

## A comida migratória como marcadora de identidades, etnicidades e diferenças

### *Migratory food as a marker of identities, ethnicities and differences*

Célia Toledo Lucena<sup>1</sup>

**Resumo:** A identidade de quem migra é vista como um processo de recriação do “eu” na viagem. Os sírios transferidos para São Paulo entre 2013 e 2018 utilizam a cultura alimentar em busca de reconhecimento, identificação, reelaboração identitária e até mesmo como meio de subsistência. Diante das fronteiras culturais, estabelece-se uma troca de valores, e as identidades flutuam, provocando o pertencimento à terra de origem. O grupo recém-chegado encontrou marcas e hábitos alimentares árabes já consolidados na cidade de São Paulo: uma comida brasileira, fruto da leva sírio-libanesa que chegou em meados do século XX. O desafio tem sido o de “inovar” a comida árabe encontrada; assim, por meio de exercícios de intervenção, alguns migrantes buscam formas de reeducar as papilas gustativas dos paulistanos.

**Palavras-chave:** Comida migratória; Identidade étnica; Diferença cultural.

**Abstract:** The identity of the one who migrates is seen as a process of recreating the “I” in travel. Syrian transferred to São Paulo from 2013 to 2018 use food culture in search of recognition, identification, identity re-elaboration and even as a means of livelihood. 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 migrants seek ways to re-educate the taste buds of São Paulo residents.

**Keywords:** Migratory food; Ethnic identity; Cultural difference.

<sup>1</sup> Possui mestrado em Educação pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (1991) e doutorado em História Social pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (1997). Pós-doutorado no Departamento de Humanidades Contemporâneas na Universidade de Alicante, Espanha (2008). Atualmente é da comissão editorial dos Cadernos Ceru - Centro de Estudos Rurais e Urbanos Núcleo de Apoio a Pesquisa USP, pesquisadora do Centro de Estudos Rurais e Urbanos e, desde 2015, mediadora do grupo de estudos Migrações e Identidades do Centro de Estudos Rurais e Urbanos. Pertence à Comissão Científica da ABHO - Associação Brasileira de História Oral. Tem experiência nas áreas de História e de Antropologia, com ênfase em Estudos Culturais: identidades, cidade, fronteiras, migrações, memórias e histórias de vida.

## Introdução

À medida que as pessoas se deslocam no mundo, transportam na bagagem suas práticas alimentares e os modos à mesa, o que nos leva a acreditar que a alimentação é um elemento forte na manutenção e na reconstrução da identidade. Ainda assim, os grandes deslocamentos globais no mundo contemporâneo sugerem que a identidade dos migrantes é híbrida e está em constante construção e negociação.

O tema do presente estudo tem como foco os sírios chegados na capital paulista, no período de 2013 a 2018, em decorrência de guerra<sup>2</sup>. Nesse sentido, a pesquisa envolve a alimentação de deslocados na hipótese de que a comida promove a identificação e desempenha importante papel na construção de novas identidades no país de destino. Os protagonistas em estudo fazem parte da migração contemporânea, atualmente em pleno andamento. Dos entrevistados, a maioria chegou com visto de refugiado, há um caso também de entrada com visto de investidor, porém a guerra na Síria foi a motivadora da busca de outro lugar para viver. O refúgio é considerado uma modalidade migratória, de acordo com a Lei brasileira 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.

Juntamente com as tendências homogeneizantes da globalização, existe a “proliferação da diferença”. Trata-se de um paradoxo da globalização contemporânea o fato de que, culturalmente, as coisas pareçam mais ou menos semelhantes entre si. Entretanto, concomitantemente, há a proliferação das diferenças. O eixo vertical do poder cultural, econômico e tecnológico parece estar sempre marcado e compensado pelas conexões laterais, o que produz uma visão de mundo composta de muitas diferenças locais (HALL, 2003, p. 60).

As estratégias de *différance* não são capazes de inaugurar formas total-

---

<sup>2</sup> Uma investigação de campo, atividade do projeto “Comida como cultura e identidade”, que vem sendo realizada desde o final de 2019, vinculada ao GEMI (Grupo de Estudos Migrações e Identidade), CERU/FFLCH/USP.

mente distintas de vida, assim como também não podem conservar intactos os modos antigos e tradicionais. Operam naquilo que Homi Bhabha denomina de “tempo liminar” das minorias (BHABHA, 1998). *Différance*<sup>3</sup>, para Derrida, caracteriza um sistema em que “cada conceito [ou significado] está inscrito em uma cadeia ou em um sistema, dentro do qual ele se refere ao outro e aos outros conceitos [significados] através de um jogo de diferenças” (DERRIDA, 1972 apud HALL, 2003, p. 60-61). “As estratégias surgem nos vazios, que constituem sítios potenciais de resistência, intervenção e tradução” (HALL, 2003, p. 61). Surge algo novo, um novo tipo de “localismo” que não é um mero resíduo do passado, mas sim, o retorno do particular encontrado na globalização (HALL, 2003).

