

INOVAÇÕES NA COMIDA ÁRABE EM SÃO PAULO: CAMINHOS DO PALADAR

INNOVATIONS IN ARAB FOOD IN SÃO PAULO: PATHS OF THE TASTE

Célia Toledo Lucena

Doutora em História Social pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP). Professora, pesquisadora do Centro de Estudos Rurais e Urbanos (CERU-USP); Mediadora do Grupo de Estudos Migrações e Identidade (GEMI-USP).

E-mail: celialucena@usp.br

Resumo: Refugiados sírios transferidos para São Paulo, no período de 2013 a 2016, utilizam-se da cultura alimentar em busca de reconhecimento, de identificação, de reelaboração de identidade e, ainda, como forma de sustento. A identidade daquele que migra é vista como processo de recriação do “eu” em viagem. Diante das fronteiras culturais, estabelece-se intercâmbio de valores, e as identidades flutuam provocando o pertencimento à terra de origem. O grupo recém-chegado encontrou marcas e hábitos alimentares árabes já instalados na cidade de São Paulo: uma comida abrasileirada, resultado da leva sírio-libanesa que chegou em meados do século XX. O desafio tem sido “inovar” a comida árabe encontrada; assim, por meio de exercícios de sensibilização, alguns refugiados buscam caminhos para reeducar o paladar dos paulistanos. Desse modo, receitas mais originais, transferidas na bagagem cultural dos chegados, estão sendo apresentadas.

Palavras-chave: Refugiados. Cultura alimentar. Paladar. Identidade étnica. Inovação.

Abstract: Syrian refugees transferred to São Paulo from 2013 to 2016 use food culture in search of recognition, identification, identity re-elaboration and even as a means of livelihood. The identity of the one who migrates is seen as a process of recreating the “I” in travel. Faced with cultural boundaries, an exchange of values is established, and identities fluctuate, provoking belonging to the land of origin. The newly arrived group found Arab brands and eating habits already established in the city of São Paulo: Brazilian food, the result of the Syrian-Lebanese wave that arrived in the mid-20th century. The challenge has been to “innovate” the Arab food found; thus, through awareness-raising exercises, some refugees seek ways to re-educate the taste buds of São Paulo residents. In this way, more original recipes, transferred in the cultural baggage of the arrivals, are being presented.

Keywords: Refugees. Food culture. Taste. Ethnic identity. Innovation.

APRESENTAÇÃO

Este artigo tem como objetivo fixar o olhar nos desafios enfrentados por refugiados sírios na cidade de São Paulo no que se refere à inserção e aos processos de reconstrução de identidades. A cidade é um laboratório privilegiado para analisar movimentos, memórias, identidades, imagens, saberes e sabores. A capital paulista oferece territórios que se expressam numa diversidade de linguagens, modos de viver e de conviver de diferentes etnias. A fisionomia urbana, há mais de um século, vem sendo fomentada com a vinda ininterrupta de migrantes, provocando uma constante transformação nas estruturas econômicas, nas relações sociais e na vida cultural da cidade.

Nesse sentido, este artigo trata do fluxo migratório de refugiados vindo do Oriente Médio para a capital paulista a partir de 2013, em decorrência da guerra na Síria. Uma pesquisa exploratória, realizada no final de 2019 e início de 2020, permitiu conhecer mais de perto a problemática enfrentada por tais protagonistas. Assim, foi possível perceber que muitos sírios e sírias usam a cultura alimentar em busca de reconhecimento, de identificação, de reelaboração identitária e como forma de ganhos para sobrevivência. Para tanto, procura-se analisar como é feita a introdução dos sabores do país de origem transportados no recente processo migratório, buscando saber se eles mantêm a originalidade ou se adaptam à comida árabe híbrida já encontrada em São Paulo. As fronteiras que delimitam as adaptações e a manutenção da originalidade das receitas fazem parte do recorte deste estudo em questão. Em 2022, uma vez controlada a pandemia de COVID-19, foi possível avançar a pesquisa de campo, por meio de visitas aos refugiados sírios e sírias, vendedores de comida, promovendo interrogações sobre o vínculo entre identidade e etnia, identidade e diferença, identidade e pertencimento¹.

Diante dos desafios contidos nos desejos de se integrar à sociedade paulistana e, ao mesmo tempo, de preservar sua cultura, os protagonistas procuram caminhos para elaborar seu cotidiano. Entrevistas temáticas e relatos de vida vêm revelando percursos e trajetórias. Os refugiados em estudo fazem parte da migração moderna, em pleno curso nos dias atuais. A era das diásporas, considerada diferente da migração das fases anteriores, possibilita ao migrante se movimentar nas armadilhas de uma cidadania dual ou múltipla. O refúgio é considerado uma modalidade migratória, de acordo com a Lei nº 9474/1997, sendo reconhecido como refugiado todo indivíduo que, devido a temores de perseguição por motivos de raça, religião, nacionalidade, grupo social ou opiniões políticas, encontre-se fora de seu país de nacionalidade e não possa ou não queira acolher-se à proteção de tal país.

De acordo com os dados estatísticos (ACNUR, 2017), há cerca de 22,5 milhões de refugiados no planeta. A nacionalidade síria conta com aproximadamente 5,5 milhões

¹ Este estudo parte do projeto “Comida como cultura: hábitos alimentares e identidade de refugiados”, de autoria de Célia Toledo Lucena, vinculado ao GEMI, CERU/USP, em andamento desde março de 2019.

de refugiados no mundo. Desde o começo do conflito sírio, em 2011, até o final de 2016, foram 3.772 solicitações feitas por sírios no Brasil. A recepção de sírios foi facilitada por meio da Resolução Normativa nº 17, adotada em setembro de 2013 pelo Comitê Nacional para os Refugiados (Conare) e renovada em setembro de 2015 com o intuito de desburocratizar a emissão de vistos e conceder, por razões humanitárias, o visto apropriado. Nos últimos anos, o Brasil afirmou-se na América Latina como um relevante país de destino para refugiados sírios (Lucena, 2021).

