

**UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA FILHO”
FACULDADE DE ARQUITETURA, ARTES, COMUNICAÇÃO E DESIGN
DEPARTAMENTO DE DESIGN**

FLÁVIA YUMI HORIGUCHI

**HANAUME:
Um Livro Experimental**

**BAURU
2025**

H811h

Horiguchi, Flávia Yumi

Hanaume : Um Livro Experimental / Flávia Yumi Horiguchi. --
Bauru, 2025

137 p. : il., fotos

Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado - Design) -
Universidade Estadual Paulista (UNESP), Faculdade de Arquitetura,
Artes, Comunicação e Design, Bauru

Orientadora: Thaís Regina Ueno Yamada

1. Livro objeto. 2. Livro experimental. 3. Hanaume. 4. Imigração
japonesa. I. Título.

Flávia Yumi Horiguchi

Hanaume: Um Livro Experimental

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Design da Universidade Estadual Paulista
“Julio de Mesquita Filho” - UNESP, Campus
de Bauru - Faculdade de Arquitetura, Artes,
Comunicação e Design, como requisito parcial para
obtenção do título de Bacharel em Design.

Orientadora: Prof^{fa}. Dr^a. Thaís Regina Ueno Yamada

Bauru
2025

Flávia Yumi Horiguchi
Hanaume:
Um Livro Experimental

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Design da Universidade Estadual Paulista
“Julio de Mesquita Filho” - UNESP, Campus
de Bauru - Faculdade de Arquitetura, Artes,
Comunicação e Design, como requisito parcial para
obtenção do título de Bacharel em Design.

BANCA EXAMINADORA
Bauru, 30 de junho de 2025

Prof^ª. Dr^ª. Thaís Regina Ueno Yamada
Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”

Prof^ª. Dr^ª. Cassia Leticia Carrara Domiciano
Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”

Prof^ª. Dr^ª. Ana Beatriz Pereira de Andrade
Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”

RESUMO

O seguinte trabalho apresenta todo o processo de criação do livro experimental baseado no elemento nipo-brasileiro conhecido como *hanaume*. Mostrando desde as pesquisas iniciais feitas a respeito da contextualização histórica da imigração japonesa no Brasil, a adaptação alimentar dos imigrantes, até a eventual produção do livro, destrinchando os processos preliminares que auxiliaram no desenvolvimento de ideias e por fim detalhando cada página elaborada.

Palavras-chave: Livro objeto. Livro experimental. *Hanaume*. Imigração japonesa

ABSTRACT

The following work presents the entire process of creating an experimental book based on the Japanese-Brazilian element known as *hanaume*. It shows the initial research done on the historical context of Japanese immigration to Brazil, the dietary adaptation of the immigrants to the eventual production of the book, describing the preliminary processes that helped in the development of ideas and finally detailing each page created.

Keywords: Object book. Experimental book. *Hanaume*. Japanese immigration

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Pôster incentivando a imigração para o Brasil	19
Figura 2 – Kasato Maru no porto de Santos.....	21
Figura 3 – Evento no Brasil	24
Figura 4 – <i>Hibiscus sabdariffa</i>	29
Figura 5 – <i>Prunus mume</i>	30
Figura 6 – Pré-livros abertos	32
Figura 7 – Pré-livros fechados.....	33
Figura 8 – Pré-livro 7 aberto.....	34
Figura 9 – Pré-livro 5 aberto.....	35
Figura 10 – Mapa Mental.....	36
Figura 11 – <i>Moodboard</i>	37
Figura 12 – Rascunhos	41
Figura 13 – Esquemas visuais das páginas	42
Figura 14 – Capa do boneco	43
Figura 15 – Interior do boneco	44
Figura 16 – Estampa de cânhamo	46
Figura 17 – Primeiros rascunhos do símbolo	47
Figura 18 – Modelos de <i>hanaume</i>	47
Figura 19 – Experimentações com o símbolo	48
Figura 20 – Rascunhos da capa.....	50
Figura 21 – Capa escolhida.....	51
Figura 22 – Algodão cru	52
Figura 23 – Símbolo da capa	53

Figura 24 – Capa.....	53
Figura 25 – Rascunho da guarda	54
Figura 26 – Carimbo e ferramentas.....	55
Figura 27 – Padrão de ondas	56
Figura 28 – Detalhe de onda	57
Figura 29 – Fotografias de imigrantes.....	58
Figura 30 – Singela homenagem	59
Figura 30 – Homenagem com fotografias	60
Figura 31 – Estampa de flor de ameixa de Korin	61
Figura 32 – Rascunho dos elementos em acetato	62
Figura 33 – Rascunhos iniciais do “Encontro”	63
Figura 34 – Testes em acetato	64
Figura 35 – Organza.....	65
Figura 36 – Desenho do Encontro.....	66
Figura 37 – Detalhes do hibisco	67
Figura 38 – Detalhes da ameixeira.....	68
Figura 39 – O Encontro	69
Figura 40 – Rascunhos do <i>furoshiki</i>	71
Figura 42 – Detalhes do tecido do <i>furoshiki</i>	72
Figura 42 – Caixa de <i>bento</i> quadrado	73
Figura 43 – Rascunho do <i>bento</i>	74
Figura 44 – Tecido oxford	75
Figura 45 – Tampa ornamentada	76
Figura 46 – <i>Umeboshi gohan</i>	77
Figura 47 – Peça de salmão.....	78

Figura 48 – <i>Sunomono</i>	79
Figura 49 – Representação das comidas dentro do <i>bento</i>	80
Figura 50 – Impressão do prato	81
Figura 51 – Tecido de frutas	82
Figura 52 – <i>Hanaume</i>	83
Figura 53 – Bacalhau seco	84
Figura 54 – <i>Tsukemono</i> de mamão	85
Figura 55 – Representação do prato adaptado	86
Figura 56 – Página readaptação	87
Figura 57 – Lado tradicional	88
Figura 58 – Esquema da página <i>Hibiscus sabdariffa</i>	89
Figura 59 – Rascunho do crescimento da planta	90
Figura 60 – Galho de hibisco	92
Figura 61 – Elementos deixados para secar	93
Figura 62 – Flores conservadas	94
Figura 63 – Folhas e cálices conservados	94
Figura 64 – Primeira parte do crescimento do hibisco	95
Figura 65 – Segunda parte do crescimento do hibisco	96
Figura 66 – Terceira parte do crescimento do hibisco	97
Figura 67 – Janela	97
Figura 68 – Rascunho dos ingredientes	99
Figura 69 – Sal	100
Figura 70 – Detalhes da representação do sal	101
Figura 71 – Representação do sal	102
Figura 72 – Cálices de hibisco	103

Figura 73 – Folha com padronagem de <i>hanaume</i>	104
Figura 74 – Testes da padronagem com linha	105
Figura 75 – Visão mais detalhada do padrão	106
Figura 76 – Representação dos cálices	107
Figura 77 – Rascunho do tempo	108
Figura 78 – Página feita com papel	109
Figura 79 – Miçangas	110
Figura 80 – Visão mais detalhada das miçangas na página	111
Figura 81 – Primeira página representando o tempo	112
Figura 82 – Segunda página representando o tempo	113
Figura 83 – Junção das páginas	114
Figura 84 – Rascunho da página de carimbo	115
Figura 85 – <i>Hanaume</i> sendo carimbado no tecido	116
Figura 86 – Impressão do <i>hanaume</i> junto com seu líquido	117
Figura 87 – Impressão do <i>hanaume</i> com tinta	118
Figura 88 – Esquema com referência e o primeiro rascunho	120
Figura 89 – Rascunhos dos complementos	121
Figura 90 – Elaboração de elementos com molde	122
Figura 91 – Representações de <i>onigui</i> e porção de arroz	123
Figura 92 – Elemento sendo retirado da página	124
Figura 93 – Página das variações	125
Figura 94 – Tecido representando o <i>umami</i>	127
Figura 95 – Tecido representando o azedo	128
Figura 96 – Visão ampliada do tule com miçangas	129
Figura 97 – Conjunto de tecidos representando ácido com salgado	130

Figura 98 – Representação do gosto do <i>hanaume</i>	131
Figura 99 – Tecido chita floral.....	132
Figura 100 – Ilustração digital das partes do hibisco	133
Figura 101 – Estampa em preto e branco com contornos	134
Figura 102 – Detalhes da estampa pintada	135
Figura 103 – Estampa dos elementos do hibisco.....	136

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	14
1.1 Justificativa	14
1.2 Especificação dos objetivos	15
1.2.1 Objetivo Geral.....	15
1.2.2 Objetivos específicos.....	15
1.3 Natureza da pesquisa.....	16
1.3.1 Pesquisa Exploratória.....	16
1.3.2 Pesquisa Bibliográfica e Documental	16
2. CONTEXTO HISTÓRICO.....	16
2.1 Japão.....	17
2.2 Brasil.....	20
3. A IMIGRAÇÃO	22
3.1 Processo de Imigração.....	22
3.2 Choque Cultural.....	23
3.3 Adaptação Alimentar.....	25
3.4 Readaptações de Receitas Japonesas	27
4. HANAUME	28
5. LIVRO-OBJETO	30
6. DESENVOLVIMENTO DO PROJETO	36
6.1 Ferramentas projetuais.....	36
7. CRIAÇÃO	38
7.1 Decisões.....	38
7.2 Usuário	39
7.3 Experimentações.....	40

7.4 Rascunhos.....	40
7.5 Boneco e algumas considerações.....	43
7.6 Estampas.....	45
7.7 <i>Hanaume</i> como símbolo.....	45
8. EXECUÇÃO	49
8.1 Capa	49
8.2 Uma Singela Homenagem	54
8.3 <i>Hibiscus sabdariffa</i>	61
8.3.1 Encontro	61
8.3.2 Readaptação	70
8.3.3 Hibisco.....	89
8.4 Receita	98
8.4.1 Ingredientes.....	98
8.4.2 Tempo.....	108
8.5 <i>Hanaume</i>	115
8.5.1 Carimbo	115
8.5.2 Variações.....	119
8.5.3 Sabor	126
8.6 Guarda Final.....	132
9. RESULTADOS	137
10. CONSIDERAÇÕES FINAIS	138
Referências	139

1. INTRODUÇÃO

Este trabalho intitulado “*Hanaume* um livro experimental” é um projeto de caráter autoral e de livre criação, que vem com o intuito de valorizar e documentar parte da cultura nipo-brasileira, através da imagem do *hanaume*, utilizando-se do livro como objeto de experimentação.

Na primeira parte deste projeto foi feito uma pesquisa bibliográfica e documental, a fim de entender os contextos históricos do Brasil e do Japão, e assim poder compreender, como a interação dessas duas sociedades, através do processo de imigração, criou o *hanaume*, uma conserva feita a partir dos cálices do hibisco. Um ponto reparado, durante a pesquisa inicial, foi a pouca documentação de elementos da cultura nipo-brasileira, tornando-se ainda mais escassa a exploração desse assunto no viés gráfico.

Já na segunda parte, aprofunda-se no próprio processo de criação e experimentação. Registrando todo desenvolvimento do livro, desde as ferramentas projetuais utilizadas até seus devidos desdobramentos, explorando diferentes materiais e mostrando as decisões tomadas para uma compreensão mais plena das páginas.

1.1 Justificativa

Segundo dados do Centro de Estudos Nipo-Brasileiros (1987), a população de japoneses e seus descendentes era estimada em 1.228.000, consistindo um número considerável de pessoas.

Apesar desses dados, só recentemente a identidade nipo-brasileira se tornou um assunto mais dialogado no Brasil e assim, a presença de materiais gráficos que dialogam com esse grupo ainda se

encontra em número reduzido, tornando-se ainda mais relevante a documentação e representação de elementos da cultura nipo-brasileira.

O interesse pelo assunto se despertou também por motivos pessoais, já que a autora nascida no Brasil com ascendência japonesa sempre se viu no intermédio da fusão da cultura dos dois países, assim como vários descendentes de japoneses que moram aqui.

1.2 Especificação dos objetivos

1.2.1 Objetivo Geral

Criar um livro de carácter experimental, fazendo o uso de um elemento da cultura nipo-brasileira, *hanaume*, utilizando-se de vários aspectos que a materialidade do livro proporciona.

1.2.2 Objetivos específicos

- Entender o contexto do Japão e do Brasil, no período antes da imigração.
- Conhecer melhor o processo de imigração.
- Compreender os hábitos alimentares que os primeiros imigrantes japoneses desenvolveram no Brasil.
- Explorar diversos materiais, técnicas e recursos na elaboração do livro a fim de criar elementos visuais e táteis.

1.3 Natureza da pesquisa

1.3.1 Pesquisa Exploratória

A pesquisa ou estudo exploratório consiste em explorar um problema ou fenômeno que pouco se tem informação, seja por motivos de não haver tantas pesquisas a respeito ou de ser um assunto que o pesquisador não possui muito conhecimento.

Assim, essa pesquisa inicial foi utilizada para elucidar diversos aspectos da imigração japonesa no Brasil e progressivamente entender de forma mais detalhada o processo de criação do *hanaume*.

1.3.2 Pesquisa Bibliográfica e Documental

Ademais, entendendo a necessidade de se aprofundar o tema, foi feita uma pesquisa bibliográfica e documental reunindo informações e dados a respeito dos assuntos de interesse, por meio de fontes de cunho técnico e acadêmico, mas também documentos informativos com diferentes finalidades que proporcionaram um enriquecimento maior da pesquisa.

2. CONTEXTO HISTÓRICO

Nesta parte serão explorados os contextos históricos da época do Japão e do Brasil, anterior a imigração.

2.1 Japão

Situando o Japão na era Meiji, iniciada em 1868 e finalizada no ano de 1912, a retomada do poder político do imperador e a abertura do Japão para o mundo são os grandes marcos desse período, mas a história acaba por ser mais profunda. Nessa época, o Japão se introduz ao mundo capitalista de maneira acelerada, com o intuito de competir com outras potências mundiais, efetuando diversas mudanças de ordem política, econômica e social (Sakurai, 2000).

No aspecto político, o Japão adota uma diferente postura diante dos estrangeiros. Segundo a pesquisadora Célia Sakurai (2000, p. 5)

Em sintonia em torno do slogan “reverenciemos o Imperador, expulsemos os bárbaros”, as forças sociais emergentes se unem para a tomada do poder, abandonando a ideia de expulsão dos estrangeiros, decidindo-se por uma atitude de não confronto com os ocidentais, superiores na arte da guerra. Pelo contrário, se abrem aos ocidentais numa estratégia de lhes retirar lições de economia política, de incorporar novas tecnologias, desenvolver o intercâmbio comercial e cultural [...].

O Japão que por séculos havia se isolado, se abria para o mundo. Apesar de sentirem certa aversão em relação aos ocidentais, ainda assim viam-nos como meio para alcançar seu próprio objetivo de ascender no contexto mundial. Essa relação do Japão com o ocidente foi interpretada por Askew (2004) como sentimentos opostos: de admiração e antagonismo.

No contexto social, aqueles que moldaram o pensamento nipônico, da época, enfatizavam a identidade japonesa como única e de grande motivo de orgulho. Porém, é importante destacar que o Japão trouxe diversas influências externas na sua formação, sobretudo da China e da Coréia, vários

elementos sociais e culturais foram implementados e readaptados ao modelo japonês.

Os contatos com o exterior, ao longo de sua história, se fazem por iniciativa dos japoneses, ou por interesses comerciais, mas sobretudo para a importação de tecnologia e conhecimento. As influências mais marcantes vêm da China e da Coreia. Vale ressaltar que a introdução do budismo, confucionismo, o desenvolvimento da escrita, de técnicas agrícolas, de utilização de metais, como também de técnicas artísticas, são nitidamente produtos do intercâmbio cultural com chineses e coreanos, ensinando a japoneses que para lá se dirigem em diferentes momentos (Sakurai, 2000, p.39-40).

Com o intuito de incentivar a população para a construção de um novo Japão, a elaboração de uma identidade nacional se torna de suma importância. Uma ideia disseminada durante esse período para promover essa união foi a de que o povo japonês era uma única família, tutelada pelo imperador, na qual os membros dessa “família” deviam lealdade e obediência ao chefe (Sakurai, 2000).

Essa e diversas outras implementações do período fez com que a “identidade japonesa” tomasse forma, assim como o sentimento nacionalista, processo esse que, segundo Duncan Bell (2003), está profundamente interligado à questões de identidade tanto individual quanto coletiva.

Já a questão econômica, com a melhoria da qualidade de vida, por meio da expansão agrária houve um grande crescimento demográfico. Ademais:

Ainda no fim do século XIX, as reformas sobre as terras geraram endividamento de grande parte dos pequenos proprietários, que se viram obrigados a rumar às cidades, engrossando as fileiras do êxodo rural que levaram os camponeses aos grandes centros urbanos, intensificando o crescimento demográfico e o consequente aviltamento ainda mais intenso do trabalho não qualificado (Aragón e Muto, 2015, p.8).

Devido aos grandes contingentes de pessoas e a escassez de terras, o governo incentiva uma política de realocamento de pessoas dentro do seu próprio território, e também de emigração. Dessa forma, inicia-se a saída dos primeiros emigrantes para o ocidente em direção ao Havaí e posteriormente para outras partes dos Estados Unidos, ao longo dos anos os japoneses se direcionam para diversos destinos, sendo eles territórios ocupados pelos próprios japoneses, como a Coreia e a Manchúria (Kodama, 2007).

Um importante ponto que deve ser observado é que realmente, havia um contingente populacional numeroso, mas a emigração também pode ser considerada, pela lógica da Revolução Meiji, uma forma de manter contato com outros povos, obter mais oportunidades de negócios e assim, expandir a área de influência japonesa (Sakurai, 2000).

A imigração para o Brasil, ganha importância e intensidade, conforme os Estados Unidos dificultam cada vez mais a entrada de japoneses em seu país, até a sua completa proibição, em 1924. Desse modo, o Brasil passa a ser um grande receptor de mão-de-obra e uma opção de grande interesse para o Japão (Kodama, 2007). O uso de cartazes era uma das formas encontradas para incentivar a emigração, como mostrado na figura 1.

Figura 1 – Pôster incentivando a imigração para o Brasil



Fonte: Museu Histórico da Imigração Japonesa (1908)

2.2 Brasil

No Brasil, as preocupações eram muito diferentes. Com a abolição da escravidão em 1888, a classe dominante se encontrava sem sua mão-de-obra primária, conseqüentemente se tentava encontrar soluções para a substituição dos escravizados.

Adotando a visão do darwinismo social e adaptando-a para a sociedade brasileira. Chegou-se à conclusão de que para o avanço da “civilidade” era preciso “embranquecer” a população e assim, via-se no imigrante europeu a solução dos problemas: da falta de mão-de-obra e da mestiçagem do Brasil.

O imigrante é elevado a uma condição especial. É o europeu civilizado, o sangue branco que vem ‘limpar’, renovar, trazer novos ares ao Brasil, sempre dotado de qualidades positivas. Essa imagem perpassa toda a discussão das teorias raciais que começam a afluir no início da República, ganhando cada vez mais corpo nas avaliações dos políticos e ideólogos da Primeira República [...].(Sakurai, 2000, p. 9)

Considerados de uma raça inferior, os asiáticos, incluindo os japoneses, eram vistos como um problema pela classe dominante, caso fossem inseridos na sociedade brasileira. Uma vez que a única solução para o “branqueamento” da população seria pela “eugenia” da população indo-europeia (Sakurai, 2000). Essa visão de inferioridade das raças mongóis é reafirmada com diversas proibições que os asiáticos viriam a sofrer, durante décadas. Complementa Kodama (2007, p.199- 200)

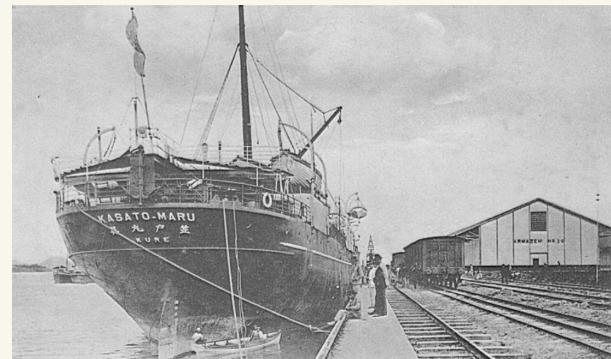
Em meados do Século XIX, a discussão sobre a entrada de chineses, considerados indolentes, na Câmara de deputados, acabava em um veto. Já no início da República, o Decreto de 28 de junho de 1890 restringia a entrada de imigrantes asiáticos ou africanos no Brasil.

