no MHL

Paulo C. Boni¹

Na noite do dia 5 de junho de 2014, o Museu Histórico de Londrina foi o palco para o lançamento do livro **Fotografia: usos, repercussões e reflexões**, organizado pelo Prof. Dr. Paulo César Boni, do Departamento de Comunicação da UEL, vencedor da categoria *Produção Crítica* do **Prêmio Funarte Marc Ferrez de Fotografia 2013**.

O livro, que reúne contribuições de fotógrafos, pesquisadores e professores de fotografia de dez instituições brasileiras de ensino superior, estimula a reflexão sobre a linguagem e a estética fotográfica e apresenta novas propostas metodológicas de análise e pesquisa, além de convidar o leitor para um relaxante e intrigante passeio pelo mundo da fotografia.

Ao reunir modos distintos de pensar a fotografia, o livro busca, mais que simplesmente trazer novos conhecimentos ao leitor, ser uma ferramenta auxiliar de ensino em sala de aula e tornar-se uma fonte de pesquisa e referência para os cursos de graduação e pós-graduação de todo o país. Para tanto, o livro está disponível para consulta e *download* gratuito no Google Books.

Profissionais, pesquisadores, professores e estudantes de diversas universidades, centro universitários e faculdades, além de amantes da fotografia, estiveram presentes ao lançamento. Em razão de haver sido contemplado pelo Edital da Funarte, o livro foi distribuído gratuitamente. Depois da solenidade de lançamento, enquanto era servido um coquetel, os autores atendiam aos convidados em uma concorrida sessão de autógrafos.

Outro lançamento da área fotográfica, desta feita relacionada à história de Londrina, ocorreu na noite de 23 de outubro de 2014, quando, mais uma vez, o Prof. Dr. Paulo César Boni reuniu amigos, colegas de trabalho, estudantes e amantes da fotografia e da história para o lançamento de **Retratos da Cidade: o uso da fotografia para a recuperação de fragmentos históricos de Londrina**, livro no qual, em seus dez capítulos, reuniu trabalhos de pesquisa que desenvolveu solo ou em parceria com seus orientandos de graduação e pós-graduação na Universidade Estadual de Londrina.

O livro faz um passeio pelos 80 anos da história de Londrina (comemorados em dezembro de 2014). Organizado em ordem cronológica, os capítulos versam sobre interessantes descobertas históricas fundamentadas ou avaliadas por fotografias, tornando-se uma prova concreta dos bons resultados da aplicação de teorias e metodologias acadêmicas em estudos para a recuperação de dados e a construção da história. O primeiro capítulo, por exemplo, fala da história de sorte de Londrina com a fotografia, no início de sua colonização, e da relação de compromisso que a cidade assumiu com esta arte, principalmente em forma de registro documental. O último capítulo (lembrando sempre que eles estão apresentados em ordem cronológica), mostra os resultados visuais antes e imediatamente após da aprovação da Lei Cidade Limpa, com registros tomados em 2010 e 2011 no centro da cidade, especialmente a Rua Sergipe e o Calçadão.

Graças à cobertura da mídia, a solenidade de lançamento foi muito concorrida, com a presença, inclusive, de muitos pioneiros londrinenses, que veem o Museu Histórico como um lugar de pertencimento e um espaço de encontros, recordações saudosistas e interação com a histórica da cidade e região. Mais de 150 exemplares do livro, a preços especiais de lançamento, foram vendidos durante a solenidade e autografados pelo Prof. Paulo Boni e demais autores.

¹Dr. em Ciências da Comunicação/USP. Coordenador do curso de Especialização em Fotografia: Práxis e Discurso Fotográfico - UEL

2.3. Lançamento do livro “Receitas da Cozinha Libanesa”

Discurso proferido em cerimônia por *Ricardo Assad Sahão*

Senhoras e senhores, muito boa noite

Em nome de todos da família Assad Melhannah El Khouri Sahão e Nadia Abib Sahão, gostaria de agradecer a presença de cada um neste dia tão especial pra nós. Este livro, na verdade, não tem o objetivo de ser comercializado em grande escala, visando lucros e satisfação profissional. É apenas uma forma de tentar colocar em outras mesas, o que tem de melhor na nossa mesa. Surgiu de um desejo da Dona Nádia de deixar para os filhos e netos as receitas que ela sempre fez com tanto carinho. Esses, que tentaram, de maneira frustrada, fazer um simples quibe cru. Daqueles dias que nós nos oferecemos para fazer a massa da esfirra, e por algum motivo ela ficou totalmente deformada. Com o tempo você começa a se perguntar, o que eu fiz de errado?

Neste livro, estão presentes os ingredientes, o modo com que cada prato é feito. Mas o verdadeiro segredo que às vezes nós esquecemos nas receitas é o amor. E esse amor de mãe, de vó, que nós sentimos é o mais puro dos sentimentos. Eu, particularmente, aprendi com a minha vó a ver o amor em todas as coisas, na berinjela recheada, em um simples vaso de flores, na música que ela canta em francês, e principalmente, ver o amor na vida. Impossível deixar de falar que, quando você elogia um prato: “Nossa vó, essa foi a melhor pasta de grão de bico que eu já comi na minha vida”, ela acha algum defeito, diz que faltou algum ingrediente, que exagerou no sal. Tudo isso que faltou na receita, ela completa com amor, e eu acho que é isso que faz ficar tão bom.

Eu tenho muito orgulho em dizer que temos essa parte da cultura árabe muito forte, de sentar em volta da mesa, com uma refeição farta, conversando entre as gerações, pais, filhos, netos, primos, amigos. É pra isso que essas receitas são. E dessas conversas é que nós aprendemos a viver melhor. A ver o mundo de outra forma. E se nós não tivéssemos nossa maior inspiração na cozinha e principalmente, na vida, nada disso aconteceria, não é Dona Nádia? Falando por todos nós, com certeza seríamos pessoas incompletas.

Por isso, eu gostaria de agradecer a todos que fizeram esse projeto se concretizar, Chefe Taico, Ricardo Sahão, meu pai Eduardo, Tia Bia, Tia Nano, Maíra, Bruna, Renata e principalmente, a minha amiga mais experiente, a pessoa com quem eu mais aprendo nesse mundo, e matriarca de todos nós e, coincidentemente, minha avó, Nadia Abib Sahão.

Bom, agora nós não temos mais desculpa pra não colocar a mão na massa, não é?

Muito obrigado a todos, aproveitem o conhecimento dentro deste livro, e uma ótima noite!

2.4. XVIII Salão Nacional de Arte Fotográfica Foto Clube de Londrina

Lucinea Aparecida de Rezende¹

Norman Neumaier²

Antonio Ferreira³

O Museu Histórico de Londrina, no período de 9 de dezembro de 2014 a 28 de fevereiro de 2015, sediou o XVIII Salão Nacional de Arte Fotográfica do Foto Clube de Londrina, incluindo a mostra paralela de fotografias, com obras dos fotógrafos associados do Foto Clube de Londrina – FCL. Nos seus 43 anos de existência, o FCL vem realizando Salões Nacionais e agora os retoma, em caráter anual.

As fotografias inscritas foram submetidas a um conjunto de jurados de reconhecida capacidade, membros da Comissão Artística do Foto Clube de Londrina, encarregados da seleção e premiação dos trabalhos, que fizeram parte do Salão. Ao todo, foram selecionados 96 trabalhos de 20 fotoclubes e 15 autores avulsos, todos do Brasil. As obras dos associados do FCL foram apresentadas, porém, sem participação na seleção ou premiação, por ser o FCL patrocinador do evento. Essas 40 fotografias constituíram homenagem à cidade de Londrina, em seu 80º aniversário.

Compondo o conjunto de trabalhos exibidos, dois autores do FCL, Mário Jorge Tavares e Flávio Conceição, expuseram 40 dípticos + texto, em uma exposição intitulada “Londrina Hoje e Ontem”. As fotos atuais foram feitas pelos dois expositores e as fotos do passado foram pesquisadas por eles, no Museu Histórico de Londrina ou em acervos particulares. Os dípticos foram acompanhados de um texto explicativo sobre as modificações dos locais destacados.

