

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ  
CENTRO DE EDUCAÇÃO E LETRAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU EM SOCIEDADE,  
CULTURA E FRONTEIRAS – NÍVEL DE MESTRADO  
ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: SOCIEDADE, CULTURA E FRONTEIRAS**

**CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOS**

**A ALIMENTAÇÃO COMO PROCESSO DE INTEGRAÇÃO DA  
COMUNIDADE ÁRABE EM FOZ DO IGUAÇU**

**FOZ DO IGUAÇU – PR**

**2013**

CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOS

**A ALIMENTAÇÃO COMO PROCESSO DE INTEGRAÇÃO DA  
COMUNIDADE ÁRABE EM FOZ DO IGUAÇU**

Dissertação apresentada à Universidade Estadual do Paraná – UNIOESTE - para obtenção do título de Mestre em Sociedade, Cultura e Fronteiras, junto ao Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Sociedade, Cultura e Fronteiras.

Linha de Pesquisa: Sociedade, Cultura e Fronteiras.

Orientador: Prof. Dr. José Carlos dos Santos

FOZ DO IGUAÇU-PR

2013

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Biblioteca do Campus de Foz do Iguaçu - Unioeste  
Ficha catalográfica elaborada por Miriam Fenner R. Lucas - CRB-9/268

S237 Santos, Clenise Maria Reis Capellani dos  
A alimentação como processo de integração da comunidade árabe em Foz do Iguaçu / Clenise Maria Reis Capellani dos Santos - Foz do Iguaçu, 2013.  
123 fl. : il.

Orientador: Prof. Dr. José Carlos dos Santos.  
Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Sociedade, Cultura e Fronteiras - Universidade Estadual do Oeste do Paraná.

1. Foz do Iguaçu (PR) - Imigrantes árabes - Aspectos culturais.  
2. Cultura árabe - Hábitos alimentares. 3. Culinária árabe - Refeições - Especialidades. I. Título.

CDU 325.14 (816.2 Foz do Iguaçu)  
392.8(=927)  
641.568(=927)

CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOS

**A ALIMENTAÇÃO COMO PROCESSO DE INTEGRAÇÃO DA  
COMUNIDADE ÁRABE EM FOZ DO IGUAÇU**

Esta dissertação foi julgada adequada para a obtenção do Título de Mestre em Sociedade, Cultura e Fronteiras em sua forma final pelo Programa de Pós-Graduação *Strictu Sensu* em Sociedade, Cultura e Fronteiras – Nível de Mestrado, área de Concentração em Sociedade, Cultura e Fronteiras, da Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE.

**COMISSÃO EXAMINADORA**

---

Prof. Dr. Nilceu Jacob Deitos  
Universidade Estadual do Oeste do Paraná - UNIOESTE  
Membro Efetivo (da Instituição)

---

Prof. Dr. Fabio André Hann  
Faculdade Estadual de Ciências e Letras de Campo Mourão- FECILCAM  
Membro Efetivo (convidado)

---

Prof. Dr. José Carlos dos Santos  
Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE  
Orientador

Foz do Iguaçu, 27 de fevereiro de 2013.

A minha filha Marina, pelo apoio incondicional,  
A Clice, Origenes, Deise e Amanda que  
estiveram ao meu lado durante todo este trajeto,  
Ao meu pai que me ensinou a gostar e contar  
histórias,  
E à Comunidade Árabe que me inspirou nesta  
caminhada.

## AGRADECIMENTOS

Ao Prof. Dr. José Carlos dos Santos pela liberdade e paciência às minhas limitações.

Aos meus alunos, responsáveis pelo estímulo neste percurso.

À Faculdade União das Américas pelo apoio e incentivo à formação continuada.

Aos Entrevistados:

**Dr. Chaikh Mohsin Al Hassani** – Granvisor dos Chaikhs da Liga Mundial Islâmica no Brasil;

**Ao Dr. Faisal M. Ismail** – Presidente do Centro Cultural Beneficente Islâmico de Foz do Iguaçu;

**Ao Sr. Fouad Mohammad Fakih** – Empresário e Presidente da Mantenedora da Faculdade União das Américas;

**A Sra. Jinan Charafeddine** – Advogada. Colunista da revista “DIVA” – assuntos da Comunidade Árabe;

**A Sra. Laila Barizi** – Nutricionista;

**A Sra. Mariam A. Abdallah** – Comerciante;

**A Sra. Rhanda Yassine Rodriguez** – Nutricionista. Contribuiu na tradução de palavras árabes;

**A Sra. Samar Assaf** – Acadêmica de Nutrição;

**A Srta. Soraia Younes** – Nutricionista;

**A Sra. Z. Y.** – Empresária.

O saber é o teu verdadeiro título de nobreza,  
Não importa quem seja teu pai, ou a que Raça  
Pertences.

Gibran Kahlil Gibran

SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **A alimentação como processo de integração da comunidade Árabe em Foz do Iguaçu.** 2013. 123. f. Dissertação (Mestrado em Sociedade, Cultura e Fronteiras) – Universidade do Oeste do Paraná.

## RESUMO

A imigração Síria Libanesa ao Brasil iniciou no final do século XIX, atravessou décadas, persistiu no século XXI, chegando a Foz do Iguaçu em meados dos anos 50 como mascates, que se aventuravam pelo interior do país a procura de novas oportunidades. Aqui se estabeleceram, fincaram raízes atraídas pelas oportunidades da tríplice fronteira, determinando assim uma relação de longa data com a cidade. Essa dissertação tem como tema avaliar a alimentação como processo de integração desta comunidade, apresentando algumas reflexões em torno dos usos e apropriações dos hábitos alimentares da cultura Árabe na cidade de Foz do Iguaçu. A investigação foi realizada através de entrevistas estruturadas, além de livros, jornais, dissertações e portais da internet. A estrutura compõe-se de três capítulos, iniciando uma discussão sobre a imigração da população Árabe e os motivos pelos quais essa expansão determinou sua chegada ao Brasil e a Foz do Iguaçu, bem como as peculiaridades nos costumes da comunidade na região da fronteira; em sequência faz-se um relato histórico da culinária e da cultura alimentar árabe, lembrando sua origem de agricultor até demonstrar seus costumes alimentares atuais; finalizando como são preservados os hábitos alimentares de origem, e de como a cidade incorpora essa rica culinária. A cozinha Árabe observou-se, é uma arte da combinação, do intercâmbio cultural no Brasil e além dele. A adaptação dos pratos é facilitada pela multiculturalidade da cidade. Tradição e criação compõem um cruzamento de histórias através dos pratos, temperos, religião e cultura dentre outros, onde a relação entre o passado e o presente fortalece a construção de uma identidade flexível e negociada, e demonstra que dentre as etnias presentes na cidade, a cultura árabe demarca com evidência o seu espaço social.

Palavras-chave: Imigrante, Foz do Iguaçu, culinária Árabe, cultura alimentar.



SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **The community's feeding as an integration process of the Arab community in Foz do Iguacu**. 2013. 123 f. Dissertation (Master in Society, Culture and Fronters) – Universidade do Oeste do Paraná.

### **ABSTRACT**

The Syrian Lebanese immigration to Brazil started in the late XIX century, it crossed decades, persisted through the XXI century, reaching Foz do Iguacu in the mid 50's as peddlers, who ventured into the countryside in search of new opportunities. Once settled here, attracted by the opportunities, they took roots the triple border region, thus determining a long-standing relationship with the city. This thesis addresses how to evaluate this community's feeding as an integration process of this community, presenting some reflections about the uses and appropriations of the Arab culture eating habits into the city of Foz do Iguacu. The research was carried out through structured interviews, in addition to books, newspapers, dissertations, and Internet portals. The structure is composed of three chapters, starting a discussion about the Arab immigration and on the reasons why this expansion has determined their arrival in Brazil and to Foz do Iguacu, as well as the community habits peculiarities brought into the border region; in sequence a historical report on the Arab cooking and food culture is made, recalling its origin from farmers in order to demonstrate their current eating habits; finalizing with how the eating habits of origin are preserved, and how the city embodies this rich cuisine. The Arab cuisine, as observed, is a combination of art, cultural Brazilian exchanges and beyond. The adaptation of the dishes is facilitated by the city's multiculturalism. Tradition and creation compose a junction of stories through the dishes, seasonings, religion and culture among others, where the relationship between past and present strengthens the building of a flexible and negotiated identity, and demonstrates that among the present ethnic groups in the city, the Arab culture delineates with evidence its social space.

Keywords: Immigrant, frontier cooking, Arabic, food culture.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 01 – Pignole .....	59
Figura 02 – Kros (Kibe redonddo recheado).....	59
Figura 03 – Tamareira .....	64
Figura 04 – Coalhada.....	65
Figura 05 – Shisbara .....	65
Figura 06 – Kibe recheado.....	65
Figura 07 – Tabule.....	66
Figura 08 – Keshek.....	67
Figura 09 – Kafta .....	71
Figura 10 – Lahme Michue .....	73
Figura 11 – Charuto de repolho e folha de uva .....	73
Figura 12 – Kibe cru .....	74
Figura 13 – Mujaddara (arroz com lentilha).....	76
Figura 14 - Geléia .....	77
Figura 15 – Malukie .....	78
Figura 16 – Fatuche .....	78
Figura 17 – Manaish/Zattar .....	79
Figura 18 – Mezze .....	81
Figura 19 – Full .....	82
Figura 20 – Shawarma .....	85
Figura 21 – Homus (creme de grão de bico) .....	86
Figura 22 – Babaganouche (creme de berinjela).....	86
Figura 23 – Banadura .....	87
Figura 24 – Dbes .....	88
Figura 25 – Barazee .....	91
Figura 26 – Pão Árabe .....	92
Figura 27 – Borgoro .....	92
Figura 28 – Abobrinha recheada .....	93
Figura 29 – Beirute .....	93
Figura 30 – Shawarma .....	96

Figura 31 – Restaurantes .....	96
Figura 32 – Tâmara.....	99
Figura 33 – Damasco.....	100
Figura 34 – Água de Rosas.....	103
Figura 35 - <i>Mamoule</i> recheado com figos .....	104
Figura 36 - <i>Mamoule</i> recheado com tâmaras.....	104
Figura 37 - <i>Mamoule</i> recheado com nozes.....	104
Figura 38 - <i>Mamoule</i> recheado com pistache.....	104
Figura 39 - <i>Ataif</i> ou <i>Attaief</i> .....	105
Figura 40 - Namoura ou <i>Hrisse</i> .....	105
Figura 41 - Doce do Ramadan <i>Osmalli</i> .....	105
Figura 42 - <i>Baklawa</i> .....	105
Figura 43 – <i>Baklawa</i> com recheio de caju.....	106
Figura 44 - <i>Baklawa</i> com recheio de nozes e pistache .....	106
Figura 45 - <i>Kneff</i> .....	106
Figura 46 - ( <i>Sfouf</i> ) Bolo feito com semolina e açafão.....	106

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>12</b>
<b>CAPÍTULO I – OS ÁRABES EM FOZ DO IGUAÇU</b> .....	<b>17</b>
1.1 MULTICULTURALIDADE EM FOZ DO IGUAÇU .....	17
1.2 TERRITORIALIDADES IGUAÇUENSE.....	22
<b>1.2.1 Geopolítica e Geosegurança.....</b>	<b>25</b>
1.3 EXPERIÊNCIAS RELIGIOSAS – O ISLAMISMO .....	28
1.4 COSTUMES NA FRONTEIRA.....	32
<b>1.4.1 A Fé Muçulmana .....</b>	<b>32</b>
<b>1.4.2 A Mulher na Religião Islâmica.....</b>	<b>34</b>
<b>1.4.3 A Mulher Árabe e a vestimenta feminina .....</b>	<b>37</b>
1.5 A IMIGRAÇÃO DAS POPULAÇÕES ÁRABES AO BRASIL.....	39
<b>1.5.1 Origem do povo Libanês .....</b>	<b>42</b>
<b>1.5.2 A origem da Comunidade Libanesa do Paraná.....</b>	<b>43</b>
<b>1.5.3 A Origem da Comunidade Libanesa de Foz do Iguazu .....</b>	<b>44</b>
<b>1.5.4 Os três tipos de indivíduos da cultura Árabe-Libanesa em Foz .....</b>	<b>46</b>
1.6 DA IMIGRAÇÃO ÁRABE.....	47
<b>CAPITULO II - ALIMENTAÇÃO E CULTURA .....</b>	<b>54</b>
2.1 HISTÓRIA, CULTURA E ALIMENTOS .....	56
2.2 CULTURA ÁRABE E ALIMENTAÇÃO .....	57
2.3 HISTÓRICO DA CULINÁRIA ÁRABE .....	60
2.4 TRAÇOS DE AGRICULTORES.....	63
2.5 DOS ALIMENTOS .....	64
2.6 O ÁRABE NA FRONTEIRA E SEUS COSTUMES.....	65
<b>2.6.1 O Comer com as Mãos .....</b>	<b>66</b>
<b>2.6.2 A Mesa Árabe .....</b>	<b>67</b>
<b>2.6.3 As Especiarias e os Temperos.....</b>	<b>78</b>
<b>2.6.4 Expressões Árabes .....</b>	<b>79</b>
<b>CAPÍTULO III - A ACULTURAÇÃO DAS POPULAÇÕES ÁRABES E A</b>	
<b>INTEGRAÇÃO ALIMENTAR.....</b>	<b>81</b>
3.1 SOBRE AS REFEIÇÕES .....	81
<b>3.1.1 O Café da Manhã.....</b>	<b>81</b>

<b>3.1.2 O Almoço</b> .....	<b>83</b>
<b>3.1.3 O Jantar</b> .....	<b>89</b>
<b>3.1.4 O Café e o Chá</b> .....	<b>90</b>
<b>3.1.5 O Pão e os Cereais</b> .....	<b>92</b>
<b>3.1.6 Uma Lembrança</b> .....	<b>93</b>
<b>3.2 A IDENTIDADE ALIMENTAR ÁRABE</b> .....	<b>93</b>
<b>3.2.1 Os Restaurantes</b> .....	<b>95</b>
<b>3.2.2 Doces Árabes</b> .....	<b>99</b>
<b>3.3 CULTOS DA TRADIÇÃO ÁRABE</b> .....	<b>108</b>
<b>CAPÍTULO IV - CONCLUSÃO</b> .....	<b>111</b>
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>114</b>
<b>APÊNDICES</b> .....	<b>121</b>
APÊNDICE A – Entrevista Estruturada.....	122
APÊNDICE B – Entrevistas .....	123

## INTRODUÇÃO

Esta pesquisa tomou forma em torno de algumas memórias que tenho sobre a comunidade árabe que veio para Foz do Iguaçu. Pessoas de meu convívio e que vi casarem-se, ter filhos e enraizaram-se aqui e muitos, hoje, se consideram brasileiros de origem árabe.

Provavelmente, foi brincando entre os 6 e 7 anos de idade, que conheci a primeira família de origem árabe. Meu pai, em 1967 associou-se ao Sr. Mohsen Ali Sakhr, mais conhecido como Sr. Pedro Turco, provavelmente devido a dificuldade de falar nomes tão diferentes, a maioria acabou abrazeirando o nome, e nesta sociedade construíram um hotel e uma agência de turismo.

Meu pai logo após ter vindo para esta cidade conheceu e reconheceu na pequena comunidade árabe que aqui existia um povo que com suas características de nômade se adaptou rapidamente a cidade. Talvez um dos fatores que tanto agradou a essa comunidade tenha sido o calor, relembrando seus próprios países de origem. Eu hoje, sei que o calor árabe tanto é o geográfico que permite falar de semelhanças, de uma identidade, de um certo bem estar, quanto cultural que pode ser mensurado na forma da receptividade e do sincretismo que a fronteira geográfica do Paraná com outros países e outras nacionalidades, possibilitam.

Cresci ouvindo aquela fala um tanto quanto arrastada, o “r” com som de “rr”, a troca do “p” pelo “b” e muitas das palavras faladas no masculino eram ditas no gênero feminino. Com curiosidade costumava perguntar a meu pai porque eles falavam diferente, ao que ele respondia “é porque eles vieram de longe, muito longe”.

Dessa convivência fiz minha primeira amizade com uma menina da minha idade chamada Samira, filha do Sr. Pedro Turco, onde costumávamos brincar nos corredores do hotel. Estranhamente, ela era loira. É comum imaginarmos o povo árabe, com suas características pele morena, cabelos pretos e fartos e sobancelhas grossas. Os brasileiros tem em sua cultura e em seu imaginário, uma interessante visão sobre os árabes: de um lado, por causa da literatura e do cinema, é uma visão povoada de fantasias sobre palácios misteriosos, oásis de leite e mel, homens com turbantes, belas mulheres dançarinas de véus, jardins encantados e muitas lendas das “Mil e Uma Noites”. De outro lado, pensam naquele povo de maneira bem prosaica: árabes como comerciantes, homens de negócios e, acima de tudo, os inventores das *sfihas* (MARANHÃO, 2009).

Esta amizade se manteve não somente na escola, mas nas festas onde além dos doces brasileiros tão comumente conhecidos, havia uma quantidade imensa de doces diferentes e cheios de mel, o sonho de toda criança.

Adolescentes, admirávamos os jovens árabes. Mas ao nos referirmos a eles, as mães costumavam dizer: não namore árabe, pois eles somente casam entre eles, quando chegar a hora de casar, vão mandar buscar uma jovem no seu país de origem. E, assim, podíamos apenas admirar a beleza daqueles jovens tão diferentes dos nossos. Em nossa pouca idade não compreenderíamos o confronto de representações que na fala de minha mãe e de muitos outros perpassava. Havia, de fato, fronteiras em confronto. Mas eu via apenas a amiga naquele momento e meninos muito atraentes.

E, na medida em que o tempo passou nossos caminhos tomaram rumos diferentes. Mais tarde nos reencontramos em Curitiba, para onde fomos estudar. O destino quis mais uma vez que nos reencontrássemos e mantivéssemos aquela amizade de criança, pois acabamos indo para a mesma escola, porém o tempo novamente cuidou de nossas vidas em mundos diferentes.

Anos mais tarde, com o equilíbrio da maturidade, o conhecimento adquirido nos livros e as mudanças típicas da modernidade, fronteiras foram definidas. Árabes não eram brasileiros. Imigrantes são estrangeiros tolerados em terras nacionais. Minhas amizades de infância foram coloridas por um nacionalismo dos anos... Fui educada para compreender a diferença entre nacionais e estrangeiros.

Hoje, segunda década do século XXI, começo a observar em meus pacientes as modificações de uma identidade, antes tão rotulada como diferentes. Hoje não somos mais tão diferentes. Assim como muitos desta cidade vieram de outros lugares, e se adaptaram, os árabes assim também o fizeram. Estranhava-me a assimilação aos hábitos alimentares brasileiros como a inclusão de arroz com feijão nos cardápios de famílias árabes que frequentavam meu consultório.

E, assim, a curiosidade frequentemente me assaltava, como foram feitas estas modificações? Como conciliar hábitos tão diferentes em origens tão distintas?

Destas indagações, nasceu o propósito desta pesquisa, que tem como objetivo apresentar algumas reflexões em torno dos usos e apropriações dos hábitos alimentares da cultura Árabe na cidade de Foz do Iguaçu. Está voltada a questão dos discursos sobre uma identidade que transita por entre a memória, espaços instituídos e a escrita. A alimentação definida tradicionalmente pela antropologia e pela história, afirma haver uma identidade entre o sujeito consumidor e sua forma de se alimentar, produzir alimentos, e prepara-los para o

consumo. Marcadas por uma perspectiva antropológica, afirma-se haver uma identificação entre grupos humanos e o consumo de tipos e formas alimentares.

Nas zonas de fronteiras esta perspectiva se dilui. Há discursos que, no nível político, pretendem a distinção social. No entanto, quando visto do ponto estritamente alimentar é possível perceber o confronto da “negociação da identidade” bem como da sua afirmação como não sincrética, inegociável. Ou seja, é possível apontar uma negociação da cultura quando do preparo da alimentação enquanto identificação do sujeito. Há uma circularidade cultural destes discursos possibilitando uma certa autonomia aos sujeitos de fazerem dele apropriações para significar um determinado “espaço social” (CHARTIER, 1990). Por entre memórias e lugares instituídos, o sincretismo cultural – e especificamente alimentar – demonstra uma interação redefinindo uma “identidade local” e da mesma forma definindo uma cultura alimentar local.

A cidade tem uma relação de longa data com a comunidade Árabe, e nesse sentido procura-se entender o que essa mistura pode mostrar em termos de construção de uma nova identidade. Por outro lado, procura-se entender as relações sociais que giram em torno da alimentação e da cultura desta comunidade, e a sua influência no cotidiano.

Quanto á metodologia, pode-se dizer que são inúmeros os métodos de investigação utilizados pelos pesquisadores. A diversidade dos métodos de pesquisa é fundamental ao espírito científico, cuja meta principal é a produção do conhecimento. Não existe uma maneira correta de compreender a complexidade do mundo. O pesquisador deve apontar a ferramenta mais adequada para fazer seu recorte temporal e espacial, evidenciando as fontes e os procedimentos de pesquisa.

Nesta abordagem, parte-se do principio de que há relação entre as ações individuais e coletivas e certas representações identitárias que circulam pelo espaço social. A fronteira geográfica de Foz do Iguaçu, que confronta três países e está fortemente demarcada pela atividade comercial, presta-se para “pano de fundo” para uma determinada circularidade de representações sociais sobre grupos sociais étnicos e suas características antropológico-culturais. De modo especial, a cultura árabe e suas características alimentares estão visíveis ao observador que, ao dirigir a lente ás especificidades (GINZBURG, 2003) poderão encontrar a negociação cultural entre estrangeiros e nacionais.

Há muitos lugares em que estes confrontos podem ser auscultados. Institucionalizados na Mesquita, nas práticas de orações, nos encontros familiares, eles estarão lá. Nos discursos mais “soltos” da atividade comercial, da mídia, nos restaurantes, na forma de organizar um cardápio, na manipulação dos temperos, nas cores, também estarão presentes. Mas é na



memória que constitui uma verdadeira tessitura porque ela demonstra a experiência do sujeito negociando com estas representações e construindo um espaço que é um espaço social do trabalho, da vida.

Como procedimento, a pesquisa qualitativa para demarcar um cenário de - um grupo de pessoas - e entrevistas em profundidade. A observação participante constitui maneiras de aprender os aspectos desta cultura, seguida de uma forma descritiva, para buscar conhecer as diversas situações e relações que ocorrem na vida social, política, econômica e demais aspectos do comportamento humano individualmente, como de grupos e comunidades (TOMASI; YAMAMOTO, 1999).

Neste sentido da negociação cultural, também Certeau (1982), mostra que o modelo de historiografia faz surgir a interrogação sobre o real em duas posições bem diferentes do procedimento científico: o real enquanto é o conhecido, e o real enquanto implicado pela operação científica. De um lado o real é o resultado da análise, e de outro é o seu postulado. A história que se escreve, abriga prioritariamente aqueles que escreveram, de maneira tal que a obra de história reforça uma tautologia sociocultural entre seus autores, seus objetos e seu público.

Os relatos de que se compõem essa pesquisa, pretendem narrar práticas comuns. Introduzi-las com as experiências particulares, as frequentações, as solidariedades e as lutas que organizam o espaço aonde essas narrações vão abrindo um caminho. Para ler e escrever a cultura ordinária, é mister aprender operações comuns e fazer da análise uma variante do seu objeto (CERTEAU, 1998).

A pesquisa de enfoque qualitativo buscou através de revisões bibliográficas, identificar a cultura alimentar Árabe e seus costumes. Através desta investigação, obtiveram-se informações importantes de seu elemento de origem.

Outras fontes analisadas foram utilizadas como livros, jornais, dissertações, fotografias e portais de internet que serviram de suporte para o resgate histórico dos costumes relacionados aos seus locais de origem.

O roteiro das entrevistas abordou: o que motivou a vinda e ano da chegada ao Brasil e a Foz do Iguaçu, quando se deu o acompanhamento da família, como era a alimentação na chegada e quais foram as dificuldades encontradas em relação aos alimentos de origem, como se manteve o hábito alimentar em família, e quais as diferenças relacionadas ao momento atual.

No primeiro capítulo, desenvolve-se uma discussão sobre a imigração das populações Árabes e os motivos pelos quais essa expansão determinou sua chegada ao Brasil e a Foz do

Iguaçu, bem como as peculiaridades nos costumes dessa comunidade na região da fronteira. Procurou-se correlacionar um contexto mais global das políticas do Estado, da economia e da imigração no Brasil para situar o imigrante árabe de Foz do Iguaçu.

No segundo capítulo faz-se um breve relato histórico da culinária Árabe e da cultura alimentar, lembrando sua origem de agricultor até demonstrar seus costumes alimentares na fronteira na atualidade. Procurou-se fazer um intercurso entre as tradições, as lembranças e os discursos identitários feitos na região de fronteira.

No terceiro e último capítulo são demonstrados como ainda são preservados os hábitos alimentares de origem, além do confronto com a heterogeneidade cultural alimentar determinada pela modernidade e de modo especial, em regiões de fronteira. Aqui também foram demonstrados como essa cultura sincrética mostra-se presente no hábito alimentar da cidade, demonstrando a integração da alimentação árabe a cidade, que além de incorporar essa rica culinária, também serve de suporte gastronômico para uma rede de consumo que vai da vida privada à vida pública, manifesta na rede de consumo socialmente constituídas na cidade de Foz do Iguaçu.

Durante a leitura, o leitor irá encontrar fotos dos alimentos descritos durante as entrevistas citadas no texto, oportunizando ao leitor imagens que provavelmente o ajudarão a compor um ambiente mais completo e complexo desta multiculturalidade que permeia as práticas sociais locais.

## CAPÍTULO I – OS ÁRABES EM FOZ DO IGUAÇU

### 1.1 MULTICULTURALIDADE EM FOZ DO IGUAÇU

A população de Foz do Iguaçu é caracterizada principalmente por pessoas de outras cidades e estados, pouca são as pessoas que realmente nasceram na cidade, além disso, há diversos grupos de imigrantes, tais como chineses, coreanos, indianos, japoneses e principalmente os de língua árabe com destaque para os libaneses. Foz do Iguaçu é a segunda maior colônia árabe do Brasil (PARO, 2009).

Atualmente vivem em Foz do Iguaçu 10.907 estrangeiros legais de 65 nacionalidades, segundo a Polícia Federal. Os libaneses perfazem a maioria isto é, 3.518 pessoas, seguida pelos paraguaios (2.332), chineses (1.773) e argentinos (966). A PF não tem estimativas de quantos estrangeiros clandestinos estão na cidade (PARO, 2009)

Foz do Iguaçu tem uma composição étnica muito variada, estimando-se hoje uma população de 256.081 habitantes (IBGE, 2010). A cidade abriga cerca de 65 das 192 nacionalidades existentes no mundo. Caminhando pelas ruas da cidade não é surpresa nenhuma deparar-se com japoneses, chineses, coreanos, franceses, bolivianos, chilenos, árabes, marroquinos, portugueses, indianos, ingleses, israelenses e tantas outras nacionalidades, sem contar ainda paraguaios e argentinos. Os diferentes grupos étnicos residentes na cidade fazem de Foz do Iguaçu uma das cidades mais cosmopolitas do Brasil (SILVA, 2007a).

Porém, deve-se dar ênfase a comunidade Árabe, não somente pela sua quantidade em relação as demais etnias aqui presentes, mas porque instituíram-se em muitos espaços de sociabilidades, como nas atividades comerciais, religiosas e alimentar. Ao olhar apressado, há mais distanciamento entre a cultura brasileira e árabe. Isto já não é tão evidente em relação aos paraguaios. É comum observar que a proximidade do país de origem, a origem indígena característica deste povo e o seu nomadismo, pouca diferença percebe-se entre as populações brasileiras e paraguaias, visto que o sincretismo é mais antigo do que a própria cidade. E, apesar da comunidade chinesa ser a terceira maior comunidade estrangeira na cidade, seus costumes difere da comunidade árabe. A comunidade árabe, que aqui chegou também pela mesma situação, fincou raízes de modo diferente de qualquer outra etnia, talvez pela facilidade com que o povo Árabe tem de socialização.

Esta “facilidade” está presente na fala de todos os entrevistados. Conforme nos afirmou o Sr. Fouad Mohammad Fakih, (informação verbal)<sup>1</sup> ele cita que “Uma das características do árabe exatamente é a imigração e conseqüentemente ela decorre em função dos seus antepassados”. Os entrevistados recriam uma memória que, se não religam o tempo contemporâneo às “Mil e uma Noites”, pelo menos recriam algumas representações veiculadas por muitos meios, o de que os Árabes tem uma natureza ligada ao nomadismo. Esta representação pulula o espaço social iguaçuense.

Este mesmo discurso re-ligam passado e presente. Disse o Sr. Fouad:

É uma corrente que se perpetua, mas teve lá suas origens. Então, para a América Latina e a América do Sul a imigração começou mais ou menos em 1850. Fala-se de que os fenícios que já estiveram aqui muito antes do descobrimento do Brasil, e isso não é difícil de ter ocorrido, mas, com o rótulo do árabe ou da identidade árabe, nós podemos considerar a partir de 1850. Nesta época não existia o Líbano, existia a Grande Síria, existia o Iraque. Estes são os verdadeiros países Árabes: Arábia Saudita, e tal. O povo que mais imigrava naquela época realmente era o sírio.

É neste interstício da memória que o Sr. Fouad presentifica seu estar em Foz do Iguaçu. “E agora os que mais imigram são os libaneses. Então eu não vim por opção. Eu vim por companhia. Aos 8 anos eu não viria por opção”. A sua narrativa funda-se em uma espécie de força exterior, mas presente: a tradição. E é justamente esta representação que perpassa em vários momentos dos espaços de sociabilidade. Parece que esta imagem é positiva e fundadora do imaginário de boa parte destes imigrantes.

No Brasil, as atividades que mais se ocuparam, foi de fato, o comércio. Houve muitos momentos da história política do país em que a triagem profissional exigia comerciantes e agricultores. Para o Sr. Fouad este é um elemento de identidade cultural no Brasil “natural”. “Uma característica do libanês é dele estar sempre trabalhando no comércio. Então ele tem o contato com o seu cliente, que é o habitante da cidade. Essa integração passa a ser uma coisa natural”. Mais que comerciar, esta atividade é um elo de integração do imigrante ao local e ao país como um todo: “Onde o libanês vai ele se incorpora, ele se integra ele se incorpora ao país que ele está”; “[...] ou aqueles países dos mais humildes, ele se adapta e eu não sei qual é o segredo. Dificilmente vai conhecer um brasileiro que não diga que ele tem amizade com um libanês”.

---

<sup>1</sup> SANTOS, Clénise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Fouad Mohammad Fakih**. Foz do Iguaçu, abr. 2012.

Importante citar aqui a representação do entrevistado. No ano de 1965, meu pai por motivos financeiros, e em vista das novas oportunidades que a cidade proporcionava, veio morar em Foz do Iguaçu. Aqui entre outros amigos que fez, um em particular sempre me chamou a atenção, um senhor de meia idade, comerciante, de origem Árabe, e que gostava de contar histórias, as quais meu pai, tão bom ouvinte quanto contador de histórias nunca se esquivou de ouvir. Muito pelo contrário, o gosto pela história que povoa minhas lembranças de criança, e cresceu junto comigo, vem exatamente pelo gosto de meu pai em contar histórias, já que como outros ele também era um pioneiro nestas terras.

Muitas dessas histórias me foram repassadas, principalmente aqueles relatos de como homens, mulheres e crianças se aventuraram no Oeste Paranaense com o objetivo de iniciar uma nova vida. Migrantes de outros estados, imigrantes de outros países, todos a procura de um lugar para viver, e mais tarde, uma aventura para contar as próximas gerações. Este Senhor já não está mais entre nós, e meu pai deixou como herança um livro<sup>2</sup> contando não somente suas desventuras como o fascínio pelas histórias contadas por um grande amigo que veio do Oriente.

Lembro também de um ensinamento que meu pai sempre recitava: “A luz que nasce do Oriente, vem a declinar no Ocidente, para tornar a nascer no outro dia no mesmo Oriente”, significando dentre outras coisas que novas histórias aconteceriam com o próximo amanhecer.

Este contador de histórias, imigrante, de origem Árabe, deixou entre seus descendentes o Sr. Fouad., que assim como o novo amanhecer no Oriente, me fez reencontrá-lo anos mais tarde como Presidente da Mantenedora da Faculdade ao qual sou atualmente professora, e, a partir do início deste projeto foi o primeiro convidado a participar das entrevistas ao qual ele aceitou prontamente. Marcamos, num sábado a tarde, na empresa do Sr. Fouad, e de início solicito que ele conte um pouco da história da família.

Sou libanês de origem, vim do Líbano com 08 anos de idade em companhia de minha mãe, meu pai já estava residindo aqui no Brasil, ele tinha vindo da Colômbia. Quando chegamos aqui em 1959, nós não estranhamos muito em função da comunidade árabe já existente aqui. Já havia umas 10 ou 15 famílias Árabes.

Após um breve relato sobre a história Árabe, e sobre o entrosamento e a integração entre os povos que aqui chegaram, passamos a conversar sobre o motivo do projeto: Alimentação. Descubro que o Sr. Fouad não somente é um grande conhecedor da culinária

---

<sup>2</sup> SANTOS, Orígenes Capellani dos. **Retrospectiva**: memórias escritas por Orígenes Capellani dos Santos aos filhos. 1996.

Árabe, bem como seguidor de seus preceitos, como também apreciador da boa mesa, quer seja Árabe ou não.

O entrevistado ainda tratará de outros temas importantes, como religião e a alimentação. Voltarei na sua fala logo depois. Por ora, trago a narrativa de outra entrevistada que reforça as especificidades do ambiente social na fronteira, a Sra. Jinan Charafeddine.

Marcamos as 14h30 do dia 15 de junho. Dez minutos antes estou na porta. Ainda espero mais 2 minutos para bater a campainha, mas a ansiedade é mais forte. Após atendida, fico à espera numa sala ricamente decorada.

Observa-se nas paredes uma história de família. Fotos antigas e modernas decoram uma parede inteira da sala. A cultura árabe é receptiva. Recebe na sala – forma de dar boas vindas, local ornamentado, colorido. Mas ao mesmo tempo a sala é um local que limita: da rua à sala; da sala para a rua. Somente se houver motivos de “proximidades” o visitante transporá esta fronteira. Chegar à cozinha? – não no primeiro encontro!!!

Há quadros da família que lembra as gerações. Compõem uma galeria: uma forma de expor ao visitante que se tem história; é também uma forma de homenagear os queridos, criando um elo de proximidade entre os que se foram ou estão distantes. O viajante de Foz tem esta característica: ele precisa domesticar o local, tornar seu. Então estas galerias são formas de presentificar a sua cultura que está distante. São formas de criar “pontes” (CERTEAU, 1982) entre o tempo e entre o espaço que separa mundos tão distantes.

O ser Árabe se espalha na sala. Sofá de estampa decorado, muitos objetos que lembram a origem desta família. Orgulhosos, demonstram a quem quer que entre naquela sala que as lembranças não são somente coisa do passado, elas são presença diária para esta família. Estou perdida em meus pensamentos e naquele mundo, quando inesperadamente uma Senhora jovem, de cabelos longos, alta e muito bonita entra na sala com um grande sorriso. Já a conhecia. Esteve em meu consultório certa vez para conhecer sobre alimentação saudável.