A culinária é entendida como o conjunto de hábitos, práticas alimentares e tradições gastronômicas de uma unidade de pertencimento, seja ela uma localidade, região, país ou etnia. O lugar é o ponto de práticas sociais específicas que moldam e formam os sujeitos, e suas identidades estão ligadas aos espaços delimitados. A prática alimentar é um conceito que abre metodologias relacionadas à alimentação: técnicas culinárias, preparo dos alimentos, forma de servir e de comer. Comida é entendida como patrimônio cultural, cuja ênfase recai sobre aspectos avaliativos e práticas culturais vigentes como marcadores de diferenças e identidades. “A diferença, sabemos, é essencial ao significado, e o significado é crucial à cultura” (HALL, 2003, p. 33).

Dessa maneira, a comida representa os modos dominantes de uma sociedade. À medida que as sociedades existem, estabelecem-se regras nas quais uma determinada casta é proibida de comer na presença de castas inferiores (ORTIZ, 1994). A cultura da mesa pode fazer parte de declarações religiosas ou políticas, como alimentos *kosher* e *halal*. “A análise das práticas de alimentação e dos rituais associados com o consumo de alimentos sugere que, ao menos em alguma medida, nós somos o que comemos” (WOODWARD, 2014, p. 44). No caso dos grupos migratórios, os marcadores alimentares são utilizados como estratégia de resistência às mudanças, com a preocupação de manter a continuidade da identidade em outro contexto, fazendo com que as mudanças sejam atenuadas. E a alimentação proveni-

---

<sup>3</sup> Derrida denomina *différance*, o movimento do jogo que produz a diferença e os efeitos da diferença. Não se trata de forma binária da diferença.

ente do local de origem adquire, no local de destino, o papel de atividade econômica e de subsistência.

Assim, a investigação busca focar nos desafios enfrentados pelos sírios chegados em consequência da guerra, assentados na cidade de São Paulo, em relação aos processos de integração e reelaboração identitária. A metrópole com multiplicidade cultural é um laboratório privilegiado para analisar movimentos, memórias, identidades, imagens, saberes e sabores.

As visitas, as degustações de diferentes receituários e as entrevistas coletadas entre sírios e sírias, vendedores e vendedoras de alimentos, levantaram questões sobre a ligação entre identidade e etnia, identidade e diferença, identidade e pertencimento (LUCENA, 2021). Ao refazer histórias de vida de recém-chegados, tornou-se possível visualizar seus costumes e perceber que o corpo cultural correspondente ao setor da alimentação é utilizado nos processos de inserção em um novo espaço. Assim, a comida transferida se torna o objeto mediador de uma identidade.

As histórias de vida relataram experiências pessoais e ao mesmo tempo fazem parte de uma vivência coletiva. A história oral como metodologia de pesquisa, realizada por meio de uma relação dialógica entre pesquisador e narrador, oferece uma oportunidade de trocas de experiências, de construção de uma arte narrativa, cujos conteúdos da memória são evocados, as representações criadas e uma documentação especial é produzida. Ouvindo narrativas de sírios e sírias que deixaram seu país de origem, com destino à capital paulista, foi possível articular questões identitárias, junto à categoria nomeada comida migratória. “A identidade é um dos conceitos que operam sob rasura, no intervalo entre a inversão e a emergência: uma ideia que não pode ser pensada da forma antiga, mas sem a qual certas questões-chave não podem ser sequer pensadas” (HALL, 2014, p. 104).

A comida migratória é aquela associada à cultura e aos modos de vida de dois grupos sociais, e está revestida de valores simbólicos. Entende-se por “cozinha árabe” 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 padrões 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. Na análise de Lévi-Strauss, a comida não é apenas “boa para comer”, mas é “boa para pensar” (LÉVI-STRAUSS, 1965).

A comida preparada por migrantes no país de destino é portadora de significados simbólicos e atua como significante. A seguir, pretende-se problematizar e debater algumas questões da comida migratória, por meio de indagações sobre os múltiplos significados que a identidade, a diferença e os pertencimentos adquiriram após a diáspora.

### **A comida migratória permite a persistência de diferenças culturais?**

Raymond Williams (1992, p. 13) explica cultura como “o sistema de significados através do qual uma determinada ordem social é necessariamente comunicada, reproduzida, experimentada e estudada”. A cultura alimentar revela a sociabilidade familiar e regional; os lugares à mesa refletem relações de poder e códigos sociais. Compartilhar comida entre os comensais é sempre um ato simbólico, que sugere pensar na comida como algo cultural em que alguns códigos estão presentes. Preparar a mesa e fazer a refeição é um ritual totalmente rodeado de símbolos. A cultura alimentar de um grupo, suas regras, usos, práticas, utensílios, representações simbólicas e valores sociais é resultado de um longo processo histórico, transformando as práticas alimentares em uma forma de reconhecimento de um povo ou grupo social (CONTRERAS, 2005).

As cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado “modo” ou “estilo” de vida particular de um determinado grupo. É um conjunto de hábitos, práticas e tradições culinárias de uma região, de uma etnia. É o resultado de um processo histórico e cultural. A cozinha de um povo é criada num processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados

na tradição, e não o sentido de criar algo único-particular, singular e reconhecível.

Entendendo a identidade social como um processo relacionado com um *projecto colectivo* que inclui uma reconstrução constante, e não como algo dado e imutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma reconstrução contínua. Assim, a culinária não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço (MACIEL, 2004, p. 27).

A era das diásporas permite ao migrante navegar nas armadilhas da dupla ou múltipla cidadania. O migrante, numa situação global, dadas as diferenças, cria uma “comida migratória”, com elementos e valores culturais do país de origem. Aquele que se desloca pertence a dois mundos e a duas culturas. Viver entre duas culturas é uma característica da migração. Os processos de identidade e identificação ocorrem na articulação das diferenças culturais.