VIVER ENTRE DUAS CULTURAS

O refugiado pertence a dois mundos e a duas culturas. Viver entre duas culturas é uma característica da migração. Os processos de identidade e de identificação são produzidos na articulação de diferenças culturais. Raymond Williams (1992, p. 13) explica cultura como “sistema de significações mediante o qual necessariamente uma dada ordem social é comunicada, reproduzida, vivenciada e estudada”. Um sistema de comunicações dá ênfase às formas de produção intelectual, mas também a todas as práticas “significativas”. A migração, por sua vez, é um fenômeno que, dada sua natureza flexível, evoca contatos e movimentos e é atravessada por múltiplos processos culturais, que transitam tanto nas sociedades emissoras como nas receptoras (Rodríguez, 2005).

A migração causa crise na identidade, focalizada na alteridade e no encontro com as diferenças, quando é confrontada com o repertório cultural do “outro”. Diante da diferença cultural, dos desconfortos, o processo de identificação é aguçado no ponto em que duas ou mais culturas se encontram. Jacques Derrida (1972) denomina *différance*² o movimento do jogo que produz essas diferenças e esses efeitos de diferença. *Différance* caracteriza um sistema em que “cada conceito está inscrito em uma cadeia ou em um sistema, dentro do qual ele se refere ao outro e aos outros conceitos, através de um jogo sistemático de diferenças” (Derrida, 1972 *apud* Hall, 2003, p. 60-61). Em diversidade, a cultura como conhecimento empírico é categorizada. As práticas, hábitos e comportamentos relativos à comida documentam a diversidade cultural.

Para aquele que migra, a identidade é vista como processo de interação e recriação do “eu” no mundo de viagem. A categoria espaço migrante assume sua marca. É o trabalho fronteiro da cultura, condição da tradução cultural. A tradução significa transferir, transportar. Trata-se de um novo mundo com intercâmbio de valores e de diálogos. Para Homi Bhabha (1998, p. 313), esse processo de tradução cultural refere-se ao hibridismo, fruto do encontro de duas ou mais culturas. “A tradução é a natureza

2 *Différance*, homófono da palavra francesa *différence*, traz um jogo pelo fato de significar tanto “diferir” quanto “diferenciar”. Derrida usa o termo pela primeira vez nos anos 1960.

performativa da comunicação cultural”. A cultura em dimensão migratória, de deslocamento e de diáspora, é tradutória da estratégia de sobrevivência.

As identidades flutuam e, em momentos de desespero, buscam a redenção num sonho de pertencimento. Esse processo faz emergir o pertencimento à terra de origem. Sobre isso, Zygmunt Bauman (2005, p. 17) nos alerta:

O “pertencimento” e a “identidade” não têm a solidez de uma rocha, não são garantidos para toda a vida, são bastante negociáveis e revogáveis, e de que as decisões que o próprio indivíduo toma, os caminhos que percorre, as maneiras como age – e a determinação de se manter firme a tudo isso – são fatores cruciais tanto para o “pertencimento” quanto para a “identidade”.

Antes de apontarmos breves resultados da pesquisa em andamento, relacionaremos as diversas levas migratórias vindas do Oriente Médio para o Brasil com a chegada da comida árabe.

LEVAS MIGRATÓRIAS ÁRABES E A CULINÁRIA COMO REFERENCIAL IDENTITÁRIO

As levas de árabes transferidas para o Brasil, desde o final do século XIX aos dias atuais, teve São Paulo, estado e capital, como um *locus* privilegiado de recebimento de um número considerável de tais protagonistas. A primeira leva ocorreu por volta de 1860-1900, seguida pelos fluxos de 1900-1914 e de 1918-1936, e foi marcada por migrantes cristãos, majoritariamente sírios e libaneses que teriam deixado suas terras em razão do domínio otomano, sob o qual cristãos e armênios foram perseguidos pela religião muçulmana imposta pelos otomanos, provocando uma grande saída de cristãos. A segunda leva iniciou-se em 1945, após o término da segunda guerra, e foi composta por sírios e libaneses cristãos e muçulmanos, desdobrando-se em vários fluxos, a saber: de 1945-1955, de 1956- 1970 e ainda dando continuidade àqueles ocorridos após 1971.

A considerada terceira leva é a atual, ou seja, a de refugiados chegados da Síria a partir de 2013, e constitui o objeto de estudo na pesquisa em questão. Esse grupo encontrou na cidade de São Paulo gerações de descendentes de sírios e libaneses e alguns hábitos alimentares já instalados no contexto paulistano. Todavia, a presença de marcas árabes na cultura brasileira é resultado não apenas dos hábitos trazidos pelas levas migratórias mencionadas acima, mas também de traços culturais transferidos por portugueses e espanhóis no período da colonização, que estes, por sua vez, já haviam adquirido na Península Ibérica pela presença moura durante séculos.

Para estudiosos, o fato de o Brasil ter recebido um número elevado de árabes permitiu que hábitos alimentares fossem incorporados e transferidos entre gerações. É muito comum serem encontrados kibe (grafia usada nos cardápios) e esfiha em casas alimentícias, principalmente no estado de São Paulo. Os sírios e libaneses não procuraram trabalho em fábricas e em propriedades agrícolas, dedicaram-se, preferivelmente, ao comércio e às pequenas indústrias. O gênero alimentício sempre teve papel de destaque em suas ocupações diárias e comerciais.

A comida, entendida como forma de comunicação, conta histórias e pode constituir-se como narrativa da memória social de um grupo. “A comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida e reveste” (Montanari, 2013, p. 16). A comida árabe introduzida em São Paulo no período de 1940/1950 foi ao encontro de novos sabores e gostos, dando espaços a novas invenções, o que levou a uma desobediência em relação à essência da receita original.