Aproximadamente 8000 pessoas visitaram o Salão, sem contarmos o alcance virtual do evento. O que nos move é a ideia de provocar reflexões por meio da fotografia, no sentido de alcançarmos ampla humanidade entre nós, desvelar ideias significativas em nosso meio, que nos auxiliem a ver o mundo em que vivemos, para, quem sabe, torná-lo melhor!

¹Presidente do Foto Clube

²Diretor de Fotografia

³Coordenador do XVIII Salão Nacional de Arte Fotográfica

3. ARTIGOS

3.1. Mitos e Realidades da Doçaria Tradicional Portuguesa*

Isabel Drumond Braga¹

Tratar da história da alimentação significa tratar de sentidos culturais, além de recursos, de produção, de necessidades... que se modificam no tempo. Uma versão desenvolvida deste texto foi apresentada no Museu Histórico de Londrina, no âmbito do mini-curso "História da Alimentação", promovido numa parceria entre a Pós-Graduação em História Social, o Museu Histórico, Especialização em Patrimônio e História, Especialização em Religiões e Religiosidades e Departamento de História da Universidade Estadual de Londrina. Financiado pelo programa PAEP/CAPES e pelo PROEXT/MEC, o seminário configurou-se como um esforço em prol do fortalecimento das pesquisas e da formação docente acerca do período moderno, bem como na tentativa de estabelecimento de pontes investigativas que se convertam em projetos de internacionalização da produção acadêmica local.

Resumo: Este texto consiste na apresentação sumária do conteúdo da obra *Sabores e Segredos. Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015, na qual se procedeu à transcrição, análise e interpretação de dois receituários conventuais setecentistas inéditos. O percurso empreendido procurou avaliar a originalidade real ou imaginária das receitas preparadas nas casas religiosas da Época Moderna e permitiu responder a várias interrogações, destaquem-se algumas: até que ponto as receitas conventuais foram criadas nesse âmbito ou foram levadas para os cenóbios por freiras, frades, monjas monges, criadas e criados? Atendendo a que os ingredientes e as técnicas culinárias utilizados nas casas religiosas eram conhecidos nos espaços de leigos, mormente entre os confeitores, cujos regimentos eram claros acerca das exigências para se obter carta, como se explica o furor, muitas vezes desmedido, da designação conventual aplicada a tantas e tão desvairadas receitas? desvairadas receitas? Estaremos perante criações de doces genuinamente conventuais ou meras execuções de receitas inicialmente produzidas nas cozinhas de grandes casas e, posteriormente, levadas para os cenóbios, tal como tantas outras receitas de carne e de peixe?

Palavras-chave: Cozinha Conventual; Doçaria; Portugal; Século XVIII

A doçaria conventual portuguesa, potenciada pelo açúcar proveniente do Brasil, tão variada como famosa e apreciada, está envolta em ideias feitas e, sobretudo, muito alheia a fundamentação documental, pois não abundam trabalhos sérios sobre a temática o que se pode relacionar directamente com a escassez de fontes. Note-se que nos dois únicos balanços historiográficos produzidos sobre a história da alimentação em Portugal, praticamente nada se referiu sobre a matéria. Consequentemente, a descoberta, transcrição e estudo de manuscritos culinários revela-se essencial para, de forma fundamentada, coerente e segura, se avançar na apreensão da matéria.

*Agradecemos à Prof.ª Doutora Maria Renata Duran todas as diligências que permitiram tornar possível esta iniciativa.

¹PHD em História Moderna e professora da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. CV e parte da produção científica disponível em <https://lisboa.academia.edu/IsabelDrumondBraga>.

Tendo como objectivo a publicação e estudo de dois manuscritos conventuais, um masculino e outro feminino, visou-se um melhor e mais aprofundado conhecimento dos receituários do clero regular português da Época Moderna. O primeiro documento, depositado na Biblioteca Nacional de Portugal, intitula-se *Livro Arte de Cozinha para se governarem os que curiosamente quizerem guizar. Feyto pello padre frei Manoel de Santa Thereza e oferecido aos irmaos leygoz desta Provincia dos Algarvez para aserto de seu laburiozo execircio (sic) e por especial merce do mesmo autor he do uzo do irmão frei Theodoro de Santa Anna com todaz as licençaz necessarias em a oficina do mesmo autor que não nega os frutos do seu trabalho maz sim os despnde por timbre de generozo*. Refira-se que a Província dos Algarves, da Ordem dos Frades Menores, foi constituída a pedido de D. João III, tendo resultado de uma cisão da Província dos Franciscanos da regular observância. A sede ficou no convento de São Francisco de Xabregas, localizando-se uma boa parte das casas a Sul do Tejo. Tinham igualmente jurisdição sobre clarissas da regra urbanista.

O segundo é um texto sem autoria e sem título, depositado nos Arquivos Nacionais Torre do Tombo, que terá pertencido às visitandinas, se for credível a observação com letra posterior e a lápis, no primeiro fólio, onde se pode ler “Salezias”. Efectivamente, a Ordem da Visitação de Santa Maria, também conhecida como Salésias ou Salesianas, foi fundada em Annecy (França), em 1610, por Francisco de Sales e Joana de Chantal. Inicialmente as freiras faziam votos simples. Porém, com as directrizes tridentinas, foram obrigadas a professar votos solenes e a ficarem enclausuradas. Em Portugal, só em 1782, por intermédio do oratoriano padre Teodoro de Almeida, a rainha D. Maria I admitiu a nova ordem religiosa. A primeira casa em Portugal, ficou estabelecida em Belém, tendo as religiosas, provenientes de França, dado entrada em Janeiro de 1784, depois de terem ficado algum tempo no convento da Encarnação. Tratou-se de uma fundação da rainha D. Maria I à semelhança da que fizera sua tia D. Maria Bárbara, rainha consorte de Espanha, em 1748, ao fundar as Salesas Reales, em Madrid.

O manuscrito compilado pelo franciscano frei Manuel de Santa Teresa, de quem nada sabemos, pertenceu a Domingos Gonçalves Chaves e, mais tarde, a Vítor de Ávila Peres (c. 183-), antes de ter integrado os fundos da Biblioteca Nacional de Portugal, instituindo que o adquiriu a Victor Peres, em 1978. O código foi escrito por várias mãos, durante o século XVIII, e apresentou acrescentos. As receitas foram aparecendo por ordem alfabética, embora a partir do fólio 146v, o compilador tenha regressado à letra A. Como era comum na época, recorreu a abreviaturas e a muitas oscilações na maneira de grafar as palavras.

A análise da escrita do texto permite verificar que o autor sofria de dislexia fonética, trocando fonemas e grafemas tais como: abobar por aboborar, agor por agro, asucre por açúcar, etc. Também se torna claro que o compilador usou e abusou da *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues e traduziu algumas receitas de obras escritas em castelhano, as quais não identificou. Não só oscilou no uso das palavras molho e salsa e espetos e broquetas, como várias vezes escreveu frases como “*alcaravea* [cominho] que he adubo castelhano”, “em sima de masa firta [frita] a que en espanhol chamão *ajuelas* [hojuelas]”, sem esquecer o requeijão em torrijas [isto é, fatias douradas] ou “a salsa para lebres ou *pribada* em castelhano”, ou seja, um molho gordo. Em outros passos ficaram igualmente espaços não preenchidos tornando claro que o autor estava a copiar receitas de outras obras de culinária quer manuscritas quer impressas.