Devido a essas diferenças culturais, a comida pode assumir o significado de fronteira entre nós e os outros, tornando-se um sistema de comunicação para explicar os elementos característicos de uma determinada cultura. A migração provoca uma crise de identidade, centrada na alteridade e no encontro com as diferenças, quando confrontada com o repertório cultural do “outro”. Diante da diferença cultural, diante do desconforto, o processo de identificação se aguça, no ponto onde duas ou mais culturas se encontram.

Para Jacques Derrida (DERRIDA, 1972 apud HALL, 2003), já mencionado, a *différance* é o ponto de encontro entre duas ou mais culturas. A arte de conviver com a diferença é um processo de identificação. Na diversidade, a cultura é categorizada como conhecimento empírico. Para Bauman (2005), as identidades flutuam e, para Stuart Hall (2015), elas são móveis e, em momentos de desespero, buscam a redenção num sonho de pertencimento. Esse processo dá origem ao pertencimento à terra de origem. No entanto, a identidade e o sentimento de pertença são negociáveis e revogáveis, pois os grupos étnicos em contato implicam sinais de identificação e permitem a persistência de diferenças culturais. Para Barth (1998, p. 194), “pertencer a uma ca-

tegoria étnica implica ser um certo tipo de pessoa [...] que reconhece o direito de ser julgada e de julgar-se pelos padrões que são relevantes para essa identidade”.

A palavra negociação tem a ver com a estrutura de interação. Para isso, múltiplas estratégias são criadas. Segundo Bhabha, “A articulação social da diferença. Da perspectiva da minoria, é uma negociação complexa, em andamento, que procura conferir autoridade aos hibridismos culturais que emergem em momentos de transformação históricas” (BHABHA, 1998, p. 20-21).

As estratégias de interação diante das diferenças operam em locais potenciais de resistência, intervenção e tradução. “Há um retorno à encenação da identidade como interação, a re-criação do eu no mundo da viagem, o re-estabelecimento de comunidade fronteiriça da migração” (BHABHA, 1998, p. 29). Com gostos e paladares diferentes, negociam-se experiências e valores culturais.

### **O gosto é um produto cultural?**

“Gostar” de determinados pratos é uma sensação fundada no habitus familiares ou regionais, uma prática fortemente cultural e estimulada pelas lembranças. As práticas, hábitos e comportamentos relacionados à alimentação documentam a diversidade cultural. O habitus é um princípio que gera práticas diferentes, tem homogeneidade nos gostos, costumes e preferências de um grupo em uma mesma trajetória, porém não é algo imutável, mas em constante construção (BOURDIEU, 1970).

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

tos são dinâmicos e mudam no decorrer dos séculos” (MONTANARI, 2013, p. 95).

Para Montanari (2013), o gosto é um produto do conhecimento. O autor faz a distinção entre “gosto sabor e gosto saber”. O gosto sabor é definido pelo palato, enquanto o “gosto saber” é determinado pelo cérebro, órgão cultural e histórico, por meio do qual são transmitidos os critérios de avaliação. O gosto é entendido como uma realidade coletiva e comunicada.

Segundo Câmara Cascudo:

Todos nós possuímos os corpúsculos gustativos disseminados na língua e na abóbada palatina, mas depende do nível da cultura grupal o sentido do gosto, a sensação do prazer na alimentação. Essa cultura é uma estratificação de hábitos. Uma tradição que se tornou critério na apreciação gustativa (CASCUDO, 2004, p. 371).

Todavia, o gosto trabalha com mudanças. Sabor como comida é produto cultural, as cozinhas regionais são o resultado do hibridismo, contudo, enraízam-se nos territórios como emblemáticos. O paladar é também determinado por padrões, regras e proibições culturais. Assim, a linguagem da comida representa identidades, significados religiosos, classe social, gostos, sabores e paladares. Trata-se de um aspecto cultural da identidade que reflete a cultura de pertencimento.

No que diz respeito à alimentação, Bourdieu (1970) afirma tratar-se de objetos de “aprendizagem precoce”, que não são retomados no modelo escolar, permanecendo, portanto, significativamente dependentes do habitus de classe originalmente recebido. Assim, os gostos de classe estão incorporados ao estilo de vida.

A comida constitui um poderoso meio potencial de lembrar o passado, desempenhando um papel como parte das histórias individuais, com suas memórias de infância, fortemente associadas a certos alimentos e métodos de preparação. No contexto de diáspora e migração, o potencial detido por tais alimentos centrais torna-se particularmente importante. Eles assumem uma posição poderosa na reestruturação de vida no novo lugar. Passam a contar histórias sobre identidade e pertencimento, com base no que se acredita ser compartilhado ou não compartilhado da terra natal. Dessa forma, memórias divididas de práticas alimentares icônicas podem ser assunto na construção

de grupos sociais em uma nova casa (JANOWSKI, 2021). Ao rememorar o passado, o refugiado introduz novas temporalidades culturais incomensuráveis na invenção da tradição. A articulação social da diferença é uma negociação completa, que procura conferir autoridade aos hibridismos culturais (BHABHA, 1998). O migrante, ao reencenar o passado, introduz outras temporalidades culturais ao processo da “invenção da tradição”. Os embates junto das fronteiras das diferenças afastam o acesso a uma identidade original.