Impossível não sentir alívio quando ela me cumprimenta com aquele grande sorriso. Não sinto como se estivesse invadindo seus segredos, mas sinto que a disposição de compartilhar sobre este povo, também é parte da sua essência: suas vestes, as cores, o perfume, os adornos. Em uma revista mensal editada na cidade, ela tem uma página somente dela, para difundir as belezas da cultura Árabe, e sempre com um prato da culinária Árabe para aqueles que como eu estão sempre dispostos a conhecer e experimentar. Lembro do Sr. Fouad indicando-a que fizesse uma entrevista, e que ao final lembrasse a ela que quando fizesse seus pratos excepcionais, não esquecesse de convidá-lo.

Para iniciar a conversa, recebi o costumeiro chá que recepciona os visitantes. Uma delícia, nem mesmo a lembrança do calor que faz lá fora me desestimula, muito pelo contrário, agradeço e saboreio aquele vapor que deleita meu paladar. E meu cérebro estimulado pelo doce do chá, aguça minha curiosidade. Ela senta e começamos a conversar.

Quando a conversa começa a fluir melhor, passamos a falar sobre as formas de registro da memória da alimentação árabe. Ela (informação verbal)<sup>3</sup> então comenta que “historiadores para contar a história tem, porque os árabes que vieram no início, vieram para São Paulo. Depois foram entrando mais para o Paraná e se espalhando pelo Brasil”. Minha entrevistada então, ao falar desta memória, traça os elementos geográficos que estão em suas lembranças sobre os transeuntes árabes de Foz do Iguaçu: alguns vieram para este local, migrando de outras partes do Brasil, como São Paulo. É esta trajetória que revelará o sincretismo alimentar entre uma memória típica e uma memória regional. Uma espécie de “estar no mundo e criar sobre ele cultura” conservando e reelaborando hábitos alimentares frente a elementos contemporâneos.

No instante em que sua visão parece perder-se, olha ao longe como quem recupera alguma imagem longínqua e afirma: “então quem foi, alguém lá, você pode visitar lá, o Clube Árabe talvez você ache alguém lá que pode te ajudar”.

A sociedade iguaçuense comporta muitas sociedades ou clubes sociais. Apenas para nomear alguns lembro da **Casa Paraguaia, do Cataratas Iate Clube, Clube Amambay de Caça e Pesca, Clube Caça e Pesca Maringá, Clube Hípico de Foz do Iguaçu, Clube União Árabe de Foz do Iguaçu, Esporte Clube Guairacá, Flamengo Esporte Clube, Foz do Iguaçu Esporte Clube (Estádio do ABC), Grêmio Recreativo, Esportivo e Social de Foz do Iguaçu (GRESFI), Iate Clube Lago de Itaipu (ICLI), Oeste Paraná Clube, Foz do Iguaçu Country Clube, Ipê Clube, Floresta Clube e Associação Atlético Banco do Brasil (AABB)**. São sociedades que respondem ao apelo desportivo e ou cultural. Dentre eles, o **Clube Árabe (Clube União Árabe de Foz do Iguaçu)**. O que elas têm de comum é o fato de servirem como espaços de sociabilidade onde os vários atores desfilam seus ornamentos, falam de gente – e às vezes na sua língua natal – e seus costumes. É por esta razão que a Sra. Jinan imediatamente se reportou ao Clube Árabe.

---

<sup>3</sup> SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Jinan Charafeddine**. Foz do Iguaçu, maio 2012.

## 1.2 TERRITORIALIDADES IGUAÇUENSE

A casa e suas partes, a rua, a casa de comércio e o Clube Árabe são territorialidades e ao mesmo tempo, espaços de negociação cultural. Mas além destes, há os geográficos que muito influem na vida regional. Os limites internacionais de Brasil, Paraguai e Argentina se encontram na confluência dos rios Paraná e Iguaçu. Na conexão dos rios, a conexão das cidades: Foz do Iguaçu, Ciudad del Este e Puerto Iguazu. Se a história as colocou em confrontos políticos, a mesma política as unifica pela construção da Ponte Tancredo Neves. Ciudad del Este é a capital do estado de Alto Paraná - um dos 17 estados do Paraguai - e a segunda cidade do país em importância demográfica e econômica. Com uma população de 222.274 habitantes em 2002, a cidade, se desenvolveu no extremo leste do país durante a segunda metade do século XX, emergindo, então, como uma alternativa dinâmica e de secular importância para a capital, Assunção. Com jornais locais, universidades, aeroporto internacional e uma importante infraestrutura urbana Ciudad del Este é fundamental no Paraguai contemporâneo.

Foz do Iguaçu, por sua vez, tem uma dinâmica diferente que a vizinha capital paraguaia. Com uma população de 258.543 habitantes em 2002, era a quinta cidade do Estado do Paraná. Igualmente bem servida de meios de comunicação, aeroporto, vias urbanizadas e uma economia baseada no comércio, especialmente de bens importados, e, a partir dos anos 80, de um franco desenvolvimento do turismo, demarcado na construção da Usina de Itaipu.

Comparada com as anteriores, a cidade argentina de Puerto Iguazu é uma pequena cidade com pouca autonomia em termos de produção e comercialização. Com 31.515 habitantes em 2001, era a quarta cidade em termos demográficos da província de Misiones - um dos 21 estados da Argentina. Sua atividade principal é de exploração turística.

Em comum, estas três cidades trazem o compartilhamento de imigrantes que transitam ora por uma ora por outra. Seja em função das atividades institucionalizadas possibilitadas pela Ponte ou pela Usina de Itaipu, a vida profissional ou pessoal, tanto de brasileiros, quanto de estrangeiros, está fortemente marcado pela existência destas três cidades fronteiriças e as especificidades quanto ao tratamento aos estrangeiros.

A formação histórica de Foz do Iguaçu remonta aos discursos de relações com estrangeiros e esteve fortemente demarcada pelos momentos políticos do governo brasileiro.

Segundo a historiografia regional, a iniciativa de organizar e viabilizar uma expedição para ocupar a mesorregião Oeste paranaense foi efetivada no final do século XIX. Aponta-se



o ministro João Alfredo como criador da “Comissão Estratégica do Paraná”, que teve como a missão de fundar na região da foz do rio Iguazu uma Colônia Militar e de construir estradas estratégicas que ligassem a região ao restante da Província.

Segundo Brito (2005) como parte da incumbência desta Comissão, a expedição rumo ao Oeste do Paraná partiu em 13 de setembro de 1889 e chegou à foz do Iguazu em 22 de novembro de 1889, fundando a Colônia Militar do Iguassú (WACHOWICZ, 2002). Durante o trajeto da expedição, mais precisamente na região do atual Município de Céu Azul, a expedição surpreendeu-se quando encontrou com grupos de índios paraguaios, contratados por ervateiros argentinos para a extração da erva-mate. A mesma historiografia narra que na costa Oeste paranaense havia apenas portos estrangeiros: havia o Britânea, pertencente aos ingleses, o Santa Helena e o Sol de Maio, cuja parte pertencia ao Banco Francês-Italiano. Estes portos serviam para exportar a grande quantidade de erva-mate e de madeiras de lei, extraídas por estrangeiros e comercializadas na Argentina e, dizia-se, “muitas vezes de forma ilegal”.

Até o final da década de 1920, só se podia chegar a esta região de maneira segura pelo rio Paraná, via Buenos Aires e dependia-se da navegação argentina, pois todos os vapores eram de propriedade argentinas. Segundo escritos de Ruy C. Wachowicz (2002, p. 225-231),

Por volta de 1881, os argentinos começaram a explorar erva mate na região de Misiones. Não demorou para que os portenhos chegassem ao oeste paranaense, atraídos pela erva-mate da região. Esta erva-mate saía do Paraná como contrabando. Não havia nem uma infra-estrutura instalada na região capaz de cobrar os impostos de exportação devidos.

Além dos argentinos, havia também um grande número de paraguaios que penetravam no Oeste do Paraná para trabalhar nas empresas que extraíam a erva-mate e, posteriormente, a madeira. No final do século XIX, a exploração da erva mate já era comum no Paraguai e na Argentina (principalmente em Corrientes e Misiones) e estas propriedades no Brasil denominavam-se *obrages*. Os *obrageiros* argentinos e paraguaios, proprietários das *obrages*, encontraram no Oeste do Paraná ótimas oportunidades de enriquecimento, além da pouca ou nenhuma fiscalização alfandegária brasileira. Estes *obrageiros* chegaram ao Oeste paranaense devido ao declínio da produção de erva-mate das *obrages* argentinas, que era bastante consumida em todo o território sul americano (COLODEL, 2002a).

Segundo o mesmo autor, Colodel (2002b),

foi o governo argentino quem mais contribuiu para a decadência das *obrages* no Oeste paranaense e mato-grossense, a partir do momento em que

incentivou e até subsidiou o plantio científico de ervais no território de Misiones.

Em 1905 já havia aproximadamente mil habitantes na Colônia Militar do Iguassú. Segundo o depoimento de Aguirra, em entrevista a Wachowicz (1980) Foz do Iguaçu “[...] era composta mais ou menos de quarenta por cento de brasileiros e sessenta por cento de estrangeiros, paraguaios e argentinos”. As autoridades da Colônia podiam conceder lotes de terra aos habitantes que quisessem ali residir, fossem estrangeiros ou brasileiros, sob condição de cultivar em seus lotes uma agricultura de subsistência, necessária para os habitantes da região. Entretanto, depois de feita a concessão, a grande dificuldade da Colônia era manter estes colonos na propriedade. Depois de explorados, os lotes concedidos eram abandonados e os colonos partiam em busca de erva-mate em outras terras, até mesmo em terras do governo (WACHOWICZ, 2002). Este fenômeno se devia à predominância da atividade de extração e beneficiamento da erva-mate e da madeira como principal fonte de renda e riqueza na região. Apesar do incentivo, a agricultura não era uma atividade atrativa para os colonos, que visualizavam na erva mate oportunidades mais seguras e de retorno garantido.

Mesmo com a fundação do Município de Foz do Iguaçu em 1914, o acesso por terra via Guarapuava até o Oeste do Paraná ainda era muito precário – existiam apenas picadas, que ficavam intransitáveis em períodos de chuva –, por isso era comum chegar à região ou importar mercadorias de consumo da cidade argentina de Posadas, Puerto Aguirre ou de Buenos Aires, donde partiam os vapores trazendo produtos de alimentação, vestuário, móveis, remédios, etc. e aportavam em Foz do Iguaçu de quatro a cinco vezes por semana. Esses barcos existiam para exportar erva-mate e madeira para a Buenos Aires, mas também eram usados para o transporte de pessoas e de mercadorias:

Mercadoria, tudo que se utilizava em Foz do Iguaçu era vindo da Argentina, entrava livremente. Tanto na parte de alimentação, como de vestuário e móvel de casa, tudo, tudo era da Argentina. Nós não tínhamos contacto nenhum com o Brasil. (SCHIMMELPFENG apud WACHOWICZ, 1980).

O Golpe de 1930 deu posse a Getúlio Vargas e colocou no cenário o interventor paranaense General Mário Tourinho. Este tinha dentre suas medidas, o intuito de nacionalizar a região da “fronteira guarani”. Através do Decreto Estadual n.º 300 de 1930, o engenheiro Otton Mader foi nomeado prefeito de Foz do Iguaçu, com o intuito de “[...] promover uma administração agressiva, de ocupação brasileira do território, caracterizada pela valorização do idioma e da moeda nacionais”. (SPERANÇA apud LOPES, 2002, p. 49).

Por força deste decreto, a municipalidade de Foz do Iguaçu passou a ser obrigada a despachar seus documentos, os anúncios comerciais, listas de preços ou avisos, apenas em língua portuguesa e teve de cumprir a obrigatoriedade do uso da moeda brasileira para o recebimento de taxas ou impostos. Todo o dinheiro estrangeiro recebido pela prefeitura deveria ser convertido em dinheiro nacional e depositado em um banco de Curitiba e as repartições públicas e entidades civis passariam a receber gratuitamente jornais da capital do estado. Além disso, com o referido Decreto o governo do Paraná retomou as amplas concessões de terras feitas às empresas Meyer Anes e Cia. Ltda., Companhia de Colonização *Espéria*, *Brazil Railway Company* e pela sua subsidiária, a Companhia Brasileira de Viação e Comércio (BRAVIACO) e às concessões feitas à Miguel Matte.

A tendência nacionalista de Vargas originou o programa de “Marcha para o Oeste”, o qual previa a fundação de territórios federais nas regiões da fronteira brasileira ameaçadas pela ocupação de países estrangeiros. O Oeste do estado do Paraná fazia parte do projeto de criação do Território Federal do Iguaçu, que seria composto pelo Oeste e Sudoeste do Paraná e Oeste catarinense, porque “[...] estavam sujeitos a riscos de ocupação por parte de estrangeiros”. (LOPES, 2002, p. 47). Este Território teria vigência apenas de três anos, de 1943 a 1945, ano da deposição de Getúlio Vargas.

Estes discursos irão se intensificar nas práticas políticas militares, que sucederiam o governo a partir de 1964, trazendo significativas mudanças no cenário iguaçuense.

### **1.2.1 Geopolítica e Geosegurança**

Um fortalecimento do discurso de defesa das fronteiras ocorrerá no íterim dos discursos político militares. O conceito político-militar da 'ordem e progresso', presente após o golpe de 1964 traz no seu significado a concepção da filosofia política elaborada pela Escola Superior de Guerra (ESG). Pregava-se os princípios da seguridade e da integridade do território nacional, a defesa da propriedade, da liberdade e da democracia. O discurso sociológico da integração corporativa da sociedade brasileira foi uma imagem recorrente, aliás, desde o período político anterior (LENHARO, 1986). Os objetivos da ESG eram de ocupar e desenvolver as regiões denominadas de "espaços vazios" e "fronteira oca". Segundo Ianni (1996), a integração ocorreria através da articulação de três elementos fundamentais: o homem, o capital e o trabalho.

Da doutrina de segurança nacional e das mensagens presidenciais derivavam a ordem de transformar as fronteiras vazias, primeiramente num espaço político, através da ocupação, e, depois, num espaço econômico.

O governo considera impraticável a colonização baseada em pequenos e médios proprietários frente à escala dos investimentos e de organização empresarial considerada necessária à ocupação rápida de uma área extensa como a Amazônia. (BECKER, 1997, p. 26)

É o próprio governo, porém que avaliza e credita subsídios aos empresários, através do mecanismo de incentivos fiscais.

Estes discursos se faziam em função de uma realidade local: Brasil ainda tinha uma imensa fronteira desconhecida. Por isso mesmo, na visão do Brigadeiro Lysias Rodrigues (1947, p. 68). o Brasil

tornou-se o único caso na história, de um país fazer o espaço político coincidir totalmente com o espaço físico na sua periferia, e haver largas regiões do *hinterland*<sup>4</sup> praticamente desconhecidas, habitadas apenas por índios selvagens, integradas sim em um Estado qualquer, mas, politicamente fora do espaço político real.

Portanto, ele propunha uma redivisão territorial do Brasil, com a criação de territórios ao longo das fronteiras internacionais e no centro do país. Também dizia que o país possuía áreas sensíveis (*puncti dolentes*) localizadas estrategicamente:

1. Na fronteira do Brasil com a Argentina: território do Iguazu (Brasil), território de Las Misiones (Argentina), região das quedas d'água;
2. No triângulo boliviano formado pelas cidades de Cochabamba-Sauces-Santa Cruz de La Sierra, região petrolífera;
3. Na fronteira equato-peruviana, com centro na cidade de Letícia, próximo a Tabatinga (Brasil), nó de transporte de toda a classe. (RODRIGUES, 1947, p.64-66)

Para Golbery (apud RODRIGUES, 1947, p. 69), o Brasil a Oeste estava despovoado,

---

<sup>4</sup> O termo "*hinterland*" é uma apologia feita a teoria de Mackinder (1861-1947) que dizia haver um coração no mundo – o *Heartland*, uma área pivô que ficaria na Rússia. Na ótica do geopolítico, quem controlasse essa coração controlaria o mundo. Os geopolíticos brasileiros acreditam que o coração do Brasil fica no Mato Grosso, região onde se forma os principais rios que abastecem as bacias hidrográficas do Amazonas e do Prata. Ver: MELLO, Leonel Itaussu A. **Quem tem medo da geopolítica?** São Paulo: Hucitec, 1999. TOSTA, Coronel Octavio. **Teorias geopolíticas**. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1984.

desvitalizado pela falta de gente e de energia criadora, e o qual nos cumpre incorporar realmente à nação, integrando-o na comunidade nacional e valorizando a sua grande expressão física hoje ainda quase completamente passiva.

Por isso acreditava que para ocupar essa área havia a necessidade de fazer um planejamento, pois “a tarefa era árdua e gigantesca”. Propunha iniciar o processo de ocupação com a instalação de bases militares, ou seja, “postos avançados de nossa civilização, convenientemente equipados para que possam testemunhar a posse indiscutível da terra”. O segundo passo era fazer a comunicação entre as várias regiões do Brasil, ligando a região central ao nordeste, sul e noroeste, conectando-as através de rodovias e ferrovias. O terceiro passo era inundar a Floresta amazônica com uma civilização que partiria do Sul do Brasil. Golbery propunha que as forças armadas ocupassem os lugares “desabitados”, indo ao encontro à necessidade de aumentar o efetivo de homens e conseqüentemente dos recursos que as Forças Armadas dispunham.

Neste bojo da segurança nacional, passou a escolha dos prefeitos municipais. Os municípios brasileiros considerados Áreas de Interesse da Segurança Nacional foram nominados através da Lei nº 5449 de 4 de junho de 1968. Isso significava que em 1969 quando ocorressem eleições municipais, nesses locais só aconteceriam eleições para a escolha de novos vereadores. No Paraná os municípios incluídos foram: Barracão, Capanema, Foz do Iguaçu, Guaíra, Marechal Cândido Rondon, Medianeira, Planalto, Perola d’Oeste, Santo Antonio do Sudoeste e São Miguel do Iguaçu.

Próximo deste período, já no início dos anos 70 uma *memória se constrói em puro concreto*, para lembrar o título da obra que passo a me referir. Maria de Fátima Bento Ribeiro (1999, p. 23) disse que

a Usina Hidrelétrica de Itaipu foi construída no leito do Rio Paraná, no Oeste do Paraná. O rio origina-se da confluência dos rios Paranaíba e Grande, correndo inicialmente em território brasileiro na direção Sudoeste até o Salto Grande das Sete Quedas ou Salto del Guairá (que foram submersos em conseqüência da formação do lago), onde passa a formar fronteira entre o Brasil e o Paraguai, até receber o Rio Iguaçu (na cidade de Foz do Iguaçu).

A concepção da barragem se fez neste veio discursivo da segurança nacional. Nesta representação, a fronteira foi literalmente encoberta. Numa extensão total de aproximadamente 200 quilômetros quadrados, o Lago de Itaipu serve de divisa entre o Brasil e o Paraguai, adquirindo assim, em termos de Direito Internacional, a qualidade jurídica de “rio binacional”.

A construção da barragem mudou cenários naturais e sociais dos iguaçuenses e de muitos outros municípios lindeiros à barragem. Muitas foram as consequências e foram motivadoras de interpretações variadas. Mas é fato que o crescimento populacional provocado dinamizou ainda mais o multiculturalismo que já, desde os primeiros registros, como acima descritos, descreveram muitos atores, línguas e costumes nesta parte do Brasil.

É no entremeio destas territorialidades forjadas por imagens de um passado próximo, pelas memórias e estratégias cotidianas que me situo com os entrevistados e outras fontes para enfocar a alimentação como um dado seguro que alberga muito deste sincretismo cultural vivido em Foz do Iguaçu.

### 1.3 EXPERIÊNCIAS RELIGIOSAS – O ISLAMISMO

O termo *Islam* vem do árabe e significa "**resignação**", "**submissão**" (a Deus). É derivado da palavra "**paz**" (salam). No Ocidente termos como "**Maometano**" são equivocados, pois podem dar a entender que os **muçulmanos adoram a Muhammad além de Deus**. *Allah* é a palavra árabe que significa Deus, usada pelos árabes tanto muçulmanos como cristãos. Considera-se que o *Islam* existe desde a criação do mundo, mas tem como referência para sua fundação (ano zero) o ano de 622 d.C. com a fuga de Muhammad de Meca a Medina (FAMBRAS, 2012).

Uma das três religiões ancoradas nos livros sagrados (o Judaísmo com a *Taurat* e o Cristianismo com o Evangelho), o *Islam* tem no **Corão** (*Al Qur'an*) a base de toda a sua constituição, além da *Sunna dos Hadis*. Última das religiões monoteístas, o *Islam* fecha o círculo de anunciação dos profetas e sugere a seus fiéis o respeito e a convivência pacífica com as religiões dos livros sagrados (FAMBRAS, 2012, p.32).

Segundo Ibrahim, a princípio Maomé vacilou em proclamar sua nova fé ante o mundo. Este autor descreve uma representação religiosa muito presente na crença islâmica.

Pouco a pouco foi se espalhando a religião, a princípio entre os descontentes. Assim que ele começou a recitar o alcorão e a pregar a verdade que Deus tinha revelado a ele, ele e seu pequeno grupo de seguidores sofreram perseguições dos descrentes. (IBRAHIM, 2008, p. 55).

Era comum a saudação, ao reunirem-se, com as palavras “A paz seja contigo”- a senha de uma nova fé e de uma nova esperança. Foram chamados de Muçulmanos (palavra árabe que significa traidores), devido as palavras serem ditas através de sussurros. Usavam o turbante de modo particular e se comunicavam por meios de sinais secretos. A partir deste momento começaram a manifestar-se cada vez mais às claras (THOMAS, 1956). Ainda segundo Ibrahim, Maomé compreendeu que poucas pessoas podem ser atraídas por uma religião de amor, e deu uma espada ao Islã para conquistar o mundo. A perseguição aumentou tanto que no ano de 622 d.C., Deus deu a eles a ordem para emigrar. Essa emigração de Meca para a cidade de Medina, em torno de 260 milhas ao norte, marca o começo do calendário Islâmico (IBRAHIM, 2008, p. 55).

Depois da Hégira (ou grande fuga) em 622 d.C., onde o profeta e seu discípulo mais fiel Abu-Bekr, fizeram a perigosa travessia por montanhas e desertos para a sua investidura messiânica em Medina, houve rápida e violenta expansão do islamismo (*Islam* significa submissão à vontade de Deus), doutrina de Maomé, registrada no Alcorão, onde o grande profeta muçulmano encontrou seu povo dividido em centenas de tribos, empenhados em contínuas lutas fratricidas. Uniu-os, dando-lhes um ideal comum (ORNELLAS, 2003).

Depois de vários anos, Muhammad e seus seguidores foram capazes de retornar a Meca, onde perdoaram seus inimigos. Antes de Muhammad morrer, na idade de sessenta e três anos, a maior parte da Península Arábica tinha se tornado muçulmana, e dentro de um século de sua morte, o Islã se espalhou da Espanha no Ocidente até tão longe no oriente quanto a China. Entre as razões para o rápido e pacífico crescimento do islã estava a verdade e clareza de sua doutrina. O Islã chama para a fé em um único Deus, que é o único merecedor de adoração (IBRAHIM, 2008).

Esta representação do Islã é analisada por Thomas. Segundo ele o profeta que abriu caminho para o poder a força de ferozes chacinas e que teceu uma obra poética de sublime grandeza, continuou a avançar entre as tempestades de areia do deserto, em direção ao ocaso (THOMAS, 1956).

Estas “tempestades de areia” era também uma forma metafórica de compreender as atividades comerciais da época. Crenças religiosas era um tipo de informação que se espalhava naturalmente ao longo de rotas comerciais, à medida que missionários seguiam caminhos abertos por comerciantes e que os próprios comerciantes levavam suas crenças para novas terras. A simbiose mais importante na época foi com o Islamismo. Sua expansão inicial, a partir de seu lugar de origem, na península Arábica, foi de natureza militar. Um século depois da morte do profeta Maomé, em 632 d.C. seus seguidores já haviam

conquistado toda a Pérsia, a Mesopotâmia, a Palestina e a Síria, o Egito, o resto da costa norte-africana e a maior parte da Espanha (STANDAGE, 2010).

Estas “tempestades” também atingiram a América do Sul. No Brasil, especificamente, a identificação árabe é cruzada por outras configurações identitárias ligadas a comunidades nacionais (palestinos, sírios, libaneses, sírio-libaneses, etc) e religiosas (muçulmanos sunitas e xiitas; cristãos maronitas, ortodoxos, coptas, etc) A maior parte (5 milhões) dos árabes no Brasil é composta por cristãos de diversas denominações (Maronitas, Melquitas, Ortodoxos Antioquinos, Coptas, etc). Embora haja uma grande tendência para a sua absorção no universo católico dominante, os vínculos, mesmo que formais, com as igrejas “orientais” permite a manutenção de diacríticos étnicos da identidade religiosa. Assim, segundo Paulo Gabriel Hilu da Rocha Pinto e Silvia Montenegro (2008, p. 3),

a vida cotidiana das comunidades árabes no Brasil é marcada pela presença de formas de religiosidade e de imaginários religiosos que as conectam com as comunidades cristãs no Oriente Médio. Tal fato é expresso pela presença institucional no Brasil das igrejas Maronita, Melquita, Ortodoxa Antioquina e Copta, cuja atuação é marcante nas comunidades árabes no Rio de Janeiro, São Paulo e Paraná.

Grande parte dos muçulmanos no Brasil é imigrante e seus descendentes, os quais mantêm laços pessoais e intelectuais com comunidades muçulmanas na Síria e no Líbano através do consumo de textos, viagens, peregrinações e laços familiares. No entanto, existe um crescente número de brasileiros não-árabes que se convertem ao Islã através de relações pessoais de trabalho, amizade ou casamento.

No final dos anos 70, a dinamização cultural provocada pelo grande crescimento populacional de Foz do Iguaçu, também demarca a dinamização da criação de sociedades étnica religiosas. Criaram-se as associações beneficentes, mesquitas, centros islâmicos e escolas árabes que congregam os muçulmanos. Em Ciudad del Este, e diferentemente das formas de associacionismo por origem nacional existentes em Asunción, onde também são recentes alguns dos centros religiosos, somente existem instituições confessionais. Em Foz do Iguaçu, destacam-se também as associações vinculadas ao Islã, embora em 1962 os pioneiros hajam pretendido agrupar a comunidade a partir da criação do Clube União Árabe de Foz do Iguaçu, clube de campo que funcionou por um período de tempo e que hoje se encontra abandonado. Segundo Pinto e Montenegro (2008), o “fracasso” desse projeto é interpretado, por alguns antigos membros da comunidade árabe, como vinculado à ascensão econômica dos imigrantes, que teriam começado a adquirir suas próprias chácaras, se desinteressando



crescentemente da manutenção do clube. Somente a comunidade palestina tem criado uma associação baseada na origem nacional, a Sociedade Árabe Palestina de Foz, que inclui a Juventude Palestina de Foz, mas que atualmente não conta com local próprio, organizando as reuniões em casas particulares dos membros da comunidade.

As comunidades sunitas e xiitas encontram-se nitidamente diferenciadas, no que tange a sua representação institucional. Em Foz do Iguaçu, cria-se, no início da década de 80, o Centro Cultural Beneficente Islâmico de Foz de Iguaçu e, em 1981, começa a construção da mesquita Omar Ibn Al-Khatib, finalmente inaugurada em março de 1983, a mesquita foi construída por meio da colaboração dos imigrantes da região e de outras instituições do Brasil, ao lado, e dentro do mesmo terreno, funciona a Escola Árabe que congrega em média 300 alunos. A comunidade xiita cria em 1988 a Sociedade Islâmica de Foz do Iguaçu, a construção do prédio onde funciona foi finalizado em 1993 e inclui a *Hussayniyah Imam Al-Khomeini*. Dessa associação também depende uma escola, Escola Árabe Brasileira de Foz do Iguaçu, localizada em outro ponto da cidade.

A presença da diversidade religiosa, visível na trama urbana, está evidenciada pelos próprios sistemas de divulgação das administrações municipais. Nos mapas turísticos de Foz do Iguaçu, junto aos museus, centros de convenções, teatros e rodoviárias também aparecem indicados tanto a Mesquita como a Catedral São João Batista; o acesso ao templo budista, na saída da cidade, está assinalado com cartazes indicativos que foram colocados pela própria prefeitura. Sendo assim, a suposta diversidade étnico-nacional e religiosa que caracteriza Foz do Iguaçu é celebrada nas próprias páginas oficiais da Prefeitura: a cidade se auto-apresenta, através dos seus “porta-vozes oficiais”, como etnicamente diversa, cosmopolita e tolerante.

O cotidiano iguaçuense se presta a ser este espaço do indefinido onde a tolerância, e a presença do outro se institui de muitas formas. Nota-se que em Foz ocorre uma crescente imigração de chineses e coreanos, proprietários de numerosos estabelecimentos comerciais, que terminaram por fundar um imponente templo budista, bem como Igrejas Evangélicas coreanas em Ciudad del Este.

Nossos entrevistados são sujeitos imersos neste dinamismo intercultural. A alimentação, a religião e os costumes se entrelaçam formando uma sedimentação que serve como base para a vida cotidiana. Como as tempestades do deserto, na vida urbana a religião se apresenta como tal. Mas vai aos poucos, se instituindo na medida em que suas representações comandam os atos sociais.

## 1.4 COSTUMES NA FRONTEIRA

Os costumes de uma sociedade demonstram sua manifestação cultural, e a comunidade árabe na cidade, mantém suas convicções através de sua fé, vestimenta, características da vida social, entre outras, das quais citaremos algumas.

### 1.4.1 A Fé Muçulmana

Para iniciar a pesquisa adentrando estas especificidades culturais, primeiramente procurei a autorização do Chaikh. Este fato deve ser considerado em função de que descrever uma comunidade tão grande e tão importante deveria ter o aval da autoridade máxima da Religião Muçulmana local, mesmo em se tratando de alimentação. Impossível descrever hábitos alimentares de uma população, sem conhecer um pouco de sua história. Aliás, como já ressaltai, conhecendo a alimentação se compreende a história. E, para uma comunidade em que o Alcorão, é considerada uma fonte primária de toda a crença e prática do muçulmano, lida com todos os assuntos que interessam aos seres humanos: sabedoria, doutrina, adoração, transações, lei, etc. (IBRAHIM, 2008), e está ligado diretamente ao cotidiano, este é um fato de extrema significância.

Para visitar a Mesquita é necessário contato telefônico e solicitação de permissão, o que fiz, informando a natureza de minha pesquisa<sup>5</sup>. A entrevista contou também com a presença e participação do Dr. Faisal M. Ismail - Presidente do Centro Cultural Beneficente Islâmico de Foz do Iguaçu.

Após a entrevista, solicitei permissão para conhecer a Mesquita, ao que fui prontamente atendida. Obviamente que tive de entrar com o corpo e cabelos cobertos, em respeito às regras religiosas. A mesquita recebe em média 4.000 visitantes por mês, muitos turistas e também muitos estudantes principalmente da área de história, e está aberta a visitação pública mediante permissão prévia.

Atestando a fé muçulmana, a Mesquita na cidade de Foz do Iguaçu foi oficialmente aberta a comunidade Islâmica em 1983, e, segundo as palavras do Dr. Chaikh Mohsin Al

---

<sup>5</sup> Passei por este ritual; a resposta demorou vários dias para chegar. Inquieta, achei que não seria recebida pelo Sheik; porém tal fato não aconteceu e fui muito bem recebida.

Hassani (informação verbal)<sup>6</sup> “leva o nome de um dos mais íntegros e piedosos homens da história muçulmana, o predestinado Omar Ibn Al-Khatab”. Na entrada uma escada já demonstra a magnitude da mesquita, pois se observa uma pequena porta em uma estrutura incrivelmente alta. Mesquita em Árabe, significa local de culto ao Islamismo. É um templo branco com linhas simples, porém com uma aparência de extrema simplicidade e magnificamente bela. Seu interior é suntuoso, de magnífica beleza. Na Mesquita de Foz do Iguaçu, entra-se direto no Salão de Oração, chamado de “*Maddji*”, que significa “local onde se ajoelha”, ornada de versos e tapetes, onde o muçulmano se ajoelha para rezar voltado em direção a Meca. Possui uma área de 600 m<sup>2</sup>, sendo que a sala oval a qual se dá na entrada tem 400 m<sup>2</sup>.

A principal característica arquitetônica nas Mesquitas são as colunas esguias, os arcos em ferradura, cúpulas e a decoração em mosaicos e arabescos. A construção insere-se num espaço circundante, “assim como se encontravam as tendas dos beduínos” (TENDA ÁRABE, 2012).

Aqui também encontro este mesmo círculo ao entrar, e olhando para a esquerda, observo uma porta ricamente adornada de ladrilhos que formam desenhos e arabescos. Ao olhar para o teto, um lustre com seus pingentes, iluminam com eficiência todo o círculo central, auxiliado por pequenas janelas que dispostas lado a lado e adornadas com escritos Árabes na parte inferior e nas laterais e porção superior decoradas com ladrilhos que vão da cor laranja a cor azul, e cujos desenhos acompanham o formato em abóboda das pequenas janelas. Até mesmo um não árabe seria capaz de reconhecer a “existência árabe” devido aos detalhes de cores, formas, textos e estilos de escrita que criam a identidade do lugar.

É ornamentada com arabescos, figuras geométricas em desenhos perfeitos e unificados cuja arte é abstrata e a arquitetura é de caráter religioso em sua maior parte.

Um elemento comum as Mesquitas é o Minarete (Mihrab), uma torre que torna o templo visível. Geralmente é o ponto mais alto da mesquita. Uma de suas funções é o local de chamado da oração que é feito cinco vezes por dia. “O Mihrab indica a direção da Cidade Santa de Meca, para onde volta a face o muçulmano em oração”, me afirma o Dr. Chaikh Mohsin.

O chamamento ou Adham, é feito pelo Senhor Muhammad Hassam Safadi, que aprendeu com um Chaikh amigo quando ainda morava no Líbano, sua cidade natal. Refere

---

<sup>6</sup> SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Mohsen Al Hassani**. Foz do Iguaçu, abr. 2012.

já faz mais de 60 anos, pois acharam sua voz muito bonita e ele gostou muito. E, na hora que está fazendo o Adham, pensa sempre em Deus somente. Cita ainda que para realizar o chamamento numa mesquita e chamar os fiéis para orar, tem que ser religioso, e se Deus deu a ele esta voz linda, ele deve usar. (O ISLAM, 2012).

Importante se faz citar aqui a diferença entre o Islamismo e o Muçulmano. Segundo o Sr. Fouad:

O Islamismo é a religião fundada pelo profeta Maomé e Muçulmano é o seguidor da fé islâmica, porém nem todos os Árabes são muçulmanos, já que muitos professam a fé Católica, por exemplo. Todos acreditam em Deus, que para o Árabe recebe o nome de ‘Alláh’, que é a palavra Árabe para ‘Deus’, e todos são descendentes de Abraão.