Entretanto, no final da década de 1880 com a superprodução do café e a consequente queda de preços, a crise econômica foi instaurada, degradando as condições de trabalho nas fazendas e assim, diminuindo sensivelmente a entrada de imigrantes. No começo do século, quando finalmente a crise foi superada, a cafeicultura retorna seu crescimento, resultando assim em uma grande falta de mão-de-obra e desse modo, os japoneses são cogitados como solução emergencial (Suzuki, 1995).

No dia 6 de novembro de 1907, pressionado pelos fazendeiros e pelo governo, é então assinado o contrato que permite o envio de trabalhadores japoneses em direção às fazendas de café. Segundo Hiroshi Saito e Takashi Maeyama (1973) no livro “Assimilação e Integração dos Japoneses no Brasil” alguns fatores contribuíram para essa decisão: a dificuldade que o país encontrava em trazer trabalhadores da Europa, como por exemplo a Itália, que em 1902 com o decreto de Prinetti, proibiu a saída dos italianos para o Brasil em imigração subvencionada, e a expectativa que o governo tinha em fixar os japoneses à terra, pois vindo de terras distantes e detentos de uma cultura muito diferente, imaginava-se que haveria mais dificuldade em deixar as fazendas.

Assim, no dia 18 de junho de 1908 a chegada do navio Kasato Maru, no porto de Santos, marca o início da imigração japonesa no Brasil, sendo resultado do acordo feito no ano anterior. A figura 2, mostra um registro desse momento.

Figura 2 – Kasato Maru no porto de Santos



Fonte: Museu Histórico da Imigração Japonesa (1908)

3. A IMIGRAÇÃO

3.1 Processo de Imigração

No Brasil, estima-se que entraram aproximadamente 250 mil japoneses, no período de 1908 até o final da década de 70. Comparando-se com outros fluxos migratórios, pode-se dizer que a entrada dos imigrantes japoneses ocorreu de forma tardia aqui. Ainda assim, o Brasil acaba por se tornar o principal país receptor de trabalhadores japoneses.

Para um melhor entendimento do processo de imigração, esse período pode ser dividido em três:

- Primeira período (1908 a 1924)

Neste primeiro momento, foi empregado o sistema de colonato, tendo por meio de um contrato uma permanência mínima de dois anos. As despesas de transporte eram parte subsidiadas pelo governo paulista e parte pelos fazendeiros que descontavam essa dívida de forma posterior, através do trabalho (Kodama, 2007).

- Segundo período (1924 a 1942)

Com a proibição da entrada de japoneses em 1924 nos Estados Unidos, o Brasil passou a ser a melhor opção para o Japão. Assim, no mesmo ano, o governo japonês passou a subsidiar as viagens e também a promover uma imagem de fácil enriquecimento nas terras brasileiras (Sakurai, 2007). Essas ações se mostraram efetivas, com o fluxo cada vez maior e mais intenso de imigrantes, atingindo seu ápice na primeira metade da década de 30. Porém em 1934, o Brasil adota um sistema de cotas por nacionalidade, diminuindo gradativamente até o completo cessamento em 1942, devido à Segunda Guerra Mundial.

Nesse intervalo, constata-se a entrada de dois terços do total do número de imigrantes que vieram para o Brasil.

- Terceiro período (1952 até a década de 1960)

Com a interrupção dos fluxos migratórios em 1942, somente em 1952 foi reiniciada a imigração. Nessa época o cenário que o Japão se encontra, é a de reconstrução pós-guerra. E os imigrantes que vieram desse período “dispunham de condições já bem diferentes daquela dos primeiros imigrantes.” (Kodama, 2007, p.206) em sua maioria esses imigrantes vieram com o intuito de se fixar no Brasil e tentar uma nova vida.

Mesmo advindos de épocas e contextos diferentes, todos os imigrantes nutrem a esperança de encontrar no país de destino uma vida melhor do que a deixada para trás.

3.2 Choque Cultural

Ao emigrarem, os japoneses têm esta ideia de homogeneidade profundamente enraizada em suas mentes. No Brasil, deparam-se com a multiplicidade de origens nacionais e culturais desde o primeiro contato. É o primeiro estranhamento diante do ‘outro’. Colocam-se como diferentes, assim como são também vistos como diferentes. Nestes momentos, os laços que os unem como iguais pela origem, pela língua, pelo fenótipo, reforçam a consciência de que são todos portadores de uma cultura compartilhada por todos eles (Sakurai, 2000, pág 52).

Retomando ao contexto das primeiras imigrações dos japoneses para o Brasil, esses imigrantes que tinham acabado de deixar o Japão da era Meiji, deparam-se com o choque do “outro”. E diferentemente das imigrações europeias, a imigração japonesa evidencia o conflito cultural, representando, de forma generalista, o confronto do oriente com o ocidente (Kodama, 2007). Vistos como uma raça inferior e

inassimiláveis, os japoneses não eram estimados dentro da sociedade brasileira.

Já na perspectiva dos primeiros imigrantes, conforme passavam cada vez mais tempo no país, o sentimento de desencanto era inevitável. Esses imigrantes vinham com o principal objetivo de enriquecer para retornar à terra natal, porém:

[...] confrontado com a dura realidade do trabalho na lavoura, [seu objetivo] ia se mostrando de difícil realização. As companhias de imigração que instalaram atividades variadas também procuravam fixar os imigrantes na terra, afastando deles o projeto de conseguir um montante de renda para voltarem ao Japão. Aos poucos, muitos foram se apercebendo das dificuldades de retornar e abandonando seus planos originais. Percebiam também que o Estado japonês não tinha intenções de promover a volta dos trabalhadores. Viam-se, assim, postos diante da necessidade de desbravar outros caminhos para uma ascensão econômica (Kodama, 2007, p.201).

Perante às diversas tensões que permeavam os imigrantes, eles encontravam amparo ao preservar tradições e costumes que tinham de sua terra natal, da maneira que podiam.

A fotografia ao lado, figura 3, mostra um evento tipicamente japonês sendo recriada pelos imigrantes no Brasil.

Ao longo do processo de imigração japonesa, vários momentos de inquietação afligiram essa população, desde as medidas de restrição da entrada dos japoneses no Brasil até o ápice da

Figura 3 – Evento no Brasil



Fonte: Museu Histórico da Imigração Japonesa (1935)

tensão, no governo do Estado Novo em que foi proibido o ensino em língua estrangeira. Através dos anos, a população japonesa foi se incorporando à sociedade, mas isso não significa que os pensamentos avessos a eles tenham deixado de existir. Célia Sakurai (2000, p.53), complementa:

A questão da raça é um ponto crucial para se compreender como os japoneses são vistos no Brasil. O seu fenótipo é um fator de diferenciação incontestável no cenário brasileiro, não importa a época ou a geração. 'Ser diferente' fisicamente é uma marca que acompanha os imigrantes e seus descendentes.

3.3 Adaptação Alimentar

[...] Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la (Montanari, 2024, p.10).

O alimento é um produto cultural que dialoga com as diferentes sociedades e identidades, através dos tempos. A alimentação que parece somente uma necessidade fisiológica, vai muito além, pois reflete diversas características do indivíduo que a produziu, mas também da sociedade na qual ela está inserida.

No contexto dos imigrantes, a relação com a comida possui diversos aspectos visto que carregando a memória dos alimentos de sua terra natal, no Brasil se deparam com diferentes hábitos alimentares.

Tomoo Handa, documenta em seu livro “O Imigrante Japonês: História de Sua Vida no Brasil”

diversos aspectos da imigração japonesa no Brasil, trazendo também a ótica de como os japoneses lidaram com as mudanças alimentares, durante esse período e que acaba por influenciar diversos indivíduos, até hoje.

O processo de assimilação dos imigrantes com os hábitos de alimentação brasileiros foi demorada e difícil. Segundo Handa

É evidente que, no início, só escolhiam alimentos que atendessem ao seu paladar de japoneses, ao mesmo tempo em que lançavam mão de vários artifícios culinários para que isso fosse possível. Assim, pode-se dizer que a grande característica dos hábitos alimentares dos imigrantes japoneses no Brasil foi o uso de ingredientes brasileiros, mas preparados à moda japonesa (1973, p. 541).

A adaptação de diferentes alimentos produzidos pelos imigrantes japoneses no Brasil, pode-se justificar exatamente por estarem num ambiente diferente. Mesmo tendo uma cultura de origem igual (a dos que ficaram no Japão), e ainda querendo manter seu modo de vida e tradições, a imigração ao Brasil acabou moldando a sociedade de imigrantes, e cada vez mais se distanciando de sua sociedade natal.

A subordinação à trajetória pode produzir diferenças duradouras entre o desempenho de duas sociedades, mesmo quando nelas existem instituições formais, recursos e preferências individuais semelhantes (Oliveira, 2002, p. 90).

Algumas das comidas readaptadas durante essa época, foram se perdendo ao longo do tempo, seja devido à trazida dos ingredientes originais ou à imersão dos japoneses na sociedade brasileira. Porém, outros ainda se preservam, mais comumente, nas casas dos japoneses e seus descendentes.

3.4 Readaptações de Receitas Japonesas

Desse modo, exemplificaremos algumas dessas artimanhas da culinária nipo-brasileira, descritas por Tomoo Handa no capítulo “As peculiaridades dos hábitos alimentares dos imigrantes japoneses”: Um dos elementos essenciais no cotidiano brasileiro é o arroz. Este, já presente no século XIX, foi reconhecido pelos imigrantes, porém o arroz que aqui existia, era de um tipo diferente, bem como seu modo de preparo.

[...]o arroz agulha, comprido, era excelente quando preparado à moda brasileira, mas à japonesa tornava-se solto de mais, a não ser quando fosse de safra recente. Por muito tempos os japoneses tiveram que se contentar com o arroz agulha, preparado como se fosse o “arroz branco”, à sua moda. Com o passar do tempo, no entanto, o agulha passou a ser apreciado tal qual era, solto, como se fosse o próprio “arroz branco” (Handa, 1987, p.541).

Outro componente indispensável na culinária brasileira é o feijão. No Japão ele é comumente apreciado doce, porém, pelos imigrantes saberem se tratar de um alimento base do Brasil, foi consumido no estilo brasileiro. Contudo, às vezes, era cozido com açúcar e feito também uma pasta que servia como substituto à pasta de feijão feita de *azuki*¹ (Handa, 1987).

Utilizando o chuchu e o mamão a prática de fazer *tsukemono*² com esses dois produtos era comum. O modo de preparo de ambos é bem similar: dividia-se em pedaços e deixava exposto no sol, por um tempo; depois colocava esses pedaços no *nuka missô*³ (Handa, 1987).

1 Azuki é uma variedade de feijão avermelhada, normalmente utilizado em sobremesas japonesas

2 São conservas de legumes e vegetais, típicos da culinária japonesa.

3 Uma pasta feita a partir da mistura principal de farelo de arroz, água e sal que é usada para produzir vegetais em conserva.

O *ume* brasileiro ou *hanaume*, também é uma readaptação da culinária japonesa só que com ingredientes brasileiros:

Ainda, os japoneses tinham resolvido adotar o fruto dessas vinagreiras, também chamadas de caruru-azedo, como sendo o *ume* brasileiro, porque seu sabor azedo lembrava muito aquele fruto japonês. O cálice do fruto da vinagreira era de um vermelho forte e de uma acidez igualmente acentuada. Conservavam-no no sal e comiam-no em lugar do umezuke, que deveria, na verdade, ser preparado com o *ume*, abricó japonês. Foi muito apreciado pelos japoneses no pós-guerra, tendo sido apelidado de “*ume brasileiro*”. Seu paladar fazia aliviar um pouco a nostalgia dos imigrantes. Os brasileiros comiam-no refogado, como acompanhamento de arroz e feijão. E a parte vermelha de seu fruto era aproveitada para o preparo de geleias. Comê-lo em conserva era uma forma estritamente japonesa (Handa, 1987, p. 543).

4. HANAUME

Advindo da interligação cultural de dois países, o *hanaume* vem da junção das palavras japonesas: “*hana*” que significa flor e “*ume*” que designa a ameixa japonesa. Esse prato feito a partir dos cálices da planta *Hibiscus sabdariffa* são conservados no sal e consumidas usualmente com arroz japonês. Esse produto nipo-brasileiro que é consumido até hoje, em algumas das casas dos imigrantes japoneses e seus descendentes, tem o gosto parecido com o do *umeboshi* ou do o *umezuke*, ambos derivados da ameixa japonesa.

O *ume* vem da árvore conhecida como umezeiro, *Prunus mume*, figura 4, originário da China Continental e seu plantio foi espalhado pela Ásia, em países como Taiwan e Japão (Mayer, Pereira, Natchgal, 2001). Essa ameixeira possui grande importância cultural para os japoneses, devido a sua proximidade cotidiana do *umeboshi* na alimentação dos japoneses

Figura 4 – *Hibiscus sabdariffa*



Fonte: Growejim (2010)

Já o *hanaume* é feito a partir do cálice da planta de hibisco, *Hibiscus sabdariffa*, figura 5, também conhecido como caruru-azedo, vinagreira ou azedinha. No Brasil, a utilização dessa planta não se limita ao *hanaume*, como pode ser visto, ela possui aplicações no prato maranhense conhecido como arroz de cuxá, fazendo uso de suas folhas. Mas também, aproveita-se a flor para a produção do chá de hibisco.

Figura 5 – *Prunus mume*



Fonte: Henley (2018)

Pode-se dizer que o *hanaume* é um produto cultural, resultado do Brasil e suas várias influências culturais.

5. LIVRO-OBJETO

O livro é uma ferramenta milenar e uma forma efetiva de achar e transmitir informações. Mesmo

seu formato sendo reinventado, como por exemplo nos livros digitais, a função básica continua a mesma.

No imaginário popular, pressupõe-se o fato de que o livro possui caráter apenas de transmitir informações através de textos e ocasionalmente de imagens, mas é esquecido que o leitor também é um indivíduo, apropriado de outros sentidos.

O ato de ler é sempre realizado por um leitor que tem um corpo, nunca por uma mente incorporal sem localização material. Esse corpo comporta vários sentidos, visão, olfato, tato, paladar, audição, propriocepção. Assim, em princípio, a dimensão total da sensibilidade humana, concretizada nos sentidos mencionados acima, pode participar do ler: lemos com nossos olhos, mas também com o tato, paladar, olfato, audição e com a percepção de nosso próprio corpo lendo (Gonçalves, Guimarães, 2015, p.1).

O designer multifacetado Bruno Munari (2008, p. 210) faz uma reflexão no seu livro “Das Coisas Nascem Coisas” de como os livros, usualmente, não exploram seu potencial como objeto:

Normalmente, quando se pensa em livros, o que vem à cabeça são textos, de vários gêneros: literários, filosófico, histórico, ensaístico, etc., impressos sobre as páginas. Pouco interesse se tem pelo papel, pela encadernação, pela cor da tinta, por todos os elementos com que se realiza o livro como objeto. Pouca importância se dá aos caracteres gráficos e muito menos aos espaços brancos, margens, numeração das páginas, e todo o resto.

Pensando a respeito desse assunto, Munari acabou por elaborar diferentes livros explorando a materialidade desse objeto. Seus pré-livros foram trabalhos voltados para o público infantil que procuraram utilizar materiais, texturas e encadernações diferentes, com o intuito de instigar a criatividade e estimular diversos aspectos sensoriais das crianças, além de fazer com que elas vissem os livros como objetos que proporcionam surpresas, reforçando uma relação positiva.

As seguintes imagens, figuras 6, 7, 8 e 9, mostram um pouco dos pré-livros de Bruno Munari.

Figura 6 – Pré-livros abertos



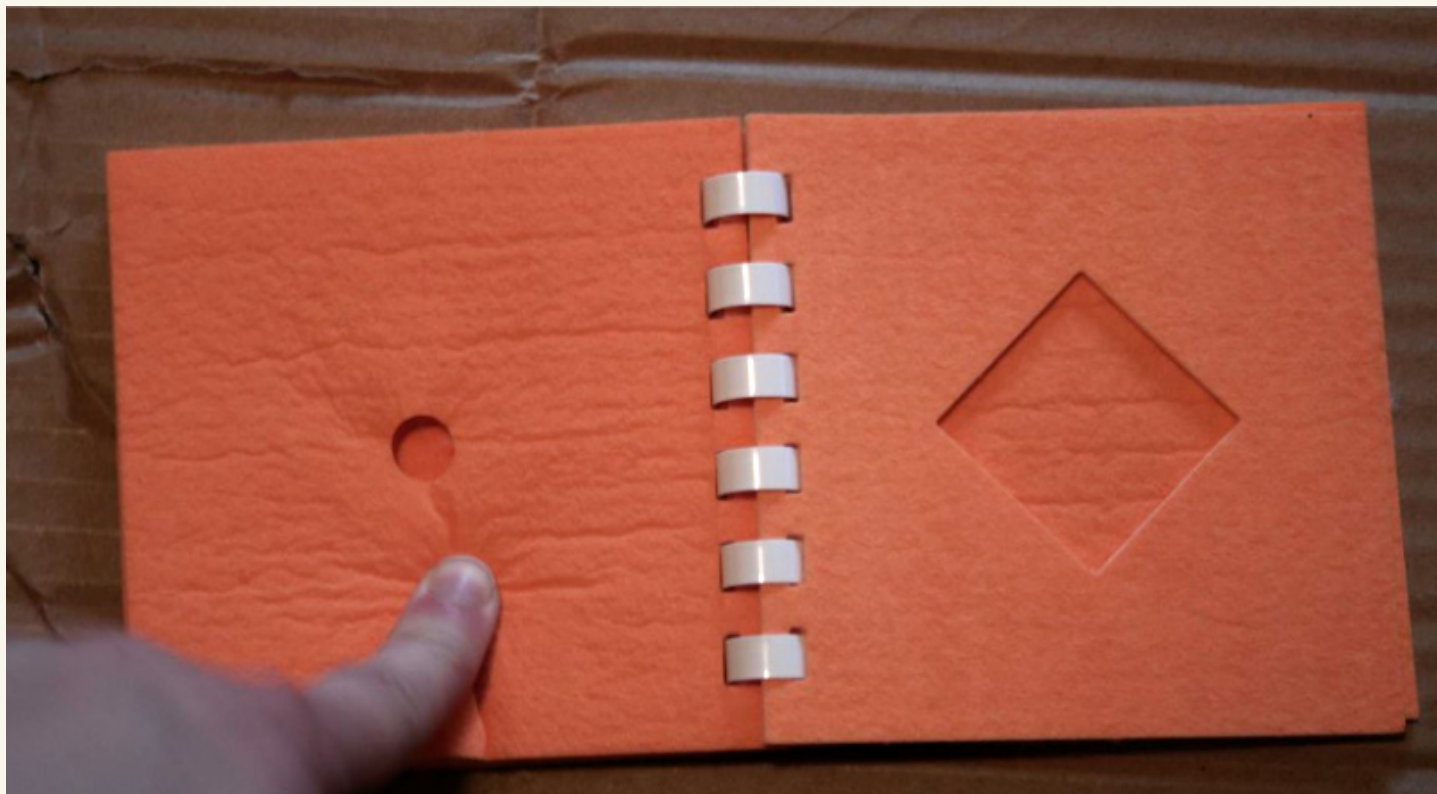
Fonte: Research Gate (1980)

Figura 7 – Pré-livros fechados



Fonte: Research Gate (1980)

Figura 8 – Pré-livro 7 aberto



Fonte: Lombardi (2007)

Figura 9 – Pré-livro 5 aberto



Fonte: Lombardi (2007)

Após observar o trabalho de Munari é possível observar que o livro quando pensado como objeto, distancia-se do seu formato mais “comum”, através da modificação de seus elementos habituais e se transforma em um produto que tem a possibilidade de se tornar uma peça mais criativa.