Alguns restaurantes árabes na cidade de São Paulo, como Almanara (1950), Jaber (1952), Bambi (1951), Brasserie e Rôtisserie Victória (1947), foram inaugurados após a Segunda Guerra. Os pratos conhecidos como árabes, em sua maioria, sofreram adaptações ao paladar e aos condimentos brasileiros, não atendendo com rigidez aos repositórios de origem. As transformações alimentares são explicadas pelos significados, relações sociais e identidades dos sujeitos. Rompe-se a relação entre lugar e alimento. Quando se fala em sincretismo, pensa-se em fenômeno característico de mudança cultural. Para Roger Bastide (1970, p. 101), “o sincretismo consiste em unir pedaços das histórias míticas de duas tradições diferentes em um mundo que permanece ordenado por um mesmo sistema”.

A fixidez dos modos de cozinhar revela a permanência da tradição. A modernidade, ao contrário da fixidez, é mobilidade; dessa forma, os hábitos alimentares se moldam aos espaços. “A inovação, isto é, os pratos que vêm de fora, se adaptam ao paladar local, sendo sincretizados, segundo as regras culinárias vigentes. O peso dos costumes os enraiza a terra. Daí a oportunidade em cartografá-los” (Ortiz, 1994, p. 78).

No caso dos migrantes transferidos em meados do século XX, diante da tentativa de introduzir a comida árabe em São Paulo, muitos fatores ajudaram a dar uma cara abrasileirada aos pratos de origem milenar no Oriente Médio. Na fase pós-guerra, a recepção de imigrantes internacionais ainda se valia da noção de assimilação, pela qual o estrangeiro deveria assimilar a cultura do país de destino; assim, a língua e a alimentação foram rapidamente incorporadas. Emílio Willems (1950, p. 8), que tratou do conceito de assimilação, explica:

[...] conjunto das mudanças de ordem psíquica a que estão sujeitas as pessoas que se transferem de uma determinada sociedade para outra, culturalmente diversa. Praticamente essas mudanças consistem na obliteração, substituição e modificação de hábitos (modos de sentir, pensar e agir) anteriormente adquiridos. Os novos hábitos exteriorizam-se em forma de atitudes total ou parcialmente diferentes de atitudes anteriores.

A assimilação não depende exclusivamente do esforço do estrangeiro, mas também da aceitação dos membros da sociedade receptora. O conceito de assimilação foi utilizado no Brasil e influenciou os rumos da política migratória praticada na primeira República (Truzzi, 2012). A questão da interação social entre migrantes na sociedade brasileira foi explicada nos estudos acadêmicos por meio da temática da assimilação e aculturação, presente “na sociologia e na antropologia cultural dos anos de 1940 e 1950” (Fausto, 1991, p. 36).

O fato de os sírios e libaneses terem assimilado a cultura brasileira nos leva a pensar que a comida também se abasileirou. O predomínio do uso da carne bovina nas iguarias entre brasileiros promoveu a inserção do kibe e da esfiha na gastronomia brasileira. A esfiha foi adquirindo formatos, espessura da massa e recheios de acordo com gostos e sabores dos produtos e consumidores locais. Contribuiu também para essa prática do abasileiramento da comida a ausência de condimentos árabes em São Paulo, necessidade que foi suprida, anos mais tarde, com a presença de cerealistas na região do Brás.

Muitos dos refugiados sírios que chegaram a São Paulo nos anos de 2013 a 2016 procuraram se inserir e encontrar ganhos por meio da comida de seu país de origem. Alguns alimentos são “marcadores” na elaboração de uma identidade étnica; eles são apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos para evocar uma pátria, e acessá-los, prepará-los e consumi-los são peças fundamentais na manutenção de uma identidade (Janowski, 2021; Maciel, 2005). As práticas alimentares sofrem relações entre os territórios, recursos locais, clima, solos e memórias gustativas. A cozinha e todas as práticas que ela envolve simbolizam histórias, representações e significações. Assim, por meio da alimentação, os grupos sociais se reconhecem e são reconhecidos; as pessoas em refúgio utilizam-se da comida como recurso de inserção, de reconhecimento e de distinção entre demais grupos étnicos e culturais.

Os refugiados recém-chegados logo se identificaram com a narrativa histórica de sucesso de imigrantes sírios e libaneses, estabelecendo uma fronteira entre os grupos étnicos, como aqueles bem-sucedidos e reconhecidos como bons comerciantes, e “reelaboram uma identidade étnica já presente na imigração histórica de sírios e libaneses

para o Brasil, identidade essa que enaltece a ascensão social pelo seu trabalho e o talento para o comércio” (Pucci; Truzzi, 2020, p. 138). De acordo com Barth (1998, p. 194): “Pertencer a uma categoria étnica implica ser um certo tipo de pessoa [...] que se reconheça o direito de ser julgado e de julgar-se pelos padrões que são relevantes para aquela identidade”. Vale ressaltar que estudiosos do conceito de assimilação em contexto atual apontam “nova teoria que descarta tal tipo de etnocentrismo e rejeita a natureza unilateral do processo de assimilação presente no velho conceito” (Truzzi, 2012, p. 19).

Sendo assim, prevalece a visão de que a identidade árabe e a identidade étnica devem caminhar juntas, resistindo à formação de uma identidade brasileira. Essa visão expressa o migrante transnacional, protagonista do mundo contemporâneo. Como novos personagens sociais, o grupo de refugiados sírios chegou a São Paulo com novas formas de sociabilidade, com práticas alimentares atualizadas e outras receitas transferidas, dando origem a novos restaurantes de culinária árabe na capital paulista que, rapidamente, adquirem visibilidade na imprensa escrita, na televisão e nas redes sociais. Flávia Pinho (2021, p. B13), no artigo “Novos refugiados trazem facetas inéditas da culinária árabe”, publicado na *Folha de S.Paulo*, faz uma chamada aos novos sabores do Oriente Médio recém-transferidos a São Paulo.