O Sr. Fouad é testemunho da migração religiosa dos iguaçuenses e também de árabes que vivem no Paraguai e Argentina.

Neste contexto é importante citar as palavras do Dr. Chaikh Mohsin:

Nós aqui não tratamos de qualquer comunidade Árabe, o que nos importa é a comunidade Muçulmana, seja Árabe ou não Árabe. Só por ser Árabe e não Muçulmano, não é nosso assunto, então o que nos dedicamos a falar é dos Árabes Muçulmanos também brasileiros não Árabes. Aqui a Mesquita se chama Centro Cultural Beneficente Islâmico, quer dizer que serve aos Muçulmanos.

Esta “justificativa” ocorre justamente devido ao sincretismo cultural que se vive cotidianamente. Não é possível apontar uma pura identidade. Não quer isto dizer que não haja discursos que, em algum momento apelem para a questão étnica ou de identidade religiosa. No entanto, prevalece uma representação de circularidade bem mais que de segmentação.

#### **1.4.2 A Mulher na Religião Islâmica**

A mulher no *Islam* usufrui de certos “privilégios”, na verdade são muitos. Durante o período menstrual ela está isenta das preces e do jejum. Está isenta também, de todas as responsabilidades financeiras. Ela não precisa trabalhar ou dividir com o marido as despesas domésticas. Todos os bens da família que ela leva para o casamento são seus e o marido não tem qualquer direito sobre aqueles pertences. Nenhuma mulher casada é obrigada a gastar um tostão de seus bens para manter a casa. Em geral, a muçulmana tem garantido o sustento em

todas as fases de sua vida, seja como filha, esposa, mãe ou irmã. Como filha e irmã ela tem garantido o sustento pelo pai ou irmão respectivamente. Ela também é livre para trabalhar, se assim o quiser, e participar com o seu trabalho das responsabilidades familiares. Não há no alcorão qualquer texto religioso que proíba a muçulmana de procurar um emprego lícito (O ISLAM, 2012).

Ao falar em responsabilidades familiares, observou-se que das entrevistadas apenas uma trabalha com o marido, as demais se ocupam dos afazeres da casa e principalmente dos hábitos alimentares e conseqüentemente da cozinha. Ao ser questionada a Sra. Jinan, imediatamente diz:

A mulher é que vai prá cozinha. Nós não vamos dizer que o homem não vai prá cozinha. Com certeza deve existir. Mas vou te dar uma dica, por exemplo, aos domingos quando a gente vai prá chácara, geralmente os homens gostam de assar a carne. Então, no domingo a gente estava numa chácara também, e que os homens se envolvem muito, não quer dizer que a mulher não faz uma salada também, mas o homem gosta de ir e assar uma carinha aos domingos. Dia de semana fica difícil, porque ele chega cansado do Paraguay, já trabalhou o dia inteiro, é a mulher que geralmente vai prá cozinha. A cozinha é da mulher. Na verdade o homem árabe, é um pouco machista, vamos dizer, dificilmente ele vai deixar a mulher dele sentada e ele vai prá cozinha. Na minha casa não vejo.

Percebe-se nessa fala que a cozinha é espaço feminino, e ao homem cabe fazer o assado do brasileiro, ou a mania do brasileiro do Sul fazer carne assada no campo ou fora de casa. Aí o homem assume como tal o costume no Brasil. Mas no interior da casa, a cozinha é espaço feminino.

Porém, continua a Sra. Jinan:

Tem homens árabes que eu conheço que eles exigem um tipo de comida. Acorda de manhã e pede quero esse tipo de comida no jantar. Na minha casa não funciona assim porque tudo que eu coloco na mesa eles comem. Então tudo depende de como você acostuma. Acho que não tem jeito de árabe ou de brasileiro. Esse é um tipo de costume. Tem gente que eu conheço, amigos nossos brasileiros, que não são árabes, que almoçam todo dia fora. É o jeito da família, gostam de almoçar fora. Nós árabes não gostamos de comer muito fora. Nós gostamos da comida caseira da gente.

Esta percepção também é observada pelo Sr. Fouad, quando se refere ao preparo dos pratos da família:

Outra característica do árabe, por exemplo, e é claro que o mundo tá mudando muito, principalmente nos grandes centros, é não como obrigatoriedade, mas sim a comida deve ser feita por alguém da casa, isto é,

o sujeito só come aquilo que a mulher faz, a mãe faz, a filha, a irmã, não é entregar assim para uma pessoa manusear.

No Islam (na religião), afirmou o Dr. Chaikh Mohsin,

não há absolutamente nenhuma diferença entre homens e mulheres, pois ambos estão em nível de igualdade perante Deus, sendo diferenciados somente pela sua fé em Deus, e a ambos está prometido a mesma recompensa para as boas ações como para as más ações.

Possivelmente ele estava se referindo a um homem e mulher antropológicos. Não estava, seguramente, se referindo ao ordenamento odierno onde as tarefas estão claramente diferenciadas. Na 16ª sexta Surata se lê que Deus, o altíssimo diz no Sagrado Alcorão: “A quem praticar o bem, seja homem ou mulher, e for crente, concederemos uma vida agradável e premiaremos com uma recompensa, de acordo com a melhor de suas ações” (16ª Surata, An Nahl, versículo 97 apud IBRAHIN, 2008).

Mas é o mesmo texto que adverte quanto aos abusos cometidos contra as mulheres.

O Alcorão Sagrado, adverte os homens que oprimem ou maltratam as mulheres, Deus o Altíssimo diz no Alcorão Sagrado: Ó crentes, não vos é permitido herdardes as mulheres, contra a vontade delas, nem as atormentardes, com o fim de vos apoderardes de uma parte daquilo com que as tendes dotado. E harmonizai-vos com elas; pois se a menosprezardes, podereis estar depreciando um ser que Deus dotou de muitas virtudes. (4ª Surata, An Nissá, versículo 19 apud IBRAHIN, 2008).

Observa-se na cidade uma grande quantidade de jovens muçulmanas que frequentam o ensino superior, trabalham e frequentam centros de lazer não árabes, levando uma vida acentuadamente do tipo ocidental. Verifica-se inclusive o casamento de mulheres muçulmanas sem a imposição familiar, cuja escolha fica a critério da própria jovem.

Aproveitando sobre as relações familiares, pergunto se hoje existe a tendência de induzir ao casamento, a Sra. Z. (informação verbal)<sup>7</sup> faz o seguinte comentário

Não, muito difícil. Hoje em dia todos são jovens que estão estudando, se formando, tem faculdade, tem opinião própria, já não dependem mais da família. É outra cabeça, é outro mundo. Já não dependem da família. O mundo mudou. É muito frequente e tolerado o casamento entre não árabes.

---

<sup>7</sup> SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Z. Y.** Foz do Iguaçu, maio, 2012.

Neste instante, me vem a lembrança de algumas amigas de infância de descendência árabe que hoje encontram-se casadas com homens não árabes, e também um grande número de jovens casais árabe/brasileiros.

### 1.4.3 A Mulher Árabe e a vestimenta feminina

Para as entrevistas, inicialmente a solicitação é feita à família, visto que no Islam esta referencia é de grande importância. O assunto solicitado – a alimentação árabe – não remete a nenhuma “disputa intrafamiliar”. O assunto a ser abordado é de interesse de ambos. Após o primeiro contato com o casal, e determinado os motivos da entrevista e os teores da conversa a ser realizada, principalmente pelo quesito alimentação sou muito bem recebida por ambos.

A simbologia do feminino tem muitas nuances. Segundo o Islam, cabe ao homem encorajar e tratar bem sua esposa, além do que as mães são totalmente honradas (IBRAHIM, 2008). A condição da mulher no Islam é algo ímpar, pois a mulher no ocidente é muito mais influenciada pelos padrões e regras de comportamento ditadas pela moda, enquanto que a mulher muçulmana deve cobrir todo o seu corpo, deixando a mostra apenas o rosto e as mãos.

A mulher árabe tem como característica cabelos espessos, fartos e crespos, que influenciada pela religiosidade são mantidos escondidos com o *hijab*. Também não usa maquiagem. Há muito tempo cobriu-se com lenços, túnicas feitas de seda e adornou-se com joias. Aos olhos de quem as vê, fascina e seduz, influenciado pelo gosto e paixão de quem as contempla. (MUSLIMAH, 2009).

*Hijab* é o nome usado para se referir ao costume de se vestir modestamente no Islã. Em geral quer dizer “cobertura”. É a maneira genérica de falar de todos os modelos de véu. Costuma também ser usado para designar o tipo mais popular, que cobre a cabeça e o pescoço, deixando o rosto livre (MUSLIMAH, 2009). É um manto usado para cobrir o corpo feminino da cabeça aos pés.

Nas ruas da cidade é comum encontrarmos mulheres usando a vestimenta Islâmica, onde a cor predominante é a preta. Porém, engana-se quem acha que a vestimenta própria não mostra a beleza da mulher. Muito pelo contrário, a cobertura extensa do corpo, a leveza das fazendas utilizadas, demonstra a beleza de uma cultura muitas vezes invejada. Atualmente, encontramos também a *abaya* (longas túnicas pretas em geral usadas mais por senhoras), que também podem ser coloridas e bordadas com lenços combinadas, em geral usadas pelas mais

jovens. Algumas túnicas chamadas de *malhafa abaya*, são túnicas longas, cujo modelo do corte das mangas, lembra a abertura das asas das borboletas (MUSLIMAH, 2009), mas observam-se calças largas e até mais justas sobrepostas com o *Khimmar*, um lenço mais longo que se assemelha a um poncho que cobre o corpo, incluindo a cabeça, e que ao balançar do andar e do vento imprimem uma sutileza e beleza extremamente harmoniosa.

Outros modelos conhecidos são o – Niqab – véu integral facial que cobre o rosto e só revela os olhos. Preto é a cor mais comum. O *Khimmar*, lenço mais longo que se assemelha a um poncho longo que cobre inclusive a cabeça. A *Shayla*, uma espécie de echarpe, de tecidos leves, longa e retangular. Não é presa com muita força a cabeça e garante um efeito esvoaçante. A *Al-amira*, que é composto por uma touca justa, que esconde os cabelos, e um véu mais fino, que fica enrolado perto do queixo, escondendo pescoço e orelhas (MUSLIMAH, 2009)

O rosto, coberto com véu justaposto a cabeça, mostra a beleza da mulher Árabe, com seus traços fortes e sobrancelhas escuras, muito bem aparadas, dando ao olhar uma profundidade e beleza inigualável. Através da convivência com esta comunidade, é importante ressaltar que o cuidado com a pele e os cabelos é uma prática comum destas mulheres. É fato que nem todas as mulheres Árabes utilizam o vestuário Islâmico. Porém observa-se que mesmo assim a vestimenta nunca é ousada conforme os parâmetros ocidentais.

E, foi com um traje destes, a *Al-Amira* que fui recebida pela Sra Mariam, (informação verbal)<sup>8</sup> para conversarmos sobre a alimentação da família.

Para marcar a entrevista com a Sra. Mariam, fui até o Comércio da família situado na rua principal da cidade, na qual trabalham ela, o marido e funcionários. Marcamos para o próximo sábado, por ser um dia em que o movimento não atrapalharia nossa conversa. No dia e hora marcada, estava lá. A Sra. Mariam havia dado uma saída e já voltaria. Enquanto isso conversamos eu e o Sr. Ali, marido da Sra. Mariam. Ele pergunta o que eu gostaria de saber. Respondo que a inclusão dos alimentos brasileiros na cozinha das famílias Árabes da cidade foi o elemento que deu origem a pesquisa. E, ele então já refere que:

Eu cheguei nos anos 60 no Brasil e a Mariam nos anos 70. Morava em São Paulo, e após o casamento fomos para Santa Catarina. Na região do estado de SP quase não tinha dificuldade, lá tinha tudo o estado de SP tinha mais recursos alimentícios tinha uma comunidade árabe grande lá. A dificuldade aconteceu em SC. Eu vivi lá em SC durante 20 anos. Nós comíamos a comida do sítio.

---

<sup>8</sup> SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Mariam A. Abdallah**. Foz do Iguaçu, set. 2012.



Pergunto se moravam em sítio: “Não, responde ele, nós já tínhamos loja em Santa Catarina, e então transferimos a loja para cá. Eu e minha esposa sempre trabalhamos juntos”. Neste momento, vejo uma Senhora que entra em minha direção com um grande sorriso, e sem que desse tempo de me levantar, ela começa: “Desculpe o atraso, fui até o mercado comprar alguns produtos para levar a casa de minha filha que chega de viagem hoje”. Fico sem fala, novamente percebo o sorriso e a disposição dela em responder minhas perguntas. Percebo também que ela usa véu. Quando questionada sobre o uso do véu, ela responde imediatamente: “Não usava, faz 5 anos que uso. Depois que visitei Meca”.

Observo aqui a opção do uso ou não do véu, já que ao ser questionada sobre este mesmo assunto a Sra. Z. refere:

Eu sou muçulmana, mas não uso o véu, meu marido tá me cobrando mas, o véu, a gente tem que usar quando vem do coração. Quando a gente diz eu quero. Eu quero usar, sozinha. Nem mandada pelo marido, pelo pai. Aí se meu marido vai me obrigar, meu pai vai me obrigar, não tem valor. Estou usando contra a minha vontade. Deus sabe. Tem que ter vontade própria.

Também refere que tem gente que usa e tem gente que não usa. Além dela que não sentiu-se obrigada a usar, comenta que as filhas seguem sua orientação:

Não é obrigatório, usam por opção Eu tenho 2 filhas que usam. Por exemplo: A minha filha estava na frente de casa e um carro quase atropelou o filho dela. Deus quis salvar o meu filho e eu vou usar. Aí então, entrou, se lavou, colocou o véu e começou a rezar. Ela quis usar, mas não porque alguém obrigou ela.

Algumas décadas atrás talvez esta clareza conceitual e expressão talvez não fossem tão evidentes. Mas, estamos em Foz do Iguaçu na segunda década do século 21. O multiculturalismo local favorece a existência destes relatos.

## 1.5 A IMIGRAÇÃO DAS POPULAÇÕES ÁRABES AO BRASIL

Árabe é o nome dos habitantes da península Arábica. A denominação é, muitas vezes, erroneamente aplicada a povos estreitamente relacionados aos árabes no tocante à ascendência, idioma, religião e cultura. O idioma árabe é o símbolo principal de uma unidade cultural. O islamismo proporciona o outro grande vínculo (SILVA, 2007a).

Segundo o Dr. Chaikh Mohsin “Árabe é raça e Árabe abrange várias nacionalidades: Libaneses, Sírios, Palestinos, Africanos, Asiáticos, Marroquinos, Paquistaneses, Hindus e tal”.

Os árabes são um povo heterogêneo que habitam principalmente o Oriente Médio e a África setentrional, originários da península arábica constituída por regiões desérticas. As dificuldades de plantio e criação de animais fizeram com que seus habitantes se tornassem nômades, vagando pelo deserto em caravanas, em busca de água e de melhores condições de vida. A essas tribos do deserto dá-se o nome de beduínos (SILVA, 2007a).

Existem três fatores que podem ajudar, em graus diversos, na determinação se um indivíduo é considerado árabe ou não: a) políticos: se ele vive em um país membro da Liga Árabe (ou, de maneira geral, no mundo árabe); essa definição cobre mais de trezentos milhões de pessoas. b) linguísticos: se sua língua materna é o árabe; essa definição cobre mais de duzentos milhões de pessoas. c) genealógicos: Pode-se traçar sua ascendência até os habitantes originais da península arábica. A importância relativa desses fatores é estimada diferentemente por diferentes grupos. Muitas pessoas que se consideram árabes o fazem com base na sobreposição da definição política e linguística, mas alguns membros de grupos que preenchem os dois critérios rejeitam essa identidade com base na definição genealógica. Não há muitas pessoas que se consideram Árabes com base na definição política sem a linguística — assim, os curdos ou os berberes geralmente se identificam como não-árabes — mas alguns sim, por exemplo, alguns Berberes consideram-se Árabes e nacionalistas árabes consideram os Curdos como Árabes (SILVA, 2007a).

No entendimento de Habib Hassan Touma (1996)

A essência da cultura árabe envolve: ‘língua árabe, Islã, Tradição e os costumes’. E assim, ‘Um árabe, no sentido moderno da palavra, é alguém que é cidadão de um estado árabe, conhece a língua árabe e possui um conhecimento básico da tradição árabe, isto é, dos usos, costumes e sistemas políticos e sociais da cultura’.

Quando da sua formação em 1946, a Liga Árabe assim definiu um árabe: "Um árabe é uma pessoa cuja língua é o árabe, que vive em um país de língua árabe e que tem simpatia com as aspirações dos povos de língua árabe". Nas tradições cristã, islâmica e judaica, os árabes são um povo semita que tem sua ascendência de Ismael, um dos filhos do antigo patriarca Abraão (SILVA, 2007a).

Segundo Vargens e Lopes (1982), a presença da cultura Árabe em toda a América do Sul antecede, porém, em vários aspectos, a imigração inaugurada ao final do século XIX. Ela

já se insinuara através de vínculos religiosos. Mas, antes disso, ela esteve presente desde o início da colonização portuguesa, manifesta na língua, na música, na culinária, na arquitetura e decoração, nas técnicas agrícolas e de irrigação, na farmacologia e na medicina. O segundo movimento marcante da presença Árabe na América do sul foi a chegada direta de imigrantes, sobretudo sírios, libaneses e palestinos, na metade do século XX. A pretensão inicial era uma imigração temporária, destinada a redimir suas famílias de situações sociais e econômicas difíceis, desfavoráveis. Aqui podemos citar a fala do Sr. Fouad, sobre a situação das famílias Árabes em seu país de origem:

Sobre o Árabe tradicional, sempre teve duas camadas, a massa e os latifúndios, então o mundo árabe, muito antes do petróleo eram os donos dos camelos que faziam o transporte, então diríamos assim, 80% das terras pertenciam a 50 famílias ou 10%, das pessoas e as 90% não tinham nada, o máximo tinham lá sua casinha e tal, os filhos cresciam ali e muitos casavam ali e iam criando os puxadinhos. Puxados com barro, com pedra, isso é coisa do passado, com isso, essas pessoas com poder aquisitivo zero, nível de cultura quase zero, e cuja alimentação básica era azeitona, azeite de oliva, e tudo que se relaciona com ao leite.

Esta fala demonstra a situação econômica e social destas famílias que também favoreceram a imigração.

É comum rotularmos todos de Árabes, porém devemos mostrar aqui algumas diferenças, das quais as suas origens mostram povos diferentes.

Segundo o Sr. Fouad “os primeiros imigrantes eram sírios, pois ainda não existia o Líbano, existia apenas o grande Iraque, e o povo que mais imigrava naquela época era o Sírio, e hoje os que mais imigram são os Libaneses, apesar do rótulo de Árabe”.

Esta fala é confirmada pelo Dr. Chaikh Mohsin em relação aos imigrantes

vieram da Turquia e do Líbano, e em seguida mais recente as imigrações vieram da palestina, quando foi ocupada pelo Sionismo Israelense, na chamada 3ª etapa da imigração Árabe, porque a imigração para a América do Sul dos Árabes passou por 3 etapas:

1ª etapa: Os primeiros Árabes que nós acreditamos que chegaram aqui na nossa história Árabe Islâmica chegaram aqui antes da descoberta de D. Cabral no Brasil, que vieram em 1º lugar, antigamente, há mais de 500 anos atrás.

2ª etapa: Histórica para nós, quem veio junto com D. Cabral, especialmente, o grande mestre marítimo, que era o próprio navegador imperial, chamado na história Portuguesa e Brasileira de Capitão Mauro. Capitão Mauro era um grande mestre marítimo de descendência Marroquina. De Marrocos. Mauro eram chamados os Marroquinos que vivam na Andaluzia e passavam mais tarde para morar no Marrocos. Somente aí os Árabes vieram para cá em massa.

3ª etapa: Que começou com a 1ª Guerra Internacional, 1ª Guerra mundial em 1912, vieram muitos Árabes.

Assinala, após esta descrição etapista, que “agora quase que parou as imigrações”; somente “de vez em quando vem uma família para cá já desde 2.000”.

Para o Dr. Chaikh Mohsin a imigração para Foz do Iguaçu começou há mais de 70 anos:

Os primeiros pioneiros que chegaram de São Paulo que se estabeleceram mais tarde na cidade que era a capital do estado, antes de ter Curitiba como capital do estado, em Guarapuava, que era a capital da agricultura e do comércio paranaense. E lá se estabeleceram em Guarapuava. E de Guarapuava viram para cá há mais de 70 anos. Alguns Árabes e muçulmanos confirmam que seus avós e pais dos avós já chegaram para o Brasil em 1895 e mudaram para Foz do Iguaçu há mais de 80 anos, mas isso nós não temos confirmação. A gente que está aqui e está vivendo aqui há mais de 60 anos que eram especialmente Libaneses e depois teve boa parte dos filhos. E depois da ocupação Israelense, dos nossos territórios Palestinos vieram outras imigrações.

### **1.5.1 Origem do povo Libanês**

A origem do povo libanês remonta a cerca de 3.500 anos antes do nascimento de Cristo, quando os cananeus vieram da Mesopotâmia (atual Iraque) para se estabelecer na atual costa libanesa. Foi o início da civilização Fenícia, notória pela habilidade no comércio e nas grandes navegações. A florescente atividade econômica fez dos fenícios uma potência comercial no Mediterrâneo, com suas poderosas cidades-estados de Byblos, Beirute, Sidon, Tiro (no atual Líbano) Arvad, Ugarit (na Síria) e Cartago (na Tunísia). Seu legado é notável: inventaram e difundiram o alfabeto que deu origem ao alfabeto moderno e também foram os primeiros a fabricar o vidro (SILVA, 2007a).

No ano de 636 os árabes conquistaram o território libanês. A conquista daria origem, séculos mais tarde, ao que é hoje chamado Regime Comunitário – uma nova estrutura na sociedade libanesa que procura se adaptar à existência de várias comunidades distintas no plano religioso, social e cultural (SILVA, 2007a).

Em 1099, após a conquista de Jerusalém, os cruzados ocuparam o território libanês. A partir daí o Líbano estabeleceu relações estreitas com o Ocidente Latino. Mesmo após a contra ofensiva muçulmana, que expulsou os cruzados em 1252, o Líbano seguiu com forte

atividade comercial como ponto intermediário entre o Oriente e o Ocidente – com a criação de inúmeros estabelecimentos comerciais em Beirute ao longo dos séculos XIII, XIV e XV por comerciantes europeus (SILVA, 2007a).

O período da dominação otomana, considerado o mais difícil da história libanesa, iniciou-se em 1516, quando os otomanos conquistaram toda a costa leste do Mediterrâneo. Durou até o fim da Primeira Guerra Mundial, em 1918, conflito que dizimou um terço da população libanesa e deixou o restante passando fome. E foi exatamente a turbulência no final do século XIX que gerou a primeira grande emigração de libaneses para o Brasil, em 1880.

### **1.5.2 A origem da Comunidade Libanesa do Paraná**

A maioria dos libaneses desconhecia o Brasil até a visita de D. Pedro II ao Oriente Médio em 1876. O imperador brasileiro era fluente em árabe. Admirador da cultura, iniciou as aulas para aprender o idioma com o barão Gustavo Schreiner, representante da Áustria no Rio de Janeiro. Quando chegou ao porto de Beirute em um navio de bandeira verde-amarela, jornais e revistas fizeram vários artigos sobre o Brasil (SILVA, 2007a).

Os libaneses começaram a chegar aos portos brasileiros em grande número a partir de 1880. Eram na sua maioria cristãos da região norte do Líbano. Um grande número se instalou em São Paulo e no Rio de Janeiro. Mais tarde, na década de 20 do século passado, após a queda do império, a imigração predominante foi a dos muçulmanos sunitas. São dessa época os primeiros registros de suas associações também na região Sudeste (SILVA, 2007a).

Nas entrevistas efetuadas, observou-se que alguns vieram para outras cidades do Paraná antes de se estabelecer em Foz do Iguaçu, conforme cita o Sr. Fouad “a primeira cidade que ele se estabeleceu foi Campo Mourão que já tinha uma comunidade árabe relativamente grande, quer dizer dentro da proporção, quer dizer já existia umas 50 casas, famílias ou pessoas”. Também a Sra. Z. chegou com 16 anos ao RS, para a cidade de Frederico Westfalen. “Vimos eu, meu irmão e minha mãe. Vim para casar, meu marido já estava aqui me esperando. Mas meu pai já morava aqui, na cidade de Pato Branco”.

### 1.5.3 A Origem da Comunidade Libanesa de Foz do Iguaçu

O primeiro imigrante libanês a chegar a Foz do Iguaçu na década de 60 foi o mascate Ibrahim Barakat. Como eram poucos os mercadores que se aventuravam na região ainda pouco desenvolvida, Ibrahim alcançou êxito nas suas vendas, um ano depois trouxe seu filho mais velho para ajudá-lo, cinco anos depois trouxe toda a sua família (SILVA, 2007a).

Em entrevista concedida ao jornalista Mazarollo (1997), o Sr. Mohamed Barakat, num dos questionamentos respondeu “Os primeiros a vir para cá foram meu pai Mohamed Ibrahim Barakat em 1950, Yussef El Nisser e Ahmad Hamad Rahal em 1951”.

Depois disso muitas outras famílias vieram se estabelecer em Foz do Iguaçu principalmente devido ao comércio em Ciudad del Este – Paraguai. Alavancado após a construção da ponte da Amizade na década de 70. Em Foz se dedicam mais às áreas de roupas, calçados e gastronomia (SILVA, 2007a).

Os Árabe-libaneses de Foz do Iguaçu, chegaram na maioria das vezes com pouquíssimos ou quase nenhum recurso para sobreviver, muitos deixaram suas famílias no Líbano indo buscar esposa e filhos somente quando possuíam uma renda e certa estabilidade. a verdade é que as constantes guerras no Líbano causaram uma desestruturação em diversas famílias.

Segundo a Sra. Jinan, sobre o motivo da vinda para o Brasil, ela cita:

Na verdade vieram porque a família do meu marido no Líbano eram 10 filhos e meu sogro, já falecido era do exército, então não tinha como manter uma família tão grande. Então o filho mais velho, meu cunhado veio prá cá. Ele casou, e depois puxou eles prá trabalhar. Vieram prá trabalhar, melhorar de vida. Como eram 10 filhos em casa, era bastante gente em casa, e uma pessoa que fornecia tudo. Então vieram à procura de trabalho, na verdade.

Comentário também feito pela Sra. Z.: “O irmão dele tava aqui. Ele tinha 2 irmãos aqui. Veio trabalhar para melhorar de vida”.

Truzzi (2009), em seu livro “Patrícios – sírios e libaneses em São Paulo”, confirma a fala acima: um núcleo familiar desdobrado em três gerações, vivendo sob o mesmo teto, normalmente composto pelo patriarca, seus filhos e filhas solteiras e pelas famílias dos filhos homens casados, colocava dificuldades adicionais para que uma pequena propriedade, típica de uma estrutura agrária pulverizada, pudesse fornecer o sustento de todos.

Afirma ainda que a dificuldade de se estabelecerem na agricultura, os fez voltarem-se para o comércio, aproveitando-se da inserção de parentes ou conterrâneos previamente estabelecidos.

Este fato é confirmado pelo Sr. Fouad que cita:

Quando nós chegamos aqui em 1958, primeiro que a gente não se estranhou muito porque em função da comunidade árabe já existente aqui. Então, primeiro você se integra a própria comunidade árabe, para depois começar a se ramificar. É uma característica do libanês dele estar sempre trabalhando no comércio. Então ele tem o contato com o seu cliente, que é o habitante da cidade, 99,9% brasileiro, então essa integração passa a ser uma coisa natural.

Na entrevista ao Sr. Bayan, (informação verbal)<sup>9</sup> pergunto se já tinham doceria no Líbano: Sim, nós tínhamos. Realmente essa era uma tradição lá no Líbano. Nossos avós, meu pai, como aqui a gente no Paraná. Lá a gente chama vale do Becaá, e lá era realmente pelo que eu sei do meu pai era o primeiro forno no vale do Becaá. Na época do avô. E ainda existe até hoje, O forno existe até hoje”.

Mas esta nunca foi uma atividade certa; dependia das condições cotidianas de cada experiência: Então vocês já vieram com essa idéia da doceria?

Não. Eu vim aqui, eu passei em alguns países, mas eu vim aqui porque, quando a gente nasceu eu tinha tios, irmãos da minha mãe que vieram para aqui. Eu ainda não tinha nascido. A mãe falava que os tios estavam no Brasil, quando a gente nasceu. E a gente queria conhecer os tios. Eles vieram aqui na época de 35, 45. Eu não sei exatamente em que ano eles vieram, a gente ainda não tinha nascido. E a gente tinha muita vontade de conhecer o Brasil. E a gente veio. E era pra gente viver nesse país.

As possibilidades eram muitas: na agricultura, no comércio, na indústria. O Brasil deste período criou muitas oportunidades e absorveu a cultura árabe em muitas outras atividades, além da alimentar. De modo especial, na fronteira entre Brasil e Paraguai, haverá o predomínio da atividade comercial, de importação e também exportação de bens comerciais.

---

<sup>9</sup> SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Bayan Abdul Baki**. Foz do Iguaçu, nov. 2012.

### 1.5.4 Os três tipos de indivíduos da cultura Árabe-Libanesa em Foz

Historicamente temos três grupos de pessoas que foram formados aqui desde o início da colonização pelos imigrantes libaneses na década de 60. Eles são os mascates chamada de 1º geração; os lojistas e empresários, que são a 2º geração e os universitários e profissionais de outras áreas que são a 3º geração (SILVA, 2007a).

#### a) Os Mascates (1º geração)

Foram os primeiros membros da colônia libanesa que chegaram à cidade a partir da década de 60, eram vendedores mascates, andavam pela cidade e região vendendo principalmente roupas, hoje são idosos e gozam de prestígio na comunidade, fato este confirmado pelo Sr. Fouad “Porque ele começa mascateando, bate de porta em porta, passa de casa em casa, abre a malinha, mostrando os tecidos, as colchas, etc, etc. Então como uma das características que oferece essa integração é o balcão”.

#### b) O Comerciante Fixo

Após firmarem-se na cidade a tendência de muitos mascates foi de abrirem comércios fixos, esse legado foi passado para os seus filhos, esses homens hoje possuem algumas das maiores lojas de departamento da cidade, a maioria, no entanto possui lojas simples assim como algumas mercearias que vendem produtos árabes, a maioria importada. Boa parte desses homens ou nasceram no Brasil ou aqui chegaram muito jovens e são naturalizados brasileiros (SILVA, 2007a). “Então, uma das características que favorece essa integração, é exatamente o balcão, que é como a gente chama. Então o Árabe, o Árabe de status 2” (Sr. Fouad).

#### c) Os Profissionais de Diversas Áreas

São os jovens que atualmente ou são universitários ou já se formaram e atuam nas mais diversas áreas, são a terceira geração de libaneses da comunidade, netos dos mascates e filhos de muitos lojistas, deixaram, no entanto os trabalhos nas lojas dos pais para se dedicarem aos estudos e a profissionalização, tendo como meta alcançar altos graus na sociedade (SILVA, 2007a)

Ao ser questionada sobre esta nova geração, a Sra. Z. comenta:

Para você ter uma idéia, tem sobrinhos, filhos do irmão do meu marido tem médicos, Psicóloga, bioquímica, dentista, tudo formado na área da saúde. Meus primos irmãos, tem 2 médicos, formados em medicina, tem outro



dentista. A minha filha é Nutricionista e a outra é fisioterapeuta. Tenho dois irmãos, um médico e outro dentista. A maioria dos filhos dos árabes estão seguindo a área de Saúde. Tu vê que na minha família, tem vários médicos.

Destaco, agora como professora de uma faculdade o grande número de jovens descendentes fazendo cursos universitários.

## 1.6 DA IMIGRAÇÃO ÁRABE

Uma das características fundamentais da imigração é que se presta a uma dupla interpretação: o seu caráter provisório (de direito) e a instalação de forma cada vez mais duradoura em sua condição de imigrante (SAYAD, 1998). Para Fonseca (2001), o espírito de aventura faz parte de todos aqueles que se dispõem a abandonar a sua terra natal para irem em busca de melhores dias, nos novos mundos.

Sayad (1998), cita que a dinâmica da imigração internacional de trabalhadores resultam da confluência de fatores econômicos, políticos, sociais e culturais, que ocorrem simultaneamente nos países envolvidos no processo imigratório, além de laços culturais e ideológicos e dos programas políticos de incentivo a imigração.

Desde o século XIII, os árabes dirigem-se para o Norte, conquistam o Marrocos, e invadem a Espanha. A expansão muçulmana alcança o limite meridional, graças aos povos nômades e seminômades que praticavam o comércio (TRUZZI, 2007).

O êxito do islã na África, deveu-se a 3 fatores. Em primeiro lugar, a conversão não requeria a longa iniciação do Cristianismo, bastando, saber a chamada: “Deus é meu Deus e Maomé é meu profeta”. Em segundo lugar, graças a certa semelhança com algumas instituições locais (a organização comunitária, a poligamia, etc.), o Islã africanizou-se rapidamente e o *marabout* substituiu, sem grandes mutações, o feiticeiro, não trazendo ruptura com os costumes negro-africanos. E, em terceiro lugar, não seria nada arriscado atribuir também o auge da religião islâmica ao sentimento de fraternidade muçulmana e a ausência de discriminação racial nos princípios e práticas religiosas, além de serem astutos comerciantes (BELTRAN, 2006).

Os povos árabes emigraram, basicamente, por motivos religiosos e por motivos econômico-sociais ligados à estrutura agrária dos países de origem. No Império Otomano de fé islâmica, as comunidades cristãs da Síria, Líbano e Egito foram não somente perseguidas

pelos mulçumanos, como passaram por severos sofrimentos infringidos pelos turcos. O maior contingente de imigrantes, portanto, é de cristãos, vindos em grande parte do Líbano e da Síria. São bem menores as levas saídas de outros pontos do antigo Império Otomano, como Turquia, Palestina, Egito, Jordânia e Iraque. Ao lado do problema religioso, a escassez de terras foi um fator importante de estímulo à emigração. A propriedade de pequenos lotes de terra arável, onde o trabalho era feito pelo núcleo familiar, começou a sofrer limites para a partilha entre os filhos, uma vez que o parcelamento chegara ao ponto de não mais suprir o sustento de novas famílias. Diante desta realidade, à população pobre restava apenas a busca, em outras terras, das condições de sobrevivência. Entre 1871 e 1900 apenas 5.400 pessoas tinham aportado no Brasil, transplantando consigo suas diferenças religiosas, presentes em algum grau em 95% dos imigrantes árabes (IBGE, 2012). Truzzi (2008), refere que a maioria dos descendentes de sírios e libaneses que emigraram para o Brasil eram constituídos de cristãos, sobretudo católicos maronitas e ortodoxos.

Lesser (2001), também cita que a vinda dos árabes, fez-se principalmente com moradores do campo, lavradores ou proprietários de terras.