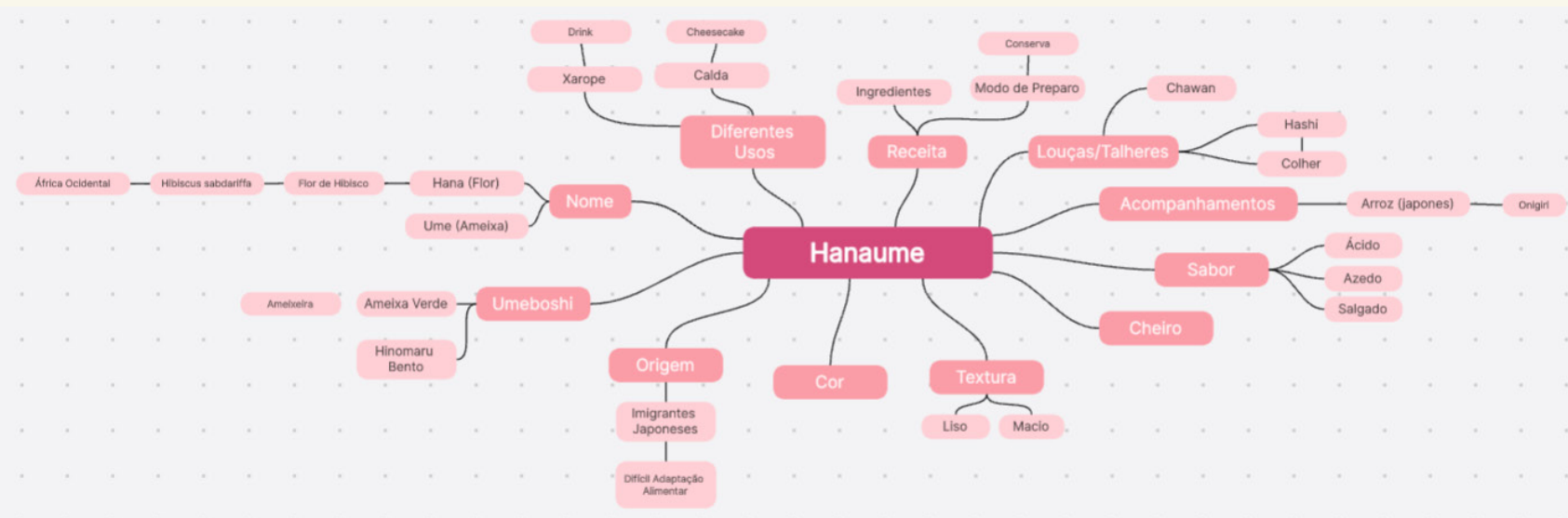
Ao refletir em todos esses aspectos, para esse projeto, foi escolhido trabalhar com a materialidade do livro como um meio de expressar ideias através de imagens e texturas.

6. DESENVOLVIMENTO DO PROJETO

6.1 Ferramentas projetuais

Primeiramente, visando o início do desenvolvimento do projeto, foi utilizado a ferramenta conhecida como mapa mental, com o objetivo de interligar conceitos e ideias (figura 10). Dessa forma, foi possível visualizar diferentes aspectos que poderiam ser utilizados e explorados ao redor do tema.

Figura 10 – Mapa Mental



Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

No *moodboard* foram adicionadas imagens de livros e páginas com diferentes cortes, decorações e texturas. Além de estampas e objetos que remetem aos utensílios de mesa japoneses. Desenhos mais flats também foram incorporados, como referência estética a ser utilizada. E por último ingredientes que são relacionados, de alguma forma, ao *hanaume*.

Então, após essas etapas, foi escolhido dividir o conteúdo em três tópicos a serem explorados, consistindo em: *Hibiscus Sabdariffa*, Receita e *Hanaume*.

Nessa primeira parte, foi pensado em explorar a planta *Hibiscus Sabdariffa*, também conhecida como hibisco, que é comumente utilizada em chás, mas que os primeiros imigrantes japoneses adotaram uma outra função à mesma, na tentativa de relembrar os sabores de sua terra natal.

Em consequente a receita, dedicando uma parte aos ingredientes e ao processo para fazer o *hanaume*.

E por fim a última seção *Hanaume*, tem como objetivo explorar o mesmo de diversas formas: as possibilidades de como ele pode ser consumido, mas também aspectos mais inusitados, como seu sabor.

7. CRIAÇÃO

7.1 Decisões

Primeiramente, para a elaboração do trabalho, um dos objetivos principais era explorar de forma criativa diferentes aspectos do livro, ressaltando mais suas características materiais.

Assim, foi decidido que o projeto conteria poucas ou nenhuma palavra, focando principalmente

em figuras e estampas para representar seu conteúdo. Dessa maneira, a utilização da orientação paisagem foi escolhida por ser mais adequada nesse contexto, proporcionando uma imersão maior do leitor quando se deseja destacar imagens.

Para a encadernação, já desde o início foi pensado na utilização da encadernação japonesa, por conta de sua simplicidade e também na sua permissibilidade de criar adornos geométricos.

E por fim, foram elaborados protótipos simples de papel com diferentes medidas para definir as dimensões das páginas. Após alguns testes foram escolhidas as dimensões de 16 x 26,5 cm da área total contando com a lombada, e a área utilizável das páginas, sendo de 16 x 24 cm.

7.2 Usuário

Na elaboração de um projeto de design o usuário é um elemento muito importante, dessa forma ao desenvolver o livro o leitor é uma das peças fundamentais a ser considerada.

Para o trabalho foi optado por deixar o público de interesse mais abrangente, sendo assim pessoas adultas foram escolhidas para serem o usuário principal do livro.

Entretanto, é importante ressaltar que um dos intuitos do trabalho foi de criar um objeto interativo, repleto de diferentes texturas e imagens, que fosse interessante para várias faixas etárias. Dessa forma, alcançando diferentes indivíduos e apresentando ou relembrando o *hanaume*, a fim de evidenciar e documentar a cultura nipo-brasileira.

7.3 Experimentações

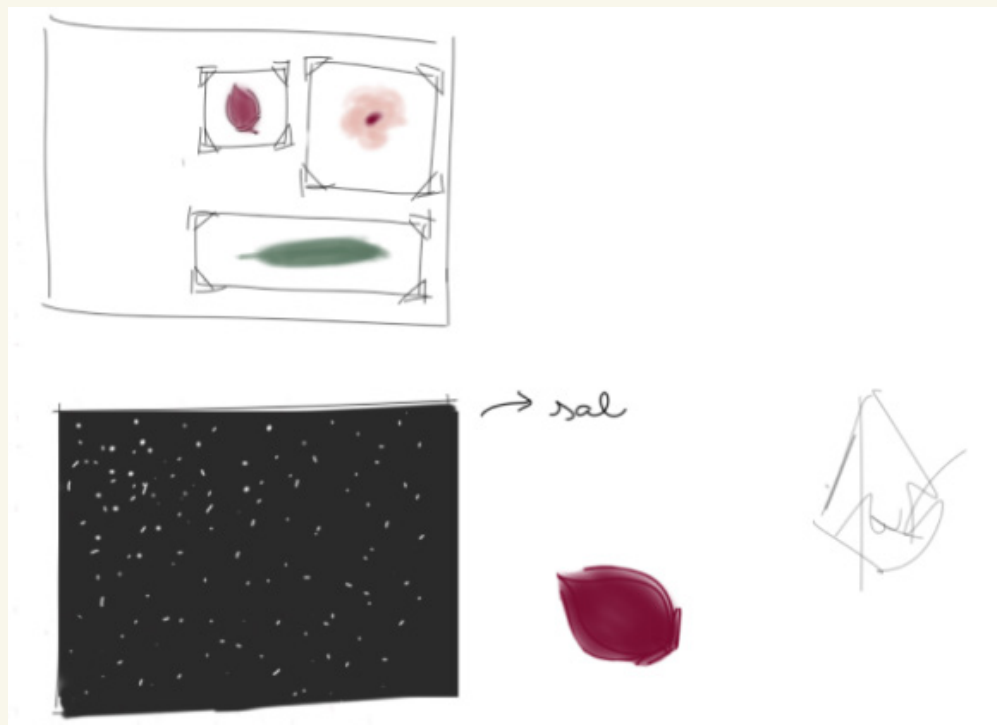
Considerando que o trabalho se dedicou em boa parte a experimentação é importante ressaltar que em seu desenvolvimento, foi de suma importância compreender as propriedades e respeitar as particularidades de cada material.

Assim, foi preciso utilizar-se de um processo mais flexível entendendo que a elaboração de cada página seria única e com diferentes especificidades, necessitando em alguns momentos a reanálise dos processos, para obter o resultado desejado.

7.4 Rascunhos

A princípio foram criados rascunhos (figura 12) de forma digital para esclarecer visualmente as ideias, sendo desenvolvido de forma orgânica, sem necessariamente seguir uma ordem pré definida.

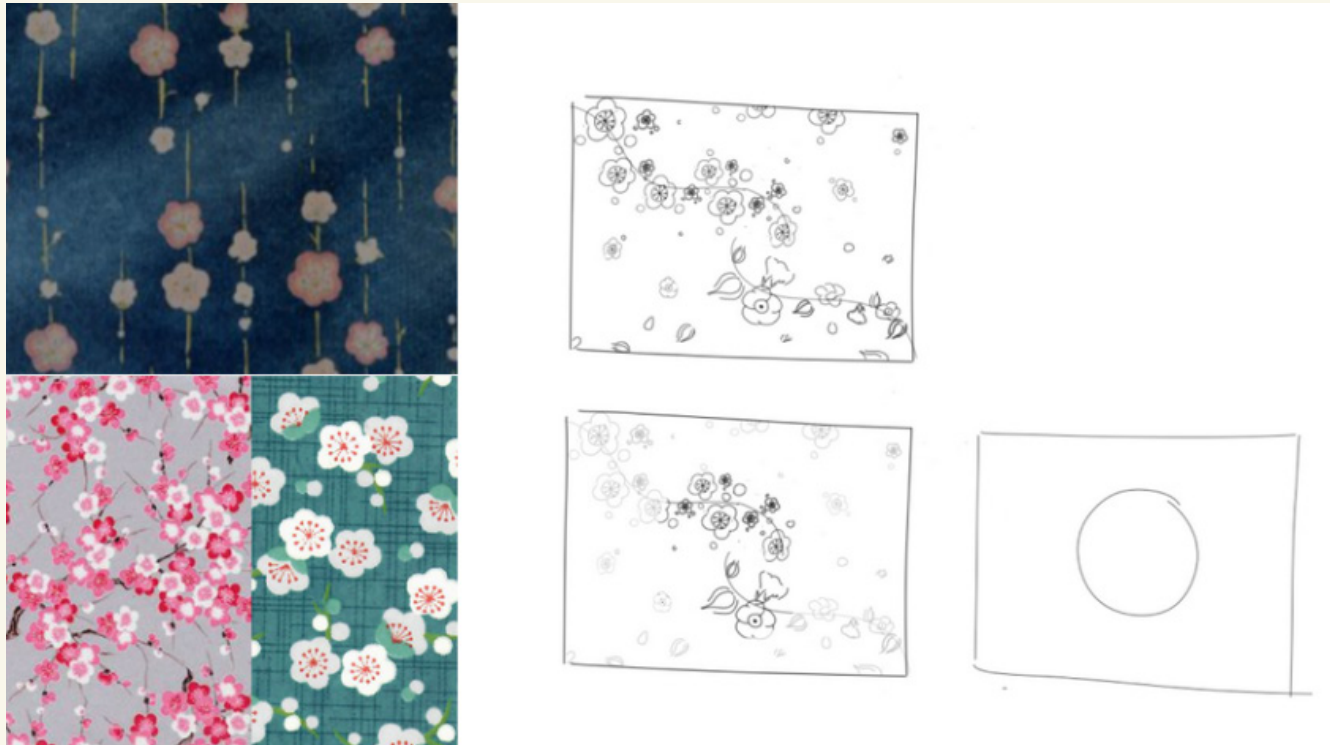
Figura 12 – Rascunhos



Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

Após essa etapa, foram montados esquemas (figura 13), que consistem em juntar os rascunhos feitos com imagens de referência para demonstrar de forma mais visual a origem da ideia ou transmitir o que gostaria de se alcançar.

Figura 13 – Esquemas visuais das páginas



Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

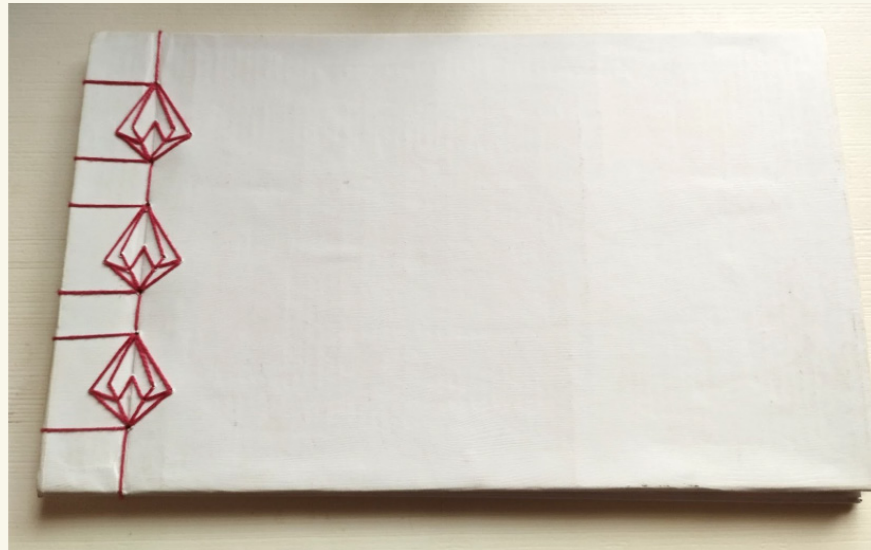
7.5 Boneco e algumas considerações

Então depois de estabelecidas essas informações essenciais, foi elaborado um boneco para programar o conteúdo do livro de forma visual: diagramação, disposição das páginas e organização.

Esse boneco foi feito com o principal objetivo de testar a ordem das páginas e o tamanho ideal dos objetos, por isso não foi feito com grande detalhamento se comparado com o produto final.

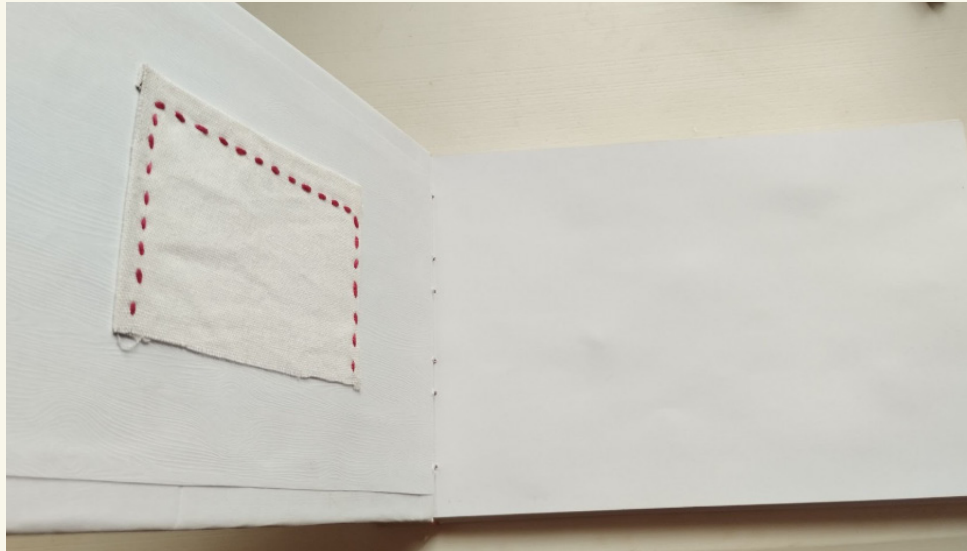
Alguns elementos foram registrados nas figuras 14 e 15.

Figura 14 – Capa do boneco



Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

Figura 15 – Interior do boneco



Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

Com a criação do boneco, as páginas foram efetivamente distribuídas e projetadas. A ideia inicial era utilizar diferentes materiais como: plásticos, tecidos e papéis para obter diferentes texturas e visuais.

Porém com o decorrer do desenvolvimento do trabalho, foi se percebendo diversos aspectos interessantes do tecido, como sua variedade de tramas e propriedades, fazendo com que fosse consolidada a ideia de utilizá-lo recorrentemente.

Essa etapa foi importante para um planejamento inicial, porém houveram diversas modificações ao longo do trabalho por diferentes motivos, mas ainda tentou-se manter a essência do que gostaria

de ser representado.

7.6 Estampas

Conforme o trabalho foi se desenvolvendo, as estampas foram se tornando um elemento muito recorrente e fundamental ao representar o conteúdo do livro, tanto pela majoritária utilização de tecido na confecção das páginas, como pelo fator cultural japonês que faz uso de estampas para representar diversos aspectos da natureza e da vida.

Como Sadao Hibi e Motoji Niwa falam em seu livro “Snow, Wave, Pine Traditional Patterns in Japanese Design”

Estampas tradicionais japonesas são uma importante parte da vida têxtil do Japão. Elas continuam prosperando em meio a modernização e ocidentalização. Hoje em dia eles são utilizados não somente para decorar itens tradicionais como quimonos, mas também todos os tipos de roupas ou utensílios de mesa ocidentais (2001, p.8, tradução própria).

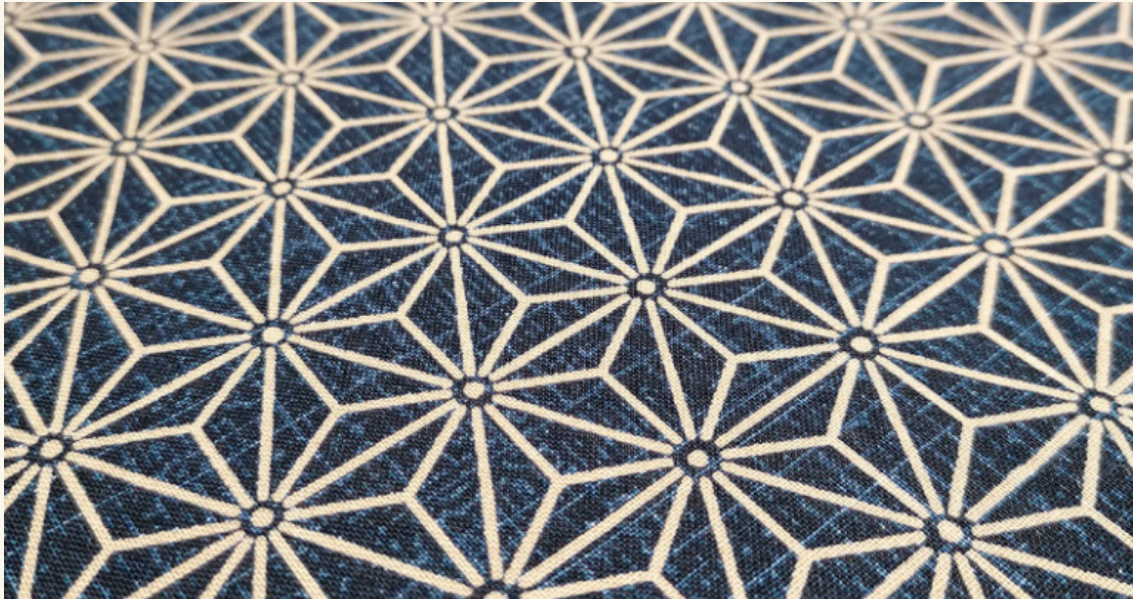
Assim, considerando o valor e presença que essas estampas tradicionais têm até os dias atuais, foi concebida a ideia de criar um símbolo que representasse o *hanaume* e posteriormente transformá-lo em uma estampa.