A mídia tem propagado a ideia de que refugiados sírios inovam a comida árabe na cidade de São Paulo, e alguns são chamados para participar em programas gastronômicos em canais de televisão. Os programas de televisão investem em práticas alimentares ligadas à ideia da revelação de novidades gastronômicas, mostrando a inovação da comida árabe em São Paulo. As receitas de *chefs*, uma vez veiculadas nos centros urbanos contemporâneos, aumentam a sensação de pertencimento. A relação entre comida e pertencimento em contexto migratório vai ao encontro da manutenção de identidade étnica dos refugiados.

“POR QUE A COMIDA FICOU ASSIM?”

A indagação de um refugiado sírio: “Por que a comida ficou assim?” revelou o hibridismo instalado nas comidas árabes já existentes em território paulistano. Assim, as frases pronunciadas durante as entrevistas coletadas em 2019 com refugiados que trabalham com comida expressavam o seguinte: “A comida árabe no Brasil não tem sabor certo, é muito ruim”; “A comida síria de São Paulo virou um pouco brasileira”; “Eu escolhi comidas que não existe no Brasil, vários pratos que o brasileiro goste”; “Temos que fazer adaptação, nosso tempero é muito forte”; “O mundo árabe é muito grande, mas a comida síria é muito rica, a comida é uma arte para mostrar que sou diferente”; “Outra coisa, são os ingredientes: as nozes, frutas secas, fica muito caro”.

Muitos dos refugiados chegados nessa leva contemporânea utilizam-se da “comida migratória”, querem manter a identidade étnica, conquistar reconhecimento,

visibilidade e ainda ganhar seu sustento. Todavia, a retórica é entender o modo de preparar, de servir e de consumir. Se, por um lado, os recém-chegados não tiveram que educar o paladar brasileiro à comida árabe, por outro, a comida híbrida ou “traduzida” que eles encontraram causou-lhes espanto, levando-os, então, a fazer exercícios de sensibilização e de reeducação com os clientes para adaptá-los às inovações. Com isso, eles objetivam recuperar o paladar de origem e renovar a comida árabe encontrada.

Dessa forma, um dos recortes da investigação sobre os que preparam e vendem comida é perceber como eles lidam com os estranhamentos. As estratégias em relação às diferenças operam dentro de potenciais de resistência, intervenção e tradução. “As comunidades migrantes trazem as marcas da diáspora, da hibridização e da *différance* em sua própria constituição” (Hall, 2003, p. 83). Alguns fazem opção pelo desejo de se integrar à sociedade paulistana e, ao mesmo tempo, preservar sua cultura; outros se adaptam ao formato da comida encontrada e repetem as receitas híbridas com o intuito de agradar e garantir sucesso de vendas. São fronteiras sociais e diferentes caminhos para manifestar a pertença e a reelaboração da identidade. Com relação à “comida migratória”, a construção das identidades étnicas transita pelas fronteiras sociais e hesita entre se despojar de traços culturais próprios, diante da hibridização, ou criar uma resistência cultural, mantendo a comida de origem como “marcador étnico”. A ótica de resistência cultural, ou a afirmação de uma identidade étnica legítima, é elemento constitutivo de uma sociedade que procura eleger a diversidade e a pluralidade étnica.

Inovar não significa apenas a introdução de diferentes pratos que não eram difundidos até então, de receitas recém-chegadas, muitas desconhecidas pela população, exceto entre familiares de descendência árabe, preocupados com a manutenção de vínculos com a terra de origem. Aqui, inovar tem um significado mais amplo, consiste numa reação aos estranhamentos causados pela comida árabe encontrada, na tentativa de introduzir receitas mais “verdadeiras”, que trazem novos sabores aos pratos já existentes nos cardápios paulistanos.

Vale apresentar aqui breves notas sobre estudo realizado com um refugiado sírio defensor da manutenção da comida com originalidade e do respeito às singularidades culturais. As experiências vivenciadas por Bassem Koussa³, proprietário do bar e restaurante Zingo & Ringo, situado na Rua dos Pinheiros, forneceu material para as análises realizadas neste artigo. O refugiado chegou em 2015 e sentiu forte estranhamento diante da comida reinventada e abasileirada encontrada em São Paulo. A princípio,

3 Bassem Koussa cedeu entrevistas às pesquisadoras do projeto em questão, no período de maio a setembro de 2022. Agradecimentos pelas histórias de vida narradas, pelo empenho em participar da pesquisa e ainda pelas trocas culturais vivenciadas. Sou grata também às jovens pesquisadoras Bárbara Moraes da Silva Pessoa e Giovanna Guimarães Casoni, graduandas do curso de Nutrição/USP, que acompanharam a pesquisa de março de 2021 a agosto de 2022.

instalou um pequeno restaurante na Rua Fradique Coutinho; porém, em pouco tempo, transferiu-se para a gastronômica Rua dos Pinheiros, que corta o bairro de mesmo nome, atualmente um território com acentuada visibilidade gastronômica na Pauliceia e que oferece habilidades culinárias de diferentes origens, estilos e sabores.

Foto 1: Bar e Restaurante Zingo & Ringo



Fonte: Acervo da autora.

Em uma primeira entrevista em que relata seu empreendedorismo, Bassem (24.5.2022) fez exclamações, referindo-se à comida árabe encontrada em São Paulo:

A gente pegou choque quando chegou! Por que a comida ficou assim? É muito diferente o sabor. Sinto responsabilidade pela minha cultura. É horroroso quando a gente vai no restaurante árabe e encontra a comida assim.