No que se refere ao código das freiras da Ordem da Visitação de Santa Maria, ou visitandinas, actualmente na Torre do Tombo, foi escrito por uma só mão,

com excepção dos fólhos finais. A este manuscrito foram rasgados os fólhos 25 a 32. As letras permitem supor estarmos perante compilações de receitas do século XVIII. Outras informações contidas nos documentos autorizam a corroboração desta hipótese. Se é difícil sabermos quem foi Úrsula, Joana, Manuel Pereira, Clemente Belo, o padre Vasco de Mendonça, ou mesmo o boticário Pedro Gonçalves, com botica na Horta Seca (freguesia da Encarnação, Lisboa); já se torna mais fácil contextualizarmos D. João de Mendonça, bispo da Guarda (1673-1736) ou o próprio papa Inocêncio XI (1611-1689). O mesmo se pode afirmar em relação ao café Nicola, fundado em 1787. Ou seja, as referências que podemos datar situam-nos a partir do século XVII e, com mais precisão, na segunda metade da centúria seguinte. Desde logo se torna evidente que, tendo sido a casa das visitandinas fundada em 1784, com freiras francesas e portuguesas, rapidamente se esforçaram por compilar receitas, algumas das quais bastante anteriores, outras mais próximas da realidade de então, conseqüentemente, parece claro que pouco ou nada seria criação conventual daquela casa.

O receituário das visitandinas é predominantemente dedicado à culinária e, de entre esta, à doçaria. O manuscrito apresenta 174 receitas e duas novenas. As primeiras distribuem-se deste modo, 126 de culinária, isto é, 72%, 33 de mezinhas, ou seja, 19%, oito de economia doméstica, perfazendo 5% e sete de preparados de higiene e beleza, num total de 4%. De notar que as receitas de culinária são esmagadoramente constituídas por doces, ou seja, 106, isto é, 84%, seguindo-se 17 de pratos salgados, os quais representam apenas 14%, e três, ou seja, 2%, de preparações diversas, designadamente modos de conservar azeitonas e peixe fresco. Nas receitas de doces, as de ovos e as de frutos são em números significativos. Nas de salgados temos seis de legumes, cinco de carne e quatro de peixe e marisco, a par de uma de arroz e outra de um *couli* para carne. Retenha-se ainda que neste receituário, tal como era comum na época, algumas receitas de doces tinham carne e peixe.

Pretendeu-se levantar um conjunto de perguntas pertinentes que desencadeassem um percurso investigativo conducente ao esclarecimento de algumas matérias relativas aos livros de culinária produzidos e utilizados nas casas religiosas do passado. Sendo esta matéria pouco tratada no âmbito da investigação histórica e nem sempre tendo em conta um questionário rigoroso, não é de estranhar que dentro e especialmente fora do mundo académico se repitam generalidades, incorrecções e mitos de forma totalmente acrítica.

Partindo de uma necessária contextualização do mundo conventual e especialmente das maneiras de agir relativamente à mesa e à alimentação das comunidades, sempre referidas nas regras das diferentes ordens, avançou-se para o estudo de dois casos, isto é, para a transcrição, análise e interpretação de dois receituários setecentistas inéditos, os quais foram objecto de comparação com outros congéneres de épocas próximas produzidos no mesmo âmbito e entre os leigos. O percurso empreendido procurou avaliar a originalidade real ou imaginária das receitas preparadas nas casas religiosas da Época Moderna.

A análise dos dois receituários permitiu responder a várias interrogações, destaquem-se algumas: até que ponto as receitas conventuais foram criadas nesse âmbito ou foram levadas para os cenóbios por freiras, frades, monjas monges, criadas e criados? Atendendo a que os ingredientes e as técnicas culinárias utilizados nas casas religiosas eram conhecidos nos espaços de leigos, mormente entre os confeitores, cujos regimentos eram claros acerca das exigências para se obter carta, como se explica o furor, muitas vezes desmedido, da designação conventual aplicada a tantas e tão desvairadas receitas? É certo que monges, monjas, freiras,

frades, criados e criadas tinham tempo para a culinária e é admissível que muitos, ou pelo menos alguns, apreciassem a preparação de pratos salgados e especialmente de doçaria. Porém, não terão sido as ofertas e a comercialização dos doces os principais responsáveis pela exaltação da designação conventual, na falta, verificada nos séculos XVII e XVIII, de pastelarias e confeitarias cuja fama se expandisse pelo Reino? Estaremos perante criações de doces genuinamente conventuais ou meras execuções de receitas inicialmente produzidas nas cozinhas de grandes casas e, posteriormente, levadas para os cenóbios, tal como tantas outras receitas de carne e de peixe?

Creemos que as respostas não podem ser taxativas e que haverá diversas situações, ao mesmo tempo que o escasso número de livros de cozinha não ajuda a resolver cabalmente as questões enunciadas. No entanto, é muito claro que a esmagadora maioria das receitas preparadas nas casas religiosas nada tem de original, basta comparar essas receitas com as que circulavam manuscritas ou impressas em outros receituários da época. Importa ter em conta que a mesma receita preparada por pessoas diferentes, com experiências variadas, recorrendo a produtos e utensílios semelhantes não dará origem a um prato doce ou salgado rigorosamente igual, tanto mais que muitas receitas deixavam vasta margem de manobra em matéria de quantidades que nem sempre eram indicadas de forma exacta. Ora isto significa que apesar do pretenso sigilo que deveria envolver as receitas ditas conventuais – e isso é patente em alguns receituários femininos – o mesmo era quebrado, de tal modo que livros de cozinha de leigos integram receitas com designações de algumas casas religiosas, o que não significa necessariamente que essas receitas aí tenham sido criadas mas sim que aí eram preparadas com êxito e objecto de apreço por quem tinha oportunidade de as degustar.

O estudo dos dois receituários, meras compilações de receitas de proveniência e cronologia diversificadas, torna claro que, como já se havia apurado, para as receitas de doçaria e de pratos salgados que estão inseridas no *Caderno de Refeitório*, não há propriamente criações. Traduções, transcrições, cópias e adaptações marcaram estas obras que correram manuscritas. No entanto, se tivermos em conta o primeiro livro de doçaria conventual, passado a limpo por ordem de soror Maria Leocádia do Monte do Carmo, em 1729, poderemos encontrar 10 receitas de doces alguns dos quais diferentes dos que há conhecimento em outros receituários da época. Criações de casas religiosas femininas do Alentejo, concretamente de Évora, ou execução de receitas de origem leiga em espaços conventuais?

Existiram doces conventuais? Sem dúvida. A preparação cuidada, habilitosa, experiente e criativa de muitos elementos do clero regular, especialmente feminino, permitiu a elaboração de delícias por todos apreciadas, quer estejamos a falar das comunidades, dos que os compravam aos conventos e mosteiros ou dos que os recebiam como mimos; a fama de alguns desses doces deu, inclusivamente, origem a que ficassem conhecidos como de determinado convento. Daí a serem criações conventuais, no sentido de terem sido desenvolvidas no espaço restrito e fechado dos cenóbios, há uma distância que pode ser muitíssimo grande. As fontes encontradas e estudadas até ao momento não permitem alimentar fantasias nem mitos que podem fascinar mas não passam pelo crivo da análise histórica.

3.2. Por Amor ao Mercado

Rodrigo Touse Dias Lopes¹

Resumo: Uma visita mental ao mercado central de Ribeirão Preto - SP, como um verdadeiro banquete de sensações e sabores.

Palavras chave: Patrimônio Cultural Material e Imaterial; Mercado Central - Ribeirão Preto-SP

Frequentador desde a infância, minha memória afetiva descreve o Mercado Central em Ribeirão Preto, no interior do Estado de São Paulo, como um verdadeiro banquete de sensações. Uma visita mental pelos seus corredores não muito bem iluminados de meados dos anos 1980 me traz um cheiro bastante próprio: o fumo de corda exposto; mais uns passos e temos toda a sorte de queijos, curados, frescos, defumados; peixes frescos; camarão, bacalhau e carne seca; embutidos balançando no ar; ervas de todos os tipos, para todos os males; pastel frito na hora; flores da estação; café moído; ração animal; um pernil assando sem pressa.