7.7 *Hanaume* como símbolo

Usando de inspiração a padronagem de folha de cânhamo, apresentada na figura 16, essa

estampa é composta por hexágonos sobrepostos que formam o desenho da folha.

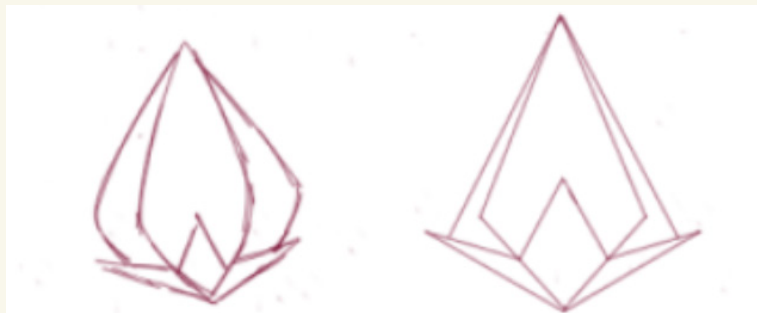
Figura 16 – Estampa de cânhamo



Fonte: Wakagi (2025)

Na criação do símbolo do *hanaume* queria se fazer uso de linhas retas. Foram desenhados então, uma forma simplificada do cálice e depois, um modelo utilizando apenas de linhas retilíneas (figura 17), que se aproxima mais ao modelo final escolhido.

Figura 17 – Primeiros rascunhos do símbolo



Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

E a partir deste foram criados três modelos diferentes, apresentados na figura 18, que permitissem de maneira mais fácil a criação de um padrão.

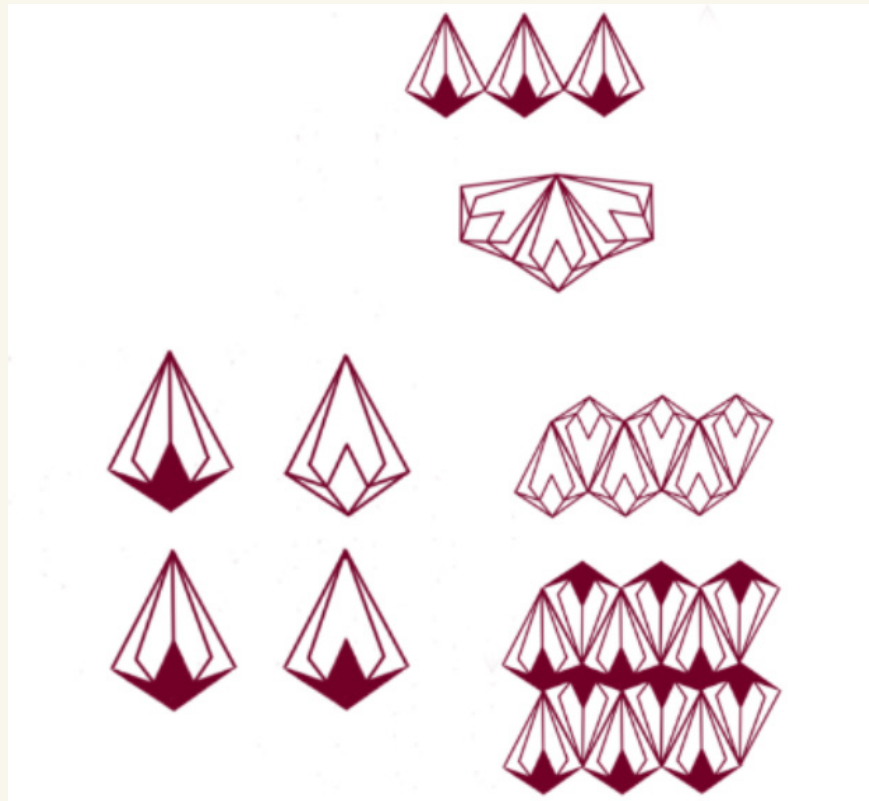
Figura 18 – Modelos de *hanaume*



Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

Foram testadas algumas formas de alinhamento da figura e o preenchimento de certos elementos, a fim de experimentar arranjos e composições, como mostrado na figura 19.

Figura 19 – Experimentações com o símbolo



Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

Nessa etapa, os resultados não foram descartados, já que diferentes padronizações poderiam encaixar melhor em contextos distintos.

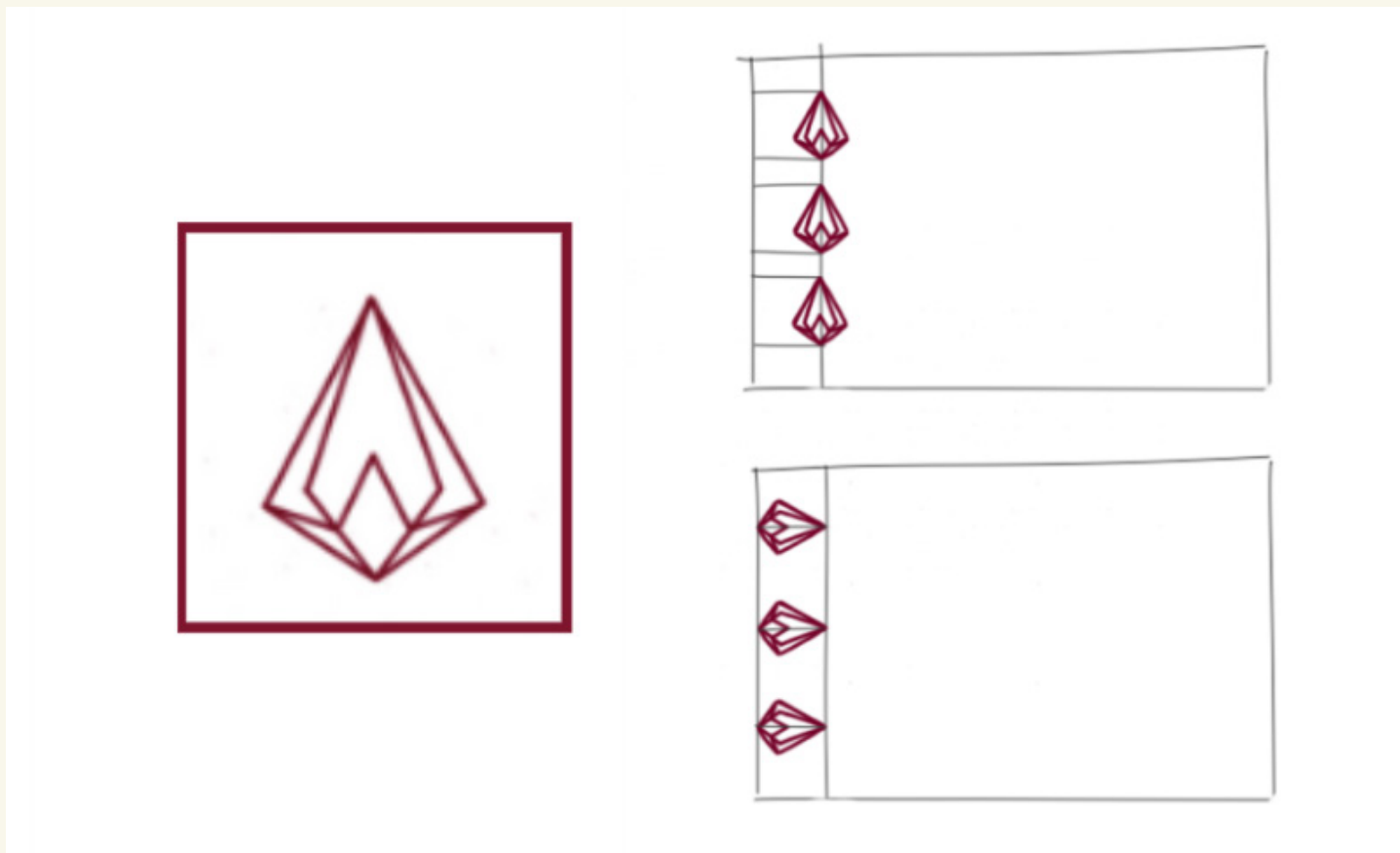
8. EXECUÇÃO

8.1 Capa

Por não se tratar de um projeto comercial, a capa foi planejada desde o início para ser simples, mas que ainda refletisse o conteúdo do livro. Desse modo, foi escolhida de forma objetiva a decoração através da encadernação, fazendo com que o uso da encadernação japonesa fosse importante por permitir o seu ornamento com formas geométricas, assim possibilitando a utilização do símbolo do *hanaume*, criado anteriormente.

Foram feitos alguns rascunhos de forma digital para visualizar algumas opções de capa (figura 20), utilizando o signo como principal componente.

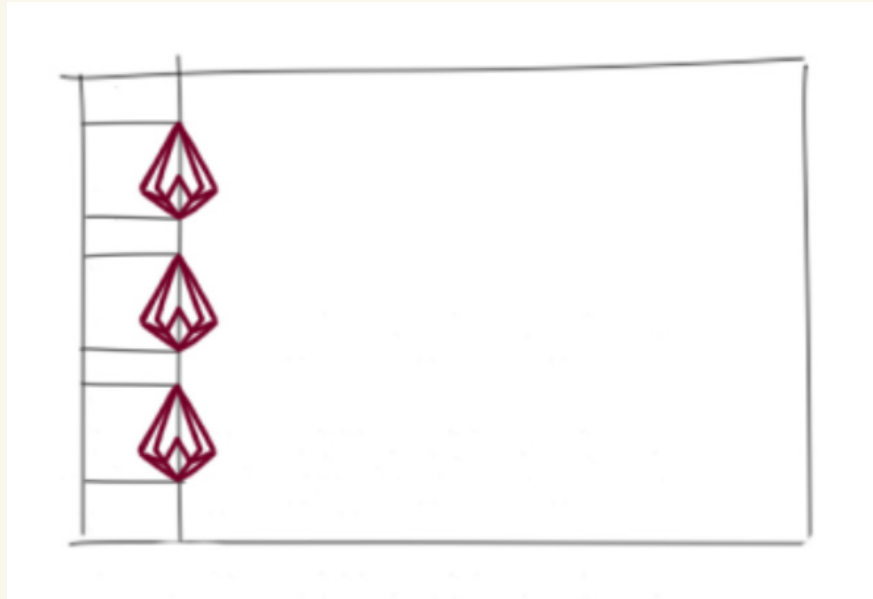
Figura 20 – Rascunhos da capa



Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

A primeira opção foi a preferida (figura 21), por destacar melhor o símbolo apresentado.

Figura 21 – Capa escolhida



Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

Para os materiais, o algodão cru foi escolhido para cobrir a capa e a contracapa. Esse tecido foi selecionado para reforçar a ideia de simplicidade, já que ele é feito através de uma trama simples, e possui uma superfície lisa sem tingimento. É possível visualizar o tecido de forma mais detalhada na figura 22.

Figura 22 – Algodão cru



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

E por fim a linha que além de encadernar o livro, também constitui o elemento de destaque da capa, é feita de algodão sendo visualmente opaca. A cor vermelha foi escolhida para lembrar o mesmo tom do *hanaume*. A figura 23, apresenta os símbolos elaborados na capa e a figura 24, demonstra o resultado final.

Figura 23 – Símbolo da capa



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

Figura 24 – Capa



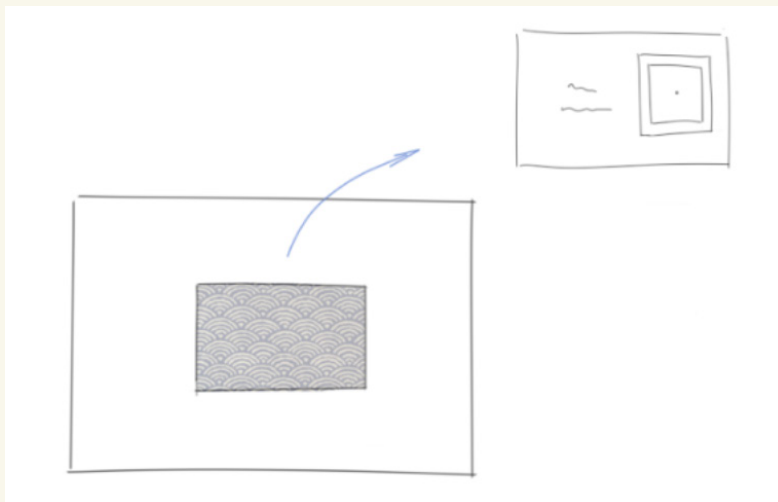
Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

8.2 Uma Singela Homenagem

Na guarda foi adicionado uma pequena homenagem aos imigrantes japoneses que, através dos mares, chegaram ao Brasil.

No rascunho (figura 25), foi imaginado um bolso com a estampa de ondas sobrepostas que além de ser um padrão muito tradicional japonês, aqui remete aos imigrantes que atravessaram oceanos por meio de navios até chegarem ao seu destino. Dentro desse bolso, uma pequena colagem de fotografias de diferentes famílias de imigrantes, seria implementada.

Figura 25 – Rascunho da guarda



Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

Caminhando para a execução desse segmento, na estampa de ondas foi optado pela utilização do carimbo. Na produção desse elemento, foi usado uma borracha escolar como material base, estilete e faca de precisão como ferramentas para formar a figura. A imagem a seguir, figura 26, visualmente mostra esses materiais.

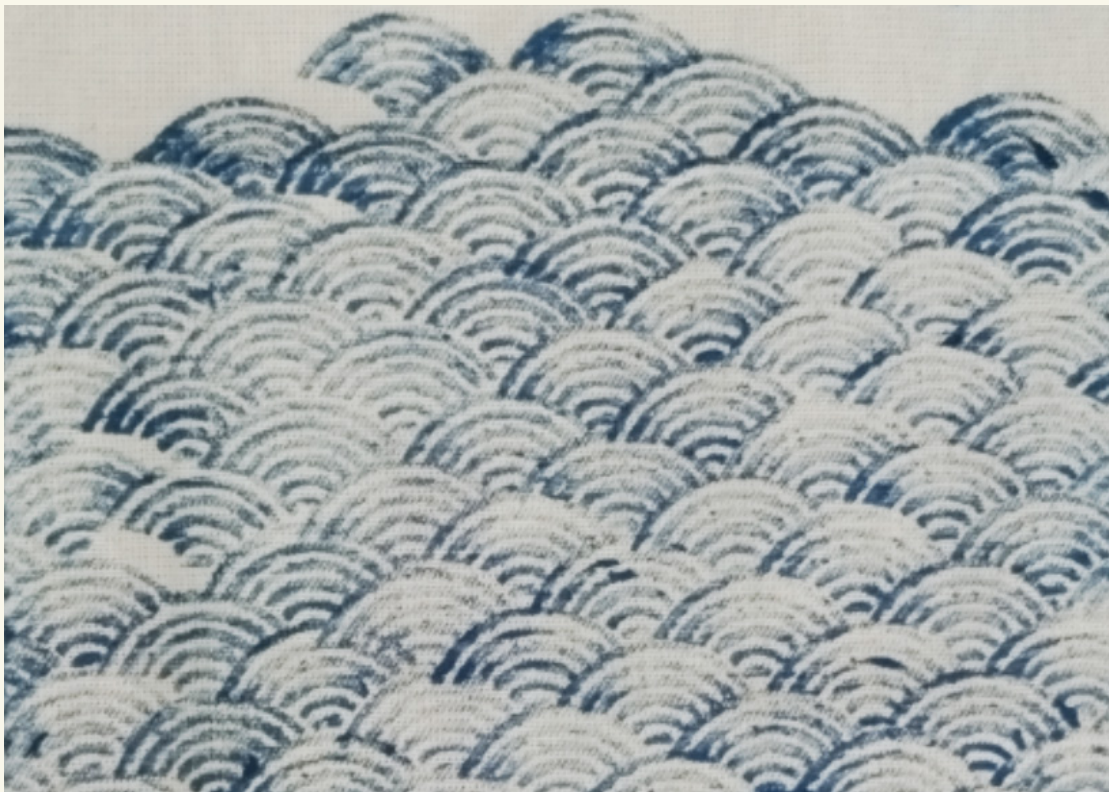
Figura 26 – Carimbo e ferramentas



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

Para criar o padrão (figura 27) foi preciso estampar a imagem diversas vezes, trazendo uma impressão irregular e dando um senso maior de organicidade à peça.

Figura 27 – Padrão de ondas



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

Como a guarda é uma continuação direta da capa, utilizou-se do algodão cru no bolso, visto que além de representar essa sequência o tecido possui qualidades como alta resistência e boa absorção, facilitando a impressão.

Seguindo a ideia de combinar tecidos, queria-se encontrar um material para o fundo que se aproximasse do algodão cru pela sua natureza rústica, para isso foi escolhido o linho que é um tecido também originado a partir de uma planta que possui uma textura levemente áspera. O azul escuro do linho foi selecionado para enfatizar o mar e sua vastidão, ocupando a maior parte do espaço disponível.

Nessa parte, também foram adicionados pequenos bordados (figura 28) em formato de ondas, fazendo referências a atenção ao detalhe, que mesmo quando se apresenta sutilmente, é percebido em diversas peças do Japão.

Figura 28 – Detalhe de onda



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

No bolso, a ideia de se colocar uma colagem foi modificada, sendo optado por inserir fotografias reais dos imigrantes, com o objetivo de dar rosto a essas pessoas e proporcionar um espaço em que mais fotos poderiam ser adicionadas posteriormente, não se esgotando a possibilidade de incluir mais indivíduos. As imagens escolhidas foram obtidas de acervo pessoal e público. A seguir, figura 29, pode-se ver as fotografias selecionadas.

Figura 29 – Fotografias de imigrantes



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

Por fim, segue os resultados (figuras 30 e 31) desta pequena homenagem.

Figura 30 – Singela homenagem



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

Figura 30 – Homenagem com fotografias



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

8.3 *Hibiscus sabdariffa*

A primeira parte do livro tem o enfoque em explorar a transição do Japão para o Brasil, fazendo uma breve alusão às adaptações dos imigrantes e também dar destaque à própria planta de hibisco e esmiuçá-la em diversos aspectos.

8.3.1 Encontro

Nessa primeira página foi pensado em representar a transição da ameixa japonesa (ume) que é o ingrediente principal da versão original do prato, para o *hanaume*, fazendo uso da imagem das duas plantas que dão origem a esses ingredientes, respectivamente, a ameixeira e o hibisco.

Figura 31 – Estampa de flor de ameixa de Korin



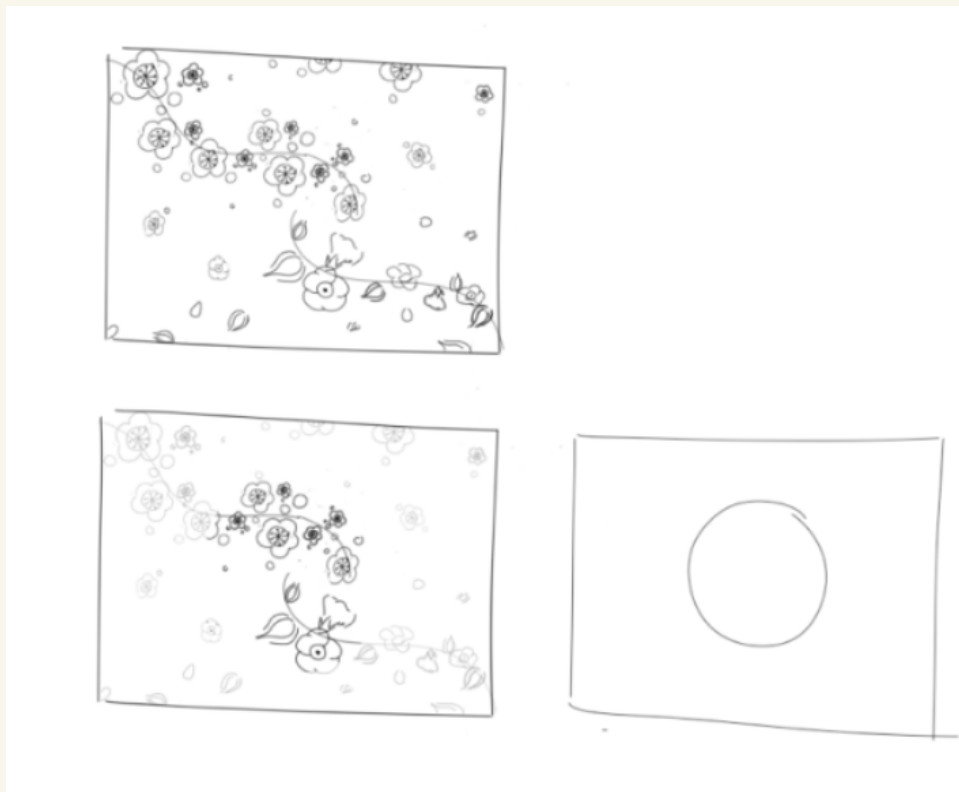
Fonte: Niwa (2001)

Historicamente, a flor do ume é um símbolo que continuamente está presente no adorno de diversos objetos e estamparias. Uma de suas representações mais populares é conhecida como flor de ameixa de Korin (figura 31) que apresenta formas simplificadas e orgânicas, destacando as flores.