No Brasil dos anos 30 do século XX, por detrás da discussão sobre o imigrante desejável reacendem-se as paixões racistas, eivadas de violência e intolerância. Num contexto de insegurança e indecisão discute-se o positivo pelo negativo. As próprias leis de imigração se pautavam pela negação. Tem-se mais certezas sobre o indesejável que o seu contrário. A maior parte dos comentários de juristas, publicistas, políticos, autoridades, convergem para o português como o imigrante portador das melhores qualidades requeridas. De origem agrária, dócil e vinha reforçar a matriz básica de criação do tipo racial do brasileiro. Latinos (italianos e espanhóis), também são favorecidos por razões semelhantes. Menções favoráveis são endereçadas aos eslavos, entre eles, os poloneses. Aos alemães não são negados rasgados elogios pelo vigor de sua raça. Mas que dizer das referências entusiásticas aos nórdicos, se não o desejo incontido de branquear de vez o brasileiro e orientar a matriz cultural do país numa direção europeizante (LENHARO, 1986).

A proposição eugênica de que uma única “raça nacional” era biologicamente possível, fornecia um arcabouço ideológico conveniente para o apoio dado pelas elites nacional e imigrantes às políticas que visavam promover o ingresso de imigrantes “desejáveis”, que viriam a embranquecer o país. A aspiração das elites de tornar “brancos” os imigrantes, independentemente de sua raça biológica ostensiva, casou-se bem com a esperança dos imigrantes, de virem a ser incluídos na categoria desejável. A “brancura” continuou sendo um

requisito importante para a inclusão na “raça brasileira, mas o que significava ser “branco” mudou de forma marcante entre 1850 e 1950 (LESSER, 2001).

As experiências dos imigrantes sírios, libaneses e japoneses e de seus descendentes (conhecidos, respectivamente como “Sírio-libaneses” e *Nikkeis*) demonstram a transformação da brancura como categoria cultural. Surgiram então três estratégias muito flexíveis que, embora em certos momentos competindo entre si e, em outros, mesclando-se, cruzaram as fronteiras grupais, espaciais e temporais. Algumas das elites imigrantes afirmavam que seus grupos eram etnicamente “brancos”, propondo-se a apresentar como inofensivas suas identidades pré-migratórias, em troca de serem incluídas no panteão dos grupos tradicionalmente desejáveis. Outros propunham que a “brancura”, não era um componente necessário da brasilidade. Ao contrário, elas promoviam a idéia de que o Brasil tornar-se-ia melhor tornando-se mais “japonês” ou “árabe”, termos interpretados como significando “economicamente produtivos” e/ou “supra-nacionalista” (LESSER, 2001). Diferente das levas migratórias italianas, espanholas e portuguesas, cuja chegada era acompanhada por uma expectativa de modificar a composição social do Brasil, os sírios e libaneses vieram por conta própria e sem alarde.

Os sírios e libaneses vieram por conta própria, o que por eles é referido orgulhosamente como prova inequívoca de um espírito ativo (TRUZZI, 2009).

Muitos imigrantes, com o objetivo de chegarem aos Estados Unidos, destino principal da imigração árabe, acabavam vindo para o Brasil ou Argentina enganados pelas companhias de navegação. Afinal, explicava, tudo era América (IBGE, 2012). Os imigrantes árabes tinham origens as mais diversas: vinham do Líbano, da Síria, da Turquia, do Iraque, do Egito ou da Palestina. Assim, constituíam-se de povos diferentes, que, com suas respectivas organizações políticas, compartilhavam fundamentos comuns: a língua, ou os dialetos derivados do árabe, e a cultura.

Segundo o IBGE (2012), o ano de 1880 é o início provável da imigração árabe para o Brasil, apesar de haver registros anteriores da entrada no país destes imigrantes.

Jardim (2000), refere que a experiência migratória de famílias de origem árabe no Brasil data do final dos anos 50 do século XX. El-Moor (2011) refere que os imigrantes árabes chegaram ao Brasil a partir da última década do século XIX, sendo que sírios e libaneses não estavam muito defasados em relação ao tempo de chegada de outras etnias. Truzzi (2007), refere que a presença da cultura árabe em toda a América do sul antecede, porém em vários aspectos, a imigração inaugurada ao final do século XIX. Ela já se insinuara através de vínculos religiosos, com a presença desde o século XVIII dos africanos

muçulmanos malês na Bahia escrava. É que os árabes dominaram por quase oito séculos a Península Ibérica, assinalando uma presença inolvidável em nossos colonizadores.

Ao se fixarem em um país fortemente influenciado pela cultura ibérica – e, conseqüentemente, moura, haja vista que muçulmanos da Península Arábica e do norte da África estiveram na região hoje conhecida como Portugal e Espanha por aproximadamente 8 séculos, tais imigrantes não somente reconheceram traços de sua própria cultura em nossa sociedade, como também não foram tratados como completos estranhos (EL-MOOR, 2011).

O segundo movimento marcante da presença árabe na América do Sul foi a chegada direta de imigrantes, sobretudo sírios, libaneses e palestinos, a partir do final do século XIX. A pretensão inicial era uma imigração temporária, destinada a redimir suas famílias de situações sociais e econômicas difíceis, desfavoráveis. Mas o que pretendia ser provisório acabou se tornando permanente e, em vez de o imigrante retornar, a família é que o acompanhou. Irmão puxando irmão, filhos, esposas, primos, pais, tios, avós, contemporâneos, conhecidos (TRUZZI, 2007). Cadeias migratórias foram assim formadas, e redes de parentes, amigos e contemporâneos logo se articularam, fornecendo referências valiosas aos que decidiam pela migração.

Segundo Zamberlam (2004), a primeira leva de sírios chegou ao final do século XVI quando missionários católicos daquele país acompanharam o grupo de levas de colonizadores portugueses para os estados do nordeste. A segunda ocorreu após a queda do império turco-otomano em 1850, quando grupos de jovens sírios e libaneses chegaram no Nordeste e principalmente no sudeste, região do café.

El-Moor (2011), cita que a primeira leva migratória teve início por volta de 1860/1870 e terminado com o início da Segunda Guerra Mundial. Já a segunda etapa, cujo início se deu em 1945, continua até nossos dias atuais. Refere ainda, que em comum entre as diferentes levas migratórias, pode-se citar o fato de que essa migração está pautada pela espontaneidade, ou seja, não houve nenhuma participação direta do governo ou de outras forças que promoveram esse fluxo.

As sociedades nos vários países da América do sul, não dispunham de nenhum elemento para distingui-los em suas respectivas origens. Neste processo, foram todos agrupados numa categoria menos precisa e mais geral, fundidas suas identidades nessa coletividade maior, fruto da interação que o restante da sociedade mantinha com o grupo. Para os olhos de alguém postado externamente a colônia, fosse esse brasileiro ou pertencente a outro grupo étnico, as identidades religiosas, das aldeias e das províncias de origem, tão

importante para cada um dos imigrantes desapareciam sob o epíteto de *turcos* (TRUZZI, 2007).

Desembarcados no Rio ou em Santos, a opção de trabalho das primeiras levas de imigrantes foi o comércio. Embora pobres e, em geral, afeitos ao trabalho agrícola, poucos foram os árabes que após o desembarque optaram pela agricultura. A miséria da população rural e o sistema de compra vinculado ao proprietário da terra repeliram esses imigrantes do trabalho no campo (IBGE, 2012).

Como muitos outros grupos que foram chegando, aglomeraram-se em zonas centrais, próprias ao comércio: São Paulo, Rio de Janeiro, Porto Alegre, Belo Horizonte. Em todos esses locais, viviam inicialmente em cortiços, moradias populares com cômodos para alugar, onde se aglomeravam famílias inteiras em um reduzido espaço (TRUZZI, 2007).

Mesmo que a principal ocupação do árabe em seu país de origem tenha sido a agricultura, em toda a América do sul, a maior parte escolheu como profissão o comércio. Embrenharam-se por essas terras como mascates, como autênticos bandeirantes, difusores das novidades da capital nos rincões mais recônditos. Caixa ou mala, às costas ou em lombo de burro, vendendo quinquilharias de todo tipo – linhas de costura, fósforos, roupas, tecidos, bijuterias, alimentos – todas as mercadorias de consumo popular (TRUZZI, 2007).

Quando chegaram os árabes, já existiam mascates portugueses e italianos, tanto em São Paulo quanto no Rio de Janeiro. Entretanto, a mascateação se tornou uma marca registrada da imigração árabe. Nesta atividade, esses imigrantes introduziram inovações que, hoje, são vistas como traços marcantes do comércio popular: redefiniram as condições de lucro; E introduziram as práticas da alta rotatividade e alta quantidade de mercadorias vendidas, das promoções e das liquidações. Estas inovações revelam o traço definidor da versão árabe da mascateação: o interesse pelo consumidor. Nos primeiros anos de atividade, os mascates, em visita às cidades interioranas e, principalmente, às fazendas de café, levavam apenas miudezas e bijuterias. Mas com o tempo e o aumento do capital, começaram também a oferecer tecidos, lençóis, roupas prontas dentre outros artigos. Conforme acumulavam os ganhos, os mascates contratavam um ajudante ou compravam uma carroça; o passo seguinte era estabelecer uma casa comercial, sendo o último passo a indústria (IBGE, 2012).

Em toda a América do Sul, sobressaíram as características peculiares do comércio praticado em longos trajetos percorridos como vendedor ambulante de sotaque tão característico. Depois de algum tempo mascateando, o imigrante acaba por se estabelecer, montando negócio próprio e deixando o posto anterior para parentes ou conhecidos recém-chegados. De fato, é comum a apreciação de que no Brasil, em qualquer buraco, existe turco

com lojinha. E, não raro esse estabelecimento comercial foi um dos mais importantes em cidades do interior, localizado em geral próximo à praça ou a igreja do vilarejo, conferindo certa centralidade e inserção social privilegiada a seu proprietário (TRUZZI, 2007).

Esse estabelecimento do mascate a cidade, provavelmente integrou o imigrante a cidade, e sobre essa integração o Sr. Fouad comenta:

Bom, quanto essa integração existe uma característica que não sei explicar. Onde o libanês vai ele se incorpora, ele se integra a vida do país que ele está. Não importa se é um país de alta intelectualidade, ou riqueza ou de status. Ou aqueles países dos mais humildes e menos cultos. Ele se adapta e eu não sei qual é o segredo. Dificilmente você vai ver um libanês, digamos assim, como se diz, distante, do local onde ele vive. E você mesma em determinada pesquisa, dificilmente vai encontrar um brasileiro que não diga que ele tem amizade com um libanês. Isso é interessante. Começando pelo Bahiano, Jorge Amado, em Fortaleza, no Nordeste que teve uma imigração muito grande de Libaneses, nos anos de 1800. Dificilmente você vai encontrar pessoas com atividade econômica ou profissional que não tenha tido uma relação com um Libanês. Porque ele se integra rapidamente. Outra característica, do libanês que se difere do resto do mundo árabe, e do mundo, principalmente, aqueles povos de tradição mais profunda, como o Japonês, o alemão. O árabe se mistura, ele casa seu filho sua filha com outras naturalidades, não só brasileira. Essas características não saberia te dizer porque, sinceramente. Sempre tive essa curiosidade, mas em todos os países que eu fui e onde eu encontrei comunidade Libanesa, eu encontrei eles integrados, bem quistos, bem vistos. Não há um congresso que não tenha um descendente de libaneses Seja ele deputado, seja ele Senador. Sinal de algo que realmente lhes proporciona essa aproximação. Eu não saberia explicar isso.

À medida que o século XX avançava, a imagem de um grupo dedicado ao comércio foi se fixando. Não era para menos. Os descendentes de sírios e libaneses haviam se embrenhado em muitas regiões, marcando presença em alguns ramos, como o de armarinhos, que à época eram importantes e facilmente notáveis, pois a alma do negócio consistia em atrair o consumo popular. Neste processo, reinventaram o comércio popular, concedendo prazos e créditos, promovendo liquidações, girando rapidamente o estoque para operar em escalas maiores, no sentido do comércio por atacado (TRUZZI, 2007).

Ainda que preconceitos certamente tenham se mostrado presentes, de forma alguma foram capazes de inibir, ao longo do tempo, a tendência geral de inserção muito bem sucedida dos árabes nas respectivas sociedades que os receberam. Nesse ponto, é necessário frisar as condições privilegiadas de acolhimento oferecidas pela maioria dos países da América do Sul,

sobretudo quando comparadas a outras regiões do continente americano onde o preconceito foi mais vigoroso (TRUZZI, 2007).

De modo especial em Foz do Iguaçu, como apontamos em outros tópicos, a tolerância está ao lado do sincretismo. As várias culturas convivem e interiorizam muito da cultura “alheia”. Alimentação, religião e traços familiares – descendência, casamentos, etc – demarcam este ambiente de multiculturalismo fazendo do cotidiano iguaçuense um lugar onde os jogos de representações tomam muitas formas.

## CAPITULO II - ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Segundo informações de Flandrin, uma das características antropológicas do ser humano, fundamental, foi a busca pela alimentação. Afirma que, em qualquer formação social – como indícios de início de uma civilização – há não somente a procura por alimentos mas também rituais e costumes de seu cultivo e preparo. Esta característica é formadora de grupos sociais porque se demonstra, historicamente, como um elemento de fixação do homem ao solo, provocando novos hábitos. (FLANDRIN, 1998).

A história de ocupação do oeste do Paraná e, Foz do Iguaçu não fugiu à regra, foi efetivamente marcada por uma história de amaino do solo para produção de alimentos. Fossem imigrantes ou nativos, estavam profundamente marcados por rituais de alimentação. Coletores ou produtores, este elemento foi fundante de um *modus operandi* de fixação do homem e da formação de sociedades.

É neste sentido que Ornelas afirma: a alimentação constitui uma das atividades mais importantes do ser humano, não só por razões biológicas evidentes, mas também por envolver aspectos sociais, psicológicos e econômicos fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades (ORNELLAS, 2003).

A partir deste elemento desta característica da fixação, a relação entre o alimento e o homem evolui para as dimensões técnicas, científicas e culturais. A técnica agrupa os conhecimentos básicos, tais como produtos alimentares e não alimentares, equipamentos e métodos de produção e conservação de alimentos. A científica representa os conhecimentos sobre os alimentos e a sua inter-relação com os homens. A cultural leva em consideração aspectos presentes nos alimentos e que estão além do simples aporte nos alimentos, pois o ato alimentar é influenciado pela construção da identidade simbólica dos alimentos (PROENÇA, 2002).

Costumes, rituais, temperos, tipos de sementes, formas de preparo de carnes, saladas, etc. estão relacionados a estas três dimensões, que são históricas. Cada grupo étnico está de alguma forma, adornado por estas dimensões, daí o porquê falar-se vulgarmente até que existe uma identidade cultural na forma alimentar e no jeito de preparo (PROENÇA, 2002). Estes “jeitos” identificam seus autores no tempo e no espaço. Basta lembrar que, desde os estudos dos considerados “aborígenes do Brasil”, capítulo à parte foi a descrição pormenorizada dos hábitos alimentares destes habitantes destas terras. Do mesmo modo, os colonizadores espanhóis fizeram descrição pormenorizada dos rituais religiosos de astecas, maias e incas,



em que estes usavam alimentos como meio de adoração e agradecimento de divindades e ou seus visitantes.

Esta relação entre alimentos e rituais – de agradecer, de receber – são rememorados por muitos grupos e tempo variados. Nas lembranças da Sra. Jinan, ela assim é concatenada:

Porque já vem dos nossos costumes árabes. É costume árabe receber. Qual é o jeito que você acha que devemos receber uma pessoa. Tá a gente oferece presente, tudo bem, mas sem comida é como se você não tivesse feito nada para essa pessoa. Tem que ter sempre alguma coisa. Até nas aldeias do Líbano hoje, tem esse costume de abater um carneiro, alguma coisa. Ah! Essa pessoa já tá chegando vamos fazer uma festa, sempre envolvida na comida. É o jeito de receber. Sem comida não serve, a comida é a coisa que junta a gente. Quando a gente se junta prá comer, sempre estamos conversando.

A memória então se esforça para transcender o tempo. Claro que, em Foz do Iguaçu, em 2012, lembrar estes aspectos tem muito de estratégico. Segundo Certeau (1998), uma estratégia se constrói diante de necessidades táticas. Então caberia indagar-se sobre qual é esta estratégia. Mas neste momento é importante se ater: apelam para uma memória da alimentação que reúna, congregue, destaque sua cultura. Sendo assim aquilo que se propõe como identidade árabe, nada mais é do que um posicionamento político frente a necessidades de afirmação estratégica no cotidiano desta fronteira.

Alimentos e rituais, parecem estar ligados a sensação de segurança. Em estudos de grupos antropológicos, Proença afirma que, superada a fase da alimentação pela coleta de frutas, a preparação e a partilha das carnes exigiam a reunião do grupo ou da família. A refeição é, assim, a ritualização da repartição de alimentos. As refeições são momentos de troca, de prazer, e de socialização. E ela pode ocorrer em muitos sentidos. Basta lembrar os rituais religiosos da alimentação, onde a partilha – as primícias – são oferecidas aos deuses ou depositados no altar. Há também ritual quando a venda do alimento propicia o retorno familiar na forma de aquisição de outros bens, também de consumo familiar. Religiosos - católicos ou protestantes – eram mantidos pela comunidade que lhes ofereciam todo o mantimento, como forma de retribuição da graça (PROENÇA, 2002).

A alimentação árabe não foge à esta regra da relação com o sagrado. Há proibições de consumo de carne suína, por exemplo. Há uma forma ritual de abate para consumo das espécies permitidas. Está presente também certos rituais ligados à forma de arrumar e do comportar-se à mesa; da reunião familiar; das orações para agradecimento. Há aconselhamentos quanto aos locais “corretos” para a aquisição de carnes, grãos, temperos que

estão essencialmente ligados não somente na origem do produto, mas na formação moral do comerciante que manipula o alimento.

Braune (2007), ao ressaltar também estes aspectos, relata que na alimentação há um aspecto cultural intrínseco: o ser humano é um animal que cria cultura e está preso a uma cultura, e aí se incluem crenças, costumes, moral e também culinária. Do instinto de sobrevivência vem a necessidade de comer; entretanto, cada povo criou sua cozinha de acordo com os recursos disponíveis e uma seleção própria de alimentos ditada por sua cultura. E, por esta cultura, por ele mesmo criada, os pratos regionais permanecem na ordem do dia, apesar da globalização, das cadeias de *fast food*, e do intenso intercâmbio da cultura culinária.

Saber não como mudar os hábitos, e sim, como se modificam os hábitos alimentares, embora Braune fale de estar a ela preso. No multiculturalismo (reconhecimento das diferenças, dos valores das crenças de cada um), percebemos o trânsito por cores e sabores bem mais que uma detenção. Mas, como disse Ornelas (2003, p. 284), a cultura é simbólica e, a conduta humana tem procurado, através de símbolos dar sentido a vida, e a cultura fornece ao homem a chave pela qual ele percebe o mundo e interpreta as coisas, estabelece valores éticos, religiosos, econômicos, lógicos ou teóricos, estéticos, etc. que em última análise, determinam seus atos e regem sua vida. São estes aspectos que, apelados, definem as estratégias.

A cozinha expressa as relações homem, ambiente e cultura, o aproveitamento de produtos, meios e técnicas naturais. Ela reflete aspectos significantes das culturas. Come-se conforme as normas da sociedade que transitam entre recursos naturais, sociabilidades e moral. Todos preferem os sabores que suas mães lhes fizeram apreciar. Em culturas milenares, alimentos-base associavam-se a divindades e representavam parte da atividade produtiva. A mesa é o centro das relações (ARAÚJO et al., 2005).

## 2.1 HISTÓRIA, CULTURA E ALIMENTOS

Livros como o Torá, o Alcorão e a Bíblia ensinam preceitos específicos sobre o que se deve comer ou não comer, o que se pode beber ou não beber. Durante a Santa Ceia, Cristo recomenda a seus discípulos que comam do seu pão (corpo) e bebam do vinho (sangue), estando deste modo alimentados pela sua energia vital. Comer significa incorporar ou infundir (RIBEIRO, 2006).

Quando a história das culturas se encontra, compreendemos os significados das maneiras pelas quais os grupos humanos organizam o percentual de suas formas alimentares, de que modo diferentes produtos ou ingredientes recebem ressignificações ao serem transculturados. Um questão importante de ser indagada é o como se deram os intercâmbios de elementos culturais a partir dos alimentos (RIBEIRO, 2006). Nesta pesquisa, procuramos demonstrar liames dessa transmigração defendendo a multiculturalidade para base cimentadora de um sincretismo alimentar.

Como relata Roberto Damata (1982), há uma tendência na antropologia de tratar a cultura, como forma pura, perfeita, que se ajusta ou não a sua reprodução concreta no mundo da sociedade, o mundo expressivo das realizações e realidades concretas. No entanto, diz ele, uma sociedade traz problemas de ordem concretos - práticos. Então é possível visualizar uma totalidade em uma individualidade, pois uma ação individual remete a outra e um grupo de pessoas se liga a outro. Nunca uma ação será singular; fará parte do simbólico cultural. A alimentação enquanto expressão das experiências grupais serve para identificar seu consumidor, mas não quer dizer, ao mesmo tempo, que ele seja único ou que seu recurso significante seja somente por este apreendido.

Também para Ribeiro, todas as sociedades possuem hábitos culturais próprios. Mas em sociedades multiculturais, os valores transmigram de um a outro grupo (RIBEIRO, 2006). É também neste sentido que podemos entender a afirmação de Barth que, uma vez que cultura nada mais é do que uma maneira de descrever o comportamento humano, segue-se disso que há grupos delimitados de pessoas, ou seja, unidades étnicas que correspondem a cada cultura (BARTH, 2000).

Independente da localidade, o “hibridismo” acontece sem que as pessoas se deem conta de que a mistura de hábitos, costumes e valores, mesclam os povos, acrescentam valores, “enriquecendo” a todas as populações envolvidas neste processo (RIBEIRO, 2006).

## 2.2 CULTURA ÁRABE E ALIMENTAÇÃO

Talvez o símbolo mais comum nos dias de hoje, denotativo da colônia Árabe, se expressa na generosidade de uma mesa abundante, num jogo onde ambos, ofertante e convidado, são compelidos a um desempenho que não admite desfeitas: para o primeiro,

servir com fartura, para o último, corresponder a altura, servindo-se fartamente (TRUZZI, 2009).

A alimentação está no centro das atenções da vida social e religiosa do povo árabe. Mas o jejum também. Dentre muitos elementos que com ela se relaciona, está a religião. Segundo Hibráhin (2008), os cinco pilares do Islã são o suporte da vida Islâmica. Eles são: o testemunho da fé, a oração, pagar o *zakat* (apoiar os necessitados), jejuar no mês de Ramadã, e a peregrinação à Meca uma vez na vida para aqueles que são capazes. Cada ano no mês de Ramadan (nono mês do calendário lunar), todos os muçulmanos jejuam da alvorada até o por do sol, se abstendo de comida, bebida e relações sexuais. A religião fornece elementos da crença que se convertem em comportamento moral em relação à integração do próprio grupo e do diálogo deste grupo com outros atores sociais de “outras identidades”.

Argumenta-se que há dois ganhos na cultura árabe para a prática do jejum. Ele é benéfico a saúde e é considerado principalmente um método de autopurificação espiritual. É Hibráhin (2008, p.65) quem afirma: “ao se desligar dos confortos mundanos, mesmo por um curto período de tempo, uma pessoa em jejum adquire simpatia verdadeira por aqueles que tem fome, e cresce em sua vida espiritual”.

Muitos preceitos do islamismo se assemelham aos do judaísmo, por serem ambos os povos de origem semítica. É proibido o consumo de animais mortos por doença, estrangulamento, ou surrados até a morte. Não comem porcos nem sangue, mas peixes e gafanhotos são permitidos. Prevalecem os jejuns que incluem abstinência de água e fumo, além do alimento. Para as festas do Ramadã, que comemora as revelações de Maomé, há um pão especial, que se come depois das horas de jejum, durante o dia (ORNELLAS, 2003).

Os muçulmanos são encorajados a serem gentis com os animais e são proibidos de feri-los. Quando tiram a vida de um animal para alimento, são ordenados a fazê-lo de forma que cause o menor sofrimento e medo possíveis (IBRAHIM, 2008). Disse o autor: “o próprio profeta, após abandonar a vida faustosa para afirmar sua humildade, ordenava sua camela, varria o chão e se alimentava de tâmaras e mel. Às preces e ao jejum, acrescentou a proibição de beber vinho” (ORNELLAS, 2003, p. 58).

Os árabes já conheciam o café no ano 1000 d.C., mas só os ricos o consumiam, eventualmente mais como terapêutica do que como bebida natural. Mas também está envolto pela mística. Segundo a versão de um mito persa “Maomé achava-se prostrado, em profundo sono, quando lhe pareceu como mensageiro celeste o anjo Gabriel, trazendo uma bebida desconhecida, um líquido de gosto amargo, forte e seco, que o salvou” (ORNELLAS, 2003, p. 63), muito embora haja fontes que digam ser o café oriundo da Etiópia.

Líbano e a Síria são dois países do oriente Médio, com culinárias muito parecidas. Ambas são extremamente fartas e trabalhosas, já que são muito detalhistas. Numa casa de sírios ou libaneses, são servidos inúmeros pratos aos convidados que, quanto mais comer, mais deixa o anfitrião satisfeito. Os elementos básicos dessas cozinhas são os peixes, o arroz, o carneiro, a galinha, e o pinhão (SENAC, 1998).

Quanto ao pinhão é necessário ressaltar: não é o mesmo fruto da araucária. Segundo nossa informante, Sra. Mariam:

O nosso pinhão é aquele pequeno. É um pinhão do cedro do Líbano. A pinha do cedro. Pode ser feito um kibe no formato original ou em formato redondo, chamado de **koros (Kros)**. Pode ser koros de kibe recheado e pode ser com coalhada ou nozes, com carne moída, frita cebola e a carne junta, deixa esfriar e coloca os ingredientes, coalhada, nozes, pinha de cedro.



Figura 01 – Pignole  
Fonte: Ramzi(2002)



Figura 02 – Kros (Kibe redondo recheado)  
Fonte: Ramzi(2002)

Dentre as várias especialidades da cozinha sírio-libanesa estão os pratos frios, que se fazem presentes em quase todas as reuniões. São o *homus (pasta de grão de bico)*, o *babaganuche*, (pasta de berinjelas), e a coalhada seca, que acompanha entradas, quibes e muitos outros pratos. O quibe também é típico dessas cozinhas e universalmente conhecido. Pode ser preparado com carne de vaca ou de peixe, embora seja originalmente feito com carneiro, que é a carne mais consumida na região, sendo comida até crua. O quibe pode ser frito, assado ou cru, sendo neste caso servido com cebola, azeite e hortelã (SENAC, 1998).

O pão árabe (*quimagi*) = *hebas michue* = *chapati* ou pão assado, pode ser usado como substituto dos talheres, além de servir como conchas onde os alimentos são alcançados (KOCH, 2004).

Outros pratos regionais são o *taboule*, que é uma salada preparada com trigo sarraceno, limão, cebola, tomate e pimenta, servida na alface; o espetinho de carne moída grelhado ou assado no forno, conhecido por *kafta (carne moída no espeto)*; as abobrinhas, pimentões e berinjelas recheadas; os enroladinhos de repolho ou folhas de parreira com carne e arroz. O arroz também é usado para rechear muitos animais, como ocorre com o prato típico

de carneiro recheado com arroz, carne e pinhão, típico do Líbano. A confeitaria da Síria e do Líbano é bastante açucarada, rica em caldas e mel. Alguns exemplos são as trouxinhas de tâmaras e os pastéis de nozes regados com mel (SENAC, 1998).

Se por um lado, estes pratos são ditos típicos, ou sejam, correspondem a um traço antropológico que “liga” o consumidor a um grupo, não é verificável que este grupo só consuma tais produtos porque tem uma identidade comum e coesa, isto é, inegociável. O prato de fato existe nesta fronteira geográfica; ele tem elementos simbólicos como o nome que remete a um espaço e talvez a um tempo típicos e porque não, mitológico, entendendo como mitológico esta lembrança que se quer presente sobre um passado quase idílico. Porém, sua composição, seu jeito de consumir estão profundamente marcados por outros elementos que não advém desta tipicidade. Há cores, sabores e sujeitos que compõem um outro todo, o todo iguaçuense.

Vista do ponto da interculturalidade, pode-se dizer que a cozinha vem acompanhando o homem através dos tempos, misturando ingredientes, técnicas, usos e costumes, regras morais e religiosos, aspectos geográficos, políticos e sociais. Portanto, sua origem foi sempre regional, embora não ficasse restrita a esses limites, ela acabava viajando para outras regiões, viagem essa que se tornou cada vez mais acelerada, possibilitando que diferentes cozinhas se espalhassem pelo mundo afora (SENAC, 1998). Uma refeição não se restringe ao ato de alimentar-se, cumula regras sociais (ARAÚJO, 2005).

Atualmente, os segredos da culinária correm rapidamente de uma região para outra, transpondo fronteiras. Técnicas modernas de conservação colocam diferentes alimentos ao alcance do consumidor mais distante. Animais, frutas e vegetais, são adaptados fora de suas regiões de origem, criados ou cultivados nas mais diversas partes do mundo, até desafiando a natureza (SENAC, 1998). De um lado a outro do mundo, podemos experimentar produtos regionais e modos típicos de fazer. Mas, mesmo neste espaço globalizado, acompanha um traço identitário que pretender qualificar o produto: prato chileno, prato argentino, chinês e assim por diante.

### 2.3 HISTÓRICO DA CULINÁRIA ÁRABE

É este traço identitário que parece sofrer maior apelo discursivo. Seja pela lógica do mercado que valoriza uns e menospreza outros, seja por outros valores simbólicos atribuídos,

é esta negociação que está na base deste traço. Neste aspecto narra Flandrin (1988): “toda cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação a qual pertence. Cozinhar é uma ação cultural que nos liga sempre ao que fomos, somos e seremos e, também, com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos”. Mas também é um discurso nacional, religioso, étnico, etc.

A cozinha vem acompanhando o homem através dos tempos, misturando ingredientes, técnicas, usos e costumes, regras morais e religiosas, aspectos geográficos, políticos e sociais. Portanto, sua origem foi sempre regional, embora não ficasse restrita a esses limites. Ela acabava viajando para outras regiões, viagens essa que se tornou cada vez mais acelerada, possibilitando que diferentes cozinhas se espalhassem pelo mundo afora (FLANDRIN, 1998).

Maranhão afirma, ao estudar a cozinha árabe, que, antes de Maomé e da expansão do Islã, grande parte do mundo árabe vivia uma vida simples, mas existia uma tradição milenar de boa comida, a qual os moradores das cidades como Meca e Medina, além dos povoados remanescentes da antiga Mesopotâmia (atual Iraque) tinham acesso. Cita o livro “Anciente iraq”, do arqueólogo Georges Roux, como fonte descritiva desta boa comida, cuja descrição foi encontrada em documentos no grande palácio de Mari, em Tel Hariri, na Síria, referentes ao período entre 1.800 e 1.700 a.C (ROUX, 1993 apud MARANHÃO, 2009):

Os alimentos podiam ser fervidos em água, algumas vezes misturados com gordura, no vapor, assados ou cozidos sobre brasas. Outro detalhe interessante era quanto a maneira de adicionar uma variedade de ingredientes na mesma mistura, produzindo assim sabores raros e apresentando iguarias perfeitas de maneiras apetitosas.

Séculos depois, com a expansão islâmica, essa culinária mesclada de várias tradições se enriqueceu muito mais com os aromas e condimentos da Pérsia: cominho, cardamomo, coentro, feno grego, cúrcuma e gengibre, além da água de rosas. Adotaram-se também as massas ensopadas com mel e recheadas com nozes e amêndoas moídas (MARANHÃO, 2009).

Grande parte das especiarias, o açúcar e o trigo sarraceno usados no ocidente foram trazidos pelas Cruzadas que a Europa enviava ao oriente. Essas cruzadas eram expedições militares e religiosas organizadas para ocupar Jerusalém, a terra onde Jesus viveu e que estava em poder dos muçulmanos, os seguidores da religião do profeta Maomé. As cruzadas não foram bem sucedidas, mas levaram os europeus a desenvolver um próspero comércio com o Império Romano do Ocidente e com os muçulmanos que viviam no Oriente Médio, propiciando o surgimento de uma culinária muito rica na Europa (SENAC, 1998).|

Na Europa, por meio do contato com os muçulmanos, os europeus aprenderam a empregar noz moscada, canela, gengibre, cravo, açafrão, conseqüências das cruzadas e das transferências dos ingredientes. Os mouros introduziram na Espanha a cana-de-açúcar, o açafrão e pratos com ele aromatizados, por exemplo, a *paella* (espécie de rizoto preparado com frango, porco, crustáceo, marisco e açafrão). Resgataram à Europa a citricultura e iniciaram a destilação, fabricando vinho do Porto e *Jerez*. A culinária moura marcou cozinhas regionais espanholas ao misturar doces a salgados, usar frutas secas e aromatização (RIBEIRO, 2006).

No Brasil, a grande movimentação migratória do oriente Médio para as Américas, aconteceu a partir do século XIX, e tem como raiz fundamental um longo e doloroso processo de crise do Império Otomano, que levou inúmeros súditos a fugirem, principalmente da Síria e do Líbano, de onde veio o maior contingente de Árabes para o Brasil. O imigrante recém-chegado geralmente se iniciava nas artes do comércio carregando as caixas e malas dos mascates estabelecidos, adquirindo a experiência dos mais antigos (MARANHÃO, 2009).

Em, “A emigração Sírio-Libanesa as Terras da Promissão”, Taufik Duon tece observações sobre o dia a dia dos comerciantes e, nele, alguns elementos de intercambio intercultural da alimentação: “de manhã cedo saiam os mascates suportando o calor, o frio e a chuva, levando o pão e qualquer coisa que pudessem adquirir, de preferência banana e queijo” (MARANHÃO, 2009).

Embora houvesse resistência, o imigrante integrou-se rapidamente ao povo brasileiro. Embora chegassem aqui marcados por um padrão cultural de se casar dentro do próprio clã e com pessoas da mesma origem, rapidamente apresentaram boa disposição para casamentos mistos, o que ajudou a plasmar hábitos e a difundir o gosto pela sua culinária (MARANHÃO, 2009).

A exemplo de outras regiões do Brasil, o Paraná também foi escolhido por estes imigrantes. No fim do século XIX ao início do século XX, o Paraná recebeu os sírios libaneses que se fixaram nos centros urbanos (RIBEIRO, 2006). Chegaram entre 1915 e 1920 e estavam entre os pioneiros na indústria de madeira, móveis e construção, além disso favoreceram a industrialização, a agricultura, o comércio e o setor bancário (MARANHÃO, 2009).

Uma das maiores influências dos árabes no Estado do Paraná está na gastronomia, onde os temperos e condimentos passaram a ser incorporados à culinária de modo geral, além dos *kibes e sfihes* que até hoje estão presentes na mesa dos paranaenses. Os imigrantes árabes



se dedicaram principalmente à produção literária, arquitetura, música e dança e elementos de sua cozinha (PARANÁ, 2011).