### **Como a cultura alimentar é transferida na bagagem de migrantes?**

O fato de o Brasil ter recebido muitos árabes em diferentes levadas migratórias, vindas do Oriente Médio, permitiu que hábitos alimentares fossem incorporados e transferidos entre gerações. É muito comum encontrar iguarias como o quibe e a esfiha fazendo parte do cardápio de casas de alimentação e casas de família, principalmente no estado e na cidade de São Paulo. Os produtos alimentares sempre desempenharam um papel de destaque nas ocupações comerciais dos imigrantes árabes.

A comida, entendida como forma de comunicação, conta histórias e pode constituir-se como história da memória social de um grupo e de um país. A comida árabe introduzida em São Paulo no período de 1940/1950 encontrou novos sabores e deu origem a invenções, causando muitas mudanças em relação à essência da receita original.

A terceira leva migratória é considerada a atual, ou seja, a de refugiados e novos migrantes que chegam da Síria desde 2013, e constitui o objeto de estudo da pesquisa em questão. Esse grupo encontrou na cidade de São Paulo gerações de descendentes sírios e libaneses, e hábitos alimentares já consolidados no contexto paulista. Vale lembrar que a presença das marcas árabes na cultura brasileira é resultado não apenas dos hábitos trazidos pelas referidas ondas migratórias, mas também dos traços culturais transferidos pelos portugueses e espanhóis durante o período de colonização, adquiridos na Península Ibérica pela presença moura durante séculos.

Do final do século XIX até os dias atuais, São Paulo, estado e capital,

tem representado um local privilegiado para o acolhimento de um número considerável de sírios e libaneses. Alguns restaurantes árabes da cidade de São Paulo, como Almanara (1950), Jaber (1952), Bambi (1951), Brasserie e Rotisserie Victória (1947), foram abertos após a Segunda Guerra Mundial (LUCENA, 2023). Muitos dos pratos conhecidos como árabes foram adaptados aos gostos e temperos brasileiros, não seguindo à risca as receitas do Oriente Médio.

No caso dos migrantes deslocados em meados do século XX, a tentativa de introduzir sua comida em São Paulo foi determinada por muitos fatores que contribuíram para dar uma “cara” brasileira aos pratos de origem milenar do Oriente Médio. No pós-guerra, a recepção dos imigrantes internacionais ainda se baseava na noção de assimilação, através da qual o estrangeiro deveria absorver a cultura do país de destino; assim, a linguagem e a comida foram rapidamente incorporadas. A assimilação não é resultado apenas do esforço do migrante, mas também dos valores e da legislação da sociedade receptora, razão pela qual o conceito influenciou os rumos da política migratória da primeira República Brasileira (TRUZZI, 2012).

O fato de os sírios e libaneses terem assimilado a cultura brasileira leva a pensar que a comida também se abrasileirou. Os refugiados chegados no século XXI logo se identificaram com a narrativa histórica de sucesso de imigrantes sírios e libaneses radicados em São Paulo, estabelecendo uma fronteira entre os grupos étnicos, como aqueles bem-sucedidos e reconhecidos como bons comerciantes, “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).

Por outro lado, sentiram-se admirados com o formato abrasileirado da comida árabe enraizada, principalmente na cidade de São Paulo.

## Que estratégias são usadas pelos recém-chegados ao criarem uma comida migratória?

Como os recém-chegados lidam com o “gosto como sabor e como saber” (MONTANARI, 2013) no processo de reconstrução de identidades diante das diferenças? Como os refugiados lidam com a pertença e com o paladar diferente no processo de reconstrução de identidades diante de outra cultura? As exclamações de entrevistados: “Por que a comida ficou assim?” “Sentia muita raiva quando sentava em restaurante árabe em São Paulo”. “A comida árabe encontrada aqui é muito ruim. O sabor, todo errado”. Tais revelações expressaram o choque provocado pelo hibridismo instalado nas comidas árabes já existentes em São Paulo.

Assim, um dos aspectos a se analisar com quem prepara e vende comida é compreender como enfrentam o estranhamento em relação aos alimentos encontrados. A tarefa inicial foi a de conhecer os hábitos alimentares dos brasileiros e o perfil dos gostos e paladares para criar uma comida migratória. As estratégias utilizadas diante das diferenças operam dentro de potenciais de resistência, intervenção e tradução. Nessa direção, essas noções são aplicadas às seleções e adaptações que a comida enfrenta. Alguns optam pelo desejo de integrar-se à sociedade paulista e, ao mesmo tempo, preservar sua cultura; outros se adaptam ao formato dos alimentos encontrados e repetem receitas híbridas para agradar e garantir o sucesso de vendas. São fronteiras sociais e diferentes formas de manifestar pertencimento e reelaborar identidade.

As fronteiras às quais devemos consagrar nossa atenção são, é claro, as fronteiras sociais, se bem que elas possam ter contrapartidas territoriais. Se um grupo conserva sua identidade quando os membros interagem com outros, isso implica critérios para determinar a pertença e meios para tornar manifestas a pertença e a exclusão (BARTH, 1998, p. 195).