A aparente anarquia desses perfumes é emblemática de outras anarquias aparentes: das vozes, cores, gentes e das coisas. Digo anarquia aparente porque, passada essa primeira sensação de bagunça, de *coisas fora do lugar*, o que percebia ali no Mercado era uma ordem própria das coisas, pela qual os produtos, os produtores, as lojas em si e seus clientes não exatamente brigavam por espaço; antes disso, se enlaçavam; se apertavam, se completavam sem deixar vazio algum, ocupando tudo com caixas, coisas, vozes e pessoas.

Entretanto, isso é só o que a minha memória afetiva me faz lembrar. Aquele espaço no qual as embalagens herméticas davam lugar a imensos sacos e potes onde podíamos colocar as mãos está um pouco longe de ser o éden dos produtos caseiros, frescos e recém-chegados da horta. Trata-se, afinal, de um Mercado Central, um *Mercadão*, com suas regras de sociabilidade bastante próprias, que é hoje um importante lugar de memória para a maioria dos moradores de Ribeirão Preto.

Inaugurado em 1900, o Mercado Central de Ribeirão Preto é um mapa do desenrolar dos hábitos de consumo de parte da população de classe média baixa de uma cidade do interior paulista, um mapa desenhado a partir de específicos modos de viver – e de comer. Como tem afirmado Henrique Carneiro: “o costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas” (Carneiro, p. 72).

Com isso em mente, identificamos pelo Mercado o que se come e como se come; ou seja, por meio do cotidiano de existência do Mercado entendemos os comportamentos que se repetiram no tempo, formando expressões que são o que realmente *significa* uma história da alimentação. O granel de café, farinha, arroz, macarrão, açúcar, sal, milho, feijão e outras vagens; a carne seca, a galinha viva e as peças de embutidos mostram, ainda hoje, que há espaço na mesa do interior paulista para as refeições em família e mais: mostra o forte componente nordestino na formação de classes sociais na cidade.

¹ Possui Graduação e mestrado em História pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – Unesp. É Historiador do Centro Municipal de Memória (CEMM), que mantém o Museu da Cidade, em Sertãozinho-SP. É Coordenador do Programa de Pós-graduação *latu sensu*, Especialização em Museografia e Patrimônio Cultural, do Claretiano Centro Universitário. É Professor Credenciado no Programa de Pós-graduação em Planejamento e Análise de Políticas Públicas da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais da Unesp, Campus de Franca. Tem experiência na área de História e Ensino de História, com ênfase em História do Brasil, Ensino de História e Patrimônio Cultural Material e Imaterial.

Isso pode ser entendido porque, por certo, comemos para matar a fome, mas existem mecanismos subjacentes que regulam a formação dos cardápios, observando o que afirmou o sociólogo Carlos Alberto Dória, que “comemos aquilo que a nossa história permite, o que a nossa cultura selecionou como possibilidade e o que a nossa educação pessoal elegeu como prioridade,²”

O primeiro Mercado Municipal de Ribeirão Preto, o que foi inaugurado em 1900, foi incendiado por um curto circuito em outubro de 1942. Reaberto em setembro de 1958, o Mercado Central que conhecemos hoje funciona no mesmo local desde sua reinauguração, no quadrilátero entre a avenida Jerônimo Gonçalves, as ruas José Bonifácio, Américo Braziliense e a rua São Sebastião, face na qual existe um mural de pastilhas hidráulicas do artista plástico Bassano Vacarini. Em janeiro de 1993, a Prefeitura de Ribeirão Preto decretou o prédio do Mercado como ‘considerado de valor histórico para o município’³, e em 2004 o mesmo foi decretado ‘ponto turístico do município’⁴, sendo então incluído nas ações de divulgação da cidade.

Atualmente, o Mercado conta com mais de 150 boxes e 57 diferentes permissionárias, incluindo peixarias, açougues, laticínios, tabacarias, mercearias, empórios, lojas de roupas, acessórios, utensílios de casa e ferragens, além de lojas de produtos étnicos e animais, cafeterias, docerias e cabelereiro⁵. Essa diversidade do Mercado é marca registrada dos Mercadões em muitas regiões, mas mesmo vender de tudo significou coisas diferentes no tempo.

As transformações da casa foram sempre sentidas nos mercados, e aqui não foi diferente: simplificações em modos de fazer, pré-preparos, os congelados, a indústria alimentar, além de novos aparelhos e eletrodomésticos transformaram a feição do mercado e, porque não, significou crise em diferentes momentos.

João Manuel Cardoso de Mello e Fernando Novais, em *Capitalismo Tardio e Sociabilidade Moderna*, descreveram o surgimento desses diversos aparelhos domésticos a partir da década de 1950, como o fogão a gás, as frigideiras de alumínio, a panela de pressão, o liquidificador, a batedeira e a popularização da geladeira. Além disso, descreveram também que esta foi a época do início do *predomínio esmagador do alimento industrializado*, o rival dos Mercadões:

O arroz, o feijão, o açúcar, as farinhas, de trigo, de rosca, de mandioca, já empacotados de fábrica em sacos de plástico e não mais na hora, retirados de tonéis, de sacos ou de vidros imensos e colocados em sacos de papel. Chegou o extrato de tomate; a lata de ervilha, de palmito, de milho, de legumes picados; o leite condensado, o leite em pó, alguns só para crianças; o creme de leite; o iogurte; novas espécies de biscoito e de macarrão; os achocolatados; a lingüiça, a salsicha, a presuntada e os outros embutidos; o frango de granja toma o lugar do frango caipira, com grande perda de sabor; o mesmo acontece com os ovos; o queijo prato e a mussarela (sic); a azeitona em lata e depois em vidro; as batatas chips; a aveia em lata, muito depois os outros cereais; salgadinhos para aperitivo; o doce de lata, a goiabada, a marmelada, a bananada, o pêssego ou o figo ou a goiaba em calda, mais caros; o pão tipo Pullman, para fazer torradas ou sanduíches, agora em moda. À cerveja, agora também em lata, à pinga, à cachaça, ao conhaque vagabundo, já tradicionais, juntaram-se a vodca, o rum, o uísque nacional ou nacionalizado, os vinhos do Rio Grande do Sul, muitos deles de qualidade duvidosa. O cigarro com filtro causou furor entre os fumantes⁶.

²DÓRIA, C A. Estrelas no céu da boca. Escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Senac, 2006, p. 18.

³Cf. Lei Municipal 6597, de 20 de janeiro de 1993.

⁴Cf. Lei Municipal 10.250, de 08 de novembro de 2004.

⁵Cf. visitação ao local, informação da Coderp – Companhia de Desenvolvimento Econômico de Ribeirão Preto e da Acomecerp – Associação dos Comerciantes do Mercado Central de Ribeirão Preto.

⁶MELLO, J M C de; NOVAIS, F A. Capitalismo tardio e sociabilidade moderna. In: SCHWARZ, L M. (org) História da vida privada no Brasil: contrastes da intimidade contemporânea. São Paulo: Cia das Letras, 1998, p. 564-566.

A reabertura do Mercado no final da década de 1950 coincide com a chegada de muitos dos produtos que encontraram espaço de venda em outros mercados, os mercados de bairro, empórios, quitandas, vendas e padarias. Depois deles, numa evolução da espécie, as redes varejistas, das locais e regionais, às nacionais e internacionais, vendendo embalagens para tudo, nada a pesar, nada a granel, por vezes com um mesmo produto tendo duas ou mais embalagens plásticas antes de chegarmos nas três bolachas salgadas.

Mas a arqueologia dos utensílios domésticos, em praticamente qualquer casa, nos mostra que esse movimento não foi homogêneo: panelas, tábuas, canecões, leiteiras, raladores, pilões, rolos, moedores de pão e de carne, além é claro de caderninhos de receitas são fontes históricas comuns e silenciosas de um modo de fazer que pouco a pouco perdeu espaço para o forno de microondas nas cozinhas modernas.