## 2.4 TRAÇOS DE AGRICULTORES

Após a invasão da Espanha em 711 d.C. os invasores sarracenos (nome que davam os europeus aos muçulmanos), levaram arroz para o sul da Europa. Os árabes ensinaram o cultivo da terra aos europeus. Mestres na agricultura e arboricultura, tudo irrigavam, transformando as costas áridas e secas em bosques, oliveiras e figueiras. Durante os primeiros séculos da Era Cristã, as hortas do sul da Espanha foram cultivadas pelos mouros. Os vegetais nelas cultivados eram conhecidos pelo mundo antigo e mencionados em trabalhos árabes: armolão, repolho, cardo, aspargo, mostarda e espinafre (BECHER, 1966).

Os árabes introduziram novos frutos e popularizaram muitos condimentos: anis, cominho, canela, noz-moscada, açafreão, alho-porró, pimentas e pimentões que se incorporaram a culinária espanhola. Na terapêutica, introduziram ruibarbo, quássia, acônito, sândalo, mirra e álcool. Inventaram o alambique e a destilação do álcool. Levaram o açúcar, contribuindo enormemente para o aumento de seu consumo, porque conheciam a arte de refiná-lo., além de usa-lo como remédio. Os árabes, ainda, introduziram notáveis progressos na medicina e muito investigaram a alquimia, a perfumaria e drogas.

Das tradições do deserto, os árabes só não puderam levar o prato servido em bodas de beduíno, principalmente pelo seu volume, pois constava de camelo inteiro, recheado com carneiro, por sua vez recheado com várias galinhas, cada qual recheada de peixes recheados de ovos.

Este período de domínio árabe foi de grande efervescência cultural na Europa. Os árabes recolheram os conhecimentos legados pela cultura romana e constituíram um traço de união entre a civilização greco-romana, a sua própria e a moderna (BECKER,1982)

## 2.5 DOS ALIMENTOS

Esse movimento da cultura árabe popularizou muitos elementos da alimentação. As tamareiras são uma das árvores conhecidas mais antigas que se tem conhecimento. Existem há mais de 8.000 anos. São árvores do deserto, encontradas em oásis, originárias do norte da África, extremamente férteis e produzem frutos durante o ano inteiro. A Tâmara, é o fruto da tamareira, e reverenciada pelas populações árabes (GOMENSORO, 1999). Maomé recomendava a seus seguidores que a venerassem como se fosse da própria família, afirmando que fora criada a partir do resto do barro usado para criar Adão. Ibrahim (2008), afirma que Aa'isha, a esposa de Muhammad (Maomé) refere que

às vezes passavam por três luas novas em dois meses sem acender o fogo para cozinhar uma refeição na casa do Profeta, referindo que apenas tâmaras e água, além de leite de camelas mandadas por seus vizinhos sustentavam o Profeta.

A Tâmara, cujo significado em árabe é “Dedo de Luz”, é fundamental na alimentação árabe. Doce, de coloração amarelada, de sabor suave, e de grande valor nutritivo, é encontrada crua ou seca. Quando fresca é úmida, roliça, firme, sem manchas, tem casca ondulada, que sai com facilidade, e ao ser saboreada, percebe-se um viscoso característico, além de um caroço longo e fino. Atualmente são consumidas em maior quantidade no Natal, mas pode-se comprar durante o ano todo na qualidade de tâmaras secas, nos comércios locais que trabalham com alimentos de origem árabe.



Figura 03 – Tamareira  
Fonte: Ramzi (2002)

O consumo desta iguaria tem a capacidade de proporcionar uma sensação de bem-estar, provavelmente por ser rica em vitamina B5 (ácido pantotênico), e triptofano, além de outros nutrientes como vitamina A, vitamina C, potássio, cobre, magnésio, cálcio e Ferro. Outras virtudes já eram conhecidas na antiguidade, como o estímulo ao apetite, e suas fibras que agem como suave laxante (EMBRAPA, 2007). Seu cultivo de subsistência é de extrema importância em quase todas as regiões desérticas, como um importante elemento nutricional e também como parte vital da cultura de países árabes.

## 2.6 O ÁRABE NA FRONTEIRA E SEUS COSTUMES

Muitos Árabes e seus descendentes tiveram uma inserção vitoriosa na vida brasileira, pois trouxeram no fundo de suas mentes as boas lembranças de sua culinária, seus costumes e muitos mantiveram sua identidade cultural através de hábitos alimentares (MARANHÃO, 2009). Não é nosso objetivo afirmar que existe factualmente uma identidade, como afirmou Maranhão. Mas é notável que há exercícios – de memória, políticos, mercadológica, pela manutenção de um certo status social advindos do ser árabe na fronteira.

É neste impulso que, ainda hoje, fazem a comida de origem em suas casas conforme relato da Sra. Z., e Sra. Jinan, principalmente na confecção da coalhada como elemento de preservação da identidade.



Figura 04 – Coalhada  
Fonte: Ramzi (2002)

A coalhada não pode faltar, servida com pão Árabe, ou em pratos típicos, é elemento fundamental da culinária, como relatado pela Sra. Z. : “Passo no pãozinho um pouquinho de coalhada e como”. Também a Sra. Marian cita: “Uma coalhada com pão, queijo, azeitona, não pode faltar azeitona para o libanês”. Neste ponto ela relembra momentos em que ela e o marido compartilham de uma mesma lembrança do passado:



Figura 06 – Kibe recheado  
Fonte: Ramzi (2002)

Ele chegou e ficou me olhando fazer a chisbara. Parece uma sopa tipo nhagnolini. Sopa de coalhada, ele chegou e ficou olhando. Esse é um tipo de uma tortei italiana que recheia como a Italiana com carne a o tortei recheado com a moranga amarela e esse pode ser recheado com moranga, e pode ser feita com carne moída. Essa é feita com carne moída. Frita bem a carne e a cebola bem refogada, cada região e ou cidade adapta um paladar diferente muitos fazem com carne e. Eu faço esse modelo de tortei essa comida chama shisbara. Cozinha a coalhada. Bate no liquidificador, põe uma colher de maizena, ferve 5 minutos e esta pronto. Tinha um kibe com de coalhada, que minha falecida sogra fazia, mas antes de ela falecer ela me ensinou a fazer. E tem o kibe que recheia com coalhada é para assar”.



Figura 05 – Shisbara  
Fonte: Ramzi (2002)

### 2.6.1 O Comer com as Mãos

Muitos dos pratos Árabes, são consumidos com as mãos. O alimento é uma dádiva direta de Deus e a relação com este se faz diretamente, assim como a menção do nome de Deus, ao iniciar e ao terminar a ingestão. Os dedos intermediam a graça e o ser humano, encurtando a distância entre ele e o alimento. Os dedos derrubam qualquer obstáculo que possa existir entre o ser humano e o alimento. Preservam a intimidade da relação entre o corpo e o alimento, por outro lado promovem uma descarga emocional quando circundam o alimento e o transportam com delicadeza. Tem ainda funções informativas, antes da língua (quente, frio, sólido) (AYOUBI, 2012).

O principal utensílio culinário são as mãos, ou melhor dizendo, os dedos. Na realidade, segundo as normas do manual de bons costumes, só devem ser utilizados três dedos, como fazem os profetas: o médio, o indicador e o polegar. Utilizar os demais dedos, somente se a comida for macia demais (MEDINA, 2006a).

Nas entrevistas observa-se que este ainda é um hábito constante nas famílias Árabes, começando pelo Sr. Fouad: “uma das regras na alimentação é a higiene e a limpeza, só que ao mesmo tempo eles tem a cultura de comer do mesmo prato, com a mão, só que eles entendem que entre família, ou entre amigos não há que se preocupar”.

Neste momento, uma casualidade recente, fez-me entrevistar uma jovem senhora, estudante do curso que ministro aulas. Na disciplina de Alimentação em Hotelaria os alunos têm como requisito parcial de nota a apresentação de um Evento Gastronômico Internacional. A acadêmica Sra. Samar Assaf (informação verbal)<sup>10</sup>, apresentou o Evento sobre Cultura Libanesa junto com um grupo de alunos. Após a apresentação de pratos típicos veio a degustação, e junto a explicação do consumo dos alimentos com as mãos. Neste caso, o consumo do tabule: “Coloca o **tabule** dentro da folha de alface, em forma de canoa e come. A explicação sobre a diferença entre as alfaces, é determinada pela aparência da alface árabe que é mais longa do que a brasileira”.



Figura 07 – Tabule  
Fonte Ramzi (2002)

<sup>10</sup> SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Samar Assaf**. Foz do Iguaçu, nov. 2012.

Alguns dias depois, com a solicitação já feita de participar de entrevista para esta pesquisa, nos encontramos na biblioteca da faculdade, a fim de facilitar o acesso da internet, a procura dos pratos. Explicando melhor como o fato aconteceu. Após a apresentação do evento solicitei sobre pratos Árabes que já haviam sido referidos por outros entrevistados. Fiquei surpresa pelo conhecimento da jovem senhora. Conhecia quase todos os pratos citados, além de costumeiramente prepará-los em casa para a família. A culinária estava presente desde que recebera um livro de presente da mãe, com a recomendação de manter fiel suas tradições alimentares onde quer que estivesse. E, que continua sendo feito.

Explicou-me que nasceu no Líbano, tendo ido morar com a família no Canadá. Após uma visita aos familiares no Líbano, veio a conhecer o marido já residente em Foz do Iguaçu. Um ano se passou até o casamento e mais um ano para que viessem se estabelecer na cidade, em 2004. Refere um prato que faz com frequência, uma receita ensinada pelo pai – *keshek* frio, já referido pela Sra. Jinan como um prato quente.

- Dissolve a farinha em água gelada até ficar com consistência de papinha de criança. Adiciona azeite de oliva.
- Come-se com cebola e pão sírio da seguinte forma: abre o pão, põe cebola e enrola.
- Com as mãos e o rolo feito do pão passa-se no creme.



Figura 08 – Keshek  
Fonte: Ramzi (2002)

Esses eventos, no qual encontrei a jovem entrevistada, acontecem com grande frequência na região de Foz do Iguaçu. Eles se inserem na perspectiva do apelo de conservação de hábitos identitários e que atendem aos vários apelos de sentido simbólicos (BOURDIEU, 2008).

## 2.6.2 A Mesa Árabe

Sentar-se a mesa em uma casa árabe, é como desfrutar de uma fonte quase inesgotável de surpresas, é ir ao encontro do exotismo e do mistério de uma cozinha evocativa como poucas, tão simples como se quisesse ou tão elaborada como se preferisse, uma cozinha sedutora que se apresenta como uma vitrine heterogênea de aromas e sabores. Inspira-se o ar e

encontra-se o rastro que exala o aroma inconfundível, misterioso que impregna e perfuma todos os cantos da casa (MEDINA, 2006b).

Uma família Árabe sempre teve como “altar”, ou ponto de convergência de todos os seus agregados, a mesa de refeições, servida várias vezes ao dia. Aos domingos, convergem 30, 40 pessoas ou até mais comensais. Nesse dia a família inteira se reúne em torno de um lauto almoço, no qual figuram uma média de duas dezenas de pratos variados (MARANHÃO, 2009). Esta referência é observada pela Sra. Mariam “Meu marido fica louco aos domingos quando os filhos não vem almoçar. Aonde vamos almoçar, vai todo mundo”.

A Sra, Jinan é enfática no que se refere à reunião familiar:

Não, o árabe não consegue viver sozinho. Está sempre envolvido com gente. Não é só a culinária, eu acho que o povo árabe em si tem historia, porque a existência do oriente médio é bem anterior a do que o ocidente. Então nos temos uma historia para contar, muita historia. Essas histórias sempre foram envolvidas também em termos de comida. Porque prá se juntar e fazer isso tinha que celebrar em algum momento na comida. Você vai achar sempre a comida presente. Vou te dar o exemplo da minha casa. A gente senta pra conversar eu to te falando, é sagrado, então colocamos a conversa em dia. Vamos fazer aquilo, tem que fazer assim a gente tem que cuidar, prá não falar com a boca aberta, porque a comida tá aparecendo não pode aparecer. Geralmente o brasileiro e mais tranquilo, come bem devagar e nos não, nos comemos com a conversa para botar em dia. O árabe não consegue ser tranquilo, ficar sentado olhando, ele tem que estar sempre pensando em alguma coisa.

O momento das refeições na cultura árabe é a hora da confraternização da família. As donas de casa gastam muito tempo no preparo da alimentação, fazendo com que a refeição seja o mais saborosa possível. Não é incômodo gastar mais tempo para preparar o melhor e mais saboroso, pois o importante é aquele momento em que a família está em comunhão enquanto se come e aprecia o que foi preparado (LEONARDO, 2006).

Como quase todos os países muçulmanos, as atividades sociais costumam ter lugar na hora do almoço, não se deve usar a mão esquerda para comer, tocar outras pessoas, apontar, dar e receber coisas. Durante o *Ramadan* não se deve comer, beber, ou fumar na frente de um muçulmano no horário diurno. As bebidas não são alcoólicas, devendo-se tomar o chá ou café servidos em quase todas as refeições (TENDA ÁRABE, 2012). A carne de cordeiro é muito apreciada. Os muçulmanos não comem carne de porco. Também em alguns países árabes como a Turquia, é costume fumar entre um prato e outro. Na Arábia Saudita a comida consiste principalmente de arroz com cordeiro ou frango ligeiramente condimentado. No Egito, as sobras são consideradas um elogio ao anfitrião por ter sido um bom provedor, ou

num restaurante uma mostra de riqueza (a pessoa se pode dar ao luxo de deixar comida no prato). Em geral o anfitrião gosta de explicar sobre os diferentes pratos servidos.

A mesa árabe é suntuosa, succulenta e incrivelmente abundante. O cardápio cotidiano é sempre composto de uma oferta de pratos que poucos indivíduos não árabes têm condições de consumir. É o reflexo da generosidade e do sentido hospitaleiro de um povo que converte cada refeição em uma festa, E, cada prato no centro de uma extensa conversa (TENDA ÁRABE, 2012). Esta fala é ratificada pela Sra. Jinan: “Difícilmente nós nos juntamos para comer ou conversar. Não podemos nos juntar só prá comer. Seja o que for que você for fazer os dois sempre estão juntos”.

Observa-se nas entrevistas, o desejo pela família sempre junto, conforme Sra. Mariam:

A família nas refeições é importante, eu fui criada com 6 irmãs e 1 irmão e pai e mãe, sempre a mesa com comida pronta, todos juntos na mesa pra comer, não é um come antes do outro. Agora cada um come em um canto, do seu jeito. Agora domingo eu faço aqui e família toda junta. E no Ramadan eu faço questão de ser junto. Talvez seja uma lembrança de nossos antepassados, que como beduínos tinham somente a conversa a noite como companhia para lembrar da família que os esperava.

Essa mesma observação de juntar a família também foi vista nas palavras da Sra. Jinan, e da Sra. Z. A jovem Soraia, (informação verbal)<sup>11</sup>, confirma que

para o Árabe a família é sempre uma festa. Nunca se reúnem poucos membros. Quantos mais membros da família, melhor. Jovens, Idosos, crianças sempre se misturam numa gritaria ensurdecadora. E claro, muita comida. Homens para um lado, mulheres para o outro.

E, a Sra. Z. completa:

O árabe é um conversador, ele gosta de conversar. Ele gosta de boa vizinhança, de ter amigos. Eu, quando cheguei no Brasil, entre os vizinhos não tinha cerca, não tinha muro. O vizinho para nós os árabes se diz, o vizinho perto é melhor que o irmão que mora longe.

Há aqui um cotidiano dos elementos árabes que não se observa, por exemplo, por dentre coreanos e chineses. Estes costumam ser mais isolados e herméticos aos relacionamentos entre vizinhos e mesmo a participação na comunidade. Como observadora deste caldeirão cultural que é a cidade de Foz do Iguaçu, além de professora em uma Faculdade, onde o número de alunos supera 2.000 alunos, é fácil verificar o baixo número de

---

<sup>11</sup> SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Soraia Younes**. Foz do Iguaçu, out. 2012.

alunos provenientes da cultura chinesa, por exemplo, e o grande número de alunos de descendência Árabe. Nos acontecimentos da cidade o mesmo se repete. Em relação aos profissionais de destaque público como Secretários Municipais, Diretores de entidades privadas, públicas e etc., observam-se sempre um sobrenome de ascendência Árabe.

Esta entrevistada (Sra. Z.) demonstra um elemento de quase fusão de personagens entre irmão e vizinho. Disse: “tem um irmão que mora longe, e na hora que tu precisa, é o teu vizinho que tá do lado”. É, também uma estratégia de sociabilidade: “então a gente tem que tá bem”. Esta estratégia não foge de um tipo de utilitarismo na vida hodierna: “uma hora ele pode precisar de você e você dele”.

Esta relação de amistosidade encontra razões também no sobrenatural, segundo a informante. “Na nossa religião, no nosso costume árabe a gente tem obrigação de colaborar com 7 vizinhos de cada lado. A gente tem obrigação com o vizinho. Por isso que tem que ter boa vizinhança”. Não seria exagero compreender que estes elos criaram uma espécie de Eden e que Alá reinaria através da construção da paz, da tolerância e de uma espécie de igualdade humana. No entanto, a região é fronteira, as desigualdades são gritantes e a heterogeneidade cultural permite identificar e perceber o diferente. É a mesma entrevista que identifica, imediatamente ao descrever esse possível Éden, as dificuldades para que o mesmo se realize:

[...] mas infelizmente tem gente que faz, tem gente que não faz, né? E eu com meus vizinhos aqui, to aqui há 28 anos. 28 anos que eu moro aqui. A Sra. Que morava aqui do lado quando ela ia, agora ela mora no RS. Um dia eu precisava ir para São Paulo e ela disse, eu fico com teus filhos.

Por dentre tanta conversa na cozinha Árabe, nunca falta o kibe cru, ou frito ou assado, coalhada azeda, tabule, charutinho de repolho ou de folha de videira, abobrinha recheada, arroz com lentilha, creme de grão de bico, creme de berinjela, salada de hortaliças, tudo livre em grande quantidade, além é claro do pão árabe (*quimagi*) = *hebas michue* = *chapati* ou pão assado. Inclusive para ser usado como substituto dos talheres para quem preferir comer o pão, além de servir como conchas onde os alimentos são alcançados. A carne de carneiro, muito utilizado antigamente, atualmente é servida em eventos especiais.

Como relata a Sra. Mariam: “Muita gente quando tem comemoração especial, eles mandam matar, desossar e rechear um carneiro, mas é só num convite especial”. E continua:

Carne de carneiro muito boa, mas como tem gordura a gente ta evitando. Lá, era mais a preferência do carneiro do que o gado. Carne de gado mais farta do que carneiro, tem mais fartura (tamanho), mas o que antigamente era no Líbano era o carneiro. Lá não se mata gado, mas o carneiro sempre tinha.



Nesta fala, observa-se que a vinda para cá também trouxe modificações alimentares como a troca da carne de carneiro pelo gado, já que aqui a fatura maior recai sobre a carne de gado, ficando a carne de carneiro como uma lembrança de origem, tornando-se assim um prato especial.

Esse elemento cultural – referido ao ritual e tipo alimentar – é frequentemente modificado em função do sincretismo e da própria disponibilidade do produto. Caso típico é da relação da carne de carneiro e bovina. A *kafta* (ou carne moída no espeto), originalmente de carne de carneiro, e atualmente modificada para carne bovina devido ao paladar da população, é composta de carne moída, cebola, salsinha, sal,



Figura 09 – Kafta  
Ramzi (2002)

azeite de oliva, limão e pimenta síria. Ao ser questionado o proprietário de um dos restaurantes visitados e experimentados alguns de seus produtos, sobre o porquê da kafta e também da maioria dos alimentos árabes serem servidos com carne bovina e não tradicionalmente com carne de carneiro, ele referiu que além da dificuldade e do preço da carne de carneiro, esta modificação também se deu pelo paladar do público brasileiro que frequenta o estabelecimento.

Maranhão (2009), cita que muitos árabes e seus descendentes tiveram uma inserção vitoriosa na vida brasileira, entretanto, apesar de a grande maioria trazer no fundo de suas mentes as boas lembranças de sua rica culinária, pois muitos mantiveram sua identidade cultural através desses hábitos culinários em suas cozinhas domésticas e familiares, continuaram a fazer seus pratos tradicionais quando aqui chegaram. Ainda que seus ingredientes básicos não fossem impraticáveis em solo brasileiro, os imigrantes tiveram que adaptar as receitas ingredientes disponíveis. E, talvez a maior adaptação verificada – e perpetrada até hoje – tenha sido a substituição da carne de carneiro pela bovina. O resultado pode ser apreciado, antes de tudo, no mais popular kibe, sempre de carne bovina, e no recheio das sfihas, ambos, desde então, ao novo jeito brasileiro.

Esta preferência é demonstrada pela fala da Sra. Jinan:

Tem muita gente que come muito carneiro. Eu de vez em quando, esporadicamente eu como, acho uma carne muito gordurosa, mas a gente escuta, minha mãe, os antigos dizem que comer carne de carneiro é melhor do que comer carne de boi. Eu não costumo comer todos os dias, porque eu sinto o gosto da gordura. Eu prefiro carne de boi. Não tem restrição na carne, a gente pode comer todo o tipo de carne, menos lógico a carne de porco.

Quando questionada sobre os pratos que originalmente eram feitos com carneiro, ela fala: “A carne de carneiro as pessoas gostam mais quando levam para assar a carne, na chácara eles assam carne de carneiro, é gostoso, mas você não agüenta comer ela todos os dias.

Pergunto ainda se são utilizadas para um almoço especial, ao que ela responde:

Sim, vamos dizer uma vez por semana, uma vez a cada 10 dias, mas toda regra tem sua exceção. Tem casas que eu vejo que eles comem 2 a 3 vezes por semana carne de carneiro. Geralmente os homens gostam mais do que as mulheres. As mulheres não gostam de gordura, mas os homens em geral apreciam o sabor forte da carne.

Sobre a preferência pela carne de carneiro ou gado, a Sra. Z. refere:

Não é todo mundo que prefere carne de carneiro. Lá se come carne de carneiro, mas de gado também. Que come mais carne de carneiro, porque o carneiro se cria lá, o gado vai de fora. É mais caro. Pode ser que aí sim. Porque lá não tem campo. É só montanha e a carne de gado vai de fora, de outros países.

Reside aqui uma negociação de tradições. O carneiro é prato típico árabe, e está ligado ao espaço geográfico deste povo, que residindo em áreas montanhosas, de pouco pasto e escassez de água, aproximou durante séculos o tipo de domesticação animal e o consumo humano. Foi construído assim, como típico e lembrado pelos guardiões da memória como elemento integrante da cultura dos idos tempos que se quer conservar. Contudo, frequentemente observa-se uma negociação constante: há a substituição da carne de carneiro pela carne bovina, muito referido como dificuldade de encontrar e de elevado preço; há pessoas de origem árabe que não se adequam ao consumo, principalmente visto nas novas gerações que já cresceram sob uma nova opção de escolha; os homens apreciam mais que as mulheres; adaptaram-se dias e lugares (domingos) e outras formas (churrasco) para o seu consumo. Estes elementos se confundem com a não definição de uma identidade alimentar na tríplice fronteira.

Na preparação de outros pratos esta interculturalidade está presente. Para fazer a *kafta* ou o *kibe*, por exemplo, a carne depois de passada na máquina de moer, deve ser deixada descansando para que a carne tome o sabor dos temperos. Depois é só apertar em formato de cilindro, e enfiado no palito, dando o formato de tubos, apertando bem para não desprender a carne dos espetos na hora de assar na grelha ou na hora do consumo. A carne base desta preparação é bovina.

Embora não muito observado nos restaurantes árabes da cidade, a carne no espeto (Lahme michue), é outro tipo de carne no espeto, onde a carne bovina ou de carneiro, deve ser temperada com azeite de oliva, sal e pimenta.

Esta observação foi feita pela Sra. Mariam: “Nos restaurantes não tem muita comida típica”. Ex: a carne no espeto *Lahme Michue*, que é o churrasquinho, espetinho. É um mini churrasco. O nome churrasco, lembra o jeito de fazer que não tem identificação com elementos regionais riograndenses. Mas o toque árabe está ali: azeite, sal e pimenta. Gaúcho não usa pimenta nem azeite; o sal é grosso. Daí a afirmação: nos restaurantes não tem comida típica.



Figura 10 – Lahme Michue  
Fonte: Ramzi (2002)

Depois de temperada, a carne em cubos deve ser mantida pelo menos duas horas no tempero antes de assar. Após colocar a carne no espeto alternado com cubos de carne, cebola e tomate, e repetindo até o espeto terminar, a carne deve ser assada.

O churrasco é um processo de cozimento sobre brasas em que o alimento tem sua superfície dourada e o interior cozido. Técnica típica dos gaúchos do Sul do país e difundida por todo o Brasil. Porém, este processo já era utilizado na Europa desde os primeiros séculos da Era Cristã (GOMENSORO, 1999). Aqui, os processos se confundem, o Árabe que aqui chegou também já trouxe consigo este modelo de cozinha, ou apenas adaptou um hábito já existente modificando temperos e um corte diferente, já que o espeto utilizado para esta receita é pequeno e não grande como os utilizados no churrasco gaúcho.

Os charutos que podem ser de folhas de parreira ou folhas de repolho são outro elemento da culinária de grande aceitação pela população que frequenta os restaurantes árabes. O charuto de repolho por ser mais suave, tem maior preferência brasileira segundo o proprietário de um dos estabelecimentos visitados quando questionado sobre a preferência: “a maioria dos consumidores hoje é de brasileiros, mas o charuto típico de folha de parreira ainda é o mais consumido”.



Figura 11 – Charuto de repolho e folha de uva  
Fonte: Ramzi (2002)

Poderia ser indagado: charuto de repolho ou de folha da parreira? A resposta seria novamente: reside aqui uma negociação de sentidos. O relato da Sra. Nassib Abib para Maranhão (2009), proprietária do empório São Jorge em São Paulo, conta que o mais interessante é que com o tempo

muitos dos compradores eram também brasileiros. E, as senhoras sírias e libanesas ensinavam aos seus vizinhos os métodos e as manhas de se fazer os pratos de maior sucesso da sua cozinha. Logo, as pessoas que tinham parreira em seus quintais, descobriram um maravilhoso uso para as folhas de uva: fazer charutininhos, enrolando-os com recheio de arroz e carne bem temperados, cozendo-as.

Uma boa receita descreve que assim se deve proceder para fazer o charuto: a carne moída e refogada é misturada ao arroz escorrido e adicionado os temperos: cebola, limão, alho, tomate, hortelã, sal, pimenta e manteiga. Depois de lavadas e aferventadas as folhas do repolho, deve-se rechear com a mistura e enrolar, dobrando as pontas. Colocado em panela, cobrir com o caldo em que foi cozido o repolho e refogada a carne, deve-se tampar e deixar cozinhar em fogo baixo, adicionando gotas de limão. O mesmo processo deve ser feito com o charuto de repolho.

Para acompanhar um típico prato árabe, ainda faltam o creme de berinjelas, o creme de grão de bico, as lentilhas com arroz, o kibe cru, o kibe frito, a *sfiha* e o tabule. O babaganouche é feito com berinjelas pequenas e macias que após assadas na grelha ou no forno, e a casca estiver preta, deve ser passada na água corrente e retirado a polpa, amassada com o garfo ou uma espátula, temperada com sal, alho amassado, salsinha picada, tomate maduro sem sementes, e molho de gergelim (*tahine*) desmanchando no caldo de limão.

O creme de grão de bico ou *Homos yi tahine*, deve ser cozido em panela de pressão para facilitar a retirada da película ou deixada de molho durante a noite. Após a cocção, retirar e escorrer (reservando o caldo), moer o grão de bico aos poucos misturando os temperos: alho, suco de limão, sal, salsinha, azeite de oliva e o *tahine* até formar uma pasta homogênea, usando um pouco do caldo que ficou reservado para facilitar a moagem e dar a consistência desejada. Deve ser servido frio, com salsicha picada e regado com azeite de oliva e *quimagi* (pão árabe)|

O quibe cru utiliza carne de patinho ou coxão mole, deve ser bem limpo, retirando-se qualquer nervo ou gordura e cortada em pedaços pequenos. Ao tratar a carne ou qualquer ingrediente que entre em contato com as mãos, é costume estas estarem frias ou serem mergulhadas constantemente em água gelada. Esta característica é explicada pela Sra. Jinan, “em função de



Figura 12 – Kibe cru  
Fonte: Ramzi (2002)

que a carne é consumida crua, as mãos frias impedem a contaminação, já que micro-organismos se desenvolvem melhor em temperaturas mais quentes”.]

O trigo, deve ser deixado de molho em água, pelo menos, por quatro horas e escorrido em peneira fina ou pano fino apertando bem com as mãos. Somente então, a carne é passada no moedor juntamente com um pedaço pequeno de gordura bovina e depois juntado os demais ingredientes, cebola, hortelã fresca, manjerona fresca (alfavaca), salsinha cortada, pimentão, pimenta síria, pimenta do reino, sal e azeite de oliva. Depois de misturado, junta-se o trigo escorrido. Passar novamente pelo moedor para que fique uma massa homogênea. Deve ser servido com ramos de hortelã e rodela de cebola, regadas com azeite de oliva.

A carne bovina é sempre *Hallal* (permitido), e as mãos frias estão diretamente relacionadas a um hábito de higiene necessário, já que antigamente não havia a utilização de talheres. Os conquistadores da Europa só conheciam uma espécie de faca, com a qual cortavam e levavam a boca os alimentos. A sopa era tomada diretamente em cuias de madeira ou de metal. Nas crônicas da Idade Média há poucas menções à colher. No século XI, São Pedro d'Amiens condenava seu uso considerando-o um luxo insensato: o certo, segundo o santo, era comer com os próprios dedos (COZINHA, 1982). Nestes termos, lembramos aqui as recomendações de Maomé sobre os tabus alimentares, bem como a higiene no consumo dos alimentos, já que a contaminação de alimentos mantidos em temperatura fria é infinitamente menor do que as mantidas em temperatura ambiente.

O tabule é servido como uma salada que acompanha todos os pratos frios e os quentes. O trigo (*borghul*) é deixado de molho e escorrido, misturado com vegetais cortados em pequenos cubos: tomate sem semente, pimentão verde e vermelho, salsinha e cebolinha, pepino descascado sem sementes, cebola, rabanetes ralados, hortelã fresca, sal, limão, pimenta síria e azeite de oliva. Mistura-se tudo e serve-se sobre folhas de alface crespa decorada com azeitonas pretas.

Depois deste banquete de pratos frios, o acompanhamento dos pratos quentes é outro assunto que deixa fora de discussão a generosidade e a fartura da cozinha árabe.

Os grãos, sempre fizeram parte da alimentação dos povos Árabes, quer seja pela dificuldade, tanto pelo baixo consumo de carnes, quanto pela predominância agrícola dos povos de origem. Estes elementos ainda hoje são presentes na alimentação diária, conforme a fala do Sr. Fouad:

Agora, quanto à alimentação propriamente dito, a predominância da comida árabe está nos grãos. O arroz talvez seja o menos presente na culinária árabe. O predominante é o trigo, lentilha, grão de bico, o próprio feijão, mas feijão branco, não é o feijão rosinha, preto, é o branco, que normalmente vocês fazem salada, e tal. Então a predominância no caso de grãos é trigo, o forte é trigo, grão de bico, lentilha e tal. O Árabe, tem muita gente que nem come



Figura 13 – Mujaddara (arroz com lentilha)

Fonte: Ramzi (2002)

carne. Não por opção de comer carne, mas por falta de recursos, porque nem todos tinham criação de cabritos e cabras, que também no passado a sobrevivência das pessoas era do seu próprio mundo, do seu quintal, subsistência. Lá, 90% do nosso prato era trigo, lentilha, grão de bico, seja ela cozida ou outro preparo, mas o predominante era o trigo, em todas as horas. Se fazia o trigo do kibe com e sem carne, com e sem batata, cozido, assado, frito, etc. O trigo se tem n formas de fazer, tipo com arroz, com carne, com frango, com carneiro, etc. e a lentilha podia fazer misturada com arroz que é o **Mujaddara**, ou com trigo que é um **Jardara oficial**.

Segundo a fala acima, o arroz era um elemento pouco presente na culinária Árabe, muito embora, segundo Bolaffi (2000), tudo indica que foram os árabes que disseminaram o cultivo do arroz em torno do Mediterrâneo, e os cruzados o introduziram na cozinha européia, já que originalmente o arroz é proveniente da Ásia.

Gomensoro (1999), refere que o arroz já era conhecido há 5 mil anos. Foi da língua árabe que herdamos o nome desse grão – *arruz*, como ainda é pronunciado. Do Cabo Verde (Portugal) vieram as primeiras sementes, no decorrer do século XVI para o Brasil, embora existisse entre os índios um arroz bravo que chamavam de *abatiapé*.

Em relação ao trigo, muitos pratos da culinária são feitos com trigo, menos ou mais triturado, com coalhada ou com temperos, ele está presente em todas as entrevistas efetuadas.

O arroz e outros grãos, como o trigo, a cevada, as lentilhas e o grão de bico, compõem o importante pilar de sustentação da dieta Árabe. Um prato bastante comum, tanto na região de origem quanto em sua versão brasileira (aliás, bem fiel as origens) é a *mujaddara*, ou arroz cozido com lentilhas (MARANHÃO, 2009).

A lentilha com arroz, isto mesmo, não é arroz com lentilhas, é assim chamado pela fatura das lentilhas. Segundo as entrevistadas uma forma mais comum de ser fazer o prato é: lavar o arroz e deixar a lentilha de molho em água fria. Refoga-se a cebola, o alho no azeite de oliva e acrescentam-se as lentilhas, água e leva-se a cozinhar. Quando a lentilha estiver quase cozida, coloca-se o arroz, sem mexer e deixa-se cozinhar em fogo brando. Serve-se com cebola frita em cima e a carne moída refogada em volta.

O kibe frito e a *sfiha* são outros acompanhamentos quentes que integram este banquete. Pode-se fazer o kibe frito em pequenos cilindros ou em forma arredondados. Devem ser feitos pequenos cilindros com a carne previamente moída, fazendo uma parte central na qual colocam-se os recheios: carne moída, cebola e alho dourado temperados com pimenta do reino e sal. Modela-se espremendo as extremidades e frita-se em óleo fervente. Já

o quibe assado, é colocado em forma retangular, untado e recortado em quadrados ou losangos e regado com azeite de oliva antes de ir ao forno para assar até corar.

Depois de todos esses presentes para o paladar mais exigente, ainda são servidos os doces, que amolecem o coração mais duro, e mesmo já saciados com tantas iguarias, rendemo-nos aos doces da sobremesa.

E, o que falar dos doces? Camadas de massa folhada intercaladas de nozes, avelãs e amêndoas moídas, agregadas em um pouco de manteiga ou óleo de gergelim (*tahine*). A última camada, regada com uma calda de açúcar, mel e gotas de essência de flor de laranjeira, bem como as fendas produzidas nos cortes em losango, fazem da *baklava* (*beleue*) um belo e saboroso exemplo das sobremesas árabe. Por mais que seja farta a refeição libanesa, é impossível – para não dizer uma descortesia – recusar as sobremesas. Fartos em caldas e perfumes, os doces são aromatizados com almíscar e essência de flores que lhes emprestam um sabor inigualável. São enfim, pequenas obras de arte (MEDINA, 2006b).