Utilizando dessa estampa como inspiração, foi criada uma imagem de dois galhos, um sendo da ameixeira, localizada na parte superior esquerda, e outro do hibisco, encontrado na direita inferior,

ambos se aproximando no centro da página, prestes a se encontrar (figura 32). Esteticamente, os elementos foram simplificados, e se deu enfoque às flores e frutos das plantas.

Figura 32 – Rascunho dos elementos em acetato



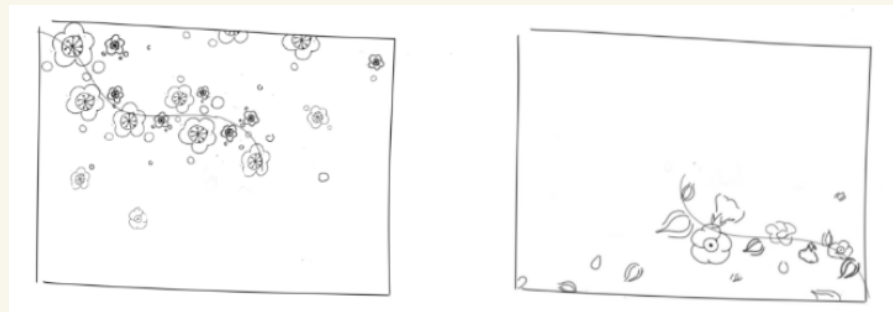
Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

O uso de material transparente e semitransparente era um componente desejado, já que se queria trabalhar com a ideia de sobreposição de camadas, proporcionando a visualização de elementos de páginas diferentes.

Na primeira página seria utilizado um material que desse para enxergar parcialmente o conteúdo de trás, formando um embaçamento, mas que conteria um furo circular central, com o intuito de destacar o “encontro” desses dois elementos.

A fim de explorar texturas diferentes, foi escolhido o bordado para representar as imagens das plantas. Nessa parte, a gravura seria dividida em duas folhas de acetato diferentes, na primeira contendo o galho da ameixeira e na segunda, o de hibisco. A escolha do acetato, por ser um material transparente, possibilitaria a divisão desses dois elementos em páginas distintas, porém quando sobrepostas pareceriam ocupar o mesmo espaço. Para uma melhor visualização dessa separação, foram feitos rascunhos, presentes na figura 33.

Figura 33 – Rascunhos iniciais do “Encontro”



Fonte: Elaborado pelo autor (2024)

No entanto, ao testar, o manuseamento deste plástico se provou muito difícil para bordados, visto que as perfurações de pontos muito próximos provocavam rasgos e criavam furos maiores que o esperado, impedindo a marcação de locais necessários. Então, dessa forma o acetato teve de ser substituído e com isso o segmento também foi levemente alterado. Pode-se ver alguns dos experimentos no acetato na imagem a seguir (figura 34)

Figura 34 – Testes em acetato



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

Observando os problemas surgidos anteriormente, foi decidido utilizar tecido com o intuito de facilitar os processos. Nessa nova procura de materiais, não foi achado um tecido completamente transparente, apenas semi transparente, fazendo com que, dentro do que havia disponível, o tecido que melhor se adaptou à proposta foi a organza. Caracterizado por ser um tecido fino e leve, possui uma textura lisa com certa transparência, no entanto ainda é pigmentada e tem um leve brilho. Esse tecido pode ser visualizado a seguir, na figura 35.

Figura 35 – Organza



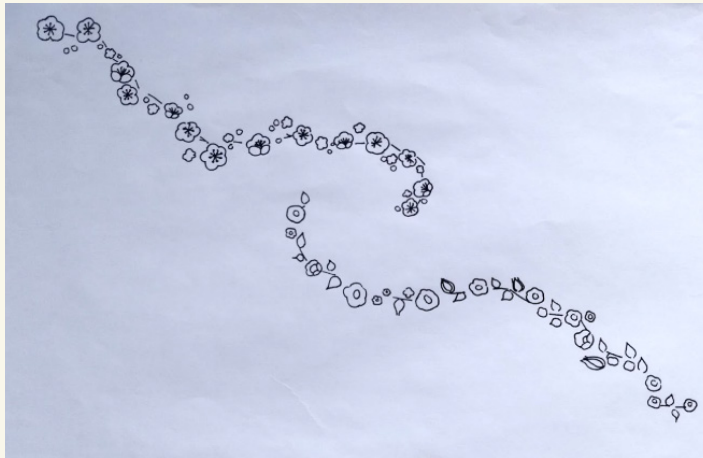
Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

Agora trabalhando com um material diferente, a avaliação das propriedades do tecido foi imprescindível para a reelaboração da página. Por exemplo, pela sua natureza semi transparente, o efeito desejado da sobreposição invisível já não era mais executável, logo foi decidido bordar a imagem inteira em apenas uma camada de tecido.

Além dessa mudança, foi optado por retirar os elementos avulsos espalhados, no primeiro rascunho, a fim de dar enfoque nos componentes principais. Isso fez com que a utilidade da primeira página que cobriria esses mesmos elementos, já não fosse mais necessária.

Assim, depois de organizar os processos e decidir os materiais a serem utilizados foi feito um desenho à mão da figura a ser bordada (figura 36).

Figura 36 – Desenho do Encontro



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

A organza foi sobreposta à imagem e com o auxílio de uma caneta nanquim, foi se contornando os elementos. Após concluída essa etapa, foi possível fazer o bordado com mais precisão. Em alguns momentos, pela maleabilidade do tecido, ocorreram pequenas distorções se comparado a referência original, mas que não afetaram de forma intensa o resultado final.

Seguem algumas imagens da página “O Encontro” (figuras 37, 38 e 39)

Figura 37 – Detalhes do hibisco



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

Figura 38 – Detalhes da ameixeira



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

Figura 39 – O Encontro



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

8.3.2 Readaptação

Com a ideia de mostrar, de forma imagética, o choque e o processo de readaptação que percorreram os imigrantes, esse trecho foi adicionado de forma posterior à criação do boneco. Dessa forma, ele possui rascunhos e esquemas um pouco diferentes dos processos anteriores, e sua criação se deu a partir da mistura de conversas e memórias, tanto pessoais quanto coletivas.

Um grande desafio foi pensar de que maneira poderia ser representado de forma visual um aspecto tão complexo quanto a diferenciação cultural. Então, após refletir sobre o assunto e usufruir-se das pesquisas feitas anteriormente, foi encontrado na comida, um elemento que além de se enquadrar no projeto, também é uma peça cultural e visual que poderia retratar bem o tema.

Seguindo essa proposta, já nas primeiras ideias foi pensado na maneira de como os imigrantes estavam acostumados a se alimentar e no consequente processo de ocidentalização e abasileiramento ao mudar de país.

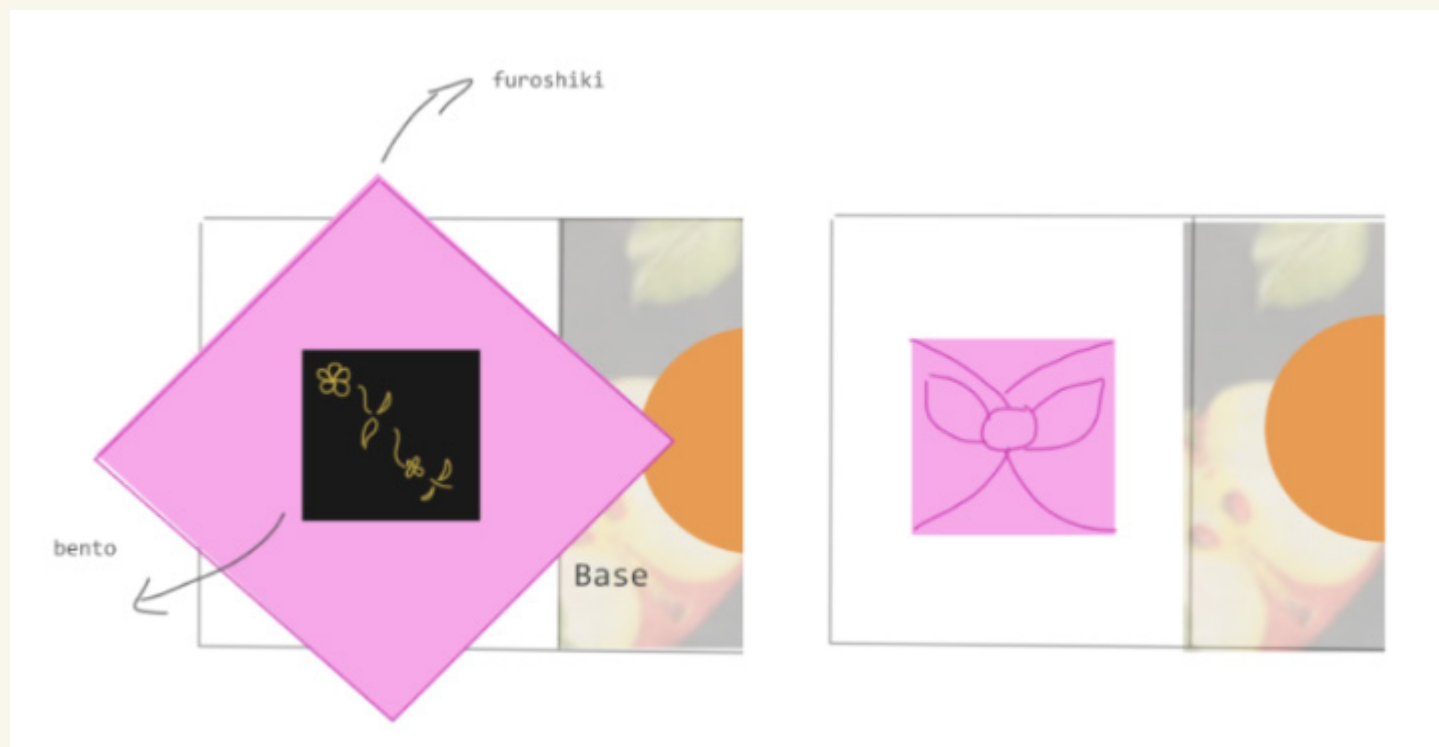
Dessa forma, para representar o lado mais tradicional, foi pensado no bento, que de maneira simples poderia ser definido como uma refeição servida dentro de uma pequena caixa. E a modificação desse elemento, seria representada pela mudança de recipientes que contém a comida e um conjunto de alimentos readaptados para agradar o paladar dos imigrantes.

Então, prosseguindo para o desenvolvimento da página, o espaço seria dividido de forma vertical em dois, o lado esquerdo contendo o tradicional e o direito a adaptação.

Focando inicialmente no lado esquerdo, foi determinada a utilização do bento como ponto principal e para complementar o fundo, escolheu-se um elemento conhecido como *furoshiki*. O *Furoshiki* é um pano de embrulho, em sua maioria de forma quadrada feito de diferentes materiais e estampas,

usadas principalmente com o intuito de embalar e transportar objetos, como os próprios bento. Então pensando nessa função, quis reproduzir esse uso dentro da página, utilizando o tecido como um pequeno embrulho. A fim de elucidar as ideias foram feitos rascunhos apresentados a seguir, na figura 40.

Figura 40 – Rascunhos do *furoshiki*



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

Como o *furoshiki* não possui um aspecto definido, além da sua forma, procurou-se um tecido agradável ao toque, mas ainda sim bem resistente, aproximando-o de memórias pessoais. Na estampa (figura 41) foi escolhido pintar uma padronagem simples de flores e pétalas ,com o objetivo de decorar.

Figura 42 – Detalhes do tecido do *furoshiki*



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

Depois de resolvido o fundo, foi pensado em como seria feito o bento. Para isso foi escolhido de inspiração um recipiente usual que é composto de madeira, pintado de preto em seu exterior e vermelho nos espaços de armazenamento. A imagem a seguir (figura 42) mostra a referência utilizada.

Figura 42 – Caixa de *bento* quadrado



Fonte: Restaurantware (2025)

Então, para essa representação, foi feito um rascunho (figura 43), das duas peças que seriam feitas, uma sendo a base que conteria a comida e a outra a tampa com adornos.

Figura 43 – Rascunho do *bento*

Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

Durante o desenvolvimento, almejava um tecido que se assemelhasse, de certa forma, com o material original principalmente no que se refere a sua resistência, então dentro do possível, foi optado pelo tecido oxford (figura 44) que além de ser durável e não se deformar, possui uma textura lisa.

Figura 44 – Tecido oxford



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

O *bento* não estaria completo sem a refeição, dessa forma, pequenas imagens de diferentes comidas seriam adicionadas nos “recipientes”. Para a escolha de alimentos, foi mantida uma lógica: arroz com uma conserva, peixe e um complemento.

Após decidir os processos, gradativamente os elementos planejados foram sendo produzidos.

Inicialmente, foi testado no tecido oxford a sua adesão a tinta e com resultados satisfatórios, pôde-se dar seguimento a criação das peças. Na “tampa” do bento foi pintada uma ilustração de planta, apresentada na figura 45, com intuito de ornar, já na sua base, utilizando a tinta vermelha foram feitas representações simples dos compartimentos para comida.

Figura 45 – Tampa ornamentada



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

Ademais foram escolhidos os alimentos que seriam representados:

O *gohan*, que é o arroz japonês cozido sem temperos, é uma peça básica do cotidiano alimentar nipônico.

O *umeboshi*, a ameixa japonesa curtida, tendo sabor ácido e salgado, é uma conserva frequentemente acompanhada do arroz e essa é a versão original do *hanaume*.

A figura 46, ilustra a combinação desses dois ingredientes.

Figura 46 – *Umeboshi* e *gohan*



Fonte: Oksfood (entre 2015 e 2019)

Pelo Japão ser um conjunto de ilhas, esse fator geográfico contribuiu para o consumo frequente de peixes e derivados do mar. O salmão (figura 47) é um dos ingredientes usados em pratos conhecidos

da cultura nipônica, dessa forma ele foi escolhido para ocupar o espaço de proteína principal do bento.

Figura 47 – Peça de salmão



Fonte: Marisca (2025)

E por último, como complemento, foi optado por uma salada agri-doce conhecida como *sunomono* (figura 48) que tem como o ingrediente principal o pepino, podendo ser apresentado em pequenas porções .

Figura 48 – *Sunomono*

Fonte: DJapa (2021)

Após definir os alimentos a serem adicionados na caixa, cada elemento foi pintado à mão no algodão cru, que aqui foi escolhido por conta da sua fácil adesão a tinta e a sua cor neutra. Logo em seguida as representações foram acrescentadas em seus respectivos espaços, como demonstrado na figura 49.

Figura 49 – Representação das comidas dentro do *bento*



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

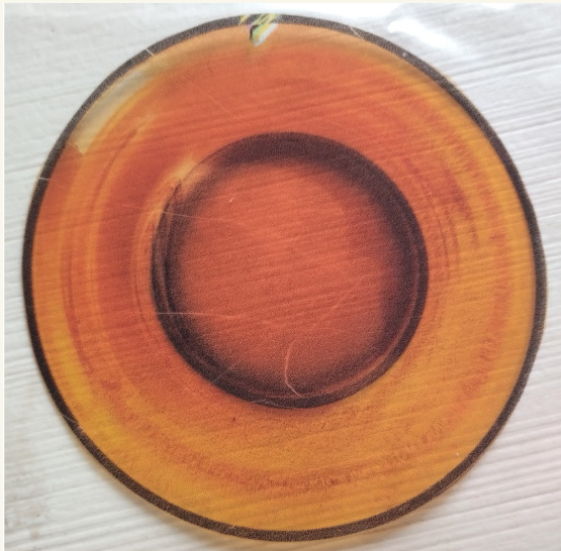
Agora, destrinchando a respeito do lado direito, essa parte foi desenvolvida de forma mais livre, pois as representações apresentadas foram feitas a partir da mistura de informações achadas em livros, conversas e memórias pessoais. Adicionalmente recorreu a elementos do imaginário popular brasileiro para retratar o processo de ajuste dos imigrantes.

Uma das primeiras modificações pensadas para representar a adaptação alimentar, foi a substituição da caixa de bento por pratos. Aqui foi escolhido a utilização da imagem do prato marrom da marca duralex, pois devido a sua popularização da década de 80 e 90, esse objeto ainda trás um

sentimento de identificação entre muitos brasileiros por ter sido presente nos lares de familiares e conhecidos.

Para recriar esse prato, o plástico foi o material escolhido para reproduzir o efeito de vidro, a impressão por cima possibilitaria a implementação do aspecto semitransparente desejado. Porém devido à propriedade do material, alguns plásticos repeliam a tinta, dessa forma, foi escolhido utilizar-se do papel fotográfico adesivo transparente para um resultado eficiente. Após impresso, o adesivo criado foi colado em acetato para uma melhor sustentação. A imagem, figura 50, mostra a impressão obtida.

Figura 50 – Impressão do prato



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

Com o intuito de cobrir o fundo, o pano de mesa decorado com frutas foi usado como referência, por também ser um item reconhecível em diversas casas brasileiras. O tecido utilizado no projeto (figura 51), não possui a estética de pintura feita à mão fazendo com que a estampa se assemelhe parcialmente aos panos de mesa originais.

Figura 51 – Tecido de frutas



Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

Nos alimentos foi escolhido reproduzir a mesma dinâmica de conter arroz com uma conserva, peixe e um complemento, nessa parte foi utilizado de informações obtidas em pesquisas e assim,

imaginado um prato adaptado:

O arroz, por também ser um alimento básico dentro da sociedade brasileira, foi um ponto comum encontrado pelos imigrantes, porém a maneira de se preparar e o tipo de grão utilizado eram diferentes, consequentemente produzindo resultados distintos. Dessa forma, não vendo outras opções os imigrantes tentaram adaptar o arroz agulha, cozinhando-o sem temperos e com bastante água para agradar seu paladar, e a outra alternativa foi consumir o arroz da maneira brasileira. Ambas soluções produziam um arroz mais solto, assim na representação deste elemento os grãos foram espalhados em alguns pontos da gravura.

Sobreposto ao arroz, foi adicionado o *hanaume* (figura 52) como conserva.

Figura 52 – *Hanaume*



Fonte: Salvador (2015)

Para o peixe, foi escolhido o bacalhau (figura 53), por ser comumente conservado no sal, era um produto que podia ser encontrado em pequenas vendas e acabava por ser uma proteína mais acessível que ainda agradava o paladar dos imigrantes.

Figura 53 – Bacalhau seco



Fonte: Brasil a gosto (2019)

E por fim o complemento, o *tsukemono* de mamão, figura 54, que é basicamente uma conserva de mamão com sabor levemente adocicado, hoje em dia é um alimento mais difícil de ser achado até nos lares de nipo-brasileiros, mas sabe-se de sua existência através de relatos escritos e orais.

Figura 54 – *Tsukemono* de mamão



Fonte: Silveira (2018)

Depois de fazer as pequenas representações da comida, elas foram dispostas sobre o prato de forma que os alimentos foram sobrepostos ligeiramente, tentando passar a ideia de uma distribuição mais orgânica. A figura 55 mostra o produto final.