Face às diferenças culturais, a comida pode assumir o significado de fronteira entre “nós” e os diferentes de “nós”; torna-se, portanto, um sistema de comunicação para explicar os elementos característicos de uma determinada cultura (HALL, 2003). O conceito de cultura instaura a necessidade de se levarem em consideração as diferenças.

A perspectiva da resistência cultural, ou da afirmação de uma identidade étnica legítima, é um elemento constitutivo de uma sociedade que procura optar pela diversidade e pela pluralidade étnica. O fato de pertencer a uma categoria étnica implica ser um tipo de pessoa que possui aquela identidade básica, o que supõe igualmente que se reconheça o direito de ser julgado e de julgar-se pelos padrões relevantes para aquela identidade (BARTH, 1998, p. 194). Entre os recém-chegados, a visão predominante é a 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 novas figuras sociais, o grupo de refugiados sírios chegou a São Paulo com diferentes formas de sociabilidade, com práticas alimentares atualizadas e outras receitas foram transferidas, dando origem a novos sotaques da culinária árabe na capital paulista. Rapidamente, ganharam visibilidade na imprensa, na televisão e nas redes sociais. A mídia tem difundido a ideia de que refugiados sírios inovam a comida árabe na cidade de São Paulo, e alguns são convidados a participar de programas gastronômicos em canais de televisão.

A relação entre alimentação e pertencimento em contexto migratório, veiculada pela mídia, vai na contramão da manutenção, de forma imutável, da identidade étnica de migrantes. Se, por um lado, os recém-chegados não precisaram educar o paladar brasileiro para a comida árabe, por outro, a comida híbrida ou “traduzida” que encontraram os surpreendeu, levando-os a fazer exercícios de conscientização e reeducação com os clientes a fim de se adaptarem às inovações. Com isso, pretendem recuperar o sabor da terra de origem e inovar a comida árabe encontrada. Aqui, eles multiplicam as tentativas de introduzir receitas mais “originais” com o intuito de trazer novos sabores aos pratos que já estão nos cardápios paulistas; outros, preferem aderir a determinados híbridos para facilitar as vendas.

Receitas originais podem ser entendidas como comida atualizada, em que o uso da nostalgia diante das práticas alimentares no país de destino é formalizado com um caráter de resistência. Todavia, uma questão surge: até quando a comida permanece atualizada, considerando-se que ela está sempre em constante transformação?

Entende-se aqui a intervenção como a transmissão de informações, produção de reconhecimento de tradições do país de origem sobre as práticas alimentares, ou seja, educando para um novo paladar, ampliando conhecimentos aos comensais, promovendo alterações no paladar e a aceitação de outros sabores.

Uma breve apresentação sobre um estudo que vem sendo realizado desde 2019, com sírios e sírias, aponta inovações nos sotaques da comida árabe na capital paulista. Diante de inúmeras entrevistas coletadas, seleciona-se a seguir trechos de narrativas de recém-chegados, com o intuito de demonstrar estratégias de valorização cultural em pratos transferidos da bagagem de migrantes. Bassem é um refugiado sírio que chegou de Homs, em 2015, e que defende a manutenção de uma alimentação com originalidade e respeito às singularidades culturais, expressando os caminhos de resistência por ele encontrados. Numa primeira entrevista em que relata sua aventura, Bassem, fez exclamações e questionamentos, referindo-se à comida árabe encontrada em São Paulo:

Ficamos chocados quando chegou! Por que a comida ficou assim? O sabor é muito diferente. Sinto responsabilidade pela minha cultura. É horrível quando a gente vai num restaurante árabe e encontra uma comida dessas. Quero trazer coisas originais. O sírio que vier aqui verá a Síria no seu prato (BASSEM, 24/05/2022).

Os caminhos da resistência são revelados por Bassem:

Vou mostrar minha proposta de comida caseira ou vou atender ao brasileiro para vender mais. Posso deixá-los experimentar esta refeição caseira todos os dias, para ver se mudam de ideia. Quero mostrar a esfiha caseira para vocês. [...] Ou faço a esfiha mentirosa que vocês estão acostumados a comer. Porque você come esfiha mentirosa, é massa de pizza (BASSEM, 24/05/2022).

Em busca de receitas originais, Bassem assumiu a responsabilidade de trazer a lembrança das comidas caseiras, atualizar a memória dos pratos favoritos da infância e recuperar as “maneiras de fazer” de sua mãe, incluindo a forma de prepará-los de sua avó. Após a instalação do restaurante, pediu ajuda a sua mãe, por telefone e WhatsApp, sobre receitas e maneiras de fazer. Nas recordações de infância, recuperou odores, sabores e lembranças de comidas que lhe provocavam bons momentos familiares. Cada indivíduo relaciona seu território de origem a algum alimento específico: são as memórias gus-

tativas.

Nessa direção, Salim, que chegou de Damasco em 2015, também escolheu a culinária como meio de vida em São Paulo. Usa uma estratégia para promover sua comida respeitando as práticas alimentares locais. “A comida árabe em São Paulo não tem sabor certo. Muito ruim. Uma coisa totalmente diferente. Tudo errado. A maioria que faz a comida árabe, o sabor é muito ruim”, diz Salim.