Porém, nem todas as casas árabes tem o costume do consumo diário de doces. Sobre o consumo de doces, a Sra. Jinan cita:



Figura 14 - Geléia  
Fonte: Ramzi (2002)

Uma delícia. Eu não sou uma pessoa que gosto muito de doces árabes. Eu sou do lado salgado, mas não significa que eu não faço, Faço **knef**, faço **attaif**, faço aquele folhadinho (namoura ou hrisse). Tem um monte de doce árabe que é muito gostoso. Mas assim a gente sempre oferece umas 2 x por semana o doce em casa. Agora, os doces árabes que a gente come dentro de casa, são as geléias. Geléias que eu trago do Líbano, que minha mãe faz, minha sogra faz, geléia de damasco, morango, geléia até de tâmara. Mas sempre quando tem a gente em casa uma visita de fora, não pode faltar doce. Não pode.

É importante ressaltar que os doces podem se caracterizar por uma infindável gama de produtos, conforme as falas acima e abaixo. Na fala da Sra. Jinan doces se referem a geléias e na fala da Sra. Z. são doces e chocolates.

Para a Sra. Z.:

A sobremesa é doce, qualquer doce. Tem doce brasileiro, tem torta, tem torta de bolacha, tem doce árabe às vezes. Dia de semana, não vai ter sobremesa todo dia. É um hábito que hoje todo mundo tá evitando, mas um chocolate, que meu marido adora. Meu Deus, ele vai e vem com chocolate. Mas ele libera para todo mundo, os outros, no domingo. Pode ter outra sobremesa, mas o chocolate ele tem que dar os bombons prá eles.

Embora se diga que “é uma loucura”, o consumo é controlado. A mulher, mãe e esposa, de classe média sabe consumir mais informações que doces. A saúde perfeita ou a

busca pela saúde criva suas memórias de um imigrante consumidor da boa cozinha e dos riscos potenciais que o açúcar e outros produtos podem danificar esta meta.

Um outro elemento de destaque é que, nem todo árabe gosta de doce, embora se saiba que faz parte de um rol de pratos considerados típicos. A entrevistada fala, inclusive, de consumir em dias específicos: ou no domingo ou quando há visitas. Entenda-se: não é qualquer visita; é a presença de um outro elemento árabe. Comer doces então, seria uma forma de memorizar aquele tempo que se foi. Depois, retorna a rotina.

### 2.6.3 As Especiarias e os Temperos

A utilização das especiarias é um marco da culinária Árabe. Nesta culinária tudo tem um sabor peculiar. Os condimentos também chamados temperos são substâncias usadas para ressaltar ou alterar as características sensoriais dos alimentos, usados historicamente para conservação dos alimentos, hoje, traduzem na maioria das vezes hábitos regionais (ORNELLAS, 2003).



Figura 16 – Fatouche  
Fonte: Ramzi (2002)

A importância dos temperos pode ser verificada na fala da Sra. Jinan quando questionada sobre o seu uso: “Vários, eu tenho um congelador só de temperos. Assim, os mais conhecidos e hoje em dia na área de nutrição, você sabe o que cada um faz no corpo. Por exemplo a canela, ajuda a emagrecer. A canela não pode faltar na nossa comida. Sete temperos, que vai canela, cardamomo, um monte de especiarias dentro e faz muito bem. Eu não sou de usar muito tempero, como pimenta do reino, eu acho muito forte. Eu uso 7 temperos. Tempero do kibe o cheiro, cominho, **semaca**, aquele tempero vermelhinho que vai na salada no **fatouche**, que mais, tem coentro seco que a gente faz uma comida chamada **malukie**. O árabe trouxe muita dessa planta. Eles plantaram muita aqui na cidade. Eles plantaram numa chácara, uma folhagem verde rica em Ferro. Puro ferro”.



Figura 15 – Malukie  
Fonte: Ramzi (2002)

Para a Sra. Mariam: “os temperos a gente usa mais natural, salsinha, cebolinha, manjerona, manjericão agora tempero de kibe, sempre vem de lá, minha família manda de lá para mim”.



Os temperos utilizados como salsinha e cebolinha tem sido utilizados desde a muito tempo atrás. A cebolinha é um tempero originário da Europa Ocidental, é conhecida e usada desde a Idade Média, quando era apregoada pelas ruas com o nome de *appetits*. Já a chamada salsinha é utilizada desde a antiguidade, e considerada a erva mais utilizada na cozinha, pois pode guarnecer saladas, peixes, carnes, saladas, etc. ambas vieram para o Brasil com os primeiros portugueses, logo após o descobrimento (GOMENSORO, 1999). Todos esses temperos aqui chegaram trazidos pelos Portugueses.

Pergunto a Sra. Z. sobre os temperos utilizados nos pratos Árabes, ao que ela responde: “Olha, tempero que usa hoje aqui, cebola, alho, pimenta, se usa salsinha, se usa cebolinha, se usa cominho, e muita hortelã”. Aqui, minha interrogação fica por conta do uso da cebolinha e salsinha, e refiro que é um tempero sempre utilizado na culinária brasileira. Enfaticamente ela cita:

Não, lá tem, e tem no mundo todo, eu acho. Qualquer lugar do mundo tem, cebola e salsa existem desde o tempo dos Faraós. Isso existe no mundo inteiro. Nunca deixou de existir. Lá tem salsinha, desse tamanho (as mãos se abrem numa distância de 40 cm em média).

Também o Sr. Fouad cita o tempero **Zattar** muito utilizado:

Tem uma outra erva, folha, assim tipo salsinha. Que depois de tratada eles colocam a sementinha de gergelim, que é o tal de **Zattar**, que faz o **Manaish**. É um pó.durinho. Só que isso agora tão começando a comer, desta forma, no forno, mas a origem é colocar o pó normal., aí você colocava um pote de azeite do lado. Aí você pegava um pão, encharcava no zattar e comia. Isso, com certeza absoluta dava condimento ao pão, para não comer o pão puro.



Figura 17 – Manaish/Zattar  
Fonte: Ramzi (2002)

## 2.6.4 Expressões Árabes

Algumas expressões fazem parte do cotidiano alimentar e religioso, como por exemplo para o Muçulmano antes da refeições é uma prática falar – *Bismullah* – em nome de Deus, e ao finalizar – *Alhamdulillah* – graças a Deus. Estas expressões em geral são ditas na intimidade de cada muçulmano, e menos comumente expressas em voz alta.

Também a expressão usada pela comunidade Árabe em geral – *Sahtain* – que significa – saúde em dobro – diz-se quando alguém termina de consumir seu alimento.

Outra expressão comumente utilizada é – *Deyme inshallah* – se Deus quiser, (que a fartura esteja sempre nesta casa) quando visitamos alguém e a dona da casa serve algum tipo de alimento, ao final esta expressão é utilizada pelo visitante como forma de agradecimento a hospitalidade recebida.

Enfim, pratos, temperos, cheiros, cores, expressões são elementos de apelos. São lembranças desejadas em função de um cotidiano bem específico: as sociabilidades em Foz do Iguaçu. Como disse Silva, a representação inclui as práticas de significação e os sistemas simbólicos por meio dos quais os significados são produzidos, posicionando-nos como sujeitos. É por meio dos significados produzidos pelas representações que damos sentido a nossa experiência e aquilo que somos (SILVA, 2000b).

Também Pesavento (2001, p.48), explica como se constrói a própria identidade e a distinção em relação aos outros:

a memória propriamente dita, que enfatiza a recordação e o reconhecimento; e a metamemória, são conceitos que definem as representações que o indivíduo faz da sua própria memória e o conhecimento que tem afirma ter esse fato. Esta acepção remete para a maneira como cada um se filia no seu próprio passado.

Foz do Iguaçu como cidade multicultural possibilita estes apelos à memória. São práticas disseminadas em várias instancias da vida social e que perambulam por dente os espaços públicos e privados.

## CAPÍTULO III - A ACULTURAÇÃO DAS POPULAÇÕES ÁRABES E A INTEGRAÇÃO ALIMENTAR

### 3.1 SOBRE AS REFEIÇÕES

Uma típica refeição libanesa começa com **mezze**, os aperitivos, principalmente abobrinhas e berinjelas. É também uma cozinha de muitas especiarias e temperos típicos. Pimenta síria (mistura de noz-moscada ralada, cravo da índia moído e cominho, pimenta *cayena*, canela em pó), *snoobar* (*pinoli*), *zaáhtar*, *sumagre* estão entre os ingredientes prediletos. São pratos perfumados, meticulosamente adornados por vegetais frescos (MEDINA, 2006b).



Figura 18 – Mezze  
Fonte: Ramzi (2002)

#### 3.1.1 O Café da Manhã

Tradicionalmente, nos estudos sobre nutrição, é atribuída grande importância ao desjejum. Comumente conhecido como café da manhã, é o primeiro alimento do dia. Daí as pesquisas em nutrição, afirmarem que é ele que tira o organismo do estado de privação alimentar, garante aos indivíduos o bom humor pela manhã e a disposição para as atividades, proporcionando alta concentração, e um aumento de produtividade. A alimentação equilibrada contribui com essa qualidade de vida desejada (ALVARENGA, 2008).

O café da manhã Árabe tem como cardápio básico a coalhada. É servida fresca, seca ou cozida, doce ou salgada, mais ou menos pastosa. Usa-se tanto o leite de vaca quanto o leite de cabras, (Medina 2006b), hábito este ainda mantido por alguns, como por exemplo o marido da Sra. Z., (informação verbal) que quando questionada sobre o café da manhã, imediatamente responde: “Olha, meu marido adora azeitona e coalhada no café da manhã. O pão, as vezes ele esquenta antes de torrar, o pão árabe, o café e daí esse é o café da manhã preferido da maioria dos árabes”.

Porém, em relação aos filhos, esse costume já não se integra no dia a dia, em função dos diferentes horários de cada um e seus afazeres:

Olha, primeiro quando os filhos eram mais pequenos eu levantava e arrumava a mesa mais bonitinha, mas agora, nessa altura, que já tá todos, trabalhando, não tem ninguém de menor, as vezes um levanta, outro levanta. Então quer saber de uma coisa? Ninguém toma café. De manhã, de semana, ninguém toma café nesta casa. Levanta e sai. Então só fica eu e meu marido para tomar café. E, no fim de semana, um tá dormindo, outro tá dormindo, então cada um que levanta, arruma seu café. Por outro lado, prefere não consumir em função de estar com o colesterol elevado, e por isso eventualmente utiliza a coalhada ou queijo, mas afirma ‘meus filhos gostam muito de torrada com a coalhada’.

Para a Sra. Mariam o café da manhã é composto de “Suco de laranja, pão árabe com zatar, farinha tipo manjerona”. Ela narra o como compor a mesma:

recolhe, lava e seca, e depois de torrar ela, moe, coloca gergerlim e a semente azeda chamada de sumeé, só cultivada lá, e azeite de oliva, e a coalhada é o principal. Coalhada é o rei da mesa e azeitona, não pode faltar. Na mesa de manhã não pode faltar, coalhada, azeitona, e zattar. E doce, quando é época faço doce de marmelo, compra na argentina., aqui quase não acha. Compra na Argentina e prepara. Faz a schimia.

Interessante observar sobre a *schimia*, chamada deste modo pelos gaúchos, que nada mais é do que doce em pasta ou geléia. Nesta fala observa-se a introdução de alimentos típicos de outras etnias como o italiano ou alemão, demonstrando que a adaptação a outros produtos já fazem parte do cardápio da família árabe.

Também para a família da Sra. Jinan, o café da manhã somente é especial aos domingos:

o café da manhã [...] que a gente se reúne sempre aos domingos, porque o pai está em casa, não tem trabalho. Então a refeição do domingo é perto do brunch, tipo 11:30 h, a gente come, vou te falar de algumas coisas que são sagradas no domingo. Tem o **zattar**, que se faz com queijo também, tem as **sfihas**, e tem o **full**, ele é um tipo de feijão que a gente faz um prato com alho, sal e limão e você põe salsinha, tomate, pimentão e come com pão árabe. E tem o **Keshac** também, um tipo de coalhada com trigo feito na mão. As mulheres no Líbano fazem na mão, estendem no sol prá secar, esse que é feito com leite de cabra. Faz até virar um pozinho - demonstra juntando as mãos em movimentos desencontrados de sobe e desce - vai refogando um pouco de alho, de cebola, de carne junta esse pozinho branco e põe água quente. Ele vai virar um creme. Come-se



Figura 19 – Full  
Fonte: Ramzi (2002)

também de manhã com pão. A gente não junta todos esses tipos de comida, a não ser que tenha uma visita que tá vindo e que precisamos prestigiar, a gente põe nessa quantidade, mas por exemplo, no domingo passado, fiz o **full**, o **zatar** e o queijo pras crianças. Então todo domingo a gente tem o costume de comer essa comida. A refeição sagrada de comer é nos domingos. Dia de semana, geralmente todos os homens árabes que estão aqui, trabalham no Paraguai, então a mulher acaba comendo sozinha com as crianças. Na hora do almoço. A refeição árabe tradicional pra família Árabe aqui em Foz do Iguaçu é a refeição do jantar. É a hora que os homens estão chegando do Paraguai as crianças já terminaram a escola os cursinhos. Todo mundo junta, e pelo menos na minha casa é refeição sagrada.

Nesta fala, observamos que o dia de “ser árabe é o domingo”, pois a fronteira acaba por dividir o tempo do trabalho. Homens ao Paraguai, mulheres em casa e filhos na escola. A reunião é feita somente pela noite. Então, o tempo presente – presentificado, vivido – confronto, desloca, recria outros sentidos para a memória do modo de ser árabe na fronteira.

A importância da coalhada percebe-se pela demonstração e explicação que vejo em seguida pela Sra. Jinan, me levando à cozinha, onde uma grande caçarola se apresenta com um leite que será feito a coalhada para toda a família. Ela me mostra como faz para saber se a temperatura esta correta para ir para a geladeira. Põe o dedo e percebe pelo calor que ainda não está pronto. Interessante aqui citar que a temperatura ideal para a colocação de um alimento à geladeira e que foi ao fogo são 55 graus, e uma forma de se saber sem o termômetro é fazer exatamente o mesmo procedimento, e o momento certo é aquele que conseguimos deixar o dedo sem queimar.

### 3.1.2 O Almoço

Aqui, observa-se o sincretismo na refeição, em função das necessidades calóricas e proteicas dos filhos, em função das diversas atividades das crianças: estudar, praticar esportes, etc. Observa-se o trânsito por entre memórias de alimentos brasileiros, árabes e as qualidades dos próprios alimentos. A Sra. Jinan colore a mesa.

Não. Não falta arroz e feijão, mas não tem todo dia. Toda segunda feira tem feijão e arroz. Hoje por exemplo fiz um trigo que a gente faz com cebola. Nós temos costume na comida árabe que a gente come muito grão. Porque o grão é saudável. Ontem por exemplo fiz feijão (era 2ª feira), hoje fiz trigo, refoga cebola, põe tomate fresquinho e o trigo clarinho a semente é grossa. Coloca também água quente, sal. Uma delícia. Faz do lado um iogurte com pepino, hortelã, também serve. Sobrou ontem um pouquinho do frango, do

feijão e arroz, ... um sanduíche árabe na chapa com frango, tinha vagem refogada. Você vai achar que nós somos um pouquinho exagerado na comida. A gente põe um pouquinho de cada, para dar diversidade na comida para as crianças começam a acostumar com esse tipo de comida, e não rejeitar nada. Na minha casa, as crianças comem de tudo, tudo que eu oferecer eles vão comer.

Um destaque a ser feito neste momento é que o tudo vai além de ser somente pratos típicos. São também elementos nacionais, demonstrando neste momento a interculturalidade alimentar já adquirida.

Então, o trigo é bom para o intestino, a gente come bastante trigo, lentilha a gente come, o grão de bico são tipos de grãos que tem proteína parecida com a proteína animal. Eles tem mais proteína, não sei quanto eles tem em grama, você deve saber mais do que eu. Como meus filhos são todos, praticam algum tipo de esporte. A parte do meu marido até meu filho pequenininho, então sou obrigada a ter sempre salada, carboidrato, proteína, tem que ter de tudo na mesa. Não pode faltar nada na mesa. De manhã as vezes eles comem ovo, come com carne. Para malhar tem . então na minha casa funciona assim. Outras casas podem não dar tanta importância prá esse tipo assim. Juntar proteína, tal, tal, assim, mas na minha casa funciona assim.

Este sincretismo alimentar na fronteira tem outros elementos. Saúde da família, exercícios físicos, meditação e alimentação mais saudável, seja ela típica ou não são outros elementos que ficam visíveis. Esta população de entrevistados são indivíduos que tem acesso a uma distribuição cultural de recursos desde financeiros a informações, midiática, cinema, veículos escritos, dentre outros. A situação financeira e cultural favorece deslocamentos para muitas partes do Brasil e do mundo. Há, então, um real contato com outras culturas, no sentido de consumir – o produto e seu símbolo – outros elementos culturais.

Nesta perspectiva da saúde perfeita, percebe-se o trânsito por entre a produção da chamada dieta Mediterrânea. Esta dieta inclui o uso liberal de azeite, vegetais, queijos e leite, leguminosas e vinho, como uma alimentação que diminui os riscos de doença cardiovascular. Os alimentos da área mediterrânea incluem ainda azeitonas, berinjelas, limão, lulas, polvos, iogurte e cordeiro. Incluem-se nesta dieta os alimentos provenientes do oriente Médio como trigo, vagens, brotos de ervilhas, lentilhas, figos, tâmaras e frutas cítricas (MAHAN, SCOTT-STUMP, 2006). Há um “deslocamento” de sentidos por entre produtos de alimentação já conhecidos pelo consumo árabe como as tâmaras, feijões, berinjela, azeitonas e cordeiros. Mas um cenário que também inclui outros alimentos, como peixes.

Na fala da Sra. Jinan, esta preocupação é um elemento de saúde perfeita pela alimentação, já que atualmente este discurso é forte e se mescla com outros que vão da saúde

ambiental a saúde dos indivíduos. Como uma mãe pesquisadora, ela é cuidadosa como são as mães árabes. Não somente se ocupa da refeição, mas de servir a melhor refeição para sua família. Desta forma, ela completa

Sim, a nossa alimentação em si, ela é completa. Você vai ver, se você segue comendo comida árabe, ela é muito saudável. Porque, por exemplo, vou fazer uma salada como o tabule. No tabule tem salsinha que é bom para o rim, tomate, trigo, hortelã, cebolinha verde, tem o alface. Estava vendo na televisão como a alface faz bem, como é bom comer todos os dias. Especialmente a noite dá uma tranquilidade, antes de dormir. Você vê cada ingrediente em cada comida árabe, não foi feita a toa. Lógico que você pode incrementar, com gordura ou não. Por exemplo, você faz uma carne e pode deixar ela mais gordurosa, juntando mais manteiga, creme de leite para dar mais sabor. Por exemplo: O **shawarma** é bem gostoso. Vai o pão, a carne, alface, tomate, pepino em conserva, vai o **tarator** (molho do shawarma), que é feito de semente de gergelim. O gergelim tem alto teor de vitamina D, então a comida árabe se você for especificar item por item faz bem pra nossa saúde. Até o nosso chá que a gente tem o hábito de consumir após as refeições. Porque ele é quente, e ajuda na digestão e faz muito bem pra gente.



Figura 20 – Shawarma  
Fonte: Ramzi (2002)

Para a Sra. Z., o feijão é um elemento de importância na alimentação diária:

Eu adoro feijão preto. Eu adoro. O feijão lá em Líbano, e eu me criei com o feijão branco. Lá em Líbano é aquele branco graúdo. Hoje em dia os árabes já levaram o feijão daqui para lá. E já estão plantando lá também. Até parentes meus já estão plantando. Todo mundo compra para comer. É saboroso o feijão preto.

Aqui observamos um sincretismo às avessas, quando ela demonstra que um produto nacional brasileiro como o feijão também hoje já é plantado no Líbano e consumido por grande parte da população Libanesa. Além do feijão observa-se a mistura de alimentos de origem Italiana e Alemã no cardápio da família, devido ao tempo passado no rio Grande do Sul com imigrantes daquelas terras, conforme ela relata

Na minha casa eu faço até hoje Polenta. Eu convivi com aquela gente. É maravilhoso. Como eu fazia comida árabe, eles faziam a comida deles. Aquele bolo com ricota com ovo e canela em cima do bolo. Aquilo fica maravilhoso. É de alemão, né? Eles faziam a comida deles e eu fazia a minha, assim que foi. E meus filhos é uma coisa. Adoram comida brasileira, faço feijão preto, acredito que eles comem mais o preto do que o branco. Eu acho que o preto é mais saboroso.

Quente e frio são sincreticamente intercambiados na forma de feijões: o feijão árabe é servido na forma de salada e frio, e o feijão brasileiro compartilhado em uma refeição quente.

Quando pergunto sobre a frequência, ela rapidamente cita:

Sim, continuo fazendo aqui. E faço feijão preto. Sei que na minha casa é comida mista de tudo. Faço pizza, lasanha, pastel, faço tudo. Tem árabe e também tem brasileira. Mas não todo dia. Hoje eu fiz uma comida. É prato único. Se chama **Mahtuli** (É carne. Uma camada de carne, cebola, pimentão, couve flor fermentada, outra camada de berinjela. Bota a fritar, bota no guardanapo para tirar a fritura, põe em camada. Batata frita em rodela. E o que eu coloco em cima? O arroz. Aí coloquei 2 xícaras de arroz e botei para cozinhar.

Arroz? Pergunto eu:

Sim branco. E pus a cozinhar. Depois quando seca a água, e o arroz cozinhou, eu pego uma forma, uma bandeja e viro ele em cima. E deixo a panela virada uns 15 minutos. Fica uma torta em camada. E um prato único. Porque ali tem a batata, a berinjela, a couve flor, a carne, o pimentão, o arroz. Aí só uma salada verde do lado. Então, quer dizer, depende da comida não pode fazer muita variedade.

Interessante verificar que a alimentação brasileira se faz presente até mesmo no churrasco de domingo. “Ontem, no domingo, faz um churrasco. E, junto faz um Homus (patê de grão de bico) junto, de berinjela, salada verde, faz maionese, então é sempre nossas comidas misturadas. É junto. É mista”. Neste ínterim, pode-se verificar a incorporação do patê de grão de bico junto com a maionese, prato sempre presente em um típico churrasco brasileiro.



Figura 21 – Homus (creme de grão de bico)  
Fonte: Ramzi (2002)



Figura 22 – Babaganouche (creme de berinjela)  
Fonte: Ramzi (2002)

A esta altura, curiosamente pergunto sobre a preferência alimentar dos filhos

Eles tem preferência de algumas comidas daqui e preferência de comidas de lá. Ontem, meu filho me pediu. Mãe, faz aquele kibe recheado com coalhada. É a mesma massa do kibe tradicional, mas é arredondado, não é



que nem aquele kibe comprido. Aí eu faço. Que nem iogurte, coalhada, né, o Árabe gosta muito de coalhada, né? Eu faço muita coalhada. Eu deixo no saco e deixo escorrer a água. Ele fica sequinho. Aí eu frito a carne moída, deixo ela frita, misturo hortelã, cebolinha verde, pimenta e até hortelã seca eu coloco junto e recheio esse kibe. E recheio com a coalhada. Assa na grelha.

Embora seja evidente o trânsito cultural alimentar na fronteira, há a persistência de uma narrativa de conservação identitária. Esta importância de manter as tradições foi defendida pelo Chaikh Mohsin Al Hassani (nominado pelo grupo como Dr. Chaikh Mohsin Al Hassani):

Nós continuamos até hoje tentando de se apegar as nossas tradições, de comermos nossos próprios pratos. Se perguntar ao próprio Dr. Faissal aqui presente, hoje o que o Sr. almoçou, sem dúvida vai responder carne por exemplo ou frango ou peixe, o que for como prato principal mais arroz e feijão, mas também não vai deixar de citar alguns pratos árabes.

Dr. Faissal responde:



Uma antiga comida que se comia no inverno, chamada **Banadura**, quer dizer cebolinha, cebolinha grossa com tomate. Essa era uma comida quente que se fazia em panela de barro, especialmente no inverno, para dar mais calor, próprio para as pessoas, era uma comida vamos dizer do campo, mas que ajudava bastante, muito simples. Hoje a vida sofisticada de hoje, bem moderna, essa comida simples, representa uma grande coisa. Essa comida significa uma grande coisa. Porque nós ficamos com o nosso passado.

Figura 23 – Banadura  
Fonte: Ramzi (2002)

Estas são falas que podemos dizer, em trânsito. Os autores transitam como se ligassem tempos diferentes: o presente e o passado. Há lembranças positivas, romantizadas diante de uma outra realidade. Querendo afirmar a necessidade do culto á memória, afirmam, ao mesmo tempo, sua mudança.

Dr. Chaikh Mohsin continua:

Hoje tive convidados de Curitiba, que almoçaram em minha casa. A gente tentou de apresentar o prato Marroquino. O Cuscuz Marroquino. Prá eles. Que dá trabalho. Minha esposa estava preparando desde cedo. Assim que ela terminou as aulas, começou a fazer desde as 10:00h e só comemos as 14:30h. Mas ainda bem comemos com um estilo delicioso, saboreando o prato. Porque é uma coisa do passado que nós não queremos perder, então junto com a alimentação brasileira nada impede, que nós realizamos, conseguimos alguns pratos árabes e uma alimentação própria.

Esse resgate também é observado pelo Sr. Fouad não somente sobre a culinária, mas as próprias tradições culturais e o idioma: “É que as pessoas chegam a um determinado ponto, eles querem saber qual é a identidade deles. É o que eu falo para os meus filhos. Universalizou, hoje é um orgulho saber falar vários idiomas. O idioma da tua origem”. A importância do resgate é verificada nas lembranças de infância do Sr. Fouad ao relembrar sobre as pessoas que pouco tinham:

o máximo tinham lá sua casinha e tal, os filhos cresciam ali e muitos casavam ali iam criando os puxadinhos. Puxados com barro, com pedra, isso é coisa do passado, com isso, essas pessoas com poder aquisitivo zero, nível de cultura quase zero, a sua alimentação básica era azeitona, azeite de oliva, tudo que se relaciona com ao leite. Eles mesmo que faziam, a ricota, a coalhada, seca, a coalhada mole, faziam um tipo de requeijão, o queijo, tudo de que relaciona com o leite, 20 ou 30 produtos . Depois da uva, eles faziam um caldo chamado **dbes**, que seja, de uva, mas o mais interessante de tudo isso aqui é que eram guardados em tonéis de barro, pelo

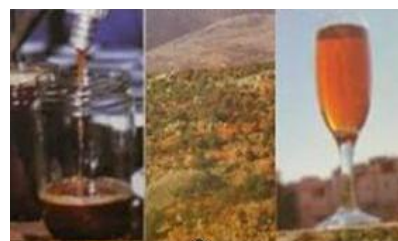


Figura 24 – Dbes  
Fonte: Ramzi (2002)

clima, porque o barro conservava tanto no inverno como no verão, semelhante aos filtros que a gente tomava antigamente, de barro, tonéis, mas de barro, e ficava armazenado sem problema de estragar, tanto os grãos eram armazenados assim sem problemas de estragar, que você tem algumas regiões que durante 3 ou 4 meses, tem neve, um painel branco, que o cara ficava 3 ou 4 meses sem sair de casa. Então era feito como um depósito para as épocas que não tinha plantação, colheita, nem onde sair, porque a neve era um painel branco, então isso diríamos assim 80% da alimentação das pessoas no dia a dia era isso. So que quando se fala em algo quente cozido, quente, ai entra o trigo e a lentilha eram o carro chefe. E, o pão indispensável. Tâmara, por exemplo, tâmara é um alimento altamente nutritivo, sustenta, tem regiões do mundo árabe, que talvez 70% da comida que sustenta o sujeito, quantitativa é a tâmara.

Este mundo de gente pobre que o Sr. Fouad descreve não é o Brasil. Ele fala do Líbano. Trata-se de um passado que não interessa viver novamente; aliás é um passado que foi superado. Por esta razão serve de apelo, para falar de vencedores e não de vencidos. Os árabes dos quais fala eram aqueles de cultura zero. Este passado está superado, na narrativa.

Neste exercício de lembrar e esquecer, no entanto, a integração entre os povos também é citada pelo Sr. Fouad:

Outra coisa também, de uns tempos pra cá, eu acho que os libaneses, eles, diríamos exportaram mais coisas brasileiras para o mundo libanês, mais do que trouxeram do Líbano para cá, então, hoje, você vai à mesa do libanês, principalmente dos que emigraram para Colômbia. Venezuela, Brasil principalmente América do Sul, Em função da integração, não há uma

pessoa, ninguém conhece um país do mundo que não conhece um Libanês. Então, isso é um fenômeno. Por exemplo a feijoada, nós não comemos feijoada de jeito algum, mas os libaneses assim como os judeus já estão fazendo a feijoada com produtos nossos, e sem produtos de carne suína, mas fazem tudo, dentro do preceito religioso árabe ou judeu.

Aqui novamente observa-se uma síntese, um sincretismo, sem perder heranças do passado, como a de admitir feijoada sem produtos suínos, recriando um imaginário entre fronteiras – fronteiras culturais entre Brasil e Líbano.

Finalizando com as palavras do Dr. Chaikh Mohsin: “Mas em geral a comunidade aqui em Foz quanto em São Paulo como Rio de Janeiro, toda comunidade libanesa, síria, palestina, continua mantendo essas tradições de comida e alimentação”. Novamente, observa-se aqui o discurso do guardião das tradições. A generalização – como uma horizontalização da razão – engloba as especificidades locais, as histórias regionais e sentencia: mantemos a tradição.

### 3.1.3 O Jantar

No jantar, percebe-se o mesmo colorido das demais refeições, elementos da culinária brasileira como a alface, com temperos árabes, conforme relata a Sra. Jinan

Na janta, pelo menos na minha casa, eu tenho 4 rapazes com meu marido são 5. Comida sempre tem que ser farta e ter de tudo. Ontem tinha 4 tipos de comida na mesa, e eles comem todo dia. Eu não faço em grande quantidade todo dia, eu faço variedades. Por exemplo no jantar ontem tinha uma salada que coloquei alface, 2 tipos, a romana e a roxa, coloquei a couve crua, tomate, lascas de salmão defumado por cima, daí fiz um molho com vinagre balsâmico, daí pus limão, sal e azeite de oliva. Ah! Azeite de oliva, ingrediente essencial na nossa comida. Na culinária árabe. E nós trazemos do Líbano. A gente não compra aqui, então a gente traz azeitona do Líbano. O azeite de oliva é bem escurinho. É um azeite bem gostoso. A maioria dos árabes traz esse azeite do Líbano. Então eu fiz o segundo prato ontem. Refoguei cebola, abobrinha, lavei e cortei bem, cortei em quadradinho, até sair a água da abobrinha. Mexi 5 ou 6 ovos, e joguei por cima. Fiz uma torta de espinafre também. Que mais eu fiz. E fiz a vagem refogada. Então já tinha variedade de comida, tinha tudo, proteína.

Observo novamente o colorido cultural, já que o espinafre é originário do Oriente Médio e foi levado pelos Árabes para a Península Ibérica, no século VIII, e somente mais tarde os Espanhóis trouxeram para as Américas. Já a abobrinha é uma das muitas variedades de abóbora existentes no Brasil (GOMENOSORO, 1999; DUKAN, 2005). Ambos de paladar

delicado fazem uma combinação rica em fibras e sais minerais. Há elementos nacionais como a alface, a couve, o limão. Mas quando ela fala que *havia de tudo* há aqui a menção ao fato de que o importante era incrementar nutricionalmente e colorir a mesa da família porque os eventos a que cada membro - pais, filhos e mãe – estão envolvidos, demandam por necessidades alimentares específicas.

### 3.1.4 O Café e o Chá

No mundo árabe, a cerimônia de preparar e servir o café faz parte da tão conhecida hospitalidade árabe. Quando oferecido ao visitante é sinal de que a visita é bem vinda e honrada por seu anfitrião. No deserto ou em uma casa moderna, o tradicional preparar e servir o café é sempre feito com muita dedicação. O ritual básico não mudou muito através das gerações (TENDA ÁRABE, 2012).

O café é originário da Etiópia, região de Kaffa, e não da Arábia como é comumente dito. Já era conhecido e utilizado na Pérsia, no século VIII. Só foi para a Arábia no século XV e a partir daí difundiu-se para o Ocidente. Somente no século XVI teve início a infusão dos grãos em Meca e Medina. O café finalizando uma refeição é uma criação brasileira (GOMENSORO, 1999).

No que se refere à importância do chá a Sra. Jinan refere:

Sempre, à noite eu tomo chá, não posso viver sem chá. Pode tirar pra mim o Nescafé, mas o chá eu gosto. Tem a coalhada seca que não pode faltar nas casas árabe, não pode faltar a coalhada seca, não pode faltar o zattar, não pode faltar um tipo de queijo, não pode faltar o chá. ‘Tem gente que consome muito o café árabe, não é aquele coado. É aquele café feito com a água direto. Ferve a água, junta 2 colheres, depende da quantidade de água, deixa ferver um pouquinho, e se você tiver cardamomo, bate 2 pões ali e deixa um cheiro gostoso. Depois que você desliga, deixa acalmar um pouquinho e toma. É um costume árabe. Tomar chá, café.

Nescafé é produto de consumo nacional, não somente por ser granulado, mas é uma marca, demonstrando a disseminação cultural do produto.

Neste momento, vem-me à memória o início da entrevista com a Sra. Jinan em que o chá esteve presente, como já relatado anteriormente.

Estas mesmas referências ao chá senti diretamente quando da entrevista com a Sra. Z. Com o endereço na mão e uma certa ansiedade, aperto a campainha. Espero poucos minutos e

sou recebida por uma Senhora com um grande sorriso no rosto. Percebo a cordialidade já sentida nas outras entrevistas. Convida-me para entrar e imediatamente me oferece um chá. Está quente, mas o cheirinho me incentiva a tomar quente mesmo. Enquanto nos preparamos, ela é inquieta, e muito ativa. Pergunta-me se estou bem acomodada, e antes mesmo da conversa iniciar refere que já deu outra entrevista. Enquanto isso, vejo o ambiente. Estofados alegres, 5 quadros, 1 deles com a árvore genealógica do Profeta, os demais são versos em Árabe do Alcorão bordados em tapeçaria. A decoração não deixa dúvidas. Esta é uma casa Árabe. Também presente a entrevista está o marido, Sr. H. Y.

E, com o chá como tempero, passamos 50 minutos que pareceram 5, mas afinal é hora de terminar. Subitamente, a Sra, Z. pergunta: “*Você viu o chá? Tem canela e cravo, misturado ao chá preto*”. Sim, respondo, muito bom. E, para terminar aceitei a tâmara que ela havia me oferecido, que por sinal eu adoro. Além do chá ter sido um excelente tempero para a nossa conversa.