Longe de ser unanimidade, o alimento industrializado teve a função adicional de romper a função social do alimento, substituindo a mesa da copa pelo sofá da sala, como escreveu o historiador Felipe Fernandez-Armesto, em *Comida: uma história*:

a comida industrializada tem, nos melhores casos, implicações ambíguas para a saúde. Ela certamente corrói a sociedade – pelo menos as linhas de continuidade nos padrões da vida familiar que se tornou tradicional no ocidente moderno: o foco para a vida familiar que o calor e os aromas da cozinha oferecem; a fraternidade da refeição compartilhada. Em um aspecto, o poder da industrialização para modificar os hábitos alimentares da família é evidente para todos aqueles que o experimentaram: o horário das refeições já se adaptou aos novos padrões de trabalho⁷.

As conveniências do modelo industrial vão além da adaptação ao horário do trabalho, ainda que às custas da nossa ideia de gosto:

A indústria da comida rápida de hoje é dominada pelos produtos do processamento industrial, destinados a ser comidos 'voando' e na frente da televisão ou do computador. Em vez de um laço, as refeições estão se transformando em uma barreira. 'Conveniência' é uma prioridade maior que civilização, prazer ou nutrição. Pesquisas afirmam demonstrar, com uma certa regularidade, que as pessoas sabem que os alimentos processados não tem um gosto tão bom quanto os alimentos frescos. Também acreditam que sejam menos nutritivos. Mas, apesar disso, estão dispostas a fazer o sacrifício pela conveniência.⁸

Que um Mercado Central sobreviva ao tempo sem vender a conveniência da indústria alimentar especializada é título de nota, mas talvez ainda faltem elementos para compreendermos o sentido do Mercado. Luís da Câmara Cascudo⁹ em sua *História da Alimentação no Brasil*, observa que a alimentação brasileira se fundamentou no sincretismo entre três culturas distintas: a indígena, a africana e a portuguesa. Mesmo com a potente indústria de alimentos, nos alimentamos do encontro, das trocas e adaptações que cinco séculos nos permitiram experimentar na cozinha. Dos feijões, caldos, ensopados, assados e braseados, das farinhas, favas e papas nasceram a maioria dos pratos por nós conhecidos e consagrados.

Fornecedor de itens de primeira necessidade quando criado, em 1900, o Mercado oscilou entre adequar-se aos novos padrões de consumo e manter um perfil tradicional. Dessa oscilação parece ter emergido o Mercado como o encontramos hoje, no qual lojas com mais de trinta anos de existência se avizinham de espaços modernos e climatizados que vendem a última tendência das frutas secas emagrecedoras. Desta ar-

⁷FERNANDEZ-ARMESTO, F. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004, p. 320.

⁸Ibidem, p. 321-322.

⁹CASCUDO, L. C. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004. Original de 1967.

ticulação surge o quadro maior: as transformações que a alimentação urbana sofreu ao longo dos últimos cinquenta anos no interior paulista se materializam nos corredores do Mercado, através da tensão entre os grãos a granel e as embalagens de suplementos especializados para atletas.

Parece existir no Mercado o dinamismo que recria sua própria história, cotidianamente, que se materializa nos vendedores que se frequentam ao longo do dia, da semana e do mês, comprando víveres, fazendo o troco e a caderneta, tomando o café, rindo ou reclamando juntos de uma derrota do time do coração. Esse universo é um conjunto de práticas, de sabores e de saberes. Não os saberes que fazem os mortos enterrarem os vivos, mas sim os que não deixam os vivos esquecê-los.

BIBLIOGRAFIA

- CASCUDO, L. C. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004. Original de 1967.
- DÓRIA, C. A. *Estrelas no céu da boca*. Escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Senac, 2006, p. 18.
- FERNANDEZ-ARMESTO, F. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004, p. 320.
- MELLO, J. M. C. de; NOVAIS, F. A. Capitalismo tardio e sociabilidade moderna. In: SCHWARCZ, LM. (org.) *História da vida privada no Brasil: contrastes da intimidade contemporânea*. São Paulo: Cia das Letras, 1998, p. 564-566.

3.3. Influência de Migrantes Mineiros, Nordestinos e Paulistas na formação do Patrimônio Cultural Gastronômico Londrinense

*Jair Junior Monteiro Solin, Natasha Senna da Graça Lopes, Evelyn Nunomura¹
Leandro Henrique Magalhães²*

Resumo: Numa linha de investigação que busca diagnosticar as etnias formadoras do patrimônio gastronômico londrinense, o presente resumo expandido foca sua análise na contribuição dos migrantes nordestinos, mineiros e paulistas. Nesta perspectiva, foram investigados os processos históricos ocorridos na região norte do Paraná a partir da década de 30 do século passado. Posteriormente à pesquisa etnográfica, buscou-se analisar os respectivos hábitos alimentares desses grupos migratórios, no intuito de compreender como tais culturas influenciaram na formação de um possível patrimônio cultural imaterial do londrinense, no âmbito da nutrição humana.

Palavras-chave: Gastronomia - História; Patrimônio; Cultura.

1. Introdução

Apoiando-se em diversas áreas do conhecimento como a história, a antropologia, as artes e as ciências da nutrição, a presente pesquisa parte do pressuposto de que, a alimentação, mais do que uma atividade fisiológica, está ligada intrinsecamente à cultura e, portanto, à formação dos hábitos de uma determinada localidade, revelando assim os seus processos históricos. De acordo com Silvana Graudenz Müller (2012), em sua tese de doutorado intitulada “Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais”, “a tradição, o valor simbólico dos alimentos, a história, os sabores e saberes, as técnicas de produção e os modos alimentares são responsáveis pela formação das culturas gastronômicas regionais” (p.23). Com isso, a pesquisadora afirma que a representação da alimentação para determinados grupos étnicos não pode ser, em sua epistemologia geral, abreviada apenas aos fatores econômicos, biológicos e nutricionais.

Tendo como parâmetros as etnias já pesquisadas acerca dos imigrantes japoneses, alemães, espanhóis, italianos, portugueses e árabes, em registro etnográfico contido no livro “Gastronomia & Patrimônio Cultural Londrinense” (MAGALHÃES; MARETTI, 2012, 84p), a presente pesquisa estreitou sua investigação nas contribuições gastronômicas de paulistas, mineiros e nordestinos.

2. Objetivo

O objetivo da pesquisa foi analisar as contribuições gastronômicas dos principais grupos migratórios que se direcionaram para a região de Londrina, nas primeiras duas décadas de colonização. Entende-se que, devido a entaves burocráticos, sociais e culturais, a patrimonialização de diversos saberes e bens imateriais locais torna-se secundária, colocando em risco diversos registros históricos, que ajudam a explicar a formação de um determinado lugar, bem como a constituição dos

¹Graduando em Gastronomia/Pós-graduando em Alta Gastronomia. Centro Universitário Filadélfia – UniFil.

²Doutor em História pela Universidade Federal do Paraná – UFPR. Professor do Centro Universitário Filadélfia – UniFil.

costumes dos seus respectivos grupos sociais. Na área da alimentação, a ausência de transferência de saberes na contemporaneidade dificulta a definição específica da tradição gastronômica, distanciando os hábitos alimentares do conceito de patrimônio. Desta forma, posteriormente aos levantamentos etnográficos, a pesquisa buscou ressignificar os atributos implícitos da alimentação, com intuito de registrar a personalidade gastronômica local da cidade de Londrina.

3. Metodologia

Para construção do material, foram realizadas pesquisas bibliográficas no Centro de Documentação e Pesquisa História (CDPH) da Universidade Estadual de Londrina (UEL), na Biblioteca Pública Municipal de Londrina (BPML) e no Museu Histórico de Londrina Padre Carlos Weiss, além de entrevistas com pessoas que fizeram parte de forma direta ou indireta no processo de colonização da região norte do Paraná, com questionário geral e específico sobre razões de migrações e hábitos alimentares.