A seguir, Bassem (24.5.2022) revela os caminhos de resistência:

Vou mostrar minha proposta de comida caseira ou vou atender o paladar brasileiro para vender mais? Ou aguento fazer eles provarem essa comida caseira do dia a dia, vê se eles mudam de ideia. Quero mostrar a esfiha caseira, diz. [...] ou então faço a esfiha mentirosa que vocês estão acostumados a comer. Porque vocês comem esfiha mentirosa, é massa de pizza, tem borda.

O refugiado defrontou-se com o desafio contido entre o desejo de se integrar à sociedade paulistana e, ao mesmo tempo, o de preservar sua cultura. Diante das

encruzilhadas, ele define um caminho para manter sua cultura diante de um paladar diferente. Uma vez enfrentados os desafios, o *chef* expressa ruídos de inovação da comida árabe em São Paulo e diz: “Eu quero trazer coisas originais. O sírio que vem aqui vai ver a Síria no prato. Uma coisa que deu [para fazer] é a esfiha do *saj*⁴, que pode ser feita na frigideira ou no *saj*” (Bassem, 15.6.2022).

Foto 2: Esfiha dobrada



Fonte: Acervo da autora.

Diante do mar de pratos que representa a comida árabe, Bassem faz a opção pela comida caseira de sua terra, situada nas proximidades da cidade de Homs⁵. Sobre essa experiência, diz: “de verdade no primeiro mês levei muita bronca, no segundo mês, menos bronca. Logo a seguir, gostaram da receita minha” (24.5.2022).

O brasileiro quer comer esfiha. Não quero fazer qualquer esfiha. Não quero fazer esfiha que a gente não come lá. Meus amigos se assustaram quando disse que ia fazer a esfiha caseira. É a que mais vendo no meu restaurante. O cliente sabe o que está acontecendo, não quer muita massa e pouco recheio: - Eu não vim para comer massa, tem que ter recheio (Bassem, 15.6.2022).

Para Brillat-Savarin (1995, p. 39), o gosto “é a faculdade mais prudente, mais comedida, embora não menos ativa”. Define “a produção, escolha e o preparo de tudo que pode servir de alimento” (Brillat-Savarin, 1995, p. 34). Entre os sentidos, o gosto vem

4 *Saj* é uma chapa metálica usada no Oriente Médio para assar pães árabes e esfihas.

5 Homs é a terceira cidade da Síria. É a capital do governadorato homônimo. Na cidade de Homs, Bassem cursou Arquitetura e desenvolveu alguns trabalhos profissionais.

alcançando seus critérios, mesmo com lentidão, assegurando seus sonhos. Os sabores são infinitos, diferem-se. Manifestam-se e se modificam.

A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas. Assim, como há gostos e predileções diversos em diferentes povos e regiões do mundo, assim, os gostos são dinâmicos e mudam no decorrer dos séculos (Montanari, 2013, p. 95).

O responsável pelo gosto é o cérebro, órgão cultural e histórico, por meio do qual são transmitidos os critérios de valoração. Entende-se o gosto como uma realidade coletiva e comunicada. O gosto, assim como a comida, são produtos culturais; as cozinhas regionais são fruto de hibridismo; todavia, são arraigadas nos territórios como embleáticas. Sendo assim, a linguagem alimentar representa identidades, significados religiosos, classe social, gostos, sabores e paladares.

Bassem, o proprietário do restaurante em estudo, apostou nessa perspectiva de que os gostos se manifestam e se modificam no decorrer do tempo. Para isso, investiu nas escolhas dos pratos, na sua preparação, nos modos de montar e servir, e usou critérios especiais na elaboração do cardápio, dando um caráter étnico ao restaurante, como um espaço revelador da história e cultura do Oriente Médio.

OS PRATOS REVELAM CULTURA ALIMENTAR E HISTÓRIAS DO ORIENTE MÉDIO

A comida para os seres humanos é sempre cultura, ligada ao clima, à vegetação e aos estilos de vida. Cada hábito alimentar compõe um minucioso cruzamento de histórias, em que se empilham gestos, ritos, códigos, opções, hábitos herdados e costumes repetidos. A gastronomia explica uma época e registra a história de grupos. As especificidades da arte culinária árabe estão no conhecimento das especiarias, dos aromatizantes, nas combinações dos ingredientes, no modo de preparar, de cozinhar e nos sabores. Entende-se cozinha por um conjunto de técnicas dirigidas à preparação de alimentos, criado por um processo histórico com elementos referenciados na tradição e cultura locais.

Sendo assim, “cozinha árabe” é aquela pertencente às regiões que adotaram a língua árabe; todavia, os critérios de escolha dos alimentos e as técnicas usadas para transformá-los em comida não seguem os mesmos critérios culturais nas diferentes regiões que adotaram o idioma. Sem dúvida, os produtos originários da Ásia e do próprio Oriente Médio estão presentes na alimentação desde as províncias bizantinas da Síria, como berinjela, canela, arroz, pepino, limão, romã, grão-de-bico, café e trigo, alimentos que, uma vez transformados milenarmente em comida, definiram os sabores das tradições árabes.

À procura de receitas originais, Bassem assumiu a responsabilidade de trazer as comidas caseiras contidas na memória, atualizando as lembranças dos pratos preferidos da infância e recuperando as “maneiras de fazer” da mãe e ainda o modo de prepará-los da avó. E mesmo depois que instalou o restaurante, solicitou a ajuda da mãe por telefone e *whatsapp* sobre receituários. Nas memórias de infância, recuperou cheiros, paladares e lembranças de alimentos que provocavam bons momentos em família. Assim, o arroz-doce, sobremesa especial da infância, originária do Oriente Médio; a *kafta*, comida que rememora a presença do pai na tarefa de acender a brasa; do uso da manteiga e da preparação especial feita pela mãe, são as fortes recordações. E ainda, das frutas secas e condimentos aromatizados como água de rosas e o *miski*, resina vegetal usada em sobremesas e sorvetes árabes. Os hábitos alimentares podem mudar, mas a memória e o primeiro aprendizado alimentar permanecem nas consciências (Mintz, 2001). O que diz respeito à comida são objetos “de aprendizagem precoce”, que não são retomados no modelo escolar, permanecendo, assim, significativamente tributários do *habitus* de classe, originalmente recebido (Bourdieu, 1970).