A seguir, Salim apresenta seu projeto de comida árabe em São Paulo:

Fiz uma proposta de comida árabe com adaptação a que o brasileiro aceita. Eu escolhi comidas que não existem no Brasil, fiz pesquisa do que o brasileiro gosta. O brasileiro gosta de arroz, carne e salada. Escolho o mais próximo disso. Tem várias opções de arroz, o arroz com lentilhas e cebola caramelizada [...]. O tempero nosso é muito forte, temos que fazer adaptação do tempero, ficar menos forte, outra coisa são os ingredientes: muitas nozes, frutas secas, fica muito caro. A comida síria é muito rica, a comida é a arte, para mostrar sou rico, sou diferente. A arte é cultura do povo. A comida é como música, te atrai. O árabe é inteligente em adaptar comida. Com a comida, pode mostrar sua cultura e se relacionar com mais gente (SALIM, 03/02/2020).

Para a seleção dos pratos na elaboração do cardápio, o chefe Bassem realizou um teste, de acordo com o gosto e preferências dos clientes. Fez uma adaptação na montagem do prato sem alterar a receita de origem.

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, 22/06/2022).

Para dar essa forma, os pratos ganharam acompanhamento de arroz, com a justificativa de que o brasileiro não come sem arroz.

A escolha de nossos alimentos diários está intimamente ligada a um complexo cultural inflexível. O menu está vinculado ao costume de milênios. As preferências alimentares, os modos de cozinhar, as formas de apresentação dos alimentos, as maneiras à mesa, as categorias de paladar ou gosto, todos esses elementos compõem um código cultural (CASCUDO, 2004; GON-

---

<sup>4</sup> Maryan é nome fictício. A entrevista solicitou que não colocassem seu verdadeiro nome, tampouco divulgar fotos de seu acervo pessoal.

ÇALVES, 2004). Sobre o gosto do brasileiro e as dificuldades em aceitar paladares novos, Maryam<sup>4</sup> comenta:

É que a comida olha no Brasil, olha, mas o jeito é diferente na Síria, mais sabor, boa lá na Síria, no Líbano. Porque tem loja só vender falafel, entende? Mais sabor, conhece melhor [...]. Eu coloquei no meu cardápio, que eu pensei que brasileiro vai gostar, mas olha pessoa brasileira não gosta de provar coisa nova, prova, mas não vai costume. Brasileiro é difícil pra costume pra coisa nova, é muito difícil. Eu faz muita coisa nova no restaurante, mas só come primeira vez, mas depois eles não costume. É difícil pra costume outra comida [...]. Olha quibe cru, charuto de folha de uva, tabule, pasta hommus, pasta babaganuche, coalhada, porque coloquei meu cardápio tudo que brasileiro sabe antes. Eu coloquei coisa nova também: quibe, esfiha, quibe assado, agora o lanche de shawarma, conhece? Falafel também (MARYAM, 06/06/2021).

Gosto e paladar estão ainda relacionados aos produtos e condimentos dos lugares e territórios. A multiplicidade de comidas feitas de trigo é justificada pela grande quantidade desse produto encontrada no Oriente Médio. Condimentos e frutas secas são muito usados, e aqui a chef teve dificuldade nos valores. É o caso do cardamomo<sup>5</sup>, presente em lojas cerealistas, porém vendido a um preço altíssimo. Sobre isso, Maryan comenta:

Olha, o cardamomo dá sabor muito bom, quando cozinha frango tira cheiro ruim e também cardamomo toma muito com café. Nós coloca aqui tempero, é muito bom o sabor dele. Olha o trigo branco aqui tem muito pouco, é caro, muito caro pra mim (MARYAN, 06/06/2021).

Bassel<sup>6</sup> chegou ao Brasil em 2014, com uma oportunidade de trabalho em uma empresa de assessoria administrativa, porém, depois de alguns anos, passou a se dedicar à comida árabe em São Paulo. Já cozinhava junto com a família enquanto vivia na Síria, principalmente em ocasiões de festa. Para responder ao que achou da comida abrasileirada que encontrou aqui, respondeu:

Tem coisas gostosas. Toda vez que sentava no restaurante árabe em São Paulo, pensava o que isso? E ficava com raiva. Foi uma das coisas que me fez trabalhar nesse ramo, para mostrar a comida verdadeira. Chamava meus amigos e tentava reproduzir e mostrava a comida real, eles diziam que eu deveria abrir restaurante. A coisa que chamam de esfiha não são esfiha. A palavra esfiha significa placa. Placa é sempre aberta. A esfiha fechada não existe lá. Existe

<sup>5</sup> Cardamomo é uma especiaria feita a partir de sementes de plantas nativas da Índia e Indonésia, muito utilizada em comidas árabes, com intenção de retirar o amargo e, às vezes, de substituir o açúcar.

<sup>6</sup> Bassel chegou ao Brasil em 2014, veio para trabalhar em administração de empresas, entrou com visto de investidor. Em 2019, abriu em São Paulo o restaurante Al Mimás, situado na Rua Fradique Coutinho.

com outro nome. Como o fatuche tem que ter molho de romã. Não existe a possibilidade de chamar de fatuche se não tem romã. Usamos alface americana para substituir uma folha verde que usamos lá e não existe aqui. O tabule é uma coisa seca, não pode ter molho, vai muita salsinha, tomate sem semente e pepino e pouco trigo. O trigo vai no molho no limão. Depois não coloca limão no tabule. O trigo entra por motivo técnico. Aqui usa o trigo como produto principal. De tempero não uma coisa que você não pode comprar, você compra tudo aqui em São Paulo. Não tem o que não pode comprar. Na Síria, há muita seriedade em manter a receita em sua originalidade. Quando a pessoa muda muito, parece que não sabe cozinhar (BASSEL, 25/10/2023).