Figura 55 – Representação do prato adaptado



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Os elementos foram juntados e organizados. Seguem fotos (figura 56 e 57) da página completa.

Figura 56 – Página readaptação



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Figura 57 – Lado tradicional



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

8.3.3 Hibisco

Desde o início queria dedicar uma parte do livro à planta *Hibiscus sabdariffa*. Para isso foi planejado um par de páginas, com o principal intuito de registrar elementos, como as flores e folhas, do hibisco.

A princípio nos primeiros rascunhos, a primeira página foi pensada em conter uma faixa de tecido com estampa de flores de hibisco e em cima dela, haveria um bolso com as sementes da planta.

Já na segunda página, a ideia era a de destacar algumas partes: flor, folha e cálice, utilizando-se de ilustrações com uma estética mais simples e dispendo-as como pequenos quadros.

Figura 58 – Esquema da página *Hibiscus sabdariffa*



Fonte : Elaborado pelo autor (2024)

Foi feito um esquema (figura 58) para uma melhor visualização das ideias propostas.

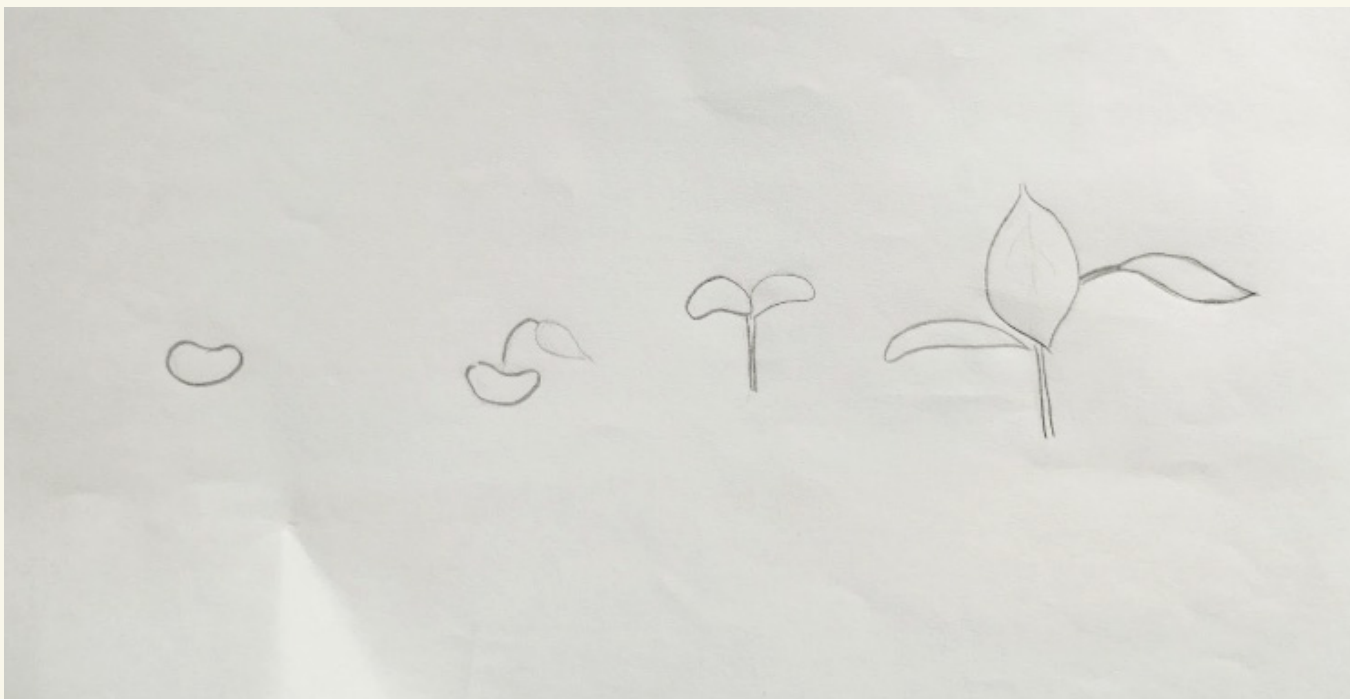
Como o intuito dessa parte era colocar o hibisco em destaque, a ideia inicial de ter componentes da planta espalhados pela folha foi remodelada. Assim, juntou-se esses elementos avulsos dentro do processo de crescimento da azedinha.

Para essa nova ideia, foram adicionadas pequenas janelas e aberturas com o objetivo de

criar um sentimento de descoberta e proporcionar pontos de interação com o leitor.

Esteticamente queria se alcançar um visual mais leve com pigmentos mais diluídos, próximo a aquarela. Então, inicialmente desenhos do crescimento da planta (figura 59) foram desenvolvidos, essas ilustrações foram separadas em três partes.

Figura 59 – Rascunho do crescimento da planta



Fonte : Elaborado pelo autor (2024)

Na primeira página, foi ilustrado o processo de crescimento desde a semente até o surgimento das primeiras folhas. Dando continuidade, a segunda página, mostra o florescimento e o surgimento dos primeiros cálices. E por fim, a terceira seção que se encontra ao abrir de forma vertical a segunda página, possui o hibisco já maduro. Também foram adicionadas três janelas: uma para as flores, outra para as folhas e por último, os cálices e no interior de cada uma delas haveria partes preservadas da planta.

Alguns testes iniciais foram feitos com o objetivo de entender como os elementos teriam de ser organizados nessa seção.

Ao escolher o tecido que serviria de base para as páginas, foi priorizado o aspecto de absorção, porque já se pretendia usar a tinta diluída em água, então um material que não atendesse a essa condição dificultaria o desenvolvimento das figuras.

Depois de entender as especificidades, prosseguiu-se para sua execução. Nessa etapa para pintar as imagens foi utilizado tinta de tecido dissolvida em água para alcançar o aspecto desejado. Porém após a finalização dos painéis, foi percebido que faltava um pequeno detalhamento para entender as representações, assim foram adicionados alguns contornos com linha, não preenchendo as figuras completamente para manter um visual mais sutil.

Outra peça necessária para a página era obter partes do hibisco e preservá-las de maneira eficiente. Assim, inicialmente foram recolhidos galhos da planta (figura 60) e separados os elementos a serem conservados.

Figura 60 – Galho de hibisco



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Utilizando-se da técnica de prensa, na qual os componentes são desidratados de forma gradual. Deve-se distribuir as peças (figura 61) entre duas folhas de papel absorvente, como papel toalha ou manteiga. Depois coloca-se o papel dentro de uma prensa ou um livro pesado e espera-se por 1 a 3 semanas.

Figura 61 – Elementos deixados para secar



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Nas partes mais sensíveis como as flores é recomendado utilizar o papel manteiga, pois o papel toalha por normalmente ter textura acaba passando essas marcas.

Depois de executados todos os passos, os componentes estavam todos secos, como pode ser visto nas figuras 62 e 63. E a fim de conservá-los, foram colocados dentro de pequenos plásticos e assim fixados dentro das janelas.

Figura 62 – Flores conservadas



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Figura 63 – Folhas e cálices conservados



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Nas imagens a seguir (figuras 64, 65, 66 e 67) foram registrados os resultados finais da página.

Figura 64 – Primeira parte do crescimento do hibisco



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Figura 65 – Segunda parte do crescimento do hibisco



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Figura 66 – Terceira parte do crescimento do hibisco



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Figura 67 – Janela



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

8.4 Receita

Receita do *hanaume*.

Ingredientes:

- 150g de cálice de hibisco sem sementes
- 15g de sal
- 1 recipiente com tampa

É recomendado uma proporção de 10% do peso dos cálices sem sementes para a quantidade de sal.

Modo de preparo:

- Corte a base das sépalas e retire as sementes.
- Lave os cálices deixando escorrer o excesso de água.
- Em um recipiente higienizado, adicione o sal sobre os cálices.
- Deixe descansando por aproximadamente uma semana para seu consumo, após esse período é recomendado preservar na geladeira.

Pensando no processo de fazer o *hanaume*, esse segmento foi dedicado a sua elaboração.

8.4.1 Ingredientes

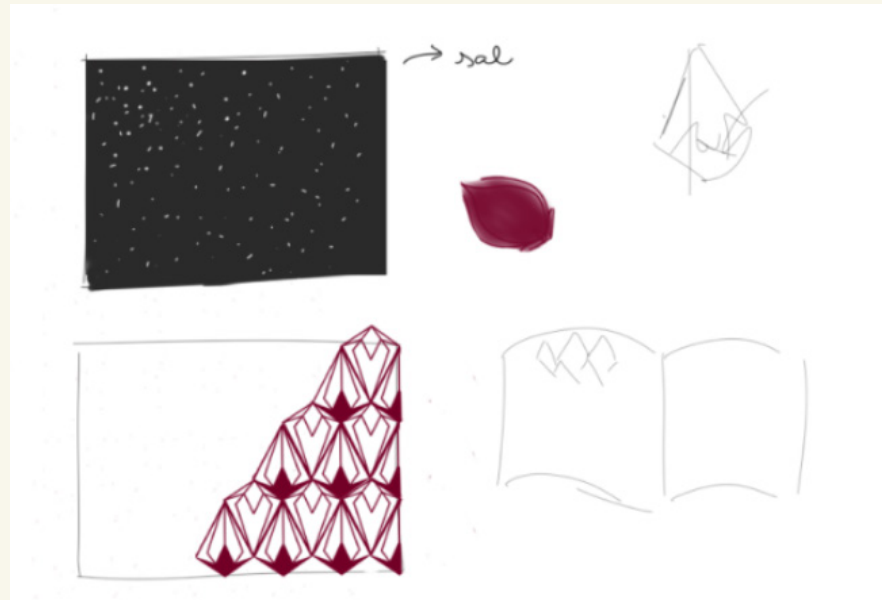
Em uma receita, os ingredientes são parte essencial. Sendo assim, esse segmento se propôs a

trabalhar de maneira criativa, esse elemento fundamental de qualquer receita.

Nas primeiras ideias já se pretendia utilizar sobreposições, pois ao passar as páginas queria se dar a impressão de estar adicionando os ingredientes necessários para fazer o *hanaume*. Dessa forma, era preciso o uso de materiais transparentes e semitransparentes, a fim de obter uma melhor visualização dessa passagem.

Um rascunho (figura 68) foi feito juntando as ideias.

Figura 68 – Rascunho dos ingredientes



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

O sal (figura 69) é um dos ingredientes essenciais para o processo de conservação dos alimentos, por conta de sua propriedade osmótica que retira a água e previne a proliferação de fungos e bactérias. Examinando-o de perto é possível perceber que esse componente se assemelha a pequenos fragmentos cristalinos com característica opaca e esbranquiçada.

Figura 69 – Sal



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Assim, para representar o sal, foi escolhido utilizar o tule como material base e nele aplicar pequenas porções de cola quente, se parecendo com pequenas partículas.

A escolha do tule foi importante, visto que além de ser um material semitransparente, sua trama é feita a partir de pequenos hexágonos o que proporciona uma maior facilidade de preenchimento das

gotas de cola.

Já a cola quente foi optada, devido sua alta maleabilidade quando aquecida, porém para se aproximar ainda mais do aspecto do sal, foi preciso tingir as gotículas com tinta branca diluída, resultando em um elemento mais opaco.

Foram registradas algumas imagens da representação do sal (figuras 70 e 71).

Figura 70 – Detalhes da representação do sal



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Figura 71 – Representação do sal



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Para os cálices, mostrados na figura 72, utilizou-se da estampa criada no início do projeto. O material escolhido para apoiar a estamparia foi o acetato devido sua transparência e, como testado anteriormente, esse material permite a perfuração de pontos em qualquer espaço.

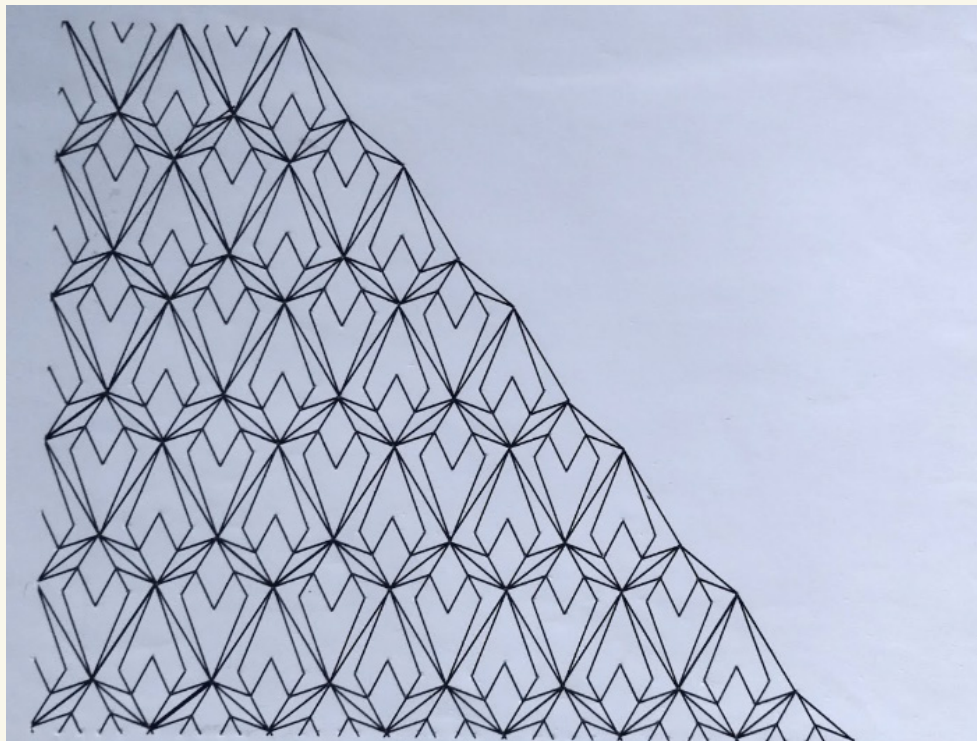
Figura 72 – Cálices de hibisco



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Foi utilizado uma padronagem que preenchesse metade de uma folha (figura 73), e por conter muita informação foi deixada uma área de respiro.

Figura 73 – Folha com padronagem de *hanaume*



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Sobrepondo o acetato sobre o padrão impresso, com o auxílio de um furador manual foram feitos furos nos pontos necessários. Então, passou-se a linha de ambos os lados de forma que a imagem fosse construída de forma simétrica nas duas superfícies.

Nesse processo, foram feitos alguns testes (figura 74) variando a tonalidade de vermelho, porém percebeu-se que não havia muita diferença então foi decidido pela utilização de uma cor.

Figura 74 – Testes da padronagem com linha

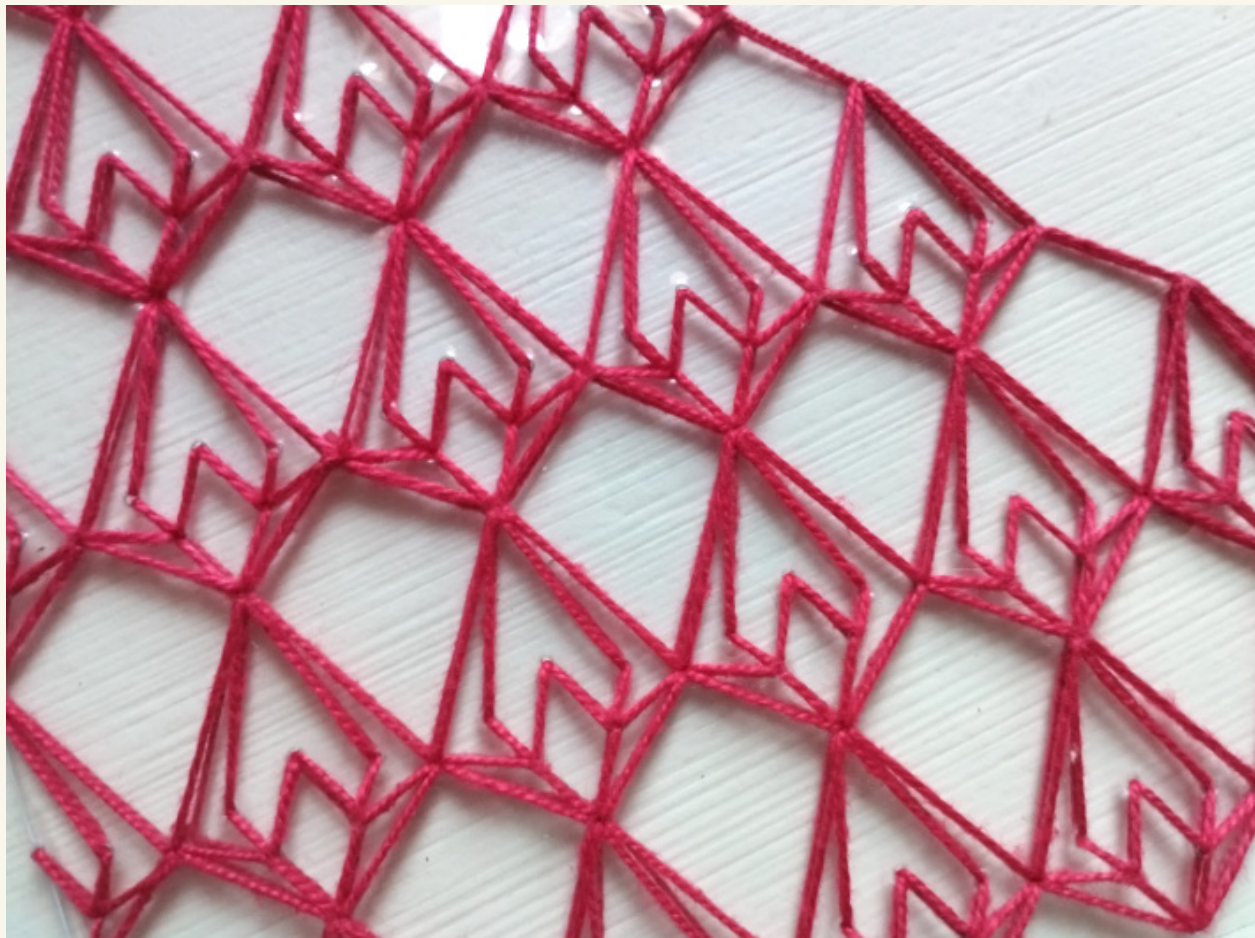


Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Para uma melhor clareza visual foi escolhida a estampa com apenas elementos alinhados para cima.