Em busca de inspiração para fazer o cardápio e a montagem dos pratos no Restaurante Zingo & Ringo, Bassem assume o compromisso de preservar sua cultura alimentar, a história dos pratos, sem, contudo, desrespeitar o paladar do paulistano. Fez uma divisão étnica, ou seja, agrupou pratos sob as temáticas: “Típicos Síria e Palestina” e “Típicos Síria e Líbano”. Também levou em conta a estação climática, com pratos oferecidos no inverno ao lado de outros que se mantêm o ano todo. Acompanhando as entradas, porções, saladas, kebab, esfihas do saj e sobremesas presentes no cardápio, os chamados pratos “típicos”, figura a preocupação do *chef* em explicar ao cliente a origem de determinadas receitas. Interrogado sobre os critérios usados para essa montagem, o proprietário revela que procurou fazer do menu algo informativo sobre os pratos disponíveis, mas que, ao mesmo tempo, revelasse histórias do Oriente Médio. Ele tece comentários sobre frequentadores brasileiros descendentes de árabes que carregam a imagem de “nossa comida” e que, muitas vezes, ficam desapontados com a ausência de determinadas comidas em cardápios de restaurantes recém-instalados.

Assim, Bassem (22.6.2022) explica:

A pessoa chega e fala “como assim, um restaurante árabe e não tem *fatteh*?” Muita gente perguntou isso. Se é um restaurante árabe como assim, não tem *fatteh*, não é comida da Síria? É um prato palestino, não tem no cardápio árabe. Um restaurante palestino tem que ter *fatteh*, eu entendo. As pessoas não sabem essa diferença.

Os descendentes de migrantes não possuem memória própria daquele lugar de onde se veem enraizados. São nascidos no país de destino. A memória é passada entre gerações. Provoca o surgimento de memórias transplantadas ou inventadas, herdadas de seus antepassados e, às vezes, tratadas como memórias próprias. Janowski (2021) os denomina de “migrantes limbo”. Os árabes brasileiros, cujos ascendentes chegaram nas levas de 1940 e 1950, têm esse perfil. Muitas vezes não conhecem o histórico dos pratos e solicitam ao restaurante um prato de uma memória transplantada, que costuma comer em casa, na maioria das vezes, um prato híbrido. Algumas das comidas procuradas não fazem parte da lista do cardápio do restaurante; outras, quando encontradas, não correspondem ao paladar imaginado e desejado.

Diante dessa perspectiva, Bassem fez uma separação entre os pratos Síria-Palestina e Síria-Líbano. Sobre isso, diz: “Usei esses critérios de escolha para evitar problemas futuros”. Na realidade, para o *chef*, a presença de comida Síria-Palestina é para atender os clientes brasileiros, e também os que possuem ascendência árabe, que buscam o *fatteh*: “Uma coisa que se come na Síria, mas não posso falar que *fatteh* é uma comida síria. O *fatteh* apareceu na Palestina quando a Palestina era Palestina. É a origem do prato” (Bassem, 22.6.2022).

Assim, ele explica que, a partir de 1948, muitos *palestinos* se transferiram para a Síria, e o *fatteh* também migrou e se transformou em uma comida popular naquele país. O ano de 1948 refere-se à criação do Estado de Israel, ocasião em que milhares de palestinos buscaram refúgio na Síria, transferindo, em suas bagagens, muito de sua cultura.

A intenção de manter a classificação Síria-Palestina leva em conta o respeito aos palestinos sobre a origem do prato, povo invadido em todos os sentidos, inclusive na culinária.

Foto 3: *Fatteh*



Fonte: Acervo da autora.

O restaurante adquire conotação de restaurante étnico, clientes vêm, vão e voltam para testar novos sabores e para retomar a conversa sobre as receitas do país de origem. Isso acontece com relação ao *fatteh*, o cliente fez pesquisa e retornou para se aprofundar sobre a origem. Se é Palestina ou Egito?

Tem no Egito *fatteh*. Eles acharam tipo fotos nas paredes das pirâmides imagens de prato, de sete mil anos, parecido com esse prato. Mas ninguém sabe se é esse prato. Começou uma guerra sobre esse prato, é palestino, é egípcio (Bassem, 22.6.2022).

Muitos pratos presentes nos respectivos territórios do Oriente Médio são considerados emblemáticos, uma vez que a linguagem alimentar representa identidade, pertencimento, gosto e sabor. Podemos falar de “pratos emblemáticos” que, por si só, representam o grupo. “O emblema, como uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade” (Maciel, 2005, p. 50). Dessa forma, o *fatteh* é um prato emblemático da Palestina, o território que o introduziu.

A relação entre Síria e Líbano é explicada pela proximidade geográfica, cultural, vizinhança, união entre famílias, similaridade na culinária e no acento do idioma árabe: “Quando os pratos apareceram não existia separação entre Síria e Líbano. A tendência é adicionar mais pratos *sírios-libaneses*” (Bassem, 22.6.2022). As presenças, no Oriente Médio, do Império Otomano e, mais tarde, da França, deixaram registros especiais às comidas. Receitas turcas foram introduzidas, e, posteriormente, a culinária recebeu toques franceses. O Líbano conquistou a independência em 1943, e as tropas francesas se retiraram em 1946. Além das influências de vizinhança existentes entre a Síria e o Líbano, há o uso de ingredientes comuns; por mais que existam modos de preparo específicos e regionais, os dois países mantêm fortes semelhanças nos costumes e na alimentação.