Em síntese, a metodologia utilizada alia análise teórica e conceitual à pesquisa de campo em arquivos da cidade. Neste sentido, uma das etapas mais importantes do projeto foi o estudo teórico, visando aproximar a gastronomia do Patrimônio Cultural Imaterial. Também no que se refere ao aspecto teórico, o grupo de pesquisa se debruçou em pesquisas de campo em torno da história local, com o intuito de reflexão sobre práticas culinárias e pratos que se firmaram, ao longo das décadas, como pilares da memória gastronômica da sociedade londrinense.

No que se refere à questão da aplicabilidade da pesquisa, nos dias 30 de junho e 1 de julho de 2014, foi realizado curso no Laboratório de Gastronomia da Universidade Filadélfia (UniFil) com a comunidade londrinense, quando foram produzidos os pratos identificados na pesquisa de influência mineira (pão de queijo, frango com quiabo e broa), paulista (cuscuz, pastel e pamonha) e nordestina (acarajé, carne seca com macaxeira e jerimum e, por fim, a tapioca).

4. Desenvolvimento

Para iniciar a análise das influências gastronômicas provenientes de processos migratórios para a região norte do Estado do Paraná, foi necessária pesquisa específica de cada grupo e seus aspectos históricos, detectando as razões gerais para a mudança de localidade desses grupos, bem como as principais considerações a cerca de adaptações culturais e, conseqüentemente, gastronômicas, consideradas aqui como resultados da pesquisa.

Migrantes Nordestinos

De acordo com Orion Villanueva (1974) os nordestinos descobriram o Paraná através da necessidade de trabalho urgente e bem remunerado, que tinha como campo principal a região que então estava sendo desbravada em terras pertencentes à Companhia de Terras Norte do Paraná (CTNP). “Trabalhavam desbravando matas, fazendo os serviços complementares, até o plantio do café” (VILLANUEVA, p.88). Desta forma, adjetivam-se esses migrantes como nômades, já que partiam sempre para novas empreitadas, sem se fixarem como formadores ou porcentageiros de café.

Com a evolução das condições sociais dessa população deslocada, somada ao término da Segunda Guerra Mundial, o afluxo de nordestinos para a região norte paranaense ganhou proporções significativas, embora não haja registro de números oficiais. “Vindos em caminhões apinhados de famílias, recobertos com um toldo, estavam prontos para trabalhar, quer nas lavouras, quer no duro serviço de desmatamento” (VILLANUEVA, p.89).

Sintetizando a importância desses migrantes no desenvolvimento da região em questão, Villanueva alega que “talvez um dia seja reconhecido o tanto que deve o Paraná, em seu processo evolutivo, a esses bravos e intrépidos brasileiros” (p.88).

Em relato autobiográfico, um dos personagens que fizeram parte deste processo migratório, Alfredo Barbosa Góes, comenta em livro intitulado “Dr. Góes: a Saga de um Nordestino” (1992, 185p.), que a vinda desses migrantes para a região sul do Brasil e, posteriormente para o norte do Paraná, se deu por quatro razões principais: a seca de 1932 (ápice de um empobrecimento iniciado em 1926); a ação de preponderância dos cangaceiros e coiteiros no nordeste; a linha férrea que ligava o Estado de São Paulo ao Paraná e, por fim, o movimento propagandista da CTNP em busca de mão de obra proveniente de distintas regiões.

Migrantes Paulistas

Conforme dados da Associação Pró-Memória de Londrina e Região (2004), antes dos colonizadores ingleses, dos demais estrangeiros e dos patrícios oriundos de vários Estados do Brasil, destacadamente São Paulo e Minas Gerais, “já haviam chegado às terras da futura Londrina os brasileiros da primeira hora. E quando eles aqui aportaram, encontraram os índios” (p. 79).

Em uma comparação com migrantes de outros estados, os paulistas totalizam 45% dessas populações que se deslocaram para o norte do Paraná, contra 20% dos mineiros e 10% de nordestinos, já citados (WACHOWICZ, 1977, p.165).

Entre as razões da migração dos paulistas para o norte paranaense, a expansão da cafeicultura encontra lugar de destaque, aliada aos preços favoráveis, clima e solo agriculturáveis. Adalberto Scortegagna (2005), reafirma a tese de que o cultivo do café no Paraná foi uma continuação da “marcha para o Oeste” da cafeicultura paulista, defendendo que a partir do Vale do Paraíba, no Rio de Janeiro, o café buscou, como um rastilho de pólvora, as férteis terras do oeste paulista. “Não tardaria para que paulistas e mineiros voltassem suas atenções para as novas terras – sem saúvas – do Norte do Paraná, já na segunda metade do século XIX” (p.212-213). Ainda de acordo com Scortegagna, foram os migrantes paulistas que ajudaram na formação dos primeiros cafezais paranaenses, vindos através do Rio Itararé (p.215)

Os pioneiros paulistas superavam os mineiros no café do Norte Velho, se não em número, em capital investido. O exemplo clássico é o da família de Antonio Barbosa Ferraz, que, saindo da região de Ribeirão Preto, instalou-se em 1904 nas proximidades de Cambará, onde plantou cerca de um milhão de pés de café (SCORTEGAGNA, 2005, p.2016).

Villanueva (1974), afirma que o afluxo de paulistas para a região favoreceu o investimento em infraestrutura, levando a fundação de núcleos populacionais do caminho entre Ourinhos-SP e Londrina-PR. Este processo foi favorecido com a abertura da Estrada de Ferro São Paulo – Paraná, aumentando o fluxo de paulistas para a região.

Migrantes Mineiros

No caso dos mineiros, em grande parte chegaram via Norte Pioneiro do Estado do Paraná, passando por Ribeirão Claro, Santo Antonio da Platina, Carlópolis e Siqueira Campos, chamada, a principio, de Colônia Mineira. No final do século XIX, muitos migrantes deixaram Itajuba-MG com instrumentos agrícolas, alimentos e escravos, e estabeleceram-se na região do Rio das Cinzas, onde atualmente se localiza o município de Tomazina (WACHOWICZ, 1977).

Muitos mineiros chegaram à região de Londrina também atraídos pela propagação da CTNP, feita por corretores que chamavam atenção para a fertilidade das terras, facilidade para pagamento e ausência de pragas. Também muitos moradores atraíram familiares e amigos para a região, a maioria advinda de cidades como Guaxupé, Guaranezia, Poços de Caldas, Pouco Alegre, Ouro Fino, Itajuba, Santa Rita do Sapucaí, Alfenas e Varginha. Eram tantos os mineiros que muitos afirmavam que a região de Londrina era composta por 50% de paulistas e 50% de mineiros (VILLANUEVA, 1974).

5. Resultados - Considerações sobre aspectos gastronômicos

No que se refere à questão da influência gastronômica dos nordestinos, é necessário compreender alguns paralelos históricos. De acordo com relatos de Góes (1992), antes de sua migração ao norte paranaense predominava em sua terra natal, Sergipe, o cultivo de algodão, milho, feijão e mandioca, além da pecuária leiteira; pequenos rebanhos de caprinos, ovinos, equinos e muares, além da criação doméstica de porcos e galinhas (p.20). Tais cultivos propiciavam o consumo de milho cozido, pamonha e canjica – denominada de curral do sul do Brasil (p.27).

A farinha representava mais da metade da dieta habitual das mesas mais pobres, cujo cardápio se completava com feijão cozido (de diversas variedades), puro ou misturado com carne de porco e, raramente, com carne de vaca, na modalidade de carne seca (p.53) [...] além de tubérculos amiláceos como inhame e batata doce (p.54).

Em entrevista realizada no dia 4 de junho de 2014, outro personagem ajuda a compreender as adaptações gastronômicas de nordestinos no norte paranaense. Raimundo Maia Campos Júnior foi o fundador e organizador da Feira Nordestina de Londrina, criada em 1996. Campos contou que chegou ao norte do Paraná em 1982 e, percebendo a quantidade de migrantes nordestinos na região de Londrina, em 1995, junto à Câmara de Vereadores, lutou pela aprovação da lei que instituiu a Semana do Nordeste na cidade, que juntamente com a Lei de Incentivo à Cultura (PROMIC) facilitou a criação do evento que durou 17 anos, mas que, por entraves burocráticos foi inativado.