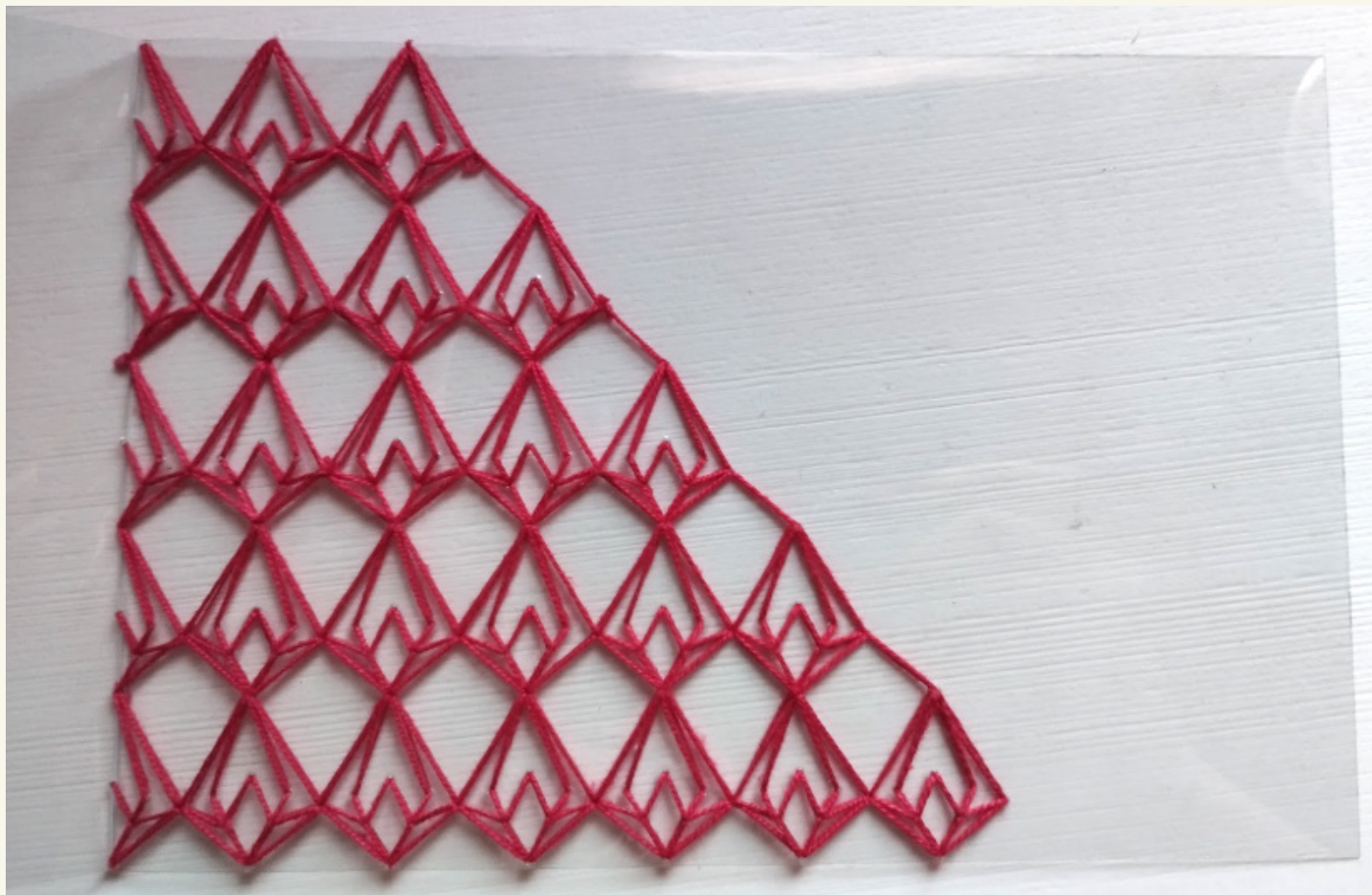
A seguir pode-se ver os resultados obtidos nas figuras 75 e 76.

Figura 75 – Visão mais detalhada do padrão



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Figura 76 – Representação dos cálices



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

8.4.2 Tempo

Levando vários dias para serem feitos, as conservas têm o tempo como elemento essencial na sua produção. Dessa forma, dedicou-se uma pequena porção do projeto para esse ingrediente.

Já nas primeiras ideias a página ocuparia uma área maior que a padronizada do livro, com o objetivo de mostrar a extensão do tempo decorrido.

Para realçar o processo de modificação dos ingredientes, foi pensado em ressaltar dois componentes. A primeira sendo o sal que depois de ser acrescentado na receita, acaba por se dissolver com o líquido criado. E adicionalmente os cálices, especificamente a sua coloração, que quando maduras têm um vermelho vivo, mas após passarem pelo processo de conserva acabam por escurecer.

Dessa forma, pensando a respeito desses aspectos, foi feito um rascunho simples (figura 77), no qual utilizando-se de pontos brancos para representar o sal, este estaria mais acumulado na esquerda e gradativamente iria se tornando escasso ao passar da página. E acompanhando essa lógica, no fundo, a tonalidade mais clara estaria no começo e gradativamente se escurecendo até o final.

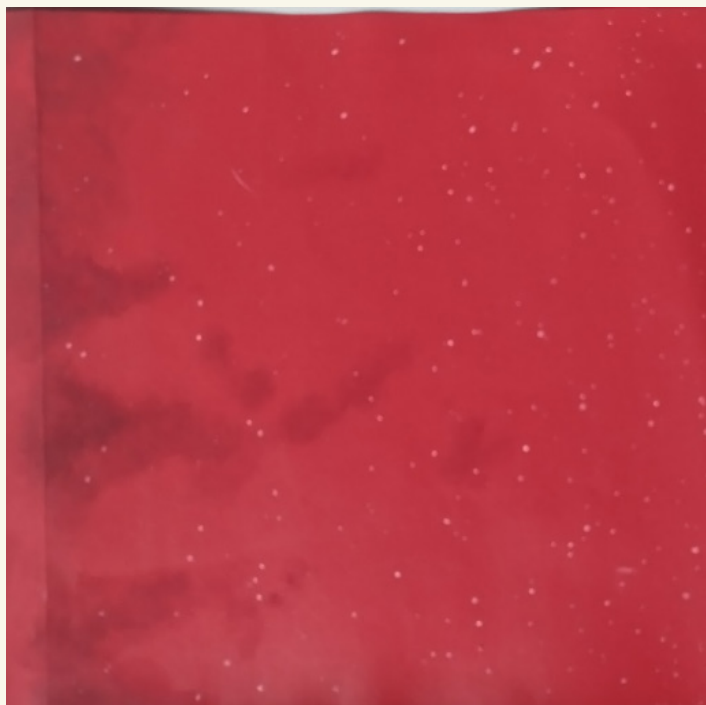
Figura 77 – Rascunho do tempo



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Inicialmente foi utilizado o papel, como mostrado na figura 78, para representar essa parte, porém devido ao seu desgaste agravado pelo constante contato com tecidos, acabou por substituir esse material.

Figura 78 – Página feita com papel



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

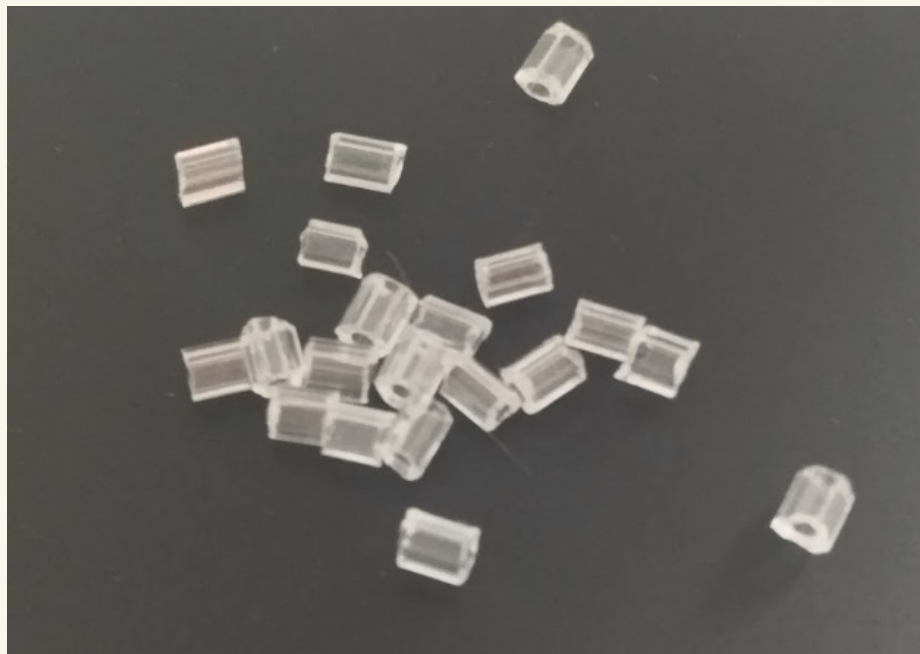
Na criação dessa seção, o tecido foi escolhido devido a sua cor, fazendo com que o fundo não precisasse ser modificado demasiadamente. A página criada é um conjunto de páginas dupla, tendo o tamanho maior que o padrão do projeto: cada página possui uma medida total de 34 x 16 cm e a sua área visível sendo de 31,5 x 16 cm.

O gradiente teve de ser feito primeiro, utilizando-se de tinta vermelha sua aplicação foi feita de forma concentrada na parte direita e para criar os meio tons misturou-se água ao pigmento, aplicando diversas camadas até chegar no resultado desejado. Os pontos brancos foram adicionados posteriormente, variando um pouco seu tamanho, já que as partículas de sal são irregulares.

Posteriormente, ao visualizar o resultado, percebeu-se que a página poderia conter mais

texturas, dessa forma, foram escolhidas pequenas miçangas (figura 79) que se aproximasse, o máximo possível, das características do sal e assim foram costurados sobrepondo alguns dos pontos feitos anteriormente. Produzindo um efeito mais interessante.

Figura 79 – Miçangas



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Com uma visualização mais amplificada, a figura 80, mostra as miçangas aplicadas no tecido

Figura 80 – Visão mais detalhada das miçangas na página



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

As figuras 81, 82 e 83 possibilitam a visualização das páginas por completo.

Figura 81 – Primeira página representando o tempo



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Figura 82 – Segunda página representando o tempo



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Figura 83 – Junção das páginas



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

8.5 *Hanaume*

Nessa parte final, foi escolhido representar o trabalho resultante de todo o processo da receita, explorando de formas diferentes o que é o *hanaume*.

8.5.1 Carimbo

Utilizando-se do *hanaume* de forma prática, foi feito o seu uso na forma de carimbos a fim de registrar seus elementos de modo sucinto e objetivo. Um desenho simples (figura 84) foi feito para demonstrar a ideia.

A escolha do tecido foi baseada em sua absorção já que se queria trabalhar com o líquido proveniente do *hanaume* e era necessário que o mesmo aderisse a matéria. Assim, foi decidido por um fundo branco para evitar que ocorresse uma distorção grande de cores, querendo se registrar sobretudo o pigmento natural.

Apenas escolhendo o tecido antecipadamente, essa etapa foi quase que inteiramente resumida à execução. Foram produzidos resultados

Figura 84 – Rascunho da página de carimbo



Fonte : Elaborado pelo autor (2024)

Figura 85 – *Hanaume* sendo carimbado no tecido



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

diferentes do esperado, mas como o intuito era de registrar, todas as resoluções foram pertinentes.

A primeira impressão feita, usou-se do *hanaume* como carimbo e o líquido, que é criado durante o processo de conserva, utilizado como tinta. Nos resultados percebeu que um aspecto que acabou por mudar, foi o pigmento, inicialmente era mais forte, mas ao secar tornou-se arroxeadado e mais sutil.

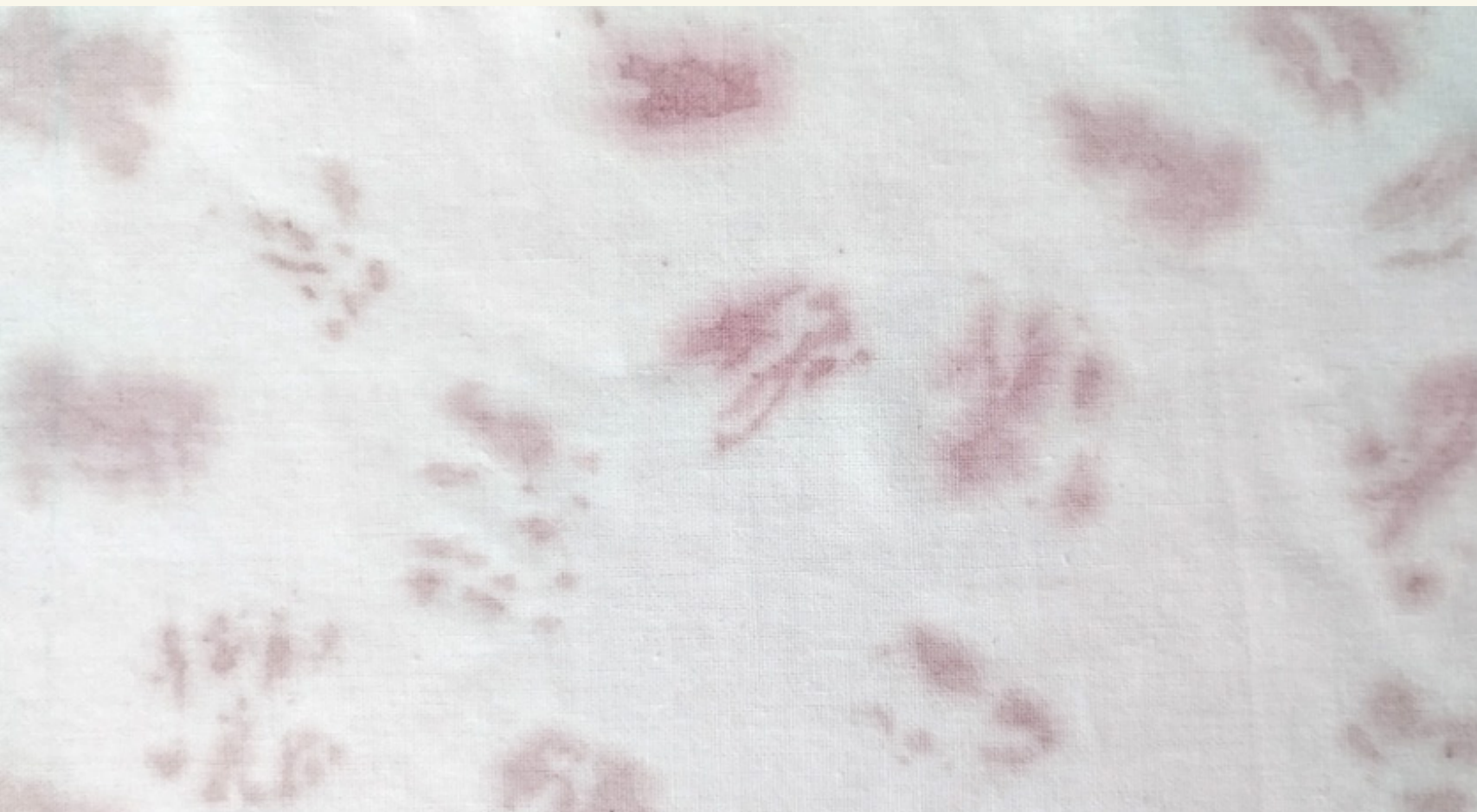
Além disso, por estar trabalhando com um líquido, a forma acabou se espalhando, marcando menos detalhes da textura.

Uma imagem durante esse processo de impressão foi registrada, na figura 85.

Desse modo, a segunda impressão foi elaborada para registrar de maneira mais aprofundada a superfície dos cálices. Dessa vez foi escolhido a tinta de tecido, que por ser mais consistente registrou melhor as texturas.

Ambas as impressões produziram desfechos interessantes, aplicando-se as duas na elaboração das páginas. As imagens a seguir (figuras 86 e 87) mostram os resultados adquiridos.

Figura 86 – Impressão do *hanaume* junto com seu líquido



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Figura 87 – Impressão do *hanaume* com tinta



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

8.5.2 Variações

Após pronto o *hanaume*, é hora de servi-lo. Utilizando-se desse contexto, essa parte do livro, é focada em alguns dos elementos que acompanham o prato.

Nesse segmento queria trabalhar com a interatividade do leitor. No início o primeiro pensamento foi de elaborar uma forma com encaixes na página que pudesse oferecer a retirada das ilustrações e o seu realocamento de forma livre. Porém ao se imaginar as maneiras em que essa ideia poderia ser efetivada, não se encontrava uma solução satisfatória.

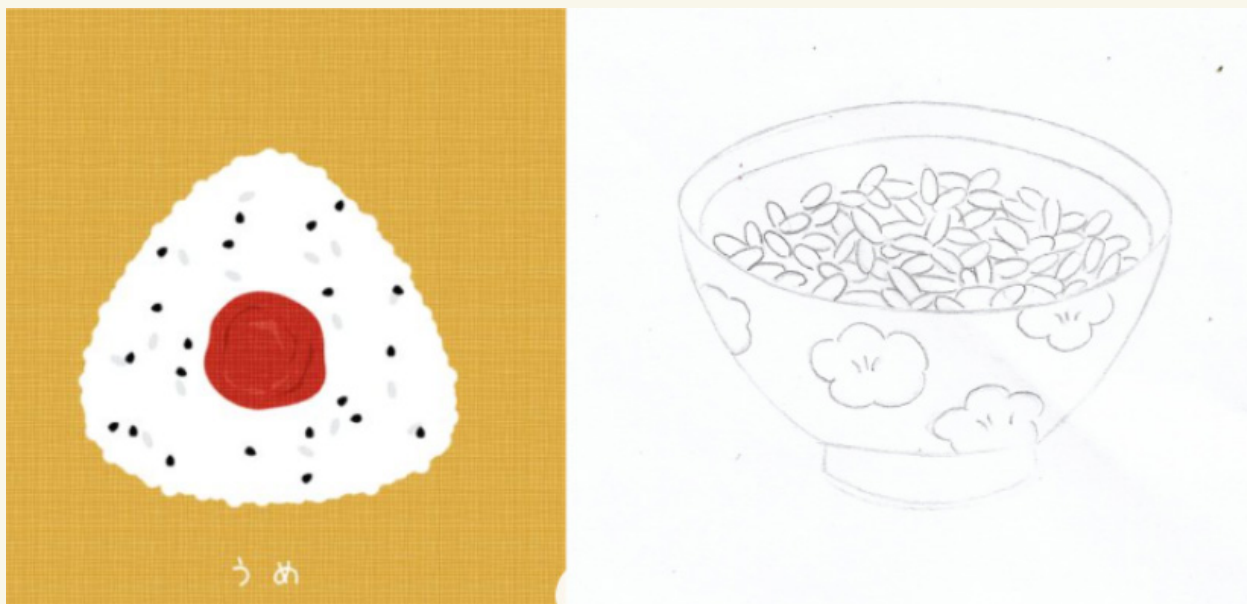
Esse fato acabou mudando ao repensar nos materiais, inicialmente se pretendia fazer o uso de papel, mas com a aplicação majoritária de tecido no projeto, esse segmento acabou por acompanhar a tendência geral.

Assim, foi decidido utilizar da representação de acompanhamentos, como uma porção de arroz, de forma a enquadrá-los e ao adicionar velcro na parte posterior, o deslocamento proposto no conceito inicial poderia ser aplicado.

Para o visual foi optado por formas simples, e devido ao aspecto de interatividade da página cores mais vibrantes com enquadramentos coloridos foram escolhidos para sua composição. Ademais, para detalhar e contornar as imagens foi feito o uso de bordados simples para adicionar mais dimensionalidade aos elementos.

No esquema (figura 88) a seguir mostra a referência visual utilizada para esse trecho, juntamente com um rascunho desenvolvido.

Figura 88 – Esquema com referência e o primeiro rascunho



Fonte : Elaborado pelo autor (2024)

Dessa maneira, o tecido escolhido deveria cumprir algumas condições, sendo elas uma grande variedade de cores e um material resistente que aguentasse o seu manuseamento frequente. Portanto, foi encontrado no feltro uma boa solução, por ser um material muito prático e duradouro.

Inicialmente foram feitos desenhos à mão das representações escolhidas (figura 89), sendo elas uma porção de arroz, *onigiris* que são bolinhos de arroz em forma triangular que podem ou não conter recheio e um pote de *hanaume*.

Figura 89 – Rascunhos dos complementos



Fonte : Elaborado pelo autor (2024)

Para transferir as ilustrações no tecido, foi preciso fazer uma cópia dos desenhos e separar os componentes a fim de criar moldes específicos e repassá-los no feltro. O processo foi registrado na figura 90.

Figura 90 – Elaboração de elementos com molde



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Após essa etapa as peças foram bordadas, com o intuito de criar texturas mais interessantes. Pode-se perceber que os detalhes não foram perfeitamente arranjados, trazendo um aspecto de manualidade para as composições.

Para a escolha das cores de enquadramento, fez o uso de cores que contrastam com as figuras e também evitou-se a repetição entre eles para criar um senso de singularidade de cada complemento.

A figura 91 traz o resultado de dois elementos planejados.

Figura 91 – Representações de *onigiri* e porção de arroz



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

No fundo foi escolhido o feltro azul que por ser um tom mais neutros deu destaque às peças coloridas.

Segue os resultados finais (figuras 92 e 93) da página.

Figura 92 – Elemento sendo retirado da página



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Figura 93 – Página das variações



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Como cada ilustração é um componente individual que pode ser encaixado e retirado, abre-se um espaço para a elaboração de novas representações.

8.5.3 Sabor

E por último, um aspecto importante que é o sabor.