Percebe-se, nas falas de refugiados, uma grande conexão histórica e cultural entre Síria e Líbano. A presença do trigo é muito forte, pois se trata de um alimento originário da região. O kibe assado na brasa é um dos pratos mais antigos. A fritura foi introduzida mais tarde. No passado, comia-se muita comida vegana no Oriente Médio, depois foram chegando os molhos e as pastas. A carne não é usada diariamente, apenas em dias mais especiais.

Toda carne na Síria é *halal*. No Líbano, a mesma coisa. Existe uma fiscalização sanitária, que fiscaliza o jeito de matar o animal. A gente come carne de vaca, de cordeiro. A de vaca é mais barata. A fiscalização não

permite a carne de porco. Não vai achar loja que venda carne de porco (Bassem, 15.6.2022).

Assim, evidenciam-se, nas falas, os pratos do cotidiano, os pratos caseiros, os vendidos na rua e os usados em celebrações. As diferenças regionais dão conotação especial aos pratos:

O tabule é uma salada sírio-libanesa, de salsa, tomate, pepino e hortelã, trigo fino e limão: É uma salada de salsa e não uma salada temperada com salsa. O árabe faz assim: a primeira coisa corta muita salsa, lava, coloca limão, tomate e pepino e a última coisa tempera com trigo e mexe [...]. Na Síria, o pepino é sempre presente, no Líbano, não usam o pepino [...]. Para o brasileiro, a salsa é um tempero, para os árabes, a salsa é uma folha. Tabule é uma coisa super verde, que tem muita salsa. Para o brasileiro, a base da salada é o trigo, o tabule brasileiro não é verde. (Bassem, 24.5.2022).

Foto 4: Kibe cru acompanhado de tabule e pastas



Fonte: Acervo da autora.

A cozinha sírio-libanesa, diante de uma imensidão de opções, aponta ainda uma divisão entre comida com e sem coalhada. A coalhada foi introduzida nas regiões mais frias, pois não muda de temperatura muito rápido, ela demora para ferver e para esfriar. Alguns pratos foram eleitos como pratos de inverno. Dessa maneira, algumas comidas que acompanham coalhada merecem destaque no cardápio do Zingo & Ringo. O *chakrieh*, que pode ser de frango ou carne, é um prato que o *chef* mantém no cardápio durante os meses de inverno.

Foto 5: *Chakrieh*



Fonte: Divulgação do programa *Revista da Cidade* da TV Gazeta.

Outro prato é o *chic barak*, que são esfiinhas recheadas de carne cozidas num molho caseiro e quente de coalhada, acompanhadas de arroz sírio e de batata cozida à moda libanesa. Essas duas opções são heranças deixadas no Oriente Médio pelos otomanos que viveram, por 400 anos, na região em que hoje se situam o Líbano e a Síria. Os pratos não estão registrados no idioma árabe e mantêm o idioma dos criadores.

As opções mencionadas apresentam sucesso nos típicos Síria-Líbano ao lado de uma multiplicidade de pratos e porções de faláfel, kebab, kibe e esfiha; e das pastas e pães.

Foto 6: Pastas e pães



Fonte: Acervo da autora.

Ainda falando sobre tais iguarias, Basem lembra do *ablama*, prato feito de abobriha recheada com carne cozida na coalhada, que é um dos pratos testados, porém não inserido no menu, por não atender ao gosto do cliente paulistano. Na seleção dos pratos, o *chef* realizou um teste com o gosto e as preferências dos clientes. Foi alternando,

colocando e tirando pratos do cardápio até conseguir uma listagem que atende ao paladar e à manutenção original das receitas. Dessa forma, alguns pratos foram experimentados, mas, diante da falta de aceitação, eliminados.

Tem coisa tipo que coloquei não vendeu. Foi na verdade uma experiência acumulada. Vamos falar. Tipo, coloquei prato, não vendeu, tirei, coloquei outro, vendeu, deixei, coloquei outro, não vendeu, tirei. Sabe assim. É praticamente isso [...]. Hoje se olha os meus pratos são no formato dos pratos brasileiros. Mas do jeito que a gente come. [...] Peguei o gosto brasileiro, ao mesmo tempo não mudei nada na nossa receita. Montei meu prato, combinando com o gosto brasileiro de almoço (Bassem, 22.6.2022).

A montagem dos pratos e a maneira de servir ganharam um formato brasileiro. Para dar essa forma, as iguarias passaram a ter o acompanhamento de arroz. Por exemplo:

Coloco dois kibes no prato, arroz com lentilhas e salada de coalhada com pepino. Para acompanhar o espeto de Kafta, para não ficar muito seco, tenho que colocar um arroz e uma salada *fatuch*, para ficar mais molhadinho (Bassem, 22.6.2022).

Já o *kibe labanieh* refere-se a um prato sírio-libanês, oferecido no Zingo com dois kibes cobertos por um molho caseiro de coalhada seca, acompanhado com arroz *bisheirieh* (arroz com cabelo de anjo) e fritas. Uma montagem para atender o paladar do paulistano.

Foto 7: Kibe *labanieh*



Fonte: Acervo da autora.

O *chef* tece comentários sobre os adeptos da assimilação cultural, aqueles que optaram por fazer e vender pratos traduzidos, repetindo o hibridismo instalado em território paulistano, desde meados do século XX, com a chegada de árabes que se deslocaram no pós-guerra:

Muita gente engana, ignora a história do prato e vão fazendo o prato abrazeirado. Eu monto o prato de um jeito abrazeirado, mas não mudo a receita. [...] Não vamos ficar no passado, uma coisa é criar, mas não pode mexer na receita, não pode mexer na cultura” (Bassem, 16.8.2022).