Em termos de alimentação, o choque cultural quando chegou a Londrina foi grande, principalmente pelos hábitos dos imigrantes japoneses, que sempre exerceram muita influência na região. Entretanto, a adaptação de Raimundo foi rápida. “Pelos dificuldades do sertão, o nordestino sempre soube se adaptar muito bem, e comer qualquer coisa”, afirmou.

Em um último levantamento superficial e não oficial feito pelos organizadores da Feira Nordestina nas escolas do município foi detectado que, no norte paranaense, o número de nordestinos e descendentes varia em torno de quinhentas mil pessoas.

Entre os principais preparos que comia em sua terra natal e que atualmente fazem parte do imaginário gastronômico do londrinense, encontram-se a tapioca, o baião-de-dois, o cuscuz nordestino (cozido apenas no vapor, de milho ou de arroz), o sarapatel, o queijo coalho, o acarajé, a moqueca, a buchada de bode, a panelada nordestina (típica no Maranhão, feita com ossobuco, tripas, mocotó, coxão duro, dobradinha e temperos diversos), além do uso recorrente da carne-de-sol em múltiplos preparos, já que foi um ingrediente emblemático muito bem incorporado nos hábitos alimentares da região sul.

Alguns pratos, como a tapioca, mudaram muito ao longo de um relativo curto período. Segundo Raimundo, na sua infância em Quixadá, o preparo, quando doce, era feito apenas com coco in natura ralado e, quando salgado, recheado apenas com manteiga de garrafa. “Hoje em dia a tapioca perdeu a simplicidade, são diversos tipos de recheios, mas não acho que isso seja errado, é só uma questão de evolução”, disse.

Nas influências gastronômicas de paulistas, o hábito do consumo de frituras como o pastel causa alguns atritos de origem, mas é inegavelmente detectado também nos hábitos alimentares de londrinenses. De acordo com Fernandes Caloca e Sylvia Monteiro (2001), o

pastel na rotina do paulista é citado como uma verdadeira obsessão. Já Guta Chaves e Dolores Freixa (2012) explicam que a origem do preparo é chinesa, mas chegou ao Brasil através dos japoneses. Inicialmente consumido em Santos e posteriormente na capital de São Paulo, o pastel disseminou para outros Estados como Rio de Janeiro e Paraná.

Além do pastel, a pesquisa detectou outros dois pratos importantes da culinária paulista no norte do Paraná. Como prato principal foi catalogado o cuscuz à paulista, feito, além da farinha de milho em flocos, com cebola, pimentões verde e vermelho, palmito, molho de tomate, camarões, ervilha, azeitonas e ovo.

Como sobremesa de origem paulista encontra-se a pamonha, feita com milho fresco e coco ralado (ABRIL COLEÇÕES, 2009).

Quando se analisa as contribuições da gastronomia mineira, algumas semelhanças com a simbólica culinária campesina são bastante latentes.

A cozinha “típica” mineira foi forjada por meados do século XVII e XVIII com a descoberta de ouro em Minas Gerais (ROCHA, 2008). Neste período iniciam-se as migrações de tropeiros, garimpeiros e todo tipo de aventureiro à procura de ouro, estes aprenderam a aproveitar ao máximo todos os recursos alimentares disponíveis (ABRIL, 2007), dada a grande dificuldade em conseguir alimentos, por conta da precariedade das estradas e toda a mão-de-obra voltada exclusivamente para a exploração das minas, secundarizando outras atividades como a agricultura e a pecuária (ROCHA, 2008).

Desta forma, a comida desse período foi marcada pela precariedade do abastecimento de produtos importados, resultando, por tanto, na coleta de alimentos, da caça e pesca, das roças deixadas por índios e bandeirantes e das hortas e criações de quintal muito comum em Portugal (ROCHA, 2008). A dieta então era basicamente composta por feijão cozido com carne seca com farinha de mandioca. É aí que surge um dos pratos mais típicos mineiros: o feijão tropeiro.

Além do uso das farinhas de trigo e mandioca, as técnicas de conservação do alimento tinham grande importância: as carnes conservadas na própria gordura (*confit*), salgadas ou secas, eram fundamentais para as viagens e para as mesas no dia-a-dia.

O porco era o centro da economia doméstica, ariado nos quintais e alimentados com as sobras das refeições. Do animal aproveitava-se tudo: desde a carne até a banha, o mocotó, o sangue, as tripas, enquanto a pele e os pés, as orelhas, o rabo e o focinho eram misturados ao feijão (ROCHA, 2008). Destacam-se ainda as borás, o bolo de fubá, o biscoito de polvilho, pão de queijo, doce de leite, ambrosia, goiabada, queijos de minas, frango ensopado, farinha de mandioca, lombo de porco com couve, entre outros (CHAVES e DOLORES, 2007).

Com descendentes atraídos também pelas propagandas da CTNP, dois entrevistados, José e Pedro, ilustram como os preparos de Minas Gerais se imiscuíram na mesa do londrinese. Ao chegar ao norte paranaense, o primeiro prato que a família de José sentiu falta foi o tutu de feijão, ainda desconhecido na região, porém, sua ausência foi equilibrada pela similaridade do uso do milho e seus derivados, como o bolo de fubá, a polenta e a pamonha, além do consumo da mandioca, rapadura, doce de mamão e o hábito de acompanhar o café com queijo, embora reconhecendo a disparidade organoléptica do queijo produzido em Minas para o queijo produzido no Paraná.

O segundo entrevistado, Pedro, afirma que os pratos típicos que comia em Minas Gerais são facilmente encontrados em Londrina, como o arroz com costelinha de porco, angu de milho verde, quiabo com frango, pirão de peixe, curau, broa, pão de queijo, roscas caseiras, entre outros. Contudo, o entrevistado afirma que a diferença de insumos, mesmo que pequena, muitas vezes provoca mudanças significativas nos pratos. É o caso do pão de queijo que, segundo ele, feito com o queijo meia cura de Minas, garante sabor e textura ideais.

Conclui-se, desta forma, que a simplicidade como predicado básico da cozinha mineira foi compatibilizada com a cozinha campesina do interior do Paraná, com adaptações não tão drásticas como foram para os migrantes oriundos do nordeste, por exemplo.

6. Considerações Finais

Detectando os diversos grupos étnicos que participaram da formação da cidade de Londrina, bem como seus hábitos alimentares pré e pós-colonização, foi possível esquematizar um paralelo comparativo de quais preparos ou ingredientes ajudaram na constituição do paladar do londrinense. Muitos resistiram ao tempo, e outros não permaneceram por diversas razões, seja por indisponibilidade de ingredientes ou ausência de transferência de saberes.

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

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

BIBLIOGRAFIA

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

ABRIL COLEÇÕES. Cozinha Regional Brasileira. São Paulo: Abril, 2009.

CAMPOS, R. M. Hábitos Alimentares de Nordestinos. Londrina: IAP, 4 de junho, 2014. Entrevista cedida a Jair Junior Monteiro Solin.

CHAVES, G.; DOLORES, F. Gastronomia no Brasil e no Mundo. São Paulo: SENAC, 2012.

FERNANDES, C.; MONTEIRO, S. Viagem Gastronômica Através do Brasil. São Paulo: SENAC, 2001.

GÓES, A. B. Dr. Góes: a Saga de um Nordesteiro. Londrina: CLAM, 1992.

MAGALHÃES, L.H.; MARETTI, M.C. Gastronomia & Patrimônio Cultural Londrinense. Londrina: Unifil, 2012.

JOSÉ. PEDRO. Hábitos Alimentares de Mineiros. Londrina: Mercado Municipal Shangri-la, 28 de maio, 2014. Entrevista cedida a Natasha Senna da Graça Lopes.

MÜLLER, S.G. Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais. Tese de Doutorado, Universidade Federal de Santa Catarina, Santa Catarina. 2012.