Os descendentes de migrantes nascidos no país de destino não possuem memória própria daquele lugar de onde se veem enraizados. A memória é passada entre gerações e provoca o surgimento de lembranças transplantadas ou inventadas, herdadas de seus antepassados e às vezes tratadas como próprias. Monica 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 das comidas, e solicitam ao restaurante um prato de uma memória transplantada, que costumam 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.

Ao falar sobre sua tarefa ao montar o cardápio, Bassel aponta a dificuldade em manter no menu o prato mjadra, feito de arroz, por causa do hibridismo que a receita adquiriu aqui:

Colocamos aqui no restaurante uma regra, não vamos mexer na receita. Essa é nossa regra. A pessoa vai comer aqui o mesmo que come lá na Síria. Vamos ser sinceros com o cliente, não vamos mudar a receita. A pessoa tem que comer como se estivesse na Síria. As pessoas aqui ficaram acostumadas com os desvios que foram feitos na comida. Alguns pratos eu retirei porque não atendeu o paladar. Eu enfrentei problema com pratos que foram apresentados aqui de forma diferente e agora não aceitam o prato verdadeiro. É o caso da receita de mjadra, que para nós é um prato e não um arroz para acompanhar outras comidas. O prato verdadeiro é feito com pouco arroz e mais lentilha, mas aqui adquiriu forma diferente. A minha terra se faz mjadra com trigo no lugar do arroz. Ai, resolvi fazer mjadra com trigo e não com arroz, aí teve aceitação. Está no cardápio. A ideia é selecionar os pratos que as pessoas gostam, faço esse tipo de escolha. Faço escolha e não adaptação. Não mudo a receita [...]. Os pratos com carne de boi são os que saem mais. O brasileiro come muita carne. Na Síria é diferente, mais legumes e menos carne (BASSEL, 25/10/2023).

Segundo Ceia (2018), no pensamento de Jaques Derrida, a indecidibili-

dade é a tradução do tipo de resistência que ainda se verifica nas questões da representação e do tipo de impasse a que se chega quando se pretende fixar.

O hibridismo não se refere a indivíduos híbridos, que podem ser contrastados com os tradicionais e modernos como sujeitos plenamente formados. Trata-se de um processo de tradução cultural agnóstico, uma vez que nunca se completa, mas que permanece em sua indecidibilidade (HALL, 2003, p. 74).

Nessa direção, Mazen<sup>7</sup>, que vivia em Damasco e já trabalhava com comida, chegou aqui em 2013 e logo começou a fazer comida para vender na rua, até o momento de abrir seu restaurante. Em resposta à pergunta sobre a importância de preparar sua própria comida no Brasil, Mazen responde:

Você quer mostrar para o brasileiro o que é comida árabe é uma coisa, agora se você quer trabalhar com comida só para ganhar dinheiro, não tem futuro. Você deve ficar naquilo que conhece. [...] Tem que ficar naquilo que acredita (MAZEN, 17/02/2020).

As identidades culturais se modificam e se redefinem, adaptando-se a situações novas, determinadas pelo contato com culturas diversas.

Foto 1 – Restaurante Zingo & Ringo



Fonte: acervo do restaurante.

<sup>7</sup> Mazen é proprietário do Restaurante Al Mazen, situado na Rua Mourato Coelho, Vila Madalena.

Foto 2 – Restaurante Al Mimas



Fonte: acervo do restaurante

Foto 3 – Restaurante Al Mazen



Fonte: acervo do restaurante

## Considerações finais

Vale registrar nos comentários finais que o presente estudo fornece suporte para dar continuidade à pesquisa, aprofundar questões teóricas e ainda ampliar a busca de outros atores, pois a narração oral da história se realiza por meio de pesquisa de campo. As identidades são posições as quais os sujeitos são obrigados a assumir, mesmo sabendo que elas são representações sempre construídas a partir do lugar do “outro”; assim, não podem ser ajustadas aos processos de sujeitos que são nelas investidos. As identidades são produzidas em momentos particulares no tempo (HALL, 2014; WOODWARD, 2014).

Foi possível detectar que alguns alimentos são “marcadores” na elaboração da identidade étnica; eles são utilizados pelo grupo como sinais diacríticos para evocar uma pátria, e acessá-los, prepará-los e consumi-los são peças fundamentais na manutenção dessa marca. Para o migrante ou refugiado, a comida chega a ter uma dimensão de longa duração, mais forte do que o idioma e a religião. Em processos de adaptação de grupo social migrante, a culinária é a última a se desnacionalizar, evidentemente em processo de resistência (MACIEL, 2005; SANTOS, 2011). Pode-se falar de “pratos emblemáticos”, que por si só representam o grupo. O emblema é figura simbólica, e faz parte de um discurso que expressa pertencimento e, assim, uma identidade (MACIEL, 2004).

A comensalidade integra experiências de acolhimento e sociabilidade. A comida étnica se converte em eixo que serve para ser reconhecido e se reconhecer em relação ao seu grupo de pertencimento em um novo contexto.