Depois de muito refletir na maneira como poderia ser representado algo tão complexo, um sentido que não é visível, foi definida a utilização do abstrato.

Pessoalmente, descrevendo o *hanaume* é uma comida que em um primeiro momento já se percebe uma mistura de sabores: um gosto extremamente salgado e azedo que promove a salivação intensa e que se ameniza de forma abrupta depois de engolir o alimento, e dando lugar a esses sabores intensos, pode-se sentir um leve sabor *umami*.

Então para representar esse complexo gosto foram divididos em duas partes, a primeira sendo a representação do azedo junto com o salgado, já que esses dois sabores acabam por se destacar inicialmente e, a segunda parte sendo o *umami* que pode ser notada depois que essa mistura intensa se atenua.

No *umami*, o tecido escolhido tem uma textura aveludada para representar seu sabor suave, e a cor vermelha foi optada pelo sabor ser mais perceptível em carnes, mas que também pode ser encontrado em diferentes ingredientes como verduras, derivados de leite, algas, dentre outros. Adicionalmente foram acrescentadas pequenas ondulações para representar a textura dos cálices. Na figura 94 foi registrado somente a representação do umami.

Figura 94 – Tecido representando o *umami*



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Para o azedo foi utilizado um tecido fino, semi translúcido de um tom amarelo esverdeado (figura 95). Esse tecido foi escolhido devido a sua maleabilidade e semitransparência que lembram sutilmente um fluido, já que o ácido normalmente é presente em forma líquida. O amarelo escolhido representa o choque da sensação do azedo, e o tecido rasgado e sobreposto em camadas serve para demonstrar a intensidade da acidez.

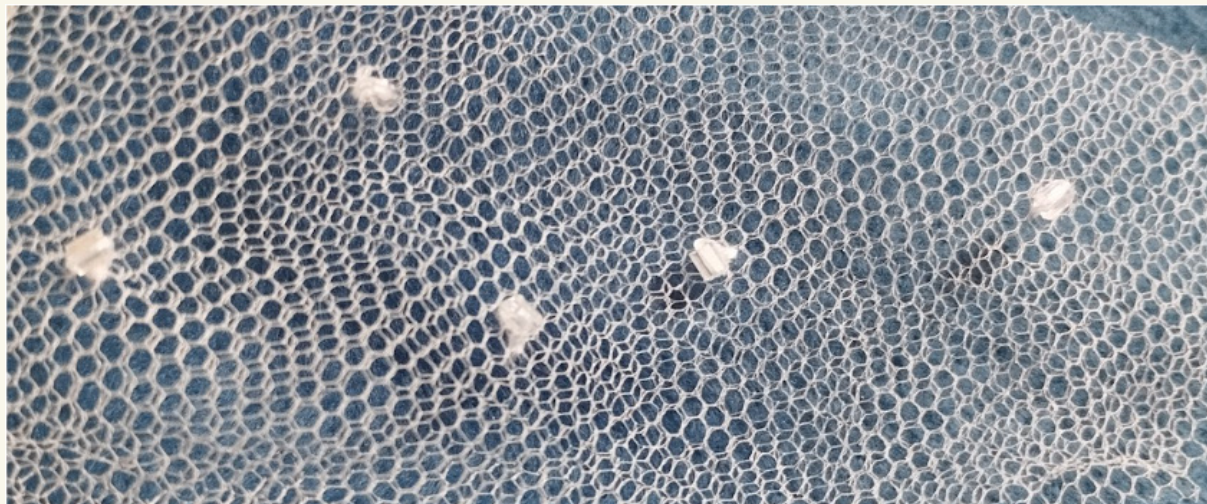
Figura 95 – Tecido representando o azedo



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

O salgado, se sobressai juntamente com o azedo do *hanaume*, sendo dois componentes que acompanham um ao outro. Inicialmente, havia se pensado em utilizar do sal real e colar esse material junto aos tecidos, porém ao ser feito percebeu-se que visualmente as partículas coladas não eram perceptíveis. Dessa forma, utilizando-se novamente das miçangas, com o intuito de representar o sal, essas foram costuradas ao tule, podendo ser visualizadas na figura 96, e posteriormente misturadas com o tecido que representa o azedo, mostrando a junção desses dois sabores.

Figura 96 – Visão ampliada do tule com miçangas



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

A figura 97 demonstra a mistura dos dois sabores

Figura 97 – Conjunto de tecidos representando ácido com salgado



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

A ordem da apresentação dos tecidos é importante, pois pelo salgado e azedo serem perceptíveis de forma impactante inicialmente, então esses elementos se sobrepõem ao *umami* que por mais que seja um elemento constante, acaba por ser mais reconhecível, a partir do momento que esses dois componentes reduzem a intensidade. Seguindo essa lógica, os tecidos que representam o salgado e o azedo foram colocados primeiro e de forma que não cobrisse por inteiro a página. e por trás simbolizando

o *umami* o tecido ocupa toda a extensão da folha, mas só é visível quando o elemento superior se acaba.

A imagem (figura 98) a seguir mostra a representação dos três sabores que constituem o *hanaume*.

Figura 98 – Representação do gosto do *hanaume*



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

8.6 Guarda Final

Um último detalhe adicionado para a guarda final foi uma pintura inspirada nos tecidos chita, figura 99, normalmente feito de algodão, é conhecido pelas suas estampas florais e cores vibrantes, sendo um tecido presente em artesanatos e vestimentas, um componente do imaginário brasileiro. Então utilizando da estética do tecido, usou da imagem do hibisco como elemento de destaque, representando a adaptação dos imigrantes japoneses para dentro do contexto brasileiro.

Figura 99 – Tecido chita floral

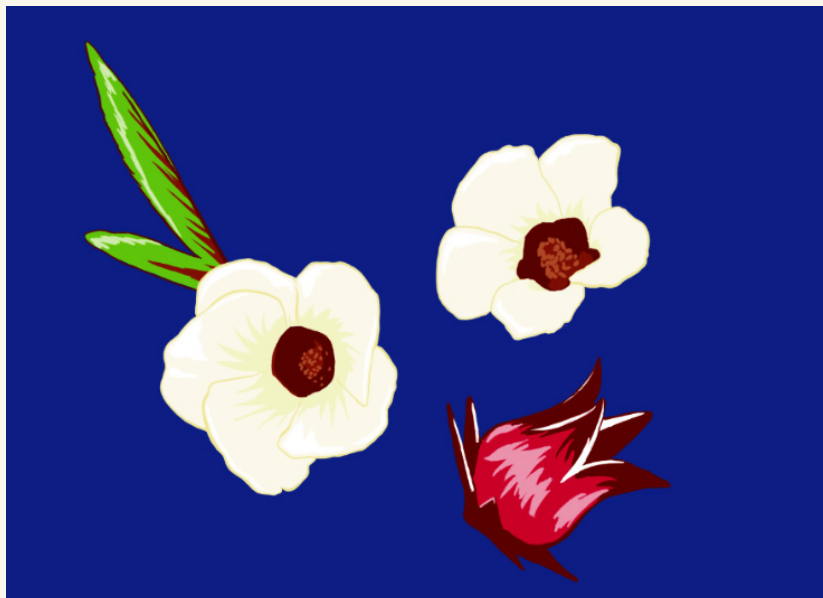


Fonte : Catextecidos (2025)

Para o tecido, foi escolhido um composto de algodão por conta da frequente utilização do mesmo na chita e a cor azul foi optada por se espelhar com a guarda da segunda capa, as suas tonalidades não são iguais, mas passa a ideia de continuidade entre esses dois elementos.

Assim, usando-se uma última vez da imagem do hibisco, foram criadas ilustrações de forma digital da flor, cálice e folhas (figura 100). No processo, foi feita uma versão colorida para tentar entender quais cores gostaria de se empregar no desenho.

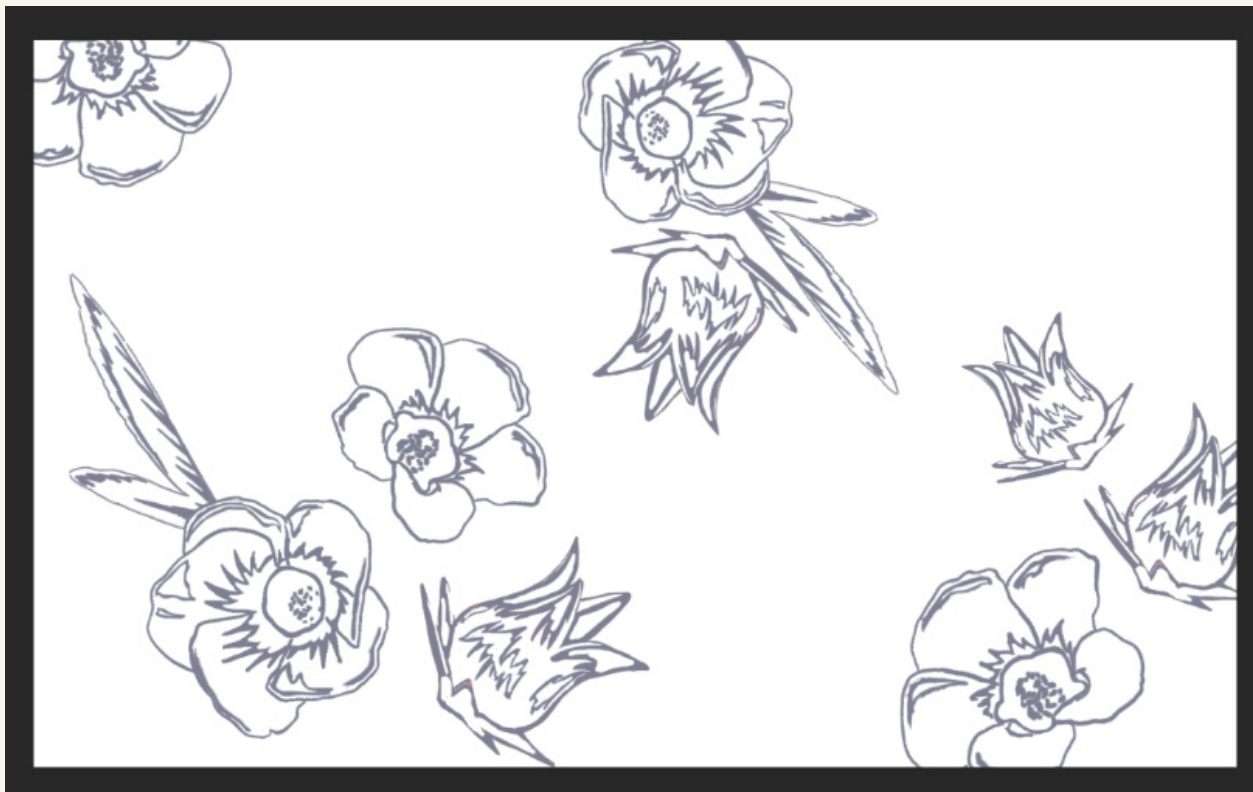
Figura 100 – Ilustração digital das partes do hibisco



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

E após os resultados serem satisfatórios, uma versão, presente na figura 101, que contém somente contornos, foi feita para impressão.

Figura 101 – Estampa em preto e branco com contornos



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Com uma impressora jato de tinta, foi impresso o padrão no tecido. A marcação dos elementos proporcionou uma maior facilidade na visualização da mudança de cores dos elementos, esses foram pintados à mão e levaram certo tempo e algumas camadas para o preenchimento efetivo da imagem.

Por fim, o último segmento foi concluído, seus resultados apresentados nas figuras 102 e 103.

Figura 102 – Detalhes da estampa pintada



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

Figura 103 – Estampa dos elementos do hibisco



Fonte : Elaborado pelo autor (2025)

9. RESULTADOS

Visando uma apresentação completa do livro, foi elaborado um vídeo simples que pode ser conferido no seguinte link:

<https://youtu.be/apzQMoxjOw4>

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Primeiramente, ao compreender melhor a respeito da criação do *hanaume*, pode-se entender que a sua origem se deu a partir de um contexto histórico cheio de nuances, sendo resultado do contato de duas sociedades culturalmente muito distintas.

A compreensão mais aprofundada a respeito do fenômeno da imigração japonesa no Brasil, proporcionou uma segurança maior ao abordar o tema “*hanaume*” dentro do livro e também ajudou no processo criativo de montagem das páginas.

Nas eventuais fases de testes e execução, percebeu-se que o entendimento das propriedades e limitações dos materiais foi muito importante para produzir as texturas e visuais desejados, também notou-se que essa compreensão facilitou ao ter de alterar elementos e procurar novas soluções.

Por se tratar de um trabalho experimental, todos os processos, mesmo as falhas, foram de suma importância para dar seguimento ao projeto e trazer resoluções interessantes.

Como resultados alcançados, pode-se dizer que foi possível trazer experimentações com diversos materiais, possibilitando-se produzir elementos visuais e táteis, sendo a utilização de uma variedade de tecidos muito importante para o processo. Além disso, pode-se desenvolver um livro objeto completo.

Um aspecto notado, após a conclusão, foi que poderiam ter sido elaborados elementos complementares ao livro, como luvas e cintas, mas que, por fim, fica uma sugestão para futuramente adicionar tais peças.

REFERÊNCIAS

ARAGÓN, E.; MUTO, R. **O Japão no Contexto das Grandes Migrações**. Papers do NAEA, Belém, v.1, p.4-26, dez. 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/pnaea/article/view/11218>. Acesso em: 14 jun. 2024

ASKEW, R. K. **The Cultural Paradox of Modern Japan: Japan and its Three Others**. New Zealand Journal of Asian Studies, Auckland, v.6, n.6, p.130-149, jun. 2004

BELL, D. S. A. **Mythsapes: memory, mythology, and national identity**. The British Journal of Sociology, London, v.54, n.1, p.63-81, dez. 2003

BRASIL A GOSTO. **Bacalhau seco**. Disponível em: <https://brasilagosto.org/bacalhau-seco/> Acesso em: 9 jun. 2025.

CATEXTECIDOS. **Tecido chita floral**. Disponível em: <https://www.catextecidos.com.br/chita/tecido-chita-floral-guillermo-amarelo-100-algodao-largura-1-40m> Acesso em: 9 jun. 2025.

CENTRO DE ESTUDOS NIPO-BRASILEIROS. **Pesquisa da população de descendentes de japoneses residentes no Brasil (1987-1988)**. São Paulo. 1988. Disponível em: https://cenb.org.br/articles/display_pt/Distribuicao%20Regional%20da%20Populacao. Acesso em: 25 de maio de 2025

DJAPA. **Sunomono**. Disponível em: <https://djapa.com.br/blog/comida-japonesa/sunomono-quem-resiste-a-esta-receita-deliciosa/>. Acesso em: 2 jun. 2025

GROWERJIM. **Hibiscus Sabdariffa (Roselle)**. Disponível em: <https://growerjim.blogspot.com/2010/11/hibiscus-sabdariffa-roselle.html?m=1> Acesso em: 26 jul. 2025

GONÇALVES, M.; GUIMARÃES, T. **Um Livro para Chamar de Meu: Afeto e Materialidade**. Portal Intercom, 2015. Disponível em: <https://portalintercom.org.br/anais/nacional2015/resumos/R10-1745-1.pdf>. Acesso em: 10 de junho de 2024

HANDA, T. **O Imigrante Japonês: História de sua Vida**. 1. ed. São Paulo: T.A. Queiroz, Editor, 1987. 541-543 p.

HENLEY, Scott. **Prunus Mume**. Disponível em: <https://bigbonkura.tumblr.com/post/172326818860/prunus-mume-by-scott-heinley-via-flickr-a> Acesso em: 26 jul. 2025.

HIBI, S.; NIWA, M. **Snow, Wave, Pine Traditional Patterns in Japanese Design**. 1.ed. Tokyo: Kodansha International, 2001, 8 p.

KODAMA, K. O Sol Nascente do Brasil. In: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Brasil 500 Anos de Povoamento**. 1. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2007. 199-213 p.

LOMBARDI, Elena. **Libro 5 opened**. Disponível em: <https://www.flickr.com/photos/officinacreativa/albums/72157603321794219/with/2119017355> Acesso em: 22 jul. 2025.

LOMBARDI, Elena. **Libro 7 opened**. Disponível em: <https://www.flickr.com/photos/officinacreativa/albums/72157603321794219/with/2119017355> Acesso em: 22 jul. 2025.

MAYER,A.; NACHTIGAL, F; PEREIRA, F. **Propagação do umezeiro (Prunus mume Sieb & Zucc.) por estaquia herbácea**. Revista Brasileira Fruticultura Jaboticabal, São Paulo, v. 23, n. 3, dez. 2001, p. 673-676

MUNARI, B. **Das Coisas Nascem coisas**. 2.ed. Lisboa: Das Coisas Nascem Coisas, 2008. 210 p.

MUSEU DA IMIGRAÇÃO JAPONESA. **Cartaz incentivando a imigração japonesa para o Brasil**. Disponível em: <https://bunkyo.org.br/br/museu-historico/#virtual> Acesso em: 9 jun. 2025.

MUSEU DA IMIGRAÇÃO JAPONESA. **Undokai**. Disponível em: <https://bunkyo.org.br/br/museu-historico/#virtual> Acesso em: 25 jun. 2025.

MUSEU DA IMIGRAÇÃO JAPONESA. **Kasato Maru no porto de Santos**. Disponível em: <https://bunkyo.org.br/br/museu-historico/#virtual> Acesso em: 25 jun. 2025.

NIWA, Motoji. **Estampa de ameixa de Korin**. 2001. Gravura. Tokyo: Kodansha International

OKSFOOD. **Umeboshi Gohan**. Disponível em: <https://oksfood.com/rice/umeboshigohan.html>. Acesso em: 9 jun. 2025.

OLIVEIRA, L. **Cidade: História e Desafios**. 1. ed. Rio de Janeiro: Ed. Fundação Getúlio Vargas, 2002. 90 p.

REAGENTE. **Os Pré-livros**. Disponível em: <https://reagente1.blogspot.com/2017/12/o-livro-ilegivel-e-os-pre-livros.html> Acesso em: 22 jul. 2025.

RESTAURANTWARE. **Restaurantware Bento Tek Quadrado Preto e Vermelho Caixa de Bento Estilo Japonês**. Disponível em: <https://www.biotechconecta.com.br/restaurantware-bento-tek-quadrado-preto-e-vermelho-caixa-de-bento-estilo-japones-4-compartimentos-10-x-10-x-2-1-4-caixa-com-1-unidade>. Acesso em: 9 jun. 2025.

RESEARCH GATE. **Pré-livros de Bruno Munari**. Disponível em: https://www.researchgate.net/figure/Figura-23-Pre-livros-1980-de-Bruno-Munari-Fonte-Achados-e-Perdidos-Blog_fig15_304541621 Acesso em: 22 jul. 2025.

SAITO, H.; TAKASHI, M. **Assimilação e Integração dos Japoneses no Brasil**. 1. ed. São Paulo: Vozes, 1973. 471 p.

SAKURAI, C. **Imigração Tutelada: Os Japoneses no Brasil**. 2000. 191 f. Tese (Doutorado em Antropologia) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2000

SAKURAI, C. **Os Japoneses**. 1. ed. São Paulo: Contexto, 2007. 245 p.

SALVADOR, Rafael. **Hanaume**. Disponível em:

<https://jbchost.com.br/madeinjapan/wp-content/uploads/2015/07/hanaume-aizome.jpg> Acesso em: 9 jun. 2025.

SILVEIRA, Evanildo. **Tsukemono de mamão**. Disponível em:

<https://www.bbc.com/portuguese/brasil-43352295> Acesso em: 9 jun. 2025.

SUZUKI, T. **A Imigração Japonesa no Brasil**. Revista do Instituto de Estudos Brasileiros, [s.l], v., n.39, p. 57-65, dez. 1995

WAKAGI. **Estampa de cânhamo**. Disponível em:

<https://wakagi.fr/en/japanese-fabrics/7025-japanese-blue-cotton-fabric-with-asanoha-pattern-asanoha-made-in-japan-width-112-cm-x-1m.html> Acesso em: 9 jun. 2025.