SCORTEGAGNA, Adalberto... [et al.]; organizadores Cláudio Joaquim Rezende, Rita Inocência Triches. Paraná espaço e memória: diversos olhares histórico-geográficos. Curitiba: Bagozzi, 2005.

VILLANUEVA, O. Rolândia terra de pioneiros. Londrina: Gráfica Ipê, 1974.

WACHOWICZ, Ruy Christovam. História do Paraná. Curitiba: Editora Gráfica Vicentina LTDA, 1977.

4. ENTREVISTA

4.1. Freya Arrabal

Nasceu em 21/03/1929, filha de Frederico e Helene Shultheiss, chegou com a mãe em Londrina em 1931, o pai tinha um trabalho seguro em São Paulo e ficou com receio de aventurar-se. Abriram a primeira padaria da cidade “Padaria Oto” e assim que D. Helene se estabilizou no comércio Sr. Frederico veio definitivamente.



Freya Arrabal | Foto: Rui Cabral

Trechos da Entrevista

[...]

FA.:depois o hospital que foi feito pela Companhia e o Drº Kurt Muller o médico alemão, eles contrataram para vir ser médico, um dia ele baixou na loja da mamãe e intimou minha mãe, a senhora precisa cozinhar para o hospital porque não adianta eu tratar dos doentes e eles morrerem de fome.

[...]

BD.: E como conseguia?

FA.: Uma luta né, eu não sei como a mamãe conseguia fazer os festejos de natal, por exemplo, ela conseguia por a mesa de natal (luterano) em estilo alemão um prato prá cada um com frutas de natal e maça. Maça só tinha Argentina no Brasil.

[...]

BD.: Ela fazia comida para os doentes no hospital e o que mais?

FA.: Ela teve que cozinhar, [...] ela pediu socorro para os alemães de Heimtal, os alemães e todos, eles enviaram três moças, moças formadas que sabiam trabalhar tudo e o meu pai fez um fogão bem grande e eram tudo panelas pequenas porque o médico Dr^o Muller dava receitas para dietas para cada paciente doente e mamãe cozinava, elas cozinham e trabalhavam.

BD.: Qual o nome delas?

FA.: [Frieda Resquer, Frieda Hill] e Elza, não lembro o sobrenome dela.

BD.: Elas auxiliavam a sua mãe na alimentação dos doentes do hospital?

FA.: [...] Então ela encomendou de São Paulo sementes, vieram e ela distribuiu à todos os alemães que tinham sítio e, eles cultivaram e traziam pra ela, benza Deus! Foi assim tudo com fartura né, a sociedade londrinense plantava e colhia e [havia muita união] era uma família só.

BD.: Qual o nome dos alimentos, o que se comia?

FA.: O que se comia, o que tinha mesmo era palmito, os índios sabiam extrair outras coisas, mas nós não né, e palmito em abundância extraordinária, que a terra é maravilhosa né, sinal de terra boa é palmito.[...] mas meu pai ia para estação enquanto mamãe estava aqui comigo, ele ia para estação de estrada de ferro com cenoura, beterraba, sei lá o que mais ele levava para não envelhecer e dava. [...] Tinha muito menos gente no mundo, então dava para chegar na ferroviária, Estrada de Ferro, conversar com as pessoas e aí ele pedia para trazer para minha mãe [alguns alimentos], então eu tinha.

ARRABAL, Freya. *Depoimento*. Londrina: 2010. Entrevista coordenada pela Jornalista Bárbara Daher Belinati. Transcrição do trecho Rosângela Haddad. DVD original, pertence ao acervo do Museu Histórico de Londrina. 1h55m (Projeto História Oral).

5. ASAM

No contexto mundial, somos uma cidade abençoada. Raras são as comunidades urbanas com o status de nossa terra. Raras são as cidades que possuem pioneiros usufruindo seus atos heroicos de desbravamento, lembrando com saudades daqueles tempos difíceis e desafiadores da terra virgem, respeitando e reverenciando aqueles que já nos deixaram.

Temos sim pioneiros ainda fazendo história, que vivenciaram e contribuindo com a nossa cultura. Objetos rudimentares para a lavra da terra, utensílios domésticos, tipos e meios de transporte, documentos e produtos gerados por comerciantes, madeireiros, industriais ceramistas, de couro, de carne, cafeicultores, heróis anônimos, pessoas simples, pessoas de sucesso, com suas histórias, dentre tanto outros eventos corriqueiros e relevantes, dispersos na coletividade, precisam ser acervados, objetivando perpetuar nossa história, estendendo à comunidade londrinense. Londrina é uma cidade diferente, especial.

Somos um povo diferenciado, graças ao legado de seus pioneiros, razão pela qual não podemos esquecer, por comodismo, esta herança. Conheça a história de nossos antepassados. Preserve a herança recebida. Doe bens particulares históricos. Amplie e enriqueça nossa história. Compartilhe conosco a vivência com seus pioneiros. Participe, gratuitamente, das atividades e finalidades da ASAM.

Visite o Museu.

Anísio Ribas Bueno Neto
Presidente da ASAM
Associação dos Amigos do Museu

O artigo deverá apresentar as seguintes normas:

1. Inédito;

- Título;
- Autor(es) com identificação da instituição a que pertence em nota de rodapé;
- Resumo - máximo 50 palavras;
- Palavras-chave - até 6 palavras;
- Texto não deve ultrapassar 5 laudas (word for windows e fonte Times New Roman, tamanho 12, entre-linhas 1,5 e margem 3,0 cm);
- Referências bibliográficas seguindo normas da ABNT(contendo somente obras citadas no texto);
- Deverão ser apresentados em cd e encaminhar 2 cópias impressas fiéis ao suporte eletrônico.

2. Encaminhar carta a direção do Museu autorizando sua publicação.

3. Caso o artigo seja resultado de pesquisa financiada, esta deverá ser mencionada em nota de rodapé.

4. Nome completo do autor(es) e constar nas referências.

5. As fotografias, imagens (quando houver) deverão vir em preto e branco, formato digital jpeg, no mínimo, 300 dpi de resolução,tamanho 10x15 cm, com legendas e com indicação do local a ser inserido no texto e gravadas em cd. As fontes deverão ser devidamente mencionadas e autorizadas, respeitando a legislação em vigor.

Contato Museu Histórico de Londrina
Fone: (43) 3323-0082 | bibmuseum@uel.br

Curadoria
Profª Drª Regina Célia Alegro

Secretaria
Cesar Augusto de Poli

Auxiliares Operacionais
Ailton Alves Marcelino
Alex Pereira
Neiva Lemes Albrecht Batista
Vanessa Andréia Borela Ferreira

Ação Educativa
Regina Célia Alegro
Edeni Ramos Vilela

Biblioteca e Documentação
Rosangela Ricieri Haddad
Ruth Hiromi Shigaki Ueda

Comunicação Social
Barbara Daher Belinati

Imagem e Som
Célia Rodrigues de Oliveira
Rui Cabral
Amauri Ramos da Silva

Estagiários
Aryane Kovacs Fernandes
Fabíola Ferro da Silva
Felipe Augusto Leme de Oliveira
Higor de Melo e Silva
Jaqueline dos Santos
Juliana Souza Belasqui
Pedro Henrique Cezar
Taiane Vanessa da Silva
Thiago Machado Garcia



Exposição Acervos Familiares: Contam a história de Londrina >> Londrina 80 Anos Inauguração | Foto: Amauri Ramos



Implantação do Sistema Segurança e Monitoramento Museu | Foto: Rui Cabral



Lançamento Livro Fotografia >> Paulo Boni | Foto: Rui Cabral



XVIII Salão Nacional de Arte Fotográfica >> Foto Clube de Londrina. Abertura Exposição | Foto: Rui Cabral

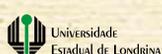


Mostra 40 Anos Laboratório de Línguas UEL | Foto: Amauri Ramos da Silva

Financiamento



Realização



Apoio