O encontro com as diferenças, nas vidas duplas, convoca o hibridismo que reside na resistência, intervenção e tradução. Os contrastes que a alimentação étnica promove permitem a persistência das diferenças, e tornam-se uma forma relevante de interação, aproximação e identificação com as pessoas por meio da cultura do local de origem no país de refúgio. Os significados estão contidos em manter viva a culinária; mesmo os pratos reproduzidos com alterações carregam intenção cultural, pois as cozinhas estão sujeitas a constantes transformações.

## Referências

BARTH, F. Grupos étnicos e suas fronteiras. *In*: POUTIGNAT, P.; STREIFF-FENART, J. (orgs.). **Teorias da etnicidade**. São Paulo: Fundação Editora da UNESP, 1998. p. 185-228.

BAUMAN, Z. **Identidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

BHABHA, H. **O local da cultura**. Belo Horizonte: UFMG, 1998.

BOURDIEU, P. **La distinction**: critique sociale du jugement. Paris: Minuit, 1970.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CEIA, E. **Dicionário de termos literários**. [S.l.]: Encyclopedia – cceia, 2018. Disponível em: <https://edtl.fcsh.unl.pt/encyclopedia>. Acesso em: 20 out. 2023.

CONTRERAS, J. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. *In*: CANESQUI, A. M. (org.) **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 129-146.

GONÇALVES, J. R. S. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 40-55, jan./jun. 2004. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2210>. Acesso em: 20 out. 2023.

HALL, S. **Da diáspora**: identidades e mediações culturais. Belo Horizonte: UFMG; Brasília: Representações da UNESCO no Brasil, 2003.

HALL, S. **Quem precisa da identidade?** *In*: SILVA, T. T. Identidade e diferença. Petrópolis: Vozes, 2014. p. 103-133.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Lam-

parina, 2015.

JANOWSKI, M. Introdução: consumindo memórias de casa na construção do presente e imaginando o futuro. **Cadernos CERU: migrações, identidade e diferença cultural**, São Paulo, v. 32, n. 2, p. 150-164, dez. 2021. DOI: <https://doi.org/10.11606/issn.2595-2536.v32i2p116-134>. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ceru/article/view/193377>. Acesso em: 20 out. 2023

LEVI-STRAUSS, C. Le triangle culinaire. **L' Arc**, n. 26, p. 19-29, 1965.

LUCENA, C. Comida de refugiado como recurso identitário e de identificação. **Cadernos CERU: migrações, identidade e diferença cultural**, São Paulo, v. 32, n. 2, p. 116-134, dez. 2021. DOI: <https://doi.org/10.11606/issn.2595-2536.v32i2p116-134>. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ceru/article/view/193377>. Acesso em: 20 out. 2023

LUCENA, C. Inovações na comida árabe em São Paulo: caminhos do paladar. **Trama interdisciplinar**, São Paulo, v. 14, n. 2, p. 40-59, jul./dez. 2023.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004.

MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. *In*: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. (orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. E- book. p. 49-55. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/v6rkd>. Acesso em: 20 out. 2023.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

ORTIZ, R. **Mundialização e cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994.

PUCCI, F. M. S.; TRUZZI, O. M. S. Sírios em São Paulo: trabalho, economia e identidade. **Revista Território e Fronteiras**, Cuiabá, v. 13, n. 2, p. 137-165, 2020. DOI: <https://doi.org/10.22228/rtf.v13i2.1034>. Disponível em: <https://periodicoscientificos.ufmt.br/territoriosefronteiras/index.php/v03n02/article/view/1034>. Acesso em: 10 nov. 2023.

SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun.

2011. Editora UFPR. DOI: <http://dx.doi.org/10.5380/his.v54i1.25760>. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/viewFile/25760/17202>. Acesso em: 10 nov. 2023.

TRUZZI, O. M. S. Assimilação ressignificada: novas interpretações de um velho conceito. **Dados – Revista de Ciências Sociais**, v. 55, n. 2, p. 517-553, 2012. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0011-52582012000200008>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/dados/a/zf4QYgMXCx4494SfGQqhHQs/?lang=pt#>. Acesso em: 10 nov. 2023.

WILLIAMS, R. **Cultura**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

WOODWARD, K. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, T. T. (org.). **Identidade e diferença**. Petrópolis: Vozes, 2014. p. 7-72.

### Fontes Orais

BASSEL. **Sírio transferido ao Brasil em 2014 com visto de investidor**. Co-proprietário do Restaurante Al Mimás, Pinheiros. [Entrevista cedida a] Célia Toledo Lucena. São Paulo, 25 out. 2023.

BASSEM. **Refugiado sírio, chegou a São Paulo em 2015**. Proprietário do Restaurante Zingo & Ringo, Pinheiros. [Entrevista cedida a] Célia Toledo Lucena. São Paulo, 2022.

MARYAN. **Refugiada síria, chegou a São Paulo em 2018**. [Entrevista cedida a] Célia Toledo Lucena. São Paulo, 06 jun. 2021.

MAZEN. **Chegou em 2013 a São Paulo como refugiado**. Proprietário do Restaurante Al Mazen, Vila Madalena. [Entrevista cedida a] Célia Toledo Lucena. São Paulo, 17 fev. 2020.

SALIM. **Transferiu-se de Damasco para São Paulo em 2015**. [Entrevista cedida a] Célia Toledo Lucena. São Paulo, 03 fev. 2020.