Também na entrevista com o Dr. Chaikh Mohsin recebi uma xícara de chá, que por estar um pouco quente, não me atrevi a consumi-lo, o que em um momento da entrevista ele fez a observação seguinte: “*Quer mais chá? Essa Senhora parece que não gostou do nosso chá*”. Ao qual prontamente respondi o motivo da demora no consumo. Eu gosto de chá, é que estava meio quente.



Figura 25 – Barazee  
Fonte: Bayan (2002)

Pude concluir que o chá está ligado à receptividade à moda das muitas partes do Brasil onde também se recebe com café. Mas a ornamentação típica das salas de recepção mantém a memória de tempos passados. Assim dizendo ao visitante: “*sou um pouco árabe e um pouco brasileiro*”.

Na entrevista com o Sr. Bayan, como não podia deixar de ser, a costumeira receptividade Árabe se fez presente num presente com doces árabes e uma pequena bolacha com gergelim chamada *Barazee*. Para quem não conhece, com certeza uma boa surpresa. Como nutricionista não podia deixar de analisar não somente o paladar, mas também o valor nutricional. Crocante por fora e sequinha por dentro, uma junção de carboidrato com fibras, deliciosa. A hospitalidade Árabe novamente se fez presente.

### 3.1.5 O Pão e os Cereais

A importância do pão árabe é citada pelo Sr. Fouad: “O pão faz parte obrigatório. É humanamente impossível, você ver um árabe comer qualquer coisa sem pão. Até tinha patrício que chegava em São Paulo e mandava colocar a pizza dentro do pão”.

Nas lembranças que merecem ser salvas, o trigo tem lugar especial. A entrevistada Sra. Mariam menciona:



Figura 26 – Pão Árabe  
Fonte: Ramzi (2002)

eu vim com 17 anos. Já tinha noção de culinária. Já era cozinheira lá. Lá começa com 10 anos. Tinha que ajudar família grande, mas quando cheguei aqui eu adaptei também para comida brasileira Arroz e feijão. Lá não usava arroz todo dia. Usava trigo todo dia. Nós somos do sul do Líbano, do vale do Beca. Lá sempre se usava trigo então usava mais farinha de trigo de kibe grosso e fino. Arroz usava de vez em quando. Usava mais o trigo. Hoje usa todo dia. Mas hoje adapta mais para o trigo. Mais saudável o trigo do que o arroz.

O contraste que a própria entrevistada faz entre trigo e arroz deixa de antemão, transparecer a substituição do elemento “típico” pelo regional. E, continua,

o trigo que a gente prepara é igual como prepara o arroz. Frita o macarrãozinho, aquele tipo cabelo de anjo, com um fio de óleo aí lava o trigo, frita bem, coloca sal e água, igualzinho de arroz, fica mais gostoso. Coloca água e cozinha. O nome é **borgoro**. Cada casa tem um costume. Uma delícia. Eu gosto. Meu marido gosta, meus filhos não gostam. Minha nora gosta.



Figura 27 – Borgoro  
Fonte: Ramzi (2002)

Quando ressalta quem gosta: marido, filhos, nora, pontua que a substituição poderia não agradar. Mas, nesse caso, parece não haver resistência ao arranjo cultural. Nesta fala é interessante observar que os elementos da família que gostam nasceram todos no Líbano (ela própria, o marido e a nora), enquanto que os já nascidos no Brasil não gostam (filhos).

### 3.1.6 Uma Lembrança

Para a Sra. Mariam uma coisa que fica na memória



Figura 28 – Abobrinha recheada  
Fonte: Ramzi (2002)

é comida da mãe, ela tinha uma horta ao lado da casa e ela colhia aquela abobrinha pequenininha, na hora ela colhia, lavou, recheou, cozinhou e já está pronto. Esse é que dá saudade. E ela tampava com folha de uva, para não sair arroz fora. Tudo era cultivado na casa, tomate, salsinha, recheava com um pouquinho de arroz e carne. Dá saudade eu faço, mas não fica igual.

Estes momentos são citados por Certeau, Giard e Mayol (1998), meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentidos guardaram a lembrança dos sabores, dos odores e das cores.

Para a Sra. Z. a memória se mantém mais intensa quando ela fala:

Eu vivia lá, pegava o figo, subia em cima do pé, tirava o figo, pegava com o cesto e falava, pega mãe, esse aqui tá muito bonito, sentava no galho e comia aqueles figos, então pegava o figo e dava prá ela. Então, dá prá fazer doce, compota, depois que cortava, dava prá fazer com calda, bota nozes, gergelim, torra um pouquinho, põe por cima. Fica maravilhoso, e eu ainda faço. Até coalhada eu faço na minha casa direto. Lá hoje em dia eles compram pronto. Mudou muito.

## 3.2 A IDENTIDADE ALIMENTAR ÁRABE

A influência dos árabes na culinária é notável: não só pelos milhões de *sfihas*, mas também por outras iguarias que nasceram da relação entre árabes e brasileiros, como o sanduíche batizado de “*beirute*”, e, como fomos colonizados por portugueses, e estes viveram cinco séculos sob domínio árabe, o Brasil deve muito de suas características atuais a frutífera interação histórica com os povos do Oriente Médio, no remoto passado medieval e na época contemporânea. São temperos, ingredientes, perfumes e jeitos de ser que marcaram a cultura lusitana, e hoje fazem parte da nossa vida (MARANHÃO, 2009).|



Figura 29 – Beirute  
Fonte: Ramzi (2002)

Se, por um lado, há discursos de conservação, por outro, é inegável que alimentos e temperos árabes circulam na culinária brasileira e realmente indicam seu público referente. Falamos de feijoada e a escravidão; falamos do bacalhau e do “portuga”; do churrasco, etc. Há, seguindo este raciocínio, uma identidade alimentar árabe.

É nesta suposição que os restaurantes especializados investem. Os restaurantes árabes oferecem um mostruário aromático difícil de igualar, um conjunto infindável de produtos que dão vida a dezenas de combinações diferentes e embriagantes. As especiarias, o azeite, as frutas e amêndoas são apenas alguns dos aromas que marcam o caráter dessa cozinha. A tudo isso, acrescentamos as mil faces que adquire a hortelã. Essa exótica mistura de especiarias é imprescindível nas cozinhas árabes. O pão, o leite e as tâmaras são exemplos das influências deixadas pelos beduínos (MEDINA, 2006b).

Os restaurantes atendem imigrantes, e também brasileiros que de alguma forma integram famílias árabes ou brasileiras que mesmo sem perceber já aderiram a cultura árabe, consumindo comidas árabes, fumando *arguile*, aprendendo a dança do ventre e até mesmo interesse em aprender a falar e entender o que os libaneses falam nas ruas e comércio. Os imigrantes continuaram a manter sua vida social, visando com isso manter sua identidade sempre presente, através da repetição de discursos (BARAKAT, 2008).

Pelas ruas da cidade, central ou nem tanto assim, pode-se observar a quantidade de restaurantes, confeitarias e pequenos mercados (sim, sempre pequenos mercados), lembrando-nos a todo o momento suas características de mascate que se fixou em uma nova terra, cheios de produtos provenientes da terra de origem.

Beduino's Comida Árabe; Casa da Sfiha Istambul; Casa da Sfiha Beirut; Aladin – Restaurante Árabe; Kiberama – Comida Árabe; Restaurante Oriente Latino; Casa Libanês; Castelo Libanês – restaurante e Açougue; Casa da Sfiha; Paraíso do Líbano, Restaurante Bedwino; Casa da Sfiha Dubai são alguns dos nomes de restaurantes árabes, onde todos invariavelmente servem a famosa Sfiha, Kibe e Kafta, além de outros produtos nem sempre tão conhecidos.

Há ainda os mercados como: Hayet Mercado; Ghada – produtos importados; Mercado Elite – produtos Árabes; Mercado Floresta; Mercado Nader; dentre outros aqui não citados, A doceria Almanara conhecida pelos famosos doces cheios de mel e massa folhada e ainda casas de carne (sempre Hallal – permitido).

Também se podem ver nomes que reafirmam a identidade Árabe em Edifícios como Residencial Dunia, Lava jatos (Yasser – lava jato), Galerias de lojas como Galeria Eddine e Center Abbas, além de pequenas lojas situadas no centro da cidade, onde os antigos



proprietários ainda marcam na lembrança sua chegada como mascates. E outras que modernizaram com o tempo, sendo hoje grandes lojas como Kamalito e Fouad's Megastore que além das lojas ainda ampliaram com as vendas online em sites da internet, divulgando não somente seus produtos, mas a cidade onde decidiram viver como suas próprias.

É impossível ao visitante desta cidade, não perceber o grande número de nomes árabes. Além do comércio, hoje conforme já citado por alguns entrevistados, em locais de grande afluxo de clínicas médicas, também se percebe os nomes de profissionais descendentes, confirmando que a 3ª geração tem como objetivo cursos de nível superior, a se manter como comerciantes.

Nos restaurantes, como característica comum vemos o quadro escrito em árabe, como uma solicitação ao bom andamento da empresa. “Alláh” sempre presente. Os arabescos juntam-se a grande quantidade de figura dos pratos apresentados do cardápio. Deste, fazem parte, invariavelmente os já conhecidos sanduíches: *Shawarma, Falafel, Kafta, Beirute, Sfihas* pequenas ou no prato, *Kibe* de todas as formas, *Sfiha Balbakie* (em formato quadrado), além de produtos já bastante conhecidos como *Homus (creme de grão de bico)*, Coalhada e *Babaganouch* (Pasta de Berinjela). A característica em comum entre todos, é sem dúvida o tempero, muito embora, muitos temperos são utilizados por povos distintos, mas suas peculiaridades são únicas.

Este cenário social e gastronômico, afirma por outras vias, aquilo que expressou Araújo. Segundo ele, A cozinha expressa as relações homem versus ambiente, o aproveitamento de produtos, meios e técnicas naturais. Reflete aspectos significantes das culturas. Come-se conforme as normas da sociedade. Hábitos interiorizam costumes. Todos preferem os sabores que suas mães lhes fizeram apreciar. Em culturas milenares, alimentos-base associavam-se a divindades e representavam parte da atividade produtiva. A mesa é o centro das relações (ARAÚJO et al, 2005)

### 3.2.1 Os Restaurantes

Antes de tudo, é imprescindível descrever um restaurante árabe na cidade de Foz do Iguaçu. A maioria localiza-se principalmente nas áreas centrais, porém em todos os bairros mais distantes pode-se observar um estabelecimento e até mesmo um disk entregas. Seu interior mostra o colorido da culinária árabe demonstrado em painéis dos cardápios

oferecidos. Mesas pequenas em média com 4 cadeiras estão presentes em todos os restaurantes. Invariavelmente a máquina de fazer *Shawarma* localiza-se na frente/lateral,



Figura 30 – Shawarma  
Fonte: Ramzi (2002)

permitindo a todo o passante o vislumbre e o olfato da iguaria tão difundida, como um convite a conhecer, degustar e se apreciar. O cheiro é característico, condimentos desconhecidos à maioria dos brasileiros, são um convite a experimentar os diferentes pratos. Quando resolvemos entrar, a profusão de pratos coloridos nas paredes, confunde ao mais atento e experiente gourmet. O que pedir? Kibe frito ou cru; *Sfiha* fechada ou aberta de carne, queijo, *zattar* e algumas inovações para agradar o paladar brasileiro como palmito, frango com catupiry e milho; *babaganouch*; *Homus*; coalhada seca; charuto de repolho, *kafta*;

*beirut*; tabule são apenas alguns dos pratos oferecidos, que podem ser consumidos no próprio local ou levados para casa. Hoje, já é um hábito adaptado no pedido de muitas casas (brasileiras ou não), independentemente da idade, são tão consumidos e pedidos como a famosa pizza.



Figura 31 – Restaurantes  
Fonte: Acervo particular

A imagem acima além de demonstrar os nomes sempre relacionados ao mundo Árabe, também fornece uma ideia sobre uma característica do tipo de desenho: os arabescos. Além do colorido cardápio visualizado dentro dos estabelecimentos visitados.

Para a realização da monografia, foram visitados os restaurantes várias vezes e em horários diferentes a fim de descrever a população que frequenta os mesmos. Sem exceção, é

impossível definir a clientela. São semelhantes em quantidades e etnias, Árabes e Brasileiros se misturam ao redor das mesas com um único objetivo apreciar a tão saborosa comida árabe. Uma observação deve ser feita no início e no final do horário do atendimento. Observou-se nestes horários uma combinação de Árabes de mais idade, como um significado de abrir e fechar seu comércio. Hoje, a maioria deles é conduzida pela 2ª geração com o aval do patriarca. Em um deles a matriarca da família é a responsável pelo bom andamento dos pedidos. Passa por ela todos os pedidos e todas as expressões dos clientes. E, imediatamente enviado alguém para verificar a necessidade de algo a mais. Neste restaurante, considerado um exemplo típico, a família reúne-se antes da abertura do horário para a refeição familiar.

Segundo o Dr. Chaikh Mohsin: “Hoje em dia já virou uma grande fama de restaurantes árabes, na cidade, aqui e em todo lugar”. Esta afirmação não é reiterada pelo Sr. Fouad. Para ele é “apenas uma diversidade do mercado alimentício como uma onda internacional iniciada pelos fast food americano e disseminada pelo mundo”. Esta é apenas mais uma opção que encontrou uma clientela ávida por novidades. Não existe uma preservação da memória neste aspecto, muito embora sejam mantidas as tradições na confecção dos produtos, com poucas variações para melhor aceitação do paladar brasileiro, como continua o Dr. Chaikh Mohsin:

Um dos pratos bem luxuosos e gostosos são as comidas árabes. Hoje até faz parte do próprio cardápio brasileiro, a kibe, a sfiha, a coxinha, o que for são de origem árabe. Hoje fazem parte dos pratos brasileiros, como na nossa cozinha, no nosso comedor, mesa de jantar, já faz parte também, o arroz, o feijão e outros pratos. Certamente são para todos, especialmente quando alguém abre seu estabelecimento comercial, ele não pode decidir ou definir uma classe própria de clientes, esse é fora da lei, ainda bem que ele quer fazer isso, pela ética e pela lei, isto é totalmente rejeitado. Abriu uma escola é para todo mundo, abriu um restaurante é para todo mundo.

Em se tratando de uma cidade com a diversidade cultural existente, é fato nos permitirmos pensar desta forma, mas se os locais fossem diferentes como a fronteira da Cisjordânia, estes restaurantes seriam permitidos aos afegãos? Ou se estivesse nos EUA dos anos 70, ele diria que é permitido para os negros? Neste ponto retorno a entrevista inicial do Dr. Chaikh Mohsin sobre a facilidade de adaptação do Árabe quando aqui chegou:

O que ajudou a aliviar aquele sofrimento, aquela saudade de comida árabe, do pão, do doce, do que for, da família da tradição em geral, era a nobreza e o cavalheirismo desse povo conhecido mundialmente pela sua simpatia, por não sofrer do racismo, do preconceito. Até hoje o povo brasileiro, que nós fazemos parte desse grande povo. Nos consideramos brasileiros por

excelência. Nos tratam como irmãos, como amigos, como células social brasileira, não vem nos tratar como estranhos.

“Aqui só tem brasileiro. Eu sou brasileira, meu marido é brasileiro. Eu tenho 8 filhos brasileiros” afirmação também feita pela Sra. Z.

Eu e meu marido escolhermos essa pátria como nossa. Porque nós amamos essa terra. Então eu me considero mais brasileiro que os que nasceram aqui. Me naturalizei faz uns 28 anos. Porque eu quis, eu decidi. Mudei há 28 anos atrás. Decidi. Optei. E acabou e adoro esse país. Eu amo.

Ainda sobre os restaurantes, continua o Dr. Chaikh Mohsin:

Certamente quando um restaurante Árabe abre e traga um menu, o cardápio Árabe vai contar mais com a comunidade Árabe, mas hoje confirmo que os frequentadores, os clientes diários desses restaurantes são mais brasileiros que árabes - até porque os árabes também se tornaram ‘brasileiros’ [...] Por isso acabei de falar para a Senhora que alguns pratos árabes, alguns nomes de alimentações árabes, já fazem parte do cardápio brasileiro. Hoje, você vai para qualquer lanchonete e vai ouvir falar da sfiha e do que for, da kibe, da kafta, por isso os restaurantes árabes contam com shawarma. shawarma é chamado churrasco grego. O churrasco grego conta mais com público brasileiro. Na verdade kafta, shawarma, o chamado churrasco grego, o kafta, são nomes turcos. Porque a Turquia dominava todo o mundo árabe, por mais de 600 anos. Era o maior império da história humana, que mais demorou, mais reinou. Então os 1º imigrantes que chegaram aqui, chegaram com passaporte do Império Otomano, que dominava. Então essas palavras de kafta, de kibe, palavra de shawarma são os nomes de alguns pratos islâmico turcos, mas que são de origem turca, só que os árabes se acostumaram a comer, a consumir, a usar e passaram para cá.

Sobre o consumo de alimentos de restaurantes árabes, o Sr. Fouad refere: “É um comércio, não tem nada a ver com árabe, absolutamente. Só que ele pegou um nicho interessante, e ele também doutrinou o pessoal dentro do preceito da limpeza”.

A Sra. Z. também refere não frequentar restaurantes árabes, muito embora quando questionada sobre um restaurante específico, ela diz: “É eles trabalham bem, há muitos anos e trabalham em família”.

Diante deste contexto alimentar, pode-se demonstrar uma interação que redefine uma “identidade alimentar local”, já que essa relação de longa data com a comunidade árabe pode construir uma nova identidade, o qual podemos afirmar que a Alimentação, apesar de não definir uma identidade, também constituiu um processo de integração da comunidade Árabe em Foz do Iguaçu, objetivo inicial desta pesquisa.

### 3.2.2 Doces Árabes

Que é doce? Dizem os dicionários que é aquilo que tem um sabor como o de açúcar ou de mel; e que, assim sacarino, não é amargo, nem salgado, nem picante; e – ainda – a composição que é temperada com açúcar, mel ou outro ingrediente sacarino. A base dessas composições é que há uma cultura, há uma doçaria, uma confeitaria, uma pastelaria, uma estética da sobremesa com implicações socioculturais: toda uma parte da arte-ciência da culinária com um estilo, uma etiqueta, uma forma de ser alimentação sendo também recreação que a diferencia da outra, que se vem constituindo em objeto autônomo de estudo etnológico e de estudo histórico para começar a ser objeto de estudo sociológico. Há uma sociologia do doce a parte de uma sociologia de arte da cozinha e do que esta arte, mais vasta, implica de sociocultural (FREIRE, 2007).

E, na cultura árabe os doces apresentam uma demonstração valiosa do seu passado enriquecido por outras culturas quando aqui chegaram, se mantendo até hoje como uma contribuição à doçaria brasileira.

Por mais que seja farta a refeição libanesa, é impossível recusar as sobremesas. Ricas em caldas e perfumes, os doces são aromatizados com almíscar e essência de flores que lhes emprestam um sabor inigualável. São pequenas obras de arte (LÍBANO, 2012).

Açucarados, amanteigados, com nozes, tâmaras, pistache, frutos secos, mel, damasco, figos, aromas essências de rosas e laranjas e ricos em açúcar, são outro capítulo da culinária árabe. Ao mesmo tempo em que partilhamos o gosto pelas geleias, schimias e compotas, a diferença entre os doces é digna de anotações.

A Tâmara é o fruto seco da palmeira tamareira, originária do norte da África cultivada no sul de muitos países do Magreb e do Oriente e produz tipos diferentes de tâmara. Encontrada nos oásis, a tamareira é reverenciada pelas populações árabes. Maomé recomendava a seus seguidores que a venerassem como se fosse pessoa da própria família, afirmando que fora criada a partir do barro usado para criar Adão. É fundamental na alimentação árabe. Doce, de sabor suave e de grande valor nutritivo, a tâmara é encontrada crua ou seca.



Figura 32 – Tâmara  
Fonte: Ramzi (2002)

Esta fruta está por muitos meios – sobretudo a religiosa – enraizados nas tradições. Ela parece subsistir ao tempo embora, recriada por ele. Nas palavras da Sra. Jinan, em Foz do Iguaçu, observa-se a importância desta fruta na alimentação familiar:

Nos temos muito costume de comer tâmara. É rica em vitaminas e sais minerais. No Ramadan se quebra o jejum com tâmara. Tem que comer tâmara no início. Porque ela entra e dá sensação de doce no corpo. Você fica o dia inteiro sem comer nada e abaixa a pressão. Dá a sensação de baixar a pressão no corpo e põe tâmara. É um costume nosso através do profeta Mohammad que sempre comemos o número ímpar de tâmara, nunca par, você vai comer 1, 3 ou 5. Nunca vai comer 2, 4 nem 6. Geralmente ímpar dizem que a quantidade de sais minerais vai ser suficiente para o nosso corpo.

A Sra. Z. também demonstra a importância da tâmara, citando: “A tâmara, na minha casa o meu marido não deixa faltar. Fica em cima da mesa da cozinha. Então cada um que entra, pega o que quer e sai”.

O damasco, também tão frequente no hábito alimentar árabe, está presente em muitas guloseimas. O damasco é originário da China e Oriente Médio, onde cresce em estado selvagem, em torno de Pequim, e foi levado para a Índia, Pérsia, Armênia e para a Europa por Alexandre, o Grande, e usado muito mais tarde na França, pois era considerado erroneamente perigoso. Também conhecida por abricó, é uma fruta arredondada, de cor amarelo-alaranjada com uma leve penugem na casca muito semelhante ao pêssigo. É pequena, doce e succulenta, muito utilizada para compotas, geleias ou tortas (DUKAN, 1998; GOMENSORO, 1999).



Figura 33 – Damasco  
Fonte: Ramzi (2002)

A forma de fabricação dos doces é uma arte, um dos doces mais delicados, a pequena *Ataif*, começa com meia concha de massa redondinha na chapa. O recheio pode ser de nozes ou puro. Para cada folhado, são empilhados 14 discos de massa. O disco de massa chega a um metro de diâmetro e quase transparente. Uma régua ajuda para o corte preciso. Dois movimentos para fechar cada doce e um banho de manteiga para ir ao forno. Quando estão moreninhos e torrados, a bandeja fica pendurada para escorrer a manteiga manualmente em uma espécie de pilão, para que toda a gordura seja eliminada. São saboreadas com grande alegria durante todo o mês de *Ramadan*, mês sagrado para os muçulmanos (LIVRO DE RECEITAS, 2012).

Para se ter uma ideia da aparência destes doces, descreveremos aqui alguns dos doces mais comumente encontrados e usualmente consumidos.

Para mim entrevistar um homem Árabe me remete sempre à imagem de que homens e mulheres não se misturam. Homens de um lado e mulheres de outro. Jamais se aperta a mão de um muçulmano. Então, a apresentação é feita com um menear de cabeça, ao qual ele responde da mesma maneira. Identifico-me também como aluna de Mestrado da UNIOESTE, cujo interesse é resgatar histórias que todo mundo conta, mas muito pouco encontrada em livros. A História desses homens que aqui chegaram e na sua grande maioria ficaram. Marcamos para a 2ª feira. No dia marcado lá estava, e novamente o olhar de desconfiança me perscruta quando solicito a assinatura do termo de consentimento para a entrevista e também para o uso das fotos em minha dissertação. Solicita um tempo para pensar, dizendo que vai me ligar. E, eu novamente vou embora à espera de um telefonema.

No dia seguinte recebo uma ligação. Enfim marcamos às 14h. Chego pontualmente e começamos a entrevista. Pergunto desde quando eles tem a doceria:

Nós compramos de um sírio, ele abriu acho que em 1994 ou 1995, e a gente pegou dele em 1996, meu pai e meu tio. Eles tinham começado na vila Portes. E tinham começado numa casa tipo treinando, porque quando a pessoa fica longe dos pais ele vai, ele trabalha com outros, ou tecidos, mas a gente era para a gente realmente preservar a tradição. Aí quando eu vim aqui a gente comprou do patrício e aqui ficamos. Quase no final de 96.

Então as receitas são todas originais “Sim, todas originais, do Líbano. Meu avô e tios eles trabalhavam no pão sírio, que aqui fala pão árabe”. As receitas neste caso, são o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo, marcada pela história de cada um, solidária da memória com os idos tempos (CERTEAU, 1998).

É com estas ardiduras, olhar perdido no horizonte como que em contato com algo que só a lembrança possibilita, ele passa a narrar:

Farinha tipo rosca, macia e crocante. Aquele pão que coloca zatar e no forno e fazia alguns tipos de doces macios, pães macios. Tem alguns que tem açúcar como chama aqui, recheado com doce de leite com creme, sonhos, mas era diferente, sem recheio e ele era colocado no forno. Aí eles separaram, meu tio e meu pai, e ele foi experimentando de uma especialidade nos doces, fora dos pães, esse era há muito tempo atrás. Quando meu pai se separou do meu tio, que aqui ficou o forno, meu pai me lembro na época, creio que em 1977 - 1980, meu pai construiu um forno na mão dele. Construiu um forno e uma cúpula. E cabia dentro umas formas de 90 x 90 e cabia 8 formas, então no piso do forno e era a copia dele, era um 1m por 70 cm ou mais. Por aí, e aí a gente pegava lenha de árvore que as

peessoas queriam tirar e a gente pegava e cortava pedaços grandes. A linha (dentro da abertura do forno) ia no lado esquerdo, tinha um espaço dentro de 1m por 3 de largura. E o resto espaço para as formas. Existe ate hoje esse segundo forno também. Mas aqui nos usamos forno a gás ou elétrico.

Em relação ao número de produtos produzidos, ele responde: “Bem, nós temos creio que chega a 60 qualidades. Mas a gente não faz tudo porque alguns são caros. Futuramente a gente pretende fazer todos eles. Sem faltar nenhum”.

Qual é o tipo de doce mais apreciado?

Olha, todos os doces tem saída. Todos eles, porque hoje em dia, sendo brasileiros ou árabes, qualquer pessoa de qualquer raça, eles já acostumaram de vez em quando ele pega folhado, de vez em quando pega uma massa de semolina, que tem recheio de amêndoas ou nozes e tem calda e tem outro tipo de semolina que é colocado açúcar em cima. Você vai ver que alguns têm açúcar outros tem recheio. Mas o mesmo vai com figo. O figo vai com nozes, o damasco vai com nozes. O mamoule. E têm o mamoule de pistache, nozes. Agora tem pessoas que prefere doces folhados, e tem pessoas que gostam de mamoule e tem pessoas que preferem os sortidos, de qualquer raça. O mesmo com os patricios, por isso a gente não tem como ver quais as pessoas gostam mais. Todos têm saída.

Pela situação de fronteira, o entrevistado não se refere a uma etnia específica e ao mesmo tempo a todas as etnias existentes na cidade, como paraguaios, chineses, coreanos, argentinos, etc. Porém observa-se a fala “brasileiros e árabes” inicialmente o que demonstra apenas a separação entre brasileiros englobando todas as demais etnias e o Árabe.

Pergunto sobre a clientela, ao que ele me responde: “Tem uma clientela de todo a classe. Hoje em dia a maioria não é árabe. Os brasileiros estão chegando quase iguais”.

Alguma receita o Senhor mudou por causa do gosto do brasileiro, pergunto: “Não. Continuam do mesmo jeito, e continua sempre de melhorar, não piorar”.

Curiosamente, pergunto se vier um árabe de lá para cá ele vai dizer que o doce daqui é igual ao de lá?

Digo que não. Eu tenho porque os outros falam. Lá existe pouco ainda, que continuam num ramo no mesmo para sempre. Como você sabe hoje, a parte financeira hoje no mundo está meio enrolado. Então as pessoas têm que entrar e comprar um kg por 30 reais e tem aqueles que não conseguem por 15. Aqueles que tem a primeira linha de produção, eles ficam na mesma linha. As pessoas trabalham pelas maneiras que saibam ou conhecem. Porque a gente gosta e quer manter a tradição.

Neste ínterim o Sr. Bayan afirma a necessidade de preservação das receitas no dia a dia, mas a realidade social e financeira impõe-se como um empecilho a manutenção de uma



memória alimentar, tornando a tradição uma fonte de inspiração que pode ser alterada em função da clientela.

Pergunto se são difíceis de fazer:

Realmente, as pessoas acham que é fácil de fazer. Realmente, tem gente que acha que é fácil, mas realmente, não é. A gente acha fácil, porque a gente nasceu fazendo esses. É um trabalho duro, não é fácil, não tem tempo de sair qualquer hora ou entrar. É um bom trabalho, não é fácil por que precisa tranquilidade, e ao mesmo tempo exige rapidez e em primeiro lugar a higiene.

Sobre os produtos utilizados, pergunto se são comprados aqui ou se são feitos por ele.

A água de rosas, ela vem pronto, a gente não faz. Vem do Líbano. Aqui não tem. Ninguém das indústrias que fazem doces eles preparam a água de rosas. Tem a tâmara, os nozes, figos, damascos, amêndoas, pistache a maior parte é importados, poucas coisas são daqui, por exemplo, a farinha, semolina, margarina. Nos doces vão mais castanhas, amêndoas, castanha de caju, nozes, pistache, alguns que vai damasco também.



Figura 34 – Água de Rosas  
Fonte: Ramzi (2002)

Questiono sobre a castanha de caju, pois este é um produto brasileiro, e ele imediatamente responde: “A origem dela é do Brasil, mas as pessoas lá do Líbano usam castanha de caju provavelmente importados do Brasil”. Aqui se observa o intercâmbio não somente cultural como alimentar entre os dois países, lembrando que no início da imigração, muitos retornaram, e mesmo aqueles que se estabeleceram aqui, ainda tem família lá, o que mantém este intercâmbio, o livre comercio entre os países e a constante troca de informações entre as constantes viagens entre familiares. E, continua:

doces que tem creme lá dentro, esse doce a gente faz em toda a época do Ramadan. Todos os dias. **Borma** ou **Mabrone**, uma camada do cabelo de anjo embaixo, creme e outra camada de cabelo de anjo. E tem uma massa, **Attaief**, tipo massa de panqueca, mas totalmente diferente. E tem a massa folhada com creme e tem um bolo feito com massa de semolina e recheado com creme e pistache e tem o ‘**Osmalii**’. Ele vem com cereja em cima. Esses aqui todas as épocas do mês do Ramadan a gente faz diariamente.

Gomensoro (1999), cita que o caju é uma fruta brasileira do Nordeste, muito popular e peculiar. Os portugueses levaram mudas daqui para a África e Ásia, onde sua cultura se desenvolveu rapidamente, tornando Moçambique e Índia grandes exportadores de Castanhas.

Pergunto sobre as festas e os doces: “Festa árabe sempre tem comida, todas as festas tem. A maior que tem é no casamento, tanto doces como salgados”.

Como não podia deixar de ser, em um trabalho que procura também conhecer todas as iguarias Árabes, a seguir faremos uma demonstração dos doces.

O *Mamul* ou *Mamoule* ou *Mahmoul* é um bolinho polvilhado com açúcar e feito com semolina e manteiga, e moldado uma a uma em formas de madeira (chamadas de *tavi*), com diferentes desenhos dependendo do recheio: chatas para o de tâmaras e abauladas para o de nozes. É um dos doces de Natal no Líbano, oferecido também como lembrança em casamentos e batizados.

Abaixo as fotos gentilmente cedidas e a descrição de alguns dos produtos produzidos pela doceria do Sr. Bayan.



Figura 35 - *Mamoule* recheado com figos



Figura 36 - *Mamoule* recheado com tâmaras



Figura 37 - *Mamoule* recheado com nozes



Figura 38 - *Mamoule* recheado com pistache

O *Ataif* ou *Attaief* é um doce de sabor delicado. São crepes que podem ter recheio de nozes ou de creme de nata. São molhados na calda feita com limão, açúcar e um toque de flor de laranjeira, e saboreadas com grande alegria durante todo o mês do *Ramadan*.

*Namoura* ou *Hrisse* é um doce recoberto com calda feita com água de rosas, feito com semolina, açúcar, coco ralado e *tahine*.

Figura 39 - *Ataif* ou *Attaief*Figura 40 - *Namoura* ou *Hrisse*Figura 41 - Doce do Ramadan *Osmalli*

**Baklawa** são os folhados de massa *philo* com recheio de nozes, amêndoas ou pistaches, muito popular na Grécia e na Turquia. No Líbano são chamados de **Beluas**. Os **Baklawas** são compostos por 12 folhas e molhados com calda. Podem variar no formato quadrado, triângulo, flor, entre outros.

Figura 42 - *Baklawa*

A **Burma**, também conhecido por *knefe* no sul do Líbano, são pequenos ninhos de fios de massa recheados (aletria) com ricota, geléia de damasco, pistache ou nozes e servidos com calda.



Figura 43 – *Baklava* com recheio de caju



Figura 44 - *Baklava* com recheio de nozes e pistache



Figura 45 - *Kneff*



Figura 46 - (*Sfouf*) Bolo feito com semolina e açafão

Os doces atravessam épocas sucessivas com o prestígio inalterado, são valores clássicos. São poucos os que não tem um doce preferido. Através do cotidiano é que se fixam, nas culturas, as suas características e se firmam seus valores. Doces, bolos, suas apresentações e seus enfeites, continuam a exprimir-se em combinações de sabores acompanhadas de cores, formas e enfeites simbólicos. Numa velha receita de doce ou de bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo ante as inovações que aparecem (FREIRE, 2007). Em Foz do Iguaçu os enfeites simbólicos são as recriações, as adaptações aos costumes constituídos em uma cidade “nova” a partir da edificação da Ponte da Amizade

e posteriormente a construção da ITAIPU Binacional. Na cidade, estes enfeites simbólicos, encontram-se em toda parte, nos restaurantes com seus desenhos que relembram as mil e uma noites; nos quadros Árabes de uma artista da cidade e expostos com frequência; nos jantares onde muitas vezes a atração especial são as músicas Árabes e suas dançarinas que fazem o deleite masculino pela leveza das roupas e sutileza do requebrado das bailarinas; nas mulheres Árabes com sua vestimenta que mostrando apenas o rosto, revelam um caminhar de infinita elegância; e até mesmo em prédios cuja arquitetura ostenta com orgulho um estilo que diz: Somos Árabes.

Porém, como todas as entrevistadas declararam, muitos dos doces são feitos em casa, (no espaço privado) conforme a Sra. Laila Barizi (informação verbal)<sup>12</sup> afirma:

Os doces são muito calóricos, eu costumo fazer doce em alguma ocasião sim, quando tem festa do Ramadan, eu compro os folhados, que não tem como fazer em casa, só na doceria árabe. Eu faço em casa o **herice** (doce de semolina com calda de açúcar - que eu evito de comer, eu falo que é um doce assassino – referindo-se ao elevado teor calórico) faço o **mahmul** que também é de semolina, mas assado e recheado com nozes e doce de ameixa com açúcar cristal, e tem sem açúcar que é o de tâmara, **sfouf** que é um bolo, **ataif** também um doce tipo pastel recheado de ricota com calda de açúcar, e **knef** um bolo recheado com queijo mussarela ou ricota e calda de açúcar. Tem o **sambucik** de semolina frito com calda, tem o **barazee** é uma bolachinha com gergelim bem fininha assada, e o **kaac** também uma bolacha muito usada para tomar com café, geralmente feito em ocasiões como almoços, festas típicas, Ramadan, resumindo os doces árabes são calóricos e a maioria feitos com semolina, água de rosas, e muita, mas muita calda de açúcar.