Assim, a comida de refugiados sírios vem adquirindo diferentes nuances em adaptações. Diferentes caminhos são encontrados em traduções e hibridismos na cultura alimentar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo aponta perspectivas de aprofundamento em investigação, na cidade de São Paulo, entre refugiados que lidam com a comida no que se refere ao pertencimento, à reelaboração identitária e aos hibridismos culturais. A troca, a informação e a vida cultural são as principais funções da cidade. Assim, promove sensações de pertencimento, concentra prazeres, diálogos e movimentos. Com a chegada de novos personagens, São Paulo vem multiplicando cores, saberes e sabores e ampliando as trocas culturais. Por sua vez, os novos protagonistas enfrentam choques no processo de adaptação dentro do novo espaço.

A migração é atravessada por múltiplos processos culturais; por essa razão, as culturas não podem ser entendidas como fenômenos puros e imóveis, mas de adaptação e criação. Um novo território é redesenhado, no qual a identidade anterior é preservada. A assimilação adquirida em situação de refúgio não significa o desaparecimento da etnicidade. A assimilação não traz homogeneidade cultural. A natureza da continuidade dos traços étnicos depende da manutenção de uma fronteira. “A fronteira étnica canaliza a vida social- ela acarreta de um modo frequente uma organização muito complexa das relações sociais e comportamentais” (Barth, 1998, p. 196).

A identidade social é entendida como um processo coletivo, como algo móvel; dessa forma, as cozinhas estão sujeitas a constantes transformações e à contínua recriação. “A cozinha pode ser operada como um forte referencial identitário, utilizado por um grupo como símbolo de uma identidade reivindicada para si” (Maciel, 2004, p. 27). O gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades, há diferentes gostos e predileções em diferentes povos (Montanari, 2013). Dessa forma, os gostos e paladares

mudam com o passar do tempo, acompanham as mudanças e as constantes transformações sociais.

Os hábitos alimentares são elementos culturais que vêm nas bagagens do refugiado em seu deslocamento. O *habitus* é um princípio gerador de práticas distintas, tece homogeneidade nos gostos, costumes e preferências de um grupo em uma mesma trajetória; todavia, não se trata de algo imutável, sendo continuamente construído e aberto a novas experiências (Bourdieu, 1983; Setton, 2002). Os hábitos alimentares podem mudar, mas a memória do primeiro aprendizado alimentar permanece para sempre nas consciências (Mintz, 2001).

A categoria cultura permite dar conta da pluralidade dos modos de vida, de pensamento e das diferenças. A comida é cultura quando produzida, quando preparada e quando consumida (Montanari, 2013). Os significados estão contidos na manutenção da culinária viva, mesmo os pratos reproduzidos com mudanças carregam alguma intenção cultural. A culinária é a última a se desnacionalizar, ela é sempre um processo de resistência (Santos, 2011). A comida, entendida como forma de comunicação, conta histórias, podendo ser um espelho de uma época. A historicidade gastronômica é o registro dos usos, costumes e da dinâmica social.

REFERÊNCIAS

- ACNUR. Statistical online database. Brasília, 2017. Disponível em: <http://www.unher.org>. Acesso em: 22 out. 2022.
- BARTH, F. Grupos étnicos e suas fronteiras. In: POUTIGNAT, P.; STREIFF-FENART, J. (org.). *Teorias da etnicidade*. São Paulo: Editora Unesp, 1998. p. 185-228.
- BASTIDE, R. Mémoire collective et sociologie du bricolage. *L'Année Sociologique*, v. 21, p. 1970.
- BAUMAN, Z. *Identidade*. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.
- BHABHA, H. *O local da cultura*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1998.
- BOURDIEU, P. *La distinction: critique sociale du jugement*. Paris: Minuit, 1970.
- BOURDIEU, P. Esboço de uma teoria na prática. In: ORTIZ, R. (org.). *Sociologia de Pierre Bourdieu*. São Paulo: Ática, 1983. p.46-81.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- DERRIDA, J. *Positions*. Chicago: Chicago University Press, 1972.
- FAUSTO, B. *Historiografia da imigração para São Paulo*. São Paulo: Sumaré: Fapesp, 1991.
- HALL, S. *Da diáspora: identidades e mediações culturais*. Belo Horizonte: Editora UFMG; Brasília: Unesco, 2003.
- JANOWSKI, M. Introdução: consumindo memórias de casa na construção do presente e imaginando o futuro. *Cadernos CERU*, v. 32, n. 2, p. 150-164, 2021.

- LUCENA, C. Comida de refugiado como recurso identitário e de identificação. *Cadernos CERU*, v. 32, n. 2, p. 116-134, 2021.
- MACIEL, M. E. *Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004.
- MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. (org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 49-55.
- MINTZ, S. Comida e antropologia, uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, p. 31-41, out. 2001.
- MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2013.
- ORTIZ, R. *Mundialização e cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994.
- PINHO, F. Novos refugiados trazem facetas inéditas da culinária árabe Comida. *Folha de S.Paulo*, São Paulo, 9 mar. 2021, p. B13.
- PUCCI, F.; TRUZZI, O. Sírios em São Paulo: trabalho, economia e identidade. *Revista Território e Fronteiras*, Cuiabá, v. 13, n. 2, p. 137-165, 2020.
- RODRIGUEZ, M. L. Cultura y migración: los procesos de naturalización de la diferencia. In: PROGRAMA ANDINO DE DERECHOS HUMANOS Y DEMOCRACIA (ed.). *Migración, desplazamiento forzado y refugio*. Quito: Uasb, Unión Europea, Grupo Social Fepp, Plan Migración, 2005. p.257-270.
- SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. *História: Questões e Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.
- SETTON, M. da G. J. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. *Revista Brasileira da Educação*, n. 20, p. 60-70, ago. 2002.
- TRUZZI, O. Assimilação re-significada: novas interpretações de um velho conceito. *Dados – Revista de Ciências Sociais*, v. 55, n. 2, p. 517-553, 2012.
- WILLEMS, E. *Dicionário de sociologia*. Rio de Janeiro: Globo, 1950.
- WILLIAMS, R. *Cultura*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

Recebido em: dezembro de 2022.

Aprovado em: maio de 2023.