Neste momento, vem-me a mente o interesse no conhecimento da Sra. Laila sobre os doces Árabes. Já a conhecia. Nutricionista assim como eu, e com várias inserções na mídia local sempre falando sobre alimentação e principalmente sobre os maravilhosos doces árabes, não me contive em convidá-la para fazer parte deste projeto. Por motivos pessoais, não nos encontramos pessoalmente, conversamos através da mídia eletrônica, e-mails, recados e todas as facilidades da internet.

---

<sup>12</sup> SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Laila Barizi**. Foz do Iguaçu, out, 2012. 1 arquivo, mp3 (60 min).

### 3.3 CULTOS DA TRADIÇÃO ÁRABE

A cultura Árabe é rica em costumes e tradições que cativam a todos e em especial aqueles que não possuem vínculo com a nossa (CHARAFFEDDINE, 2012). Aqui uma referência onde a presença da comunidade da cidade em geral é sempre bem vinda.

São inúmeras as comemorações que fazem parte do calendário da comunidade Árabe na cidade, e em todas elas a alimentação é sempre manifesta por pratos especiais, conforme explica a Sra. Laila:

No *Ramadan*: os doces árabes (folhados com muita calda de açúcar, semolina, pistaches, nozes, além do kibe frito e da *sfiha* sempre se fazem presente; Em casamentos não podem faltar o kibe cru, tabule, *fatuch* (pão frito e verduras), arroz com cabelinho de anjo, arroz com lentilha, *homus*, *babaganuch*, charuto de folha de uva e repolho, e *kaftas* assada no forno; e nos encontros de domingo também temos o churrasco (carne moída com muito tempero árabe, carneiro recheado com arroz temperado, kibe assado de bandeja, kibe na coalhada quente, *Full* (fava), *Fath* (coalhada mole, grão de bico, carne, pão frito, *snuhar* (pinhole), arroz com *amêndoas e pinhole*, são os pratos mais usados.

São muitas as comemorações, das quais abaixo citaremos algumas delas:

#### a) A Tarde da *Fattayer*

Realizada uma vez por mês, é organizada pelas mulheres da Mesquita e reúne centenas de pessoas (NASSER, 2012a). A *fattayer* é uma *sfiha* fechada com recheio de espinafre ou queijo. Pessoalmente posso garantir pelo sabor e pela qualidade do produto, além de esperar a publicação da próxima data da tarde, já que como brasileira, esta é uma das poucas formas de consumir esta iguaria.

#### b) Chá das Mulheres da Mesquita

Na sua 6ª edição (2012) foi organizado pelas mulheres do Centro Cultural Beneficente Islâmico (CCBI) o “Chá das Mulheres da Mesquita”, também chamado Chá da Amizade ou *AL-Sadákah* em árabe. A ideia é celebrar a convivência entre os povos, e lembrar a importância da amizade na vida destas pessoas (NASSER, 2012a).

#### c) Ramadan

Cultua-se o *Ramadan* como um mês lunar, preferido por Deus quanto aos outros meses, pois numa de suas noites revelou de uma só vez o Alcorão Sagrado, desde o “Painel

Guardado” até o céu primeiro, o da terra, tendo a terra se iluminado com a luz de seu criador, tendo esta noite chamada por Deus de “Noite do Decreto”. Situa-se no último terço do mês de Ramadan, por isso os muçulmanos veneram essa noite, e velam-na em orações, preces e Cânticos e a isso está a referência do profeta “quem velar a noite do Decreto por fé e amor a Deus, terá perdoado todos os seus pecados passados” No alcorão diz Deus: Mês de *Ramadan*, em que foi revelado o Alcorão guia para a humanidade (O ISLAM, 2012).

O mês sagrado é recebido com festa e alegria pelos muçulmanos. Durante esse mês, todo muçulmano deve fazer jejum do nascer ao por do sol. Durante o jejum não se pode ingerir qualquer alimento (nem fumar ou mesmo beber água). É uma purificação do corpo e da mente além de uma demonstração de fé inabalável. Neste mês as famílias muçulmanas se encontram mais unidas. É de se esperar que, no por do sol, todos os membros da família estejam juntos para oração e para a quebra do jejum. Depois de tantas horas sem ingerir nada, uma refeição muito pesada não é aconselhável.

Normalmente o jejum é quebrado com um copo de suco de laranja e uma tâmara. Fazem as orações e depois sentam para o jantar. Esse, normalmente começa com uma sopa e alguns pratos típicos, como Chapeuzinhos de massa na coalhada (chamado de *Chuche – Baraque*), considerada uma receita especial para o mês sagrado (O ISLAM, 2012).

A quebra do jejum também tem aconselhamento profissional. A Nutricionista Laila Barizi em entrevista a Jornalista Mônica Nasser, recomenda ao muçulmano que antes do início do jejum faça uma refeição leve (*suhur*), com frutas, sanduíches, biscoitos, bebendo também bastante líquidos, como leite, sucos e principalmente, água. O efeito desta refeição antes do jejum facilita o jejuar ao longo do dia. É costume quebrar o jejum com água e tâmaras, tal qual a *sunna* (prática) do Profeta, pois este fruto possui propriedades que restabelecem rapidamente as condições do corpo. Após a oração do crepúsculo, complementa-se o desjejum com uma refeição maior (*iftar*). Porém, não se deve comer depressa nem em grandes quantidades, e sim, apenas o suficiente para sentir-se satisfeito. Afinal, como diz o profeta Muhammad: ao se alimentar, dividam o estômago em três partes: uma para o alimento, outra para a bebida e outra para o ar. Também disse o profeta sobre quebrar o jejum: “Quando alguém quebra o jejum deve fazê-lo com uma tâmara. Se não tiver, deverá fazê-lo com água, porque é pura, e purifica todo o organismo” (NASSER, 2012d).

Acredita-se que a época do Ramadan é para celebrar e renovar a fé no *Islam*. O Ramadan para muitos, atinge não apenas o lugar onde ele vive e convive com o outro. É considerado um tempo de paz, de reflexão e confraternização entre os homens (paz, harmonia e fé). Após um mês de jejum, do nascer ao pôr do sol, as comunidades reúnem-se para

comemorar a festa do Desjejum ou *Eid-el-Fitr*. De acordo com as fontes Islâmicas, a instituição do jejum é uma forma de adoração que espelha a singularidade do ser humano, uma criatura composta de partes físicas e espirituais. Começa com orações de agradecimento e súplicas pelos dias de jejum e benefícios para o corpo e para alma. Após a oração, o café da manhã é especial (NASSER, 2012c).

Segundo a Sra. Laila,

O café da manhã depois do mês sagrado do jejum é normal: eles tem o hábito de tomar chá preto, pão árabe, coalhada seca, azeitonas pretas, zattar (composto de manjerona, tomilho, gergelim e *sumagre* (pó ácido) com azeite de oliva, e um doce chamado *halawui* (doce típico árabe feito de gergelim - *tahine*).

#### **d) “*Eid al-Adha*” – Festa do Sacrifício**

No dia 26 de outubro, muçulmanos de todo o mundo comemoram o “*Eid al-Adha*”, ou a “Festa do Sacrifício”, uma festa Islâmica que marca o final do *Hahh*, a peregrinação sagrada de Meca, na Arábia Saudita. A festa é considerada tão importante quanto o final do mês sagrado do *Ramadan*, e é um dos principais feriados no *Islam* onde é feita a troca de presentes e o sacrifício de animais, cuja carne é distribuída para pessoas carentes. Segundo a tradição Islâmica, este feriado marca o sacrifício de Ismael por Abraão. O trabalho do abate *Hallah* é acompanhado por uma organização internacional que traz seus representantes (NASSER, 2012b).

Termino aqui a presente narrativa de histórias que escutei durante todo o ano de entrevistados, além do interesse dos amigos, alunos e conhecidos, pois o assunto alimentação atrai fãs, receitas e histórias. É fato que este assunto é interminável, pois quaisquer que sejam as histórias, elas devem ser eternamente contadas e recontadas para serem perpetuadas. Muitas partes das entrevistas que continham outros assuntos de interesse, infelizmente, também não foram descritas aqui, mas isto é outra história.



## CAPÍTULO IV - CONCLUSÃO

Desde que se encontraram na noite mais antiga da nossa história, os homens e as mulheres dedicaram-se a fazer amor, a guerra e à cozinha com igual empenho e prazer. Quando hoje mencionamos o termo “cozinha”, não estamos necessariamente nos referindo a um local e instrumentos necessários de se preparar alimentos para consumo. A expressão também manifesta uma referência a grupos sociais ou étnicos e a certos alimentos e modos de fazer compilados pela história desses sujeitos.

É desta forma que tradição alimentar se difere de identidade alimentar. As tradições se construíram na história mediante certas formas de sobrevivência social e determinados pelo clima, solo, regimes de água e chuva, ou seja, por elementos de uma história natural. Neste sentido a tradição alimentar árabe está presente no comportamento e na preservação de suas festas, seus condimentos, almoços em família e seu jeito peculiar de preparação dos alimentos. A identidade, ao contrário, pode prescindir destes elementos naturais, mas, elevados ao nível simbólico dos discursos, pode perambular por outros meios que são o político, o mercadológico, o econômico (HALL, 2006).

Como identidade, corresponde a outros elementos da vida social ligados ao interesse da delimitação de espaços e das disputas políticas estabelecidas com outros elementos de identidades opostos. Assim a identidade alimentar perpassa pela tentativa de manter as tradições e de se relacionar com outras identidades sem perder as características de uma alimentação diferenciada.

O sincretismo cultural demonstrado pelo objeto alimentação, demonstra justamente o trânsito destes dois elementos: a identidade e a tradição. A cultura árabe no Brasil talvez tenha sido um dos muitos grupos sociais que mais se prestou a “negociar” sua identidade. Pode-se afirmar que trata-se de um grupo social acostumado a transitar por dentre muitas culturas – simbólica e fisicamente, uma vez que tem como hábito imigrar pelo mundo.

A cozinha árabe, neste sentido, é uma arte da combinação, do intercâmbio cultural mantido no Brasil, mas também, para além dele. Adaptam-se pratos com a mesma facilidade que se pronuncia em árabe, em inglês, espanhol ou português. Foz do Iguaçu, cidade multicultural – agravada ainda mais pela construção de Itaipu – tem este elemento que facilita o trânsito por dentre muitas culturas.

Usar sementes, folhas, carnes, doces, temperos; fundi-los com a religião, com as tradições, com as necessidades da família ou do mercado de consumidores de Foz é realmente uma arte de cozinhar.

A cozinha junta a tradição com a criação. A tradição está no saber do povo, está ligada à terra e a exploração dos produtos da região e das estações, já a criação está relacionada a experimentações. Deste modo toda a cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação a qual pertence (SENAC, 1998).

No tempo das descobertas e nos séculos seguintes aconteceram as grandes trocas de alimentos. De escala em escala seguiu o nosso caju até o mediterrâneo, de onde recebemos em troca as tâmaras. Para a África enviamos a mandioca, o milho e de lá nos mandaram o quiabo, o inhame, a erva-doce, o gengibre-amarelo, o açafrão, o gergelim, a cana-de-açúcar e as bananas.

Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias. No “invisível cotidiano”, sob o sistema silencioso e repetitivo das tarefas cotidianas feitas como que por hábito, o espírito alheio, empilha-se uma montagem sutil de gestos, ritos e costumes repetidos. Faz-se assim, porque sempre se fez assim (CERTEAU, 1996).

Pequenos gestos de significados expressivos. Alguns alimentos lembram sim as tradições grupais e ou étnicas na fronteira. Na cidade de Foz do Iguaçu, essa influência se afirmou no hábito do consumo da *sfiha* e do *kibe* como um alimento do cotidiano do também migrante da cidade. Mas a escrita, o nome de pratos, nomes atribuídos a ruas, casas de comércio, a mesquita, as reuniões de religiosas ou de confraternizações, são sinais da presença desta cultura que está inserida, enraizada na sociabilidade local.

A partir da observação da documentação apresentada, além das entrevistas mencionadas, formulou-se a hipótese de que a relação passado-presente fortalece as indagações em torno de uma provável construção de identidade. Esta identidade pretendida, por sua vez, não tem a rigidez que o discurso pretende. Ela é flexível, negociada, em outra palavra, sincrética.

Para finalizar, ainda gostaria de citar uma expressão de Ribeiro (2006, p. 43):

Quando a história das culturas se encontra, compreendemos os significados profundos das maneiras pelas quais os grupos humanos organizam o percentual de suas formas alimentares, de que modo diferentes produtos ou ingredientes recebem ressignificações ao serem transculturados.

Esta pesquisa teve a pretensão de demonstrar a alimentação não como uma identidade fixa, mas ressignificada hodiernamente frente a muitos elementos da vida cotidiana.

Os argumentos aqui expostos – as fontes orais e escritas – tiveram como finalidade condensar argumentos neste sentido. A fronteira entre Brasil, Paraguai e Argentina se demonstra como um espaço físico indefinido geopoliticamente. Embora haja uma história diplomática que, desde a formação do território das duas coroas – portuguesa e espanhola – insistissem em demarcar e nacionalizar há o evidente predomínio da indefinição.

A cultura alimentar demonstra exatamente esta perspectiva. Foz do Iguaçu é multicultural e indefinida. Há muitas etnias que demonstram seu colorido e procuram criar espaços de domínio. A cultura árabe é uma dessas culturas que demarcam com evidência o espaço social iguaçuense.

## REFERÊNCIAS

- ALVARENGA, Izaara. **Café da Manhã: Aliado da Boa Saúde**. 25 jun. 2006. Disponível em: <<http://www.artigonal.com/nutricao-artigos/cafe-da-manha-aliado-da-boa-saude-461934.html>>. Acesso em: 12 maio 2012.
- ÁRABES. Disponível em: <<http://www.foxitsoftware.com>>. Acesso em: 02 nov. 2012.
- ARAÚJO, Wilma Maria Coelho et al. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Universidade de Brasília, 2005.
- AYOUBI, Kemel. **O Islam e o alimento**. Disponível em: <<http://www.sbmj.org.br/Diversos-alimento.htm>>. Acesso em: 29 out. 2012.
- BARAKAT. Aretusa Catiúscia Cardoso. A reconstrução e manutenção da identidade libanesa em Foz do Iguaçu. **História na Fronteira: pesquisas temáticas locais e regionais**, Foz do Iguaçu, v. 1, n. 1, jul./dez. 2008.
- BARTH. F. Os grupos étnicos e suas fronteiras. A análise das culturas nas sociedades complexas. In: O GURU: o iniciador e outras variações antropológicas. Rio de Janeiro: Contracapa Livraria, 2000.
- BAUMAN, Zygmunt. **Comunidade: a busca por segurança no mundo atual**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.
- BECKER, I. **História da Civilização: Sinopse**. São Paulo: Novel, 1997.
- BELTRAN, Luis. **O Islã: a cultura e a língua árabe na África Negra**. Disponível em: <[www.afroasia.ufba.br](http://www.afroasia.ufba.br)>. Acesso em: 06 jan. 2012.
- BIBLIA SAGRADA. A.T. **Gênesis**. Português. Trad. Domingos Zamagna. Petrópolis (RJ): Vozes, 1982. Cap.21, vers.9-13.
- BOLAFFI, Gabriel. **A saga da comida: receitas e história**. Rio de Janeiro: Record, 2000.
- BOORDIEU, Pierre. **A economia das trocas lingüísticas**. São Paulo: EDUSP, 2008.
- BRAUNE, Renata. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.
- BRITO, J. M. de. **A Descoberta de Foz do Iguaçu: a fundação da Colônia Militar**. Apresentação: Zé Beto Maciel e Fábio Campana. Curitiba: Travessa dos Editores, 2005.
- CERTEAU, Michel de. **A escrita da história**. Tradução de Maria de Lurdes Menezes. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1982.
- \_\_\_\_\_. **A invenção do cotidiano: artes de fazer**. Tradução de Ephraim Ferreira Alves. Petrópolis: Vozes, 1998.

\_\_\_\_\_. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar.** Tradução de Ephrain Ferreira Alves. Petrópolis: Vozes, 1996.

CHARAFFEDDINE, Jinan. A hora do “sim” árabe. **Diva**, abr. 2012

CHARTIER, Roger. **A história cultural: entre práticas e representações.** Tradução Maria Manuela Galhardo. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1990.

COLODEL, J. A. Cinco séculos de história. In: SILVA, G. H.; BULHÕES, R.; PERIS, A. F. (org). **Meso-região do oeste do Paraná: diagnóstico e perspectivas.** Cascavel: UNIOESTE/ITAPU, 2002b. Disponível em: <<http://www.unioeste.br/projetos/oraculus/PMOP/sumario.htm>>. Acesso em: 10 jan. 2012.

COLODEL, J. A. **Obrages e companhias colonizadoras: Santa Helena na História do Oeste Paranaense até 1960.** Santa Helena: Assoeste, 2002a.

COZINHA. **Cordon Bleu.** Mais de 100 receitas para todas as ocasiões, desde a entrada até a sobremesa. Rio de Janeiro: Fernando Chinaglia, 1982.

CUNHA, Maurício J. S.; WOOD, Beth A. **O reino entre nós: transformação de comunidades pelo evangelho integral.** 2. ed. Viçosa-MG: Ultimato, 2005.

DAMATTA, Roberto. **Relativizando: uma introdução a uma antropologia social.** Petrópolis: Vozes, 1982

DUKAN, Pierre. **Dicionário de dietética e de nutrição.** São Paulo: Vozes, 2005.

EL-MOOR, Patrícia Dário. **O reconhecimento da presença árabe no Brasil na busca de uma identidade nacional.** 2011. Disponível em: <[http://www.xiconlab.eventos.dype.com.br/resources/anais/3/1307710146\\_ARQUIVO\\_TRABALHOCONLABPatriciaEl-moor.pdf](http://www.xiconlab.eventos.dype.com.br/resources/anais/3/1307710146_ARQUIVO_TRABALHOCONLABPatriciaEl-moor.pdf)>. Acesso em: 05 jan. 2012

EMBRAPA. **Tâmaras: Bnefícios nutricionais,** 2007. Disponível em: <<http://www.cpatsa.embrapa.br>>. Acesso em: 23 mar. 2012.

FAMBRAS. Federação das Associações Muçulmanas do Brasil. Conheça o Islam. **O Islam.** Disponível em: <[http://fambras.org.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=65Itemid=163](http://fambras.org.br/index.php?option=com_content&view=article&id=65Itemid=163)>. Acesso em: 08 jul. 2012.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONSECA, João Abel. Tratado da Terra do Brasil de Pero de Magalhães de Gândavo – uma primeira visão do Paraíso. In: ERICEIA. **Da Visão do paraíso a construção do Brasil: Actas do II Curso de Verão da Ericeia.** Lisboa: Mar de Letras. 2001.

FOZ DO IGUAÇU. Prefeitura Municipal. **A cidade: população.** 2011. Disponível em: <[http://www.pmfi.pr.gov.br/portal2/home\\_turismo/populacao.asp](http://www.pmfi.pr.gov.br/portal2/home_turismo/populacao.asp)>. Acesso em: 04 ago. 2012.

FREIRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil.** São Paulo: Global, 2007.

GINZBURG, Carlo. **O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela inquisição.** São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia.** Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

IANNI, Octavio. **Colonização e contra-reforma agrária na Amazônia.** Petrópolis: Vozes, 1986.

\_\_\_\_\_. **Estado e planejamento econômico no Brasil.** 5. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1991.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Razões da Emigração Árabe.** Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/brasil500/arabes/razaoemigarabe.html>>. Acesso em: 06 jan. 2012.

\_\_\_\_\_. **Cidades. Paraná: Foz do Iguaçu,** 2010. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/default.php>>. Acesso em: 15 jan. 2012.

IBRAHIM, I. A. **Um breve guia ilustrado para compreender o Islã.** Trad. De Maria Christina da S. Moreira. Londres (UK): Darussalam Publishers, 2008,

JARDIM, Denise Fagundes. Diásporas, viagens, e alteridades: as experiências familiares dos palestinos no extremo-sul do Brasil. **Horiz. Antropol.**, Porto Alegre, v. 6, n. 14, nov. 2000. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-71832000001400003&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-71832000001400003&script=sci_arttext)>. Acesso em: 05 jan. 2012.

KOCH, Ivan. **Tradicionalismo e folclore na cultura alimentar paranaense.** Curitiba: I. Koch, 2004.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

LENHARO, Alcir. **Colonização e trabalho no Brasil: Amazônia, Nordeste e Centro-Oeste.** Campinas: Ed. Unicamp, 1986.

\_\_\_\_\_. Preconceitos de sangue. In: \_\_\_\_\_. **A sacralização da política.** São Paulo: Papirus, 1986. p. 107-138.

LEONARDO, Maria. Revista Brasileira de Estudos Interculturais. Antropologia da alimentação: a cultura alimentar brasileira. **Revista Ethnic**, Belo Horizonte, ano 3, n.6, 2006. Disponível em: <[http://ethnic.org.br/index.php?option=com\\_content&task=view&id=35&Itemid=40&limit=1&limitstart=1](http://ethnic.org.br/index.php?option=com_content&task=view&id=35&Itemid=40&limit=1&limitstart=1)>. Acesso em: 30 maio 2012.

LESSER, Jeffrey. **A negociação da identidade nacional: imigrantes, minorias e a luta pela etnicidade no Brasil.** Tradução Patrícia de Queiroz Carvalho Zimbres. São Paulo: UNESP, 2001. Disponível em: <<http://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=ymQ6uhwGtucC&oi=fnd&pg=PA9&dq=%C3%A1rabes%2Bbrasil&ots=jqikUKMKVq&sig=0syiKSTVS4hIvHjKyh7hJyLhARY#v=onepage&q=%C3%A1rabes%2Bbrasil&f=false>>. Acesso em: 05 jan. 2012.

LÍBANO. Disponível em: <<http://www.novolibano.com.br/Reconstrucao.htm>>. Acesso em: 05 fev. 2012.

LIVRO DE RECEITAS. **O seu livro de receitas digital.** Disponível em: <<http://www.livrodereceitas.com/interna/libanesa/index.html>>. Acesso em: 20 maio 2012.

LOPES, S. **O Território do Iguazu no contexto da “Marcha para Oeste”.** Cascavel: Edunioeste, 2002.

MAHAN, Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia.** São Paulo: Roca, 2006.

MARANHÃO, Ricardo. **Árabes no Brasil: história e sabor.** Ricardo Maranhão e Estúdio Paladar. São Paulo: Gaia, 2009.

MAZZAROLLO, Juvêncio et al. **Foz do Iguazu: retratos.** Foz do Iguazu: Silvia Campana e Chico de Alencar, 1997.

MCCURRY, Don. **Esperança para os muçulmanos.** Londrina: Descoberta, 1999.

MEDINA, Ignácio. **Libano: pérola do ocidente.** Coleção cozinha país a país. São Paulo: Moderna, 2006b.

\_\_\_\_\_. **Marrocos: as cozinhas de Marrocos.** Coleção cozinha país a país. São Paulo: Moderna, 2006a.

MUNDO ISLAMICO. **Islamismo: mesquitas.** Disponível em: <[www.mundoislamico.com/mesquitas.htm](http://www.mundoislamico.com/mesquitas.htm)>. Acesso em: 05 jul. 2012.

MUSLIMAH. **A vestimenta da mulher muçulmana: a mulher no Islam.** 2009. Disponível em: <<http://www.amulhernoislam.com/2009/08/vestimenta-da-mulher-muculmana.html>>. Acesso em: 21 abr. 2012.

NASSER, Mônica. “Eid al-Adha”, Festa do Sacrifício é celebrada em Foz. **Jornal O Islam**, Foz do Iguazu, ano 2, n. 25, 07 nov. 2012b. d.C., equivalente 23 de DZUL HIJJA DE 1433 H.J.

\_\_\_\_\_. Chá das mulheres, Al-Sadákah reúne centenas de mulheres para celebração da amizade. **Jornal O Islam**, Foz do Iguazu, ano 2, n. 20, 11 maio 2012a. d.C. mês: Jumadah Alakhera no ano de 1433 H.J.

\_\_\_\_\_. O jejum e a nutrição, com Laila Taha Barizi. **Jornal O Islam**, Foz do Iguaçu, ano 2, n. 23, 18 ago. 2012d. d.C. mês: 1º de chawal/eid alifitr 1433 h.j equivalente 19 de agosto de 2012 d.c.

\_\_\_\_\_. Termina o mês sagrado do Ramadan para os Muçulmanos. **Jornal O Islam**, Foz do Iguaçu, ano 2, n. 24, 22 set. 2012c, d.C. mês: DZUL QUEEDA no ano de 1433 H.J.

O ISLAM. A importância do Ramadan. **Jornal O Islam**, Foz do Iguaçu, ano 2, n. 22, 20 jul. 2012a. D.C. correspondente ao 1º dia do Ramadan no ano de 1433 H.J.

\_\_\_\_\_. A Mesquita de Foz parabeniza todas as mulheres pelo seu dia. **Jornal O Islam**, Foz do Iguaçu, ano 2, n. 18, 19 mar. 2012b. D.C. mês Rabie Athani no ano de 1433 H.J.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através dos tempos**. Florianópolis: EDUCS, 2003. p. 90-94, 274.

PARANÁ. **Decreto n.º 1326 de 27 de agosto de 1928**. Denomina o Grupo Escolar de Foz do Iguaçu como “Grupo Escolar Bartholomeu Mitre”, em homenagem ao general argentino e ao 1º Centenário de Paz entre o Brasil e a Argentina.

\_\_\_\_\_. Secretaria de Estado do Turismo. **Turismo. Etnias. Árabes**. Disponível em: <<http://www.cidadao.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=77>>. Acesso em: 12 set. 2012.

PARO, Denise. Foz tem 11 mil estrangeiros. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 17 mar. 2009. Caderno Vida e cidadania. Disponível em: <<http://www.gazetadopovo.com.br/vidaecidadania/conteudo.phtml?tl=1&id=867844&tit=Foz-tem-11-mil-estrangeiros>>. Acesso em: 01 maio 2012.

PESAVENTO, Sandra Jatahy (org.). **Fronteiras do milênio**. Porto alegre: Ed. Universidade, UFRGS, 2001.

PINTO, Paulo Gabriel Hilu da Rocha; MONTENEGRO, Silvia. As comunidades Muçulmanas na Tríplice Fronteira: Identidades religiosas, Contextos Locais e Fluxos Transnacionais. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 26., 2008, Porto Seguro, Bahia. **Anais...** 2008. Disponível em: <[http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD\\_Virtual\\_26\\_RBA/foruns\\_de\\_pesquisa/trabalhos/FP%2002/FP02%20As%20comunidades%20mu%C3%A7ulmanas%20na%20Triplíce%20Fronteira....pdf](http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD_Virtual_26_RBA/foruns_de_pesquisa/trabalhos/FP%2002/FP02%20As%20comunidades%20mu%C3%A7ulmanas%20na%20Triplíce%20Fronteira....pdf)>. Acesso em 18 de setembro de 2012.

PROENÇA, Rossana P. da Costa. Desafios contemporâneos com relação à alimentação Humana. **Nutrição em Pauta**, São Paulo, ano 10, n. 52, jan./fev., 2002.

RAMZI, Chef. **Culinária árabe**: Líbano: Alhadath. Tradução Samar Assaf. 2002. Disponível em: <<http://www.cheframzi.com.lb>>. Acesso em: 29 dez. 2012.

RIBEIRO, Carlos Manoel Almeida. **Gastronomia: história e cultura**. São Paulo: Hucitec, 2006.

RODRIGUES, Lysias A. **Geopolítica do Brasil**. Rio de Janeiro: Biblioteca Militar, 1947.



SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Jinan Charafeddine**. Foz do Iguaçu, maio 2012. Residência da entrevistada. 1 arquivo, mp3 (70 min).

\_\_\_\_\_. **Entrevista concedida por Mohsen Al Hassani**. Foz do Iguaçu, abr. 2012. Mesquita Omar Ibn Al-Khattab. 1 arquivo, mp3 (40 min).

\_\_\_\_\_. **Entrevista concedida por Z. Y.** Foz do Iguaçu, maio, 2012. Residência da entrevistada. 1 arquivo, mp3 (120 min).

\_\_\_\_\_. **Entrevista concedida por Mariam Abdallah**. Foz do Iguaçu, set. 2012. Comercio da entrevistada. 1 arquivo, mp3 (100 min).

\_\_\_\_\_. **Entrevista concedida por Samar Assaf**. Foz do Iguaçu, nov. 2012. Residência da entrevistada. 1 arquivo, mp3 (90 min).

\_\_\_\_\_. **Entrevista concedida por Soraia Younes**. Foz do Iguaçu, out. 2012. Residência da entrevistada. 1 arquivo, mp3 (80 min).

\_\_\_\_\_. **Entrevista concedida por Laila Barizi**. Foz do Iguaçu, out, 2012. Residência da entrevistada. 1 arquivo, mp3 (60 min).

\_\_\_\_\_. **Entrevista concedida por Fouad Mohammad Fakih**. Foz do Iguaçu, abr. 2012. Comercio do entrevistado. 1 arquivo, mp3 (120 min).

\_\_\_\_\_. **Entrevista concedida por Bayan Abdul Baki**. Foz do Iguaçu, nov. 2012. Comércio do entrevistado. 1 arquivo, mp3 (40 min).

SANTOS, Orígenes Capellani dos. **Retrospectiva: memórias escritas por Orígenes Capellani dos Santos aos filhos**. 1996.

SAYAD, Abdelmalek. **A imigração ou os paradoxos da alteridade**. Trad. Cristina Muracho. São Paulo: Edusp. 1998.

SILVA, Tomaz Tadeu da (org.). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis: Vozes, 2000.

SILVA, Rodrigo. A cultura da comunidade Árabe na Tríplice Fronteira. **Revista Ethnic**, Belo Horizonte, ano 4, n. 7, 2007. Disponível em: <[http://ethnic.org.br/index.php?option=com\\_content&task=view&id=35&Itemid=40&limit=1&limitstart=1](http://ethnic.org.br/index.php?option=com_content&task=view&id=35&Itemid=40&limit=1&limitstart=1)>. Acesso em: 30 maio 2012.

STANDAGE, Tom. **Uma história comestível da humanidade**. Trad. Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010.

TENDA ÁRABE. Comunidade Árabe-Brasileira na Internet. **Culinária Árabe**. Disponível em: <<http://www.tendarabe.com/categoria/cultura/culinaria>>. Acesso em: 21 maio 2012.

THOMAS, Henry; THOMAS, Dana Lee. **Vidas de grandes capitães da fé**. Porto Alegre: Globo, 1956.

TOMASI, Neusa Garcia Segura, YAMAMOTO, Rita Miako. **Metodologia da Pesquisa em Saúde: fundamentos essenciais**. Curitiba: As autoras, 1999.

TRUZZI, Oswaldo Mario Serra. **Patrícios: sírios e libaneses em São Paulo**. São Paulo: Editora UNESP, 2009.

\_\_\_\_\_. Presença árabe na América do Sul. **História UNISINOS**, São Leopoldo, v. 11, n. 3, p. 359-366, 2007. Disponível em: <[http://www.unisinos.br/publicacoes\\_cientificas/images/stories/Publicacoes/histv11n3/359a366\\_art07\\_truzzi%5Brev%5D.pdf](http://www.unisinos.br/publicacoes_cientificas/images/stories/Publicacoes/histv11n3/359a366_art07_truzzi%5Brev%5D.pdf)>. Acesso em: 05 jan. 2012.

\_\_\_\_\_. Sociabilidade e valores: um olhar sobre a Família Árabe Muçulmana em São Paulo. **DADOS –Revista de Ciências Sociais**, Rio de Janeiro, v. 51, n. 1, p. 37-74, 2008. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/dados/v51n1/a02v51n1.pdf>>. Acesso em: 05 jan. 2012

VARGENS, J.B.; LOPES, S. **Islamismo e negritude: da África ao Brasil, da Idade média aos nossos dias**. Rio de Janeiro: UFRJ, 1982.

WACHOWICZ, Ruy Christovam. **Entrevista concedida por A. A. Aguirra**. Foz do Iguaçu, 08 abr. 1980. Gravação original. Arquivo particular Wachowicz, sob guarda do Arquivo Público do Paraná.

\_\_\_\_\_. **Entrevista concedida por O. Schimmelpfeng**. Foz do Iguaçu, 02 maio 1980. Gravação original. Arquivo particular Wachowicz, sob guarda do Arquivo Público do Paraná.

\_\_\_\_\_. **História do Paraná**. Curitiba: Brasil diferente, 2002.

\_\_\_\_\_. **Obrageiros, mensus e colonos**. Curitiba: Vicentina, 1982.

ZAMBERLAM, Jurandir. **O processo migratório no Brasil e os desafios da mobilidade humana na globalização**. Porto alegre: Pallotti, 2004.

**APÊNDICES**

## APÊNDICE A – Entrevista Estruturada

Modelo de entrevista

Nome/ Data de nascimento/Origem/ Local de nascimento

Em que ano chegou ao Brasil

O que motivou a vinda ao Brasil

Houve viagem de reconhecimento anterior a decisão efetiva de aqui ficar?

A família veio completa, ou somente o responsável pela família

Como se deu a chegada a cidade de Foz do Iguaçu.

Como era a alimentação quando aqui chegaram:

A família permanecia unida as refeições?

Quais as refeições? A mais importante? Onde são feitas as refeições?

O que era consumido?

Como obtinham os produtos para o consumo? consumiam produtos da terra? Plantavam?

Criavam?

Qual era atitude da família a mesa?

Quais as dificuldades encontradas? Em relação a moradia, alimentação, trabalho, família.

Como é a alimentação hoje?

Quais modificações foram incorporadas?

## APÊNDICE B – Entrevistas

SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Mohsen Al Hassani:** entrevista I. Foz do Iguaçu, abr. 2012. 1 arquivo, mp3 (40 min).

SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Fouad Mohammad Fakih:** entrevista II. Foz do Iguaçu, abr. 2012. 1 arquivo, mp3 (120 min).

SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Z. Y.:** entrevista III. Foz do Iguaçu, maio , 2012. 1 arquivo, mp3 (120 min).

SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Jinan Charafeddine:** entrevista IV. Foz do Iguaçu, maio 2012. 1 arquivo, mp3 (70 min).

SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Mariam Abdallah:** entrevista V. Foz do Iguaçu, set. 2012. 1 arquivo, mp3 (100 min).

SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Laila Barizi:** entrevista VI. Foz do Iguaçu, out, 2012. 1 arquivo, mp3 (60 min).

SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Soraia Younes:** entrevista VII. Foz do Iguaçu, out. 2012. 1 arquivo, mp3 (80 min).

SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Bayan Abdul Baki:** entrevista VIII. Foz do Iguaçu, out. 2012. 1 arquivo, mp3 (40 min).

SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. **Entrevista concedida por Samar Assaf:** entrevista IX. Foz do Iguaçu, nov. 2012. 1 arquivo, mp3 (90